

TFR 2255SH/ TFR-2566SH CZ

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA 2,5 l

Návod k použití

Vážený uživateli, před prvním použitím si přečtěte tento návod k použití a dodržujte bezpečnostní pokyny a rady pro používání. Upozorněte potenciální uživatele na tyto pokyny. Návod si uschovejte pro budoucí použití. Zařízení vybalte a ponechejte si veškeré obaly.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte návod k obsluze.

Návod k obsluze uschovejte.

Zkontrolujte, že napětí elektrické sítě odpovídá hodnotě uvedené na přístroji.

Přístroj je určen pro domácí a obdobné použití, např.:

kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích,

zemědělské usedlosti,

zákazníky hotelů, motelů a jiných rezidenčních zařízení,

prostředí typu penzionů.

Používejte podle pokynů v tomto návodu.

Nikdy nepoužívejte přístroj v blízkosti van, sprch, umyvadel nebo jiných nádob s vodou.

Chraňte přístroj před stříkající vodou.

Nepoužívejte přístroj mokřýma či vlhkýma rukama.

Pokud přístroj omylem navlhne, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Upozorněte potenciální uživatele na tyto pokyny.

Nenechávejte přístroj bez dozoru, je-li v provozu.

Přístroj používejte pouze k účelu, ke kterému je určen. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

Tento přístroj mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly poučeny a chápou rizika.

Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, ledaže je jim více než 8 let a jsou pod dohledem.

Přístroj i jeho napájecí kabel držte mimo dosah dětí mladších 8 let, a to v jakémkoli stavu (zapnuto, vypnuto, chladnutí).

Kvůli ochraně dětí neodhazujte obaly (plastové sáčky, karton, polystyren ...) a nikdy je nenechávejte dětem ke hraní: **HROZÍ NEBEZPEČÍ UDUŠENÍ.**

Čas od času zkontrolujte napájecí kabel, zda není poškozen.

Nikdy neponořujte přístroj do vody ani jiných kapalin.

Nepokoušejte se mýt přístroj v myčce.

Neumísťujte přístroj v blízkosti horkých povrchů.

Nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, po poruše či jakémkoli poškození.

Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, servis nebo osoba s obdobnou kvalifikací, aby se předešlo nebezpečí.

Před čištěním, údržbou a montáží příslušenství odpojte přístroj od sítě.

Přístroj vždy používejte v suchém prostředí.

Nepoužívejte příslušenství, které výrobce nedoporučuje – hrozí nebezpečí pro uživatele i poškození přístroje.

Nepoužívejte jiný napájecí kabel či konektor než ten dodaný s přístrojem.

Nikdy nepřenášejte přístroj tahem za kabel a dbejte, aby kabel nebyl skřípnut.

Kabel neomotávejte kolem přístroje a nelámejte jej.

Dbejte, aby se kabel nedotýkal horkých částí přístroje.

Přístroj nechte před čištěním a uložením vychladnout.

Nedotýkejte se částí přístroje, které se mohou při provozu velmi zahřát – hrozí popálení.

Dbejte, aby se horké části nedotýkaly hořlavých materiálů (závěsy, tkaniny apod.) – hrozí požár.

Zajistěte, aby se kabel a zástrčka nedostaly do kontaktu s vodou.

Přístroj není určen k použití s externím časovačem ani dálkovým ovládáním.

Přístroj musí být používán a umístěn na rovném a stabilním povrchu.

Přístroj nezakrývejte a nic na něj nepokládejte.

Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Při použití prodlužovací šňůry ji z navijáku vždy zcela odviňte.

Používejte pouze prodlužovací šňůry s označením CE a minimálně 16 A, 250 V, 3000 W.

Nesprávná funkce a nesprávné použití mohou přístroj poškodit a způsobit zranění.

Přístroj odpovídá platným normám pro tento typ výrobku.

Nenechávejte přístroj bez dozoru, je-li připojen k síti.

Přístroj nepoužívejte, pokud spadl, nese viditelné známky poškození nebo vykazuje úniky.

