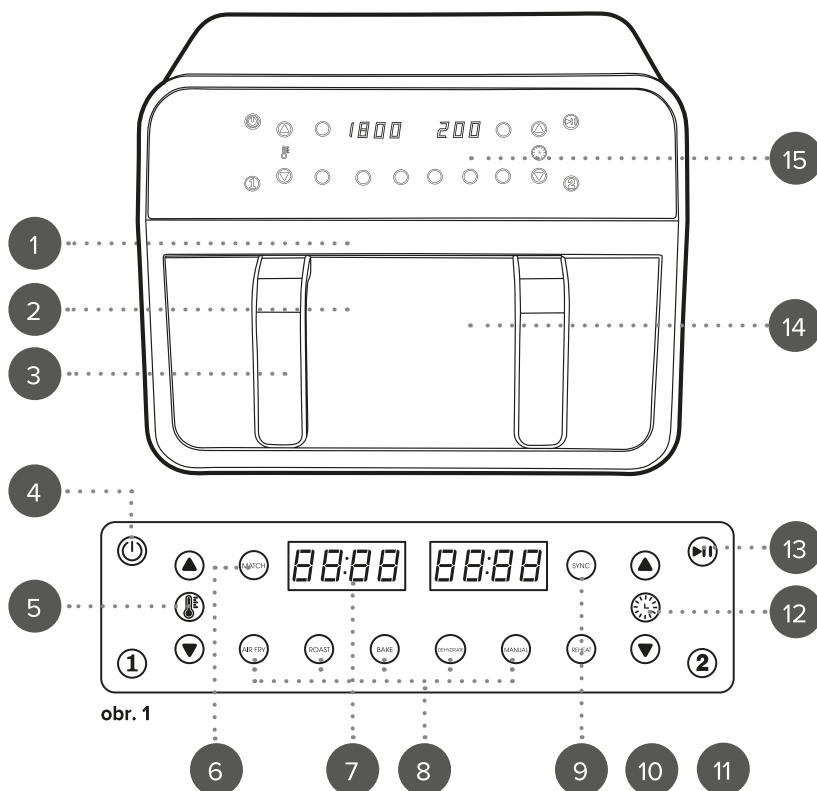


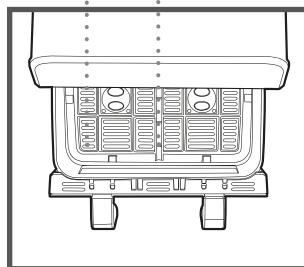
Používateľská príručka

Teplovzdušná fritéza



obr. 1

1. Teplovzdušná fritéza – hlavná jednotka
2. Nádoba varného koša
3. Rukoväť nádoby varného koša
4. Vypínač
5. Tlačidlá na ovládanie teploty
6. Tlačidlo spárovania varenia
7. LED displej
8. Tlačidlá funkcií
9. Tlačidlo synchronizácie varenia
10. Varný kôš s nelepivým povrchom
11. Oddeľovač nádoby
12. Tlačidlá na ovládanie času
13. Tlačidlo spustenia/pozastavenia
14. Sklenený priezor
15. Digitálny ovládací panel



Pokyny si uschovajte pre prípad budúcej potreby.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.
- Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.
- Tento prístroj smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami a znalosťami, avšak iba pokiaľ sú pod dohľadom/informovaní a rozumejú príslušným nebezpečenstvám.
- Spotrebič nie je určený pre deti na hranie.
- Čistenie alebo používateľskú údržbu spotrebiča smú vykonávať iba osoby staršie ako 8 rokov, inak musí byť zabezpečený dozor.
- Tento spotrebič nie je hračka.
- Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, produkt ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.
- Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti opraviteľné spotrebiteľom, opravy by mal vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár. Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k ohrozeniu spotrebiteľa.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Keď je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.
- Spotrebič a napájací kábel chráňte pred teplom alebo ostrými hranami, ktoré by ho mohli poškodiť.
- Napájací kábel udržiujte v bezpečnej vzdialenosti od akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.
- Spotrebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal z pracovnej plochy, dotýkal sa horúcich povrchov alebo sa zamotal.
- Neponárajte elektrické súčiastky tohto spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.
- Spotrebič neobsluhujte mokrými rukami alebo v prípade, ak sú niektoré pripojenia mokré.
- Ak tento spotrebič spadne alebo sa neúmyselne ponorí do vody, okamžite ho odpojte od elektrickej zásuvky. Nesiahajte do vody.
- Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.
- Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel. Vypnite ho a zástrčku vytiahnite rukou.
- Spotrebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.
- Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.
- Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
- Spotrebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.
- Počas používania spotrebičom nepohybujte.
- Po použití spotrebič vždy odpojte zo siete a pred každým čistením, údržbou alebo uskladnením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Spotrebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.
- Tento spotrebič by ste nemali obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Použitie predlžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.
- Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nemal by sa používať na komerčné účely.