Pokyny k čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami nebo olejem, viz níže.

Přístroj je určen výhradně pro domácí použití.

UPOZORNĚNÍ: RIZIKO POPÁLENÍ.

Během provozu může být povrch přístroje velmi horký.

Po vypnutí zůstávají topné části dlouho horké.

OBEČNÉ INFORMACE – SYMBOLY

Symbol „OTEVŘENÁ KNIHA“ znamená doporučení přečíst si důležité informace v návodu.

Přeškrtná „POPELNICE“ (WEEE) – po skončení životnosti nevyhazujte do komunálního odpadu, ale odevzdejte na sběrném místě. Recyklaci přispíváte k ochraně životního prostředí.

Označení „CE“ – splnění harmonizovaných evropských norem vyjadřujících základní požadavky.

Symbol „RoHS“ – omezení nebezpečných látek: rtuť, olovo, šestimocný chrom, zpomalovače hoření PBB a PBDE ≤ 0,1 % hmotnosti homogenního materiálu; kadmium ≤ 0,01 %.

Symbol „HORKÝ POVRCH“ – stěny nebo povrch přístroje mohou být velmi horké.

Symbol „SKLENICE/VIDLIČKA“ – materiál je vhodný pro styk s potravinami.

Symbol „CMIM“ – splnění harmonizovaných marockých norem (dobrovolných).

Symbol „TRIMAN“ – výrobek patří do separovaného sběru (třídící nádoba, sběrný dvůr, místo zpětného odběru).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vždy se ujistěte, že je napájecí kabel odpojen.

Před čištěním nechte fritézu zcela vychladnout.

Poznámka: kvůli riziku popálení vyčkejte 1–2 hodiny po použití.

Zbytky otřete papírovou utěrkou.

Přístroj ani ovládací panel nikdy neponořujte do vody.

Víko a stěny čistěte neabrazivní houbičkou nebo vlhkým hadříkem, případně odmašťovacím prostředkem.

Opláchněte a osušte.

Oddělitelné části ve styku s potravinami (varná mísa/pekáč, mřížka, vidlička, špachtle, zásobník na tuk apod.)

lze mýt v teplé vodě se saponátem nebo v myčce.

Nepoužívejte abrazivní čističe, drátěnky ani ostré předměty.

Vnitřek přístroje čistěte teplou vodou a neabrazivní houbičkou.

Je-li na mřížce a/nebo dně pekáče připálená špína, do poloviny jej naplňte horkou vodou s kapkou saponátu, vložte mřížku, nechte cca 10 minut odmočit a poté očistěte vlhkou neabrazivní houbičkou/hadříkem.

Topné těleso (po vychladnutí) očistěte nylonovým kartáčkem od zbytků potravin.

Čistěte po každém použití.

Nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu.

Údržba:

Před čištěním nastavte časovač na 0, vytáhněte zástrčku a vyčkejte na vychladnutí. Nedotýkejte se povrchu, dokud nevychladne.

Nikdy přístroj neponořujte do vody; není vhodný do myčky.

Nádrž a koš čistěte teplou vodou, trochou saponátu a neabrazivní houbičkou; vnitřní stěny fritézy otřete vlhkým hadříkem. Čistěte pouze, když je přístroj vypnutý, studený a odpojený.

Pokud je špína přichycená, naplňte koš horkou vodou se saponátem, vložte mřížku, nechte cca 10 minut.

Vnější povrch otřete vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní/abrazivní čističe, kyselé pady nebo ocelovou vlnu.

Při delším nepoužívání přístroj vyčistěte a skladujte na chladném a suchém místě.

Další upozornění:

Návod si před použitím uschovejte.

Koš nikdy neplňte olejem – hrozí požár.

Přístroj obsahuje elektroniku a topná tělesa. Nemyjte vodou.

Během provozu nezakrývejte vstup a výstup vzduchu. Nedotýkejte se vnitřku – hrozí popálení/opaření.

Povrchy se mohou zahřívat. Používejte rukojeť/ovladače.

Během provozu vystupuje horký vzduch. Dodržte bezpečnou vzdálenost, nedotýkejte se horkých ploch, nepřibližujte se k výstupu vzduchu. Při vyjímání koše pozor na horký vzduch.

SEZNÁMENÍ S PŘÍSTROJEM

1. Přístroj
2. Kryt knoflíku
3. Ovládací knoflík
4. Horní kryt
5. Mřížka
6. Koš / zásuvka
7. Rukojeť
8. Kryt rukojeti
9. Výstupy vzduchu
10. Napájecí kabel

Důležité – bezpečnostní upozornění k napájení:

Udržujte zástrčku čistou.

Kabel nepoškozujte, silně netahejte, nekrouťte, nenoste za něj břemena, nenechávejte viset z okraje stolu ani se dotýkat horkých povrchů – hrozí úraz elektrickým proudem, požár apod. Poškozený kabel musí vyměnit výrobce/servis/kvalifikovaná osoba.

Nezapínejte/nevypínejte mokřima rukama.

Zástrčku zasuněte pevně – předejdete jiskření, kouři, zkratu.

Nepotápějte přístroj, tělo, kabel ani zástrčku do vody/kapalin.

Neumísťujte do prostředí s výpary výbušnými/hořlavými.

Nedávejte na/vedle hořavin (ubrusy, závěsy atd.) – riziko požáru.

Používejte na rovném, žáruvzdorném povrchu, minimálně 30 cm od stěn, nábytku a hořavin.

Přístroje nejsou určeny k provozu pomocí externího časovače či dálkového ovládání.

Nepoužívejte k jinému účelu, než je určen.

Není určen pro osoby (vč. dětí) se sníženými schopnostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo poučené.

Dohlížejte na děti; nenechte je si s přístrojem hrát.

Přístroj držte mimo dosah dětí – riziko popálení, úrazu el. proudem a jiného zranění.

Pouze pro domácí použití

ÚVOD

Tato nová konstrukce horkovzdušné fritézy umožňuje snadno a zdravě připravit oblíbená jídla. Díky cirkulaci horkého vzduchu a grilu lze připravit mnoho pokrmů.

Zvláštností je rovnoměrná distribuce tepla – většina surovin se ohřívá a peče ze všech stran, a především **bez potřeby oleje**.

PRVNÍ POUŽITÍ

Vyjměte přístroj a příslušenství z obalu.

Odstraňte všechny samolepky a štítky, kromě výrobního štítku.

Pečlivě umyjte pekáč/lívanec a příslušenství teplou vodou s trochou prostředku a neabrazivní houbičkou, nebo postupujte dle kapitoly **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**.

Pozn.: Tyto díly je možné mýt i v myčce.

Vnitřek i vnějšek přístroje otřete vlhkým hadříkem.

Umístěte přístroj na stabilní, vodorovný a žáruvzdorný povrch. Neumísťujte na teplo neresistentní podklad.

Zajistěte dobrou cirkulaci vzduchu, mimo horké povrchy a hořlaviny.

Správně vložte zeleninovou mřížku do pekáče.

Poznámky:

Nádobu nepiňte olejem ani fritovacím tukem – přístroj pracuje s horkým vzduchem.

Na přístroj nic nepokládejte – hrozí poškození ovládacího panelu a vliv na výsledek fritování.

Při prvním použití se může objevit lehký kouř či zápach. Je to normální a brzy odezní. Zajistěte však dostatečné větrání kolem fritézy.

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

Zapojte zástrčku do uzemněné zásuvky.

Otočte regulátor teploty na požadovanou hodnotu.

Otočte časovač pro předehřev. Poté je přístroj připraven k použití.

Po doběhnutí předeřevu (čas na 0) opatrně vyjměte koš, vložte suroviny (nepřekračujte max. rysku) a koš vraťte.

Koš může být velmi horký. Před dotykem jej nechte zchladnout. Držte pouze za rukojeť.

Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy – přístroj začne pracovat.

Po zazvonění časovače je příprava hotová. Vyjměte koš a položte jej na žáruvzdorný povrch.