UPOZORNENIE: Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcich častí ani výhrevných dielov spotrebiča.



VAROVANIE: Spotrebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od horľavých látok.

Správne a nesprávne postupy

ČO ROBIŤ:

Pred použitím skontrolujte, či je nádoba varného koša bezpečne nasadená. V opačnom prípade nebude teplovzdušná fritéza fungovať.

Nádobu varného koša chytajte len za rukoväť.

Pri vyberaní nádoby varného koša postupujte opatrne, môže dôjsť k úniku pary.

Ak používate oddeľovač, uistite sa, že je úplne zasunutý.

VYVARUJTE SA:

Varný kôš s nelepivým povrchom neprevracajte spolu s pripevnenou nádobou varného koša, keďže naspodku nádoby sa môže hromadiť prebytočný olej a mohol by sa dostať na ingrediencie.

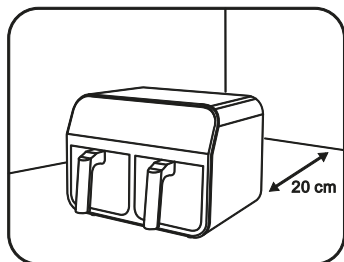
Teplovzdušnú fritézu ani jej otvory na prívod vzduchu nezakrývajte – naruší sa tým prívod vzduchu, čo môže ovplyvniť výsledky varenia.

Nelejte do nádoby varného koša olej ani inú tekutinu.

Nedotýkajte sa nádoby varného koša počas používania alebo bezprostredne po ňom, keďže je veľmi horúca.

Nádobu varného koša chytajte len za rukoväť.

Nepoužívajte podložky do teplovzdušnej fritézy alebo podobné produkty.



VAROVANIE: PRED POUŽITÍM SA UISTITE, ŽE TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA MÁ ASPOŇ 20 CM VOĽNÉHO MIESTA VO VŠETKÝCH SMEROCH.

Automatické vypnutie

Teplovzdušná fritéza je vybavená funkciou automatického vypnutia. Môže sa aktivovať po uplynutí nastaveného času varenia, spustí zvukový signál časovača a funkcia automatického vypnutia spôsobí, že sa teplovzdušná fritéza vypne.



POZNÁMKA: Ak je potrebné teplovzdušnú fritézu vypnúť ešte pred uplynutím nastaveného času varenia, vypnite ju a odpojte z elektrickej siete.

Starostlivosť a údržba

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou teplovzdušnú fritézu vypnite, odpojte ju z elektrickej siete a nechajte úplne vychladnúť.

1. KROK: Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy pretrite navlhčenou mäkkou handričkou a nechajte ju poriadne vysušiť.

2. KROK: Varný kôš s nelepivým povrchom, oddeľovač nádoby a nádobu varného koša umyte v teplej mydlovej vode a dôkladne ich opláchnite.

Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

Na čistenie teplovzdušnej fritézy a jej príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky alebo špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu spotrebiča.



POZNÁMKA: Teplovzdušnú fritézu vyčistite po každom použití.

Pokyny na použitie Pred prvým použitím

Vyčistite teplovzdušnú fritézu podľa pokynov uvedených v časti „**Starostlivosť a údržba**“.



POZNÁMKA: Pri prvom použití teplovzdušnej fritézy môže byť cítiť mierny zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi. Počas používania fritézy zabezpečte v jej blízkosti dostatočné vetranie. Pred prvým použitím sa odporúča teplovzdušnú fritézu spustiť aspoň na 10 minút, aby dym alebo zápach, ktoré sa môžu spočiatku objaviť, neovplyvnili chuť jedla.