Zkontrolujte stav pokrmu. Není-li hotovo, vraťte koš a přidejte pár minut.

Je-li hotovo, koš opatrně vyjměte a vysypte do mísy/talíře. Koš **nepřevracejte** tak, aby přebytečný tuk z dna nestékal na jídlo.

Po první várce lze ihned připravit další.

Tipy:

Pro křupavější výsledek přidejte na suroviny trochu oleje.

V polovině času menší suroviny protřepejte – zlepší se rovnoměrnost. Držte koš za rukojeť, vytáhněte, protřepejte a vraťte.

Pozor!

Nedotýkejte se vnějších povrchů alespoň 30 minut po použití – jsou horké. Koš držte pouze za rukojeť.

NASTAVENÍ – ORIENTAČNÍ TABULKA

Níže najdete orientační hodnoty. Berte v úvahu původ, velikost, tvar i značku surovin – ideální nastavení se může lišit.

Technologie rychlého horkého vzduchu ohřívá vzduch okamžitě. Vytažení koše během přípravy proces sotva naruší.

Obecné rady:

Menší kusy obvykle vyžadují kratší čas, větší delší.

Větší množství: mírně delší čas; menší množství: kratší čas.

Protřepání menších surovin v polovině času zlepšuje výsledek.

Na čerstvé brambory přidejte trochu oleje pro křupavost; po přidání dejte hned do fritézy.

Nepřipravujte extrémně tučné suroviny (např. klobásy) v horkovzdušné fritéze.

Svačiny určené do trouby lze obvykle připravit i zde.

Optimální množství hranolek pro křupavost je cca 500 g.

Použijte hotové těsto pro rychlejší přípravu plněných snacků.

Na dort/kiš nebo křehké/plněné potraviny použijte formu odolnou vůči teplu vloženou do koše.

Pro ohřívání nastavte 150 °C na max. 10 minut.

Pozn. 1: Je-li fritéza studená, přidejte 3 minuty k času přípravy.

Pozn. 2: Při použití dvou košů můžete upravit teplotu/čas dle potřeby.

Menu – orientační hodnoty (výběr):

Mražené hranolky, velké: 500 g, 200 °C, 20 min (rozsah teplot 80–200 °C, čas 1–60 min; protřepat 1–2×).

Dort: velký 300 g – 150 °C / 25 min; malý 150 g – dle potřeby.

Steak: velký 170 g – 200 °C / 15 min; malý 85 g – protřepat 1–2× (dle kousků).

Kuřecí stehno: velké 800 g – 200 °C / 30 min; malé 300 g; protřepat 1–2×.

Kuřecí křídla: velké 500 g – 180 °C / 22 min; malé 300 g.

Krevety: velké 350 g – 190 °C / 10 min; malé 175 g.

Pečená klobása: velká 240 g – 160 °C / 10 min; malá 130 g.

Vaječný koláč: velký 290 g – 170 °C / 20 min; malý 150 g.

(Pozn.: Tabulka v originále je orientační; řiďte se průběžnou kontrolou stavu.)

TIPY K VAŘENÍ

Přístroj i díly budou během vaření velmi horké – dbejte na ochranu před popálením.

Koš nepřepĺňujte.

Nikdy nevkłádejte potraviny přímo do přístroje bez vloženého koše/pekáče.

Pro protřepání uchopte zásuvku za rukojeť, vysuňte, jemně protřepejte a vraťte.

Olej:

Malé množství oleje zvyšuje křupavost. Pro rovnoměrné nanesení jsou vhodné rozprašovače.

Potraviny:

Mražené potraviny určené do trouby lze zpravidla připravit i zde.

Pro koláče, quiche a plněné/povrchově křehké pokrmy použijte žáruvzdornou nádobu vloženou do koše.

Marinované suroviny před vložením osušte.

Ohřívání:

Nastavte 150 °C na max. 10 minut.

Je-li přístroj studený, přidejte před fritováním 3 minuty.

SKLADOVÁNÍ

Ujistěte se, že je přístroj zcela vychladlý a suchý