Zostavenie teplovzdušnej fritézy

1. KROK: Umiestnite varný kôš s nelepivým povrchom pevne do nádoby varného koša a skontrolujte, či sú pevne zasunuté.

2. KROK: Zasuňte nádobu varného koša do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy.



POZNÁMKA: Teplovzdušná fritéza sa dodáva predmontovaná. Pred začiatkom použitia je potrebné nádobu varného koša bezpečne zavrieť, v opačnom prípade nebude teplovzdušná fritéza fungovať.

Používanie oddeľovača

1. KROK: Ak chcete použiť veľkú nádobu, oddeľovač sa musí odstrániť z nádoby varného koša. Ak chcete rozdeliť nádobu na dve samostatné časti, zasuňte oddeľovač na svoje miesto.



POZNÁMKA: Ak sa chcete uistiť, že oddeľovač je správne zasunutý, skontrolujte, či vodiace šípky na oddeľovači smerujú nahor. Mal by sa ľahko zasunúť. Oddeľovač netlačte, pretože by sa mohla teplovzdušná fritéza poškodiť. Teplovzdušná fritéza sa dodáva predmontovaná. Pred začiatkom použitia je potrebné nádobu varného koša bezpečne zavrieť, v opačnom prípade nebude teplovzdušná fritéza fungovať.

Používanie ovládacieho panela

Pozrite si „**obr. 1**“.

Po pripojení teplovzdušnej fritézy k elektrickému napájaniu a po jeho aktivácii sa ozve zvukový signál a rozsvieti sa vypínač, ktorý ukazuje, že zariadenie je pripojené k napájaniu.

Klepnutím na vypínač teplovzdušnú fritézu zapnete.

Manuálne nastavenie

Čas a teplotu je možné nastaviť manuálne. Hodnoty času a teploty závisia od pripravovaných potravín.

Na LED displeji sa zobrazia číary, ktoré označujú, že teplovzdušná fritéza je pripravená na naprogramovanie.

Vyberte príslušnú nádobu ťuknutím na možnosť „**1**“ alebo „**2**“.

Ak chcete nastavenie upraviť manuálne, stlačte tlačidlo manuálneho nastavenia a potom pomocou tlačidiel ovládania času upravte čas prípravy jedla na max. 60 min. (alebo max. 12 hodín pri sušení).

Ťuknutím na tlačidlá na ovládanie teploty nastavte teplotu prípravy jedla v rozsahu od 40 °C do 210 °C (alebo max. 90 °C pri sušení).

Ak chcete použiť len jednu nádobu, pre druhú nezvoľte žiadne nastavenie.

Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte prípravu jedla.



POZNÁMKA: Ďalšie informácie a pokyny na prípravu jedla nájdete v brožúre s receptami.

Prednastavené funkcie

1. KROK: Stlačením jedného z funkčných tlačidiel použijete prednastavenú funkciu varenia.

Displej sa automaticky prepína medzi prednastaveným časom a teplotou.

Tieto predvoľby je možné potom podľa potreby upraviť pomocou tlačidiel ovládania času a teploty.

Ak chcete nastavovanie času alebo teploty urýchliť, môžete tlačidlá na ovládanie času a teploty podržať stlačené.

2. KROK: Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte zohrievanie po nastavení času a teploty. Počas používania je možné čas a teplotu zmeniť pomocou tlačidiel na ovládanie času a teploty po ťuknutí na číslo zásuvky.

3. KROK: Po dokončení varenia a uplynutí prednastaveného času zaznie zvukový signál časovača a teplovzdušná fritéza sa vypne.

4. KROK: Teplovzdušnú fritézu môžete vypnúť pridržaním vypínača.



POZNÁMKA: Ak počas varenia vytiahnete nádobu varného koša, teplovzdušná fritéza prestane variť. Proces varenia bude pokračovať po zasunutí nádoby späť na svoje miesto.

Funkcie prípravy pokrmov

| Funkcia | Prednastavená teplota | Teplotný rozsah | Čas |
|-------------------------|-----------------------|-----------------|---------------|
| Teplovzdušné fritovanie | 210 °C | 80 °C – 210 °C | Max. 1 hodina |
| Opekanie | 190 °C | 120 °C – 210 °C | Max. 4 hodiny |
| Pečenie | 160 °C | 120 °C – 210 °C | Max. 4 hodiny |
| Sušenie | 60 °C | 40 °C – 90 °C | Max. 12 hodín |
| Manuálne | 180 °C | 40 °C – 210 °C | Max. 1 hodina |
| Zohrievanie | 170 °C | 130 °C – 210 °C | Max. 1 hodina |

Používanie nastavenia synchronizácie varenia

Keď v rozdelených nádobách pripravujete rôzne jedlá s rôznymi časmi a teplotami, použite nastavenie synchronizácie, aby sa varenie v oboch častiach dokončilo súčasne.

1. KROK: Ťuknite na tlačidlo „1“ a nastavte požadované nastavenia pre prvú nádobu varného koša podľa pokynov v časti „**Používanie ovládacieho panela**“.

2. KROK: Zopakujte postup pre druhú nádobu varného koša ťuknutím na tlačidlo „2“.

3. KROK: Stlačte tlačidlo synchronizácie varenia. Tlačidlo sa rozsvieti, čím potvrdí výber nastavenia.

4. KROK: Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte prípravu jedla.

Používanie nastavenia spárovania varenia

Pri používaní rozdelených nádob na prípravu rovnakých jedál použite nastavenie spárovania. Varenie sa dokončí v oboch nádobách súčasne.

1. KROK: Ťuknite na tlačidlo „1“ a nastavte požadované nastavenia pre prvú rozdelenú nádobu varného koša podľa pokynov v časti „**Používanie ovládacieho panela**“.

2. KROK: Stlačte tlačidlo spárovania varenia. Tlačidlo sa rozsvieti, čím potvrdí výber nastavenia.

3. KROK: Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte prípravu jedla.



POZNÁMKA: Keď je zariadenie zapojené v elektrickej sieti, vypínač zostane svietiť.

Používanie teplovzdušnej fritézy

1. KROK: Po pripojení teplovzdušnej fritézy k elektrickému napájaniu a po jeho aktivácii sa ozve zvukový signál a rozsvieti sa vypínač, ktorý ukazuje, že zariadenie je pripojené k napájaniu.

2. KROK: Ťuknutím na vypínač zapnete teplovzdušnú fritézu. Zobrazia sa funkcie displeja, čo znamená, že fritéza je pripravená na naprogramovanie.

- 3. KROK:** Pomocou tlačidiel na ovládanie času a teploty zvýšte alebo znížte čas alebo teplotu podľa potreby, ako je uvedené v pokynoch v časti „**Používanie ovládacieho panela**“.
- 4. KROK:** Vyberte nádobu varného koša jej vytiahnutím z teplotvzdušnej fritézy pomocou rukoväti. Nádobu varného koša umiestnite na rovný, stabilný a teplotvzdorný povrch.
- 5. KROK:** Vložte ingrediencie do varného koša s nelepiovým povrchom, zasuňte nádobu varného koša späť do hlavnej jednotky teplotvzdušnej fritézy a zatvorte ju.
- 6. KROK:** Čas a teplotu varenia nastavte podľa potrieb prísad pomocou digitálneho ovládacieho panela. Nastavenie času a teploty je možné upraviť aj pomocou funkčných tlačidiel, ktoré po stlačení automaticky prepínajú medzi prednastavenými časmi a teplotami na prípravu rôznych jedál. Tieto predvolby je možné potom podľa potreby upraviť pomocou tlačidiel ovládania času a teploty.
- 7. KROK:** Niektoré ingrediencie môže byť potrebné v priebehu varenia premiešať. Vyberte nádobu varného koša z hlavnej jednotky teplotvzdušnej fritézy pomocou rukoväti. Obsah nádoby varného koša opatrne premiešajte a nádobu zasuňte naspäť do hlavnej jednotky teplotvzdušnej fritézy. Pokračujte vo varení.
- 8. KROK:** Po dokončení varenia a uplynutí prednastaveného času teplotvzdušná fritéza niekoľkokrát pípne a na displeji sa zobrazí hlásenie ukončenia „**END**“. Potom sa teplotvzdušná fritéza vypne. Skontrolujte, či sú suroviny pripravené. Ak suroviny nie sú uvarené, zatvorte nádobu varného koša a vráťte ju späť do hlavnej jednotky teplotvzdušnej fritézy. Potrebný čas varenia nastavte pomocou digitálneho ovládacieho panela. Ak je jedlo pripravené, vyprázdňte obsah do misky alebo na tanier. Ak je jedlo veľké alebo krehké, použite teplotvzdorné kliešte (nie sú súčasťou dodávky).



POZNÁMKA: Ak je potrebné počas používania zmeniť čas alebo teplotu varenia, podľa potreby použite tlačidlá na ovládanie času alebo teploty. Pri potravinách s vysokým obsahom vody sa môže na sklenenom priezore objaviť kondenzácia. Je to normálne a po ochladení teplotvzdušnej fritézy by mala zmiznúť.



UPOZORNENIE: Jedlo nevysypajte priamo do misky alebo na tanier, pretože na dne nádoby varného koša sa môže nachádzať nahromadený prebytočný olej, ktorý by mohol pretiecť do ingrediencií alebo do servírovacej misky. Ak nádobu varného koša otvárate počas používania, dávajte si pozor, nakoľko bude veľmi horúca.



VAROVANIE: Teplotvzdušná fritéza je aj po vypnutí pod menovitým napätím. Ak chcete fritézu trvalo vypnúť, vypnite ju vypínačom a odpojte od elektrickej siete.

Skladovanie

Pred uložením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je teplotvzdušná fritéza vychladnutá, čistá a suchá. Kábel nikdy pevne neovíjajte okolo teplotvzdušnej fritézy. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

Technické údaje

Kód výrobku: EK5872

Napájanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výkon: 2300 W

Tabuľka varenia

| Tabuľka pre manuálne teplovzdušné fritovanie | | | | |
|--|--|----------------|---------|--------------|
| Prísada | Množstvo | Olej | Teplota | Čas prípravy |
| Zelenina | | | | |
| Špargľa | 200 g Celá, s odrezanými koncami | 2 ČL | 200 °C | 8–12 minút |
| Paprika | 2 papriky Celé | Žiadny | 200 °C | 16 minút |
| Brokolica | 1 hlava (400 g) Nakrájaná na ružičky po 2,5 cm | 1 PL | 200 °C | 9 minút |
| Maslová tekvica | 500 g–750 g Nakrájaná na 2,5 cm kúsky | 1 PL | 200 °C | 20–25 minút |
| Mrkva | 500 g Olúpaná a nasekaná na 1,5 cm kúsky | 1 PL | 200 °C | 13–16 minút |
| Karfiol | 1 hlava (900 g) Nakrájaná na ružičky po 2,5 cm | 2 PL | 200 °C | 15–20 minút |
| Klásková kukurica | 4 klásky Celé klasy, ošúpané | 1 PL | 200 °C | 12–15 minút |
| Cuketa | 500 g Nakrájaná po dĺžke na štvrtiny, potom na 2,5 cm kúsky | 1 PL | 200 °C | 15–18 minút |
| Zelená fazuľa | 200 g Struky s odrezanými koncami | 1 PL | 200 °C | 8 minút |
| Kel | 100 g Natrháň na kúsky, bez stoniek | Žiadny | 150 °C | 8 minút |
| Huby | 225 g Nakrájané na štvrtiny | 1 PL | 200 °C | 7 minút |
| Zemiaky | 750 g Nakrájané na 2,5 cm mesiačky | 1 PL | 200 °C | 18–20 minút |
| | 450 g Nakrájané na tenké hranolky | 1–3 PL | 200 °C | 20–24 minút |
| | 450 g Nakrájané na hrubé hranolky | 1–3 PL | 200 °C | 23–26 minút |
| | 4 zemiaky Vcelku, prepichnuté vidličkou | Žiadny | 200 °C | 25 minút |
| Batáty | 4 zemiaky Vcelku, prepichnuté vidličkou | 1 PL | 200 °C | 15–20 minút |
| | 4 zemiaky Vcelku, prepichnuté vidličkou | Žiadny | 200 °C | 30–35 minút |
| Kurča | | | | |
| Kuracie prsia | 2 vykosené prsia | Potreté olejom | 200 °C | 20–25 minút |
| | 4 vykosené prsia | Potreté olejom | 200 °C | 30–35 minút |
| Kuracie stehná | 4 stehná s kosťou | Potreté olejom | 200 °C | 22–28 minút |
| | 4 vykosené stehná | Potreté olejom | 200 °C | 18–22 minút |
| Kuracie krídla | 1 kg kuracích krídel s kosťou | 1 PL | 200 °C | 33 minút |

| Tabuľka pre manuálne teplovzdušné fritovanie | | | | |
|---|--|----------------|--------|---|
| Hovädzie mäso | | | | |
| Hamburgery | 4 kúsky S hrúbkou 2,5 cm | Žiadny | 190 °C | 12 minút |
| Steaky | 2 x 200 g, zo sviečkovice S hrúbkou 1,5–2,5 cm | Žiadny | 200 °C | Slabo prepečené: 9–10 minút Stredne prepečené: 10–12 minút Dobre prepečené: 18–20 minút |
| Bravčové mäso | | | | |
| Slanina | 4 plátky Prerezané na polovice | Žiadny | 180 °C | 9 minút |
| Bravčové kotlety | 2 kúsky s kosťou | Potreté olejom | 200 °C | 15–18 minút |
| | 2 kúsky bez kosti | Potreté olejom | 200 °C | 14–17 minút |
| Klobásy | 4 klobásy | Potreté olejom | 200 °C | 16 minút |
| Jahňacie mäso | | | | |
| Jahňacie kotlety | 4 kúsky (340 g) | Potreté olejom | 200 °C | 12 minút |
| Ryby a morské plody | | | | |
| Filety z lososa | 2 filety | Potreté olejom | 200 °C | 10–13 minút |
| Krevety | 16 veľkých Celých a olúpaných | 1 PL | 200 °C | 7–10 minút |
| Mrazené polotovary | | | | |
| Kuracie nugetky | 1 balenie (397 g) | Žiadny | 200 °C | 16 minút |
| Kuracie kúsky | 11 | Žiadny | 190 °C | 8 minút |
| Filety z rýb | 4 filety (500 g) | Žiadny | 200 °C | 14–16 minút |
| Filety z rýb v cestičku | 4 filety V polovici času pečenia obráťte | Žiadny | 180 °C | 18 minút |
| Rybie prsty | 10 | Žiadny | 200 °C | 15 minút |
| Krevetová tempura | 8 kreviet (spolu 140 g) V polovici času pečenia obráťte | Žiadny | 190 °C | 8–9 minút |
| Tenké hranolky | 500 g | Žiadny | 180 °C | 20–22 minút |
| | 1 kg | Žiadny | 180 °C | 42 minút |
| Hrubé hranolky do rúry | 500 g | Žiadny | 180 °C | 20 minút |
| Americké zemiaky | 500 g | Žiadny | 180 °C | 20 minút |
| Pečené zemiaky | 700 g | Žiadny | 190 °C | 20 minút |
| Zemiakové placky | 7 | Žiadny | 200 °C | 15 minút |
| Batátové hranolky | 450 g | Žiadny | 190 °C | 20–22 minút |
| Vegánske hamburgery | 4 | Žiadny | 180 °C | 10 minút |
| Šampiňóny v trojobale | 300 g | Žiadny | 190 °C | 10–12 minút |
| Cibuľové krúžky | 300 g | Žiadny | 190 °C | 14 minút |
| Yorkshirský puding | 8 (150 g) | Žiadny | 180 °C | 3–4 minúty |

RECEPTY

Medové bravčové kotlety

Prísady

- 2 bravčové kotlety
- 85 g medu
- 3 PL sójovej omáčky
- 1 PL limetkovej šťavy
- 1 ČL nasekaného cesnaku

Spôsob prípravy

Vo veľkej miske zmiešajte všetky prísady okrem bravčových kotliet. Bravčové kotlety obalte v zmesi, prikryte a dajte do chladničky na 1 až 2 hodiny.

Pripojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Nastavte teplotu na 200 °C a čas na 15–20 min a opatrne vložte bravčové kotlety do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či sú bravčové kotlety dobre prepečené.

Podávajte ihneď s prílohami podľa výberu.

Chrumkavé kuracie stehná s limetkou a petržlenom

Prísady

- 4 kuracie stehná
- 4 strúčiky cesnaku, pomleté
- Šťava z 2 limetiek
- 120 g strúhanky
- 64 g hladkej múky
- 30 g čerstvého nasekaného petržlenu
- 160 ml cmaru
- 2 ČL hnedého cukru
- ¾ ČL mletej rasce
- ½ ČL čili vložiek
- Olej v spreji
- Soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Vo veľkej miske zmiešajte cmar, čili vložky, cesnak, cukor, rascu, petržlen a šťavu z limetky. Kuracie stehná obalte v tejto zmesi z cmaru a potom ich celé obalte v strúhanke. Stehná zo všetkých strán nasprejujte olejom.

Pripojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej siete a zapnite napájanie. Nastavte teplotu na 200 °C a čas na 22–28 min a opatrne vložte kuracie stehná do príslušnej nádoby varného koša.



Pred podávaním skontrolujte, či je kurča dobre prepečená.

Podávajte ihneď s prílohami podľa výberu.

Vyprážený cajunský losos

Prísady

910 g filetov z lososa

380 g kukuričného škrobu

3 vajcia

125 ml mlieka

125 ml piva (ležiaku)

3 PL horčice

2 PL soli

2 ČL čierneho korenia

½–1 PL tabaska

½–1 ČL kajenského korenia (alebo podľa chuti)

Olaj v spreji

Spôsob prípravy

Vo veľkej miske vyšľahajte vajcia s mliekom, pivom, horčicou, tabaskom, kajenským korením a polovicou soli a čierneho korenia. Nakrájajte filety na menšie kúsky a celé ich namočte do vajíčkovej zmesi. Prikryte a dajte približne na 1 hodinu do chladničky. V plytkej širokej miske alebo tanieri zmiešajte kukuričný škrob so zvyšnou soľou a čiernym korením. Vyberte kúsky ryby z vajíčkovej zmesi a rovnomerne ich obalte v kukuričnom škrobe. Kúsky ryby zo všetkých strán nasprejajte olejom.

Pripojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej siete a zapnite napájanie. Nastavte teplotu na 200 °C a čas na približne 15 min a opatrne vložte kúsky ryby do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či je ryba dobre prepečená.

Podávajte ihneď s prílohami podľa výberu.

Restovaná zelenina so sójovou omáčkou

Prísady

8 malých kukuričiek rozkrojených po dĺžke

3 veľké šampiňóny rozkrojené na štvrtiny

2 biele cibule rozkrojené na štvrtiny

1 maslová tekvica olúpaná a nakrájaná na kocky

1 červená paprika nakrájaná na pásiky

1 zelená paprika nakrájaná na pásiky

1 žltá paprika nakrájaná na pásiky

1 oranžová paprika nakrájaná na pásiky

1 cuketa nakrájaná na šikmé krúžky

2 PL olivového oleja

2 PL sójovej omáčky

1 ČL zmiešaných bylín

Soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Na zeleninu rovnomerne naneste olivový olej a podľa chuti ju posypte soľou, čiernym korením a zmesou bylín.

Pripojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej siete a zapnite napájanie. Nastavte teplotu na 200 °C a čas na približne 15 min a opatrne vložte zeleninu do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či je zelenina dobre uvarená.

Podávajte pokvapkané sójovou omáčkou.

Pečené batátové mesiačky

Prísady

2 batátové zemiaky nakrájané na mesiačky

1 ČL čili vločiek

Soľ a korenie podľa chuti

Olaj v spreji

Spôsob prípravy

Na všetky strany mesiačikov nastriekajte olej v spreji a dochuťte ich čili vločkami, soľou a čiernym korením. Premiešajte, aby sa chute spojili.

Pripojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej siete a zapnite napájanie. Vyberte funkciu „CHIP“ (Hranolky).

Opatrne vložte mesiačky do príslušnej nádoby varného koša.

Než budete mesiačky podávať, skontrolujte, či sú správne chrumkavé.

Podávajte ihneď s dipom.

CE

Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení



Tento symbol na produkte, jeho batériách alebo obale znamená, že tento produkt a všetky batérie, ktoré sa v ňom nachádzajú, sa nesmú likvidovať s komunálnym odpadom. Namiesto toho je používateľ povinný odovzdať ich na príslušnom zbernom mieste na recykláciu batérií a elektrických a elektronických zariadení. Tento separovaný zber a recyklácia pomôžu zachovať prírodné zdroje a zabrániť potenciálnym negatívnym dôsledkom na ľudské zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériách a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenie na vhodnú likvidáciu. **Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení má na starosti používateľ.** Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získate na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

Výrobca:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

VYROBENÉ V ČÍNE.

CD290923/MD300524/V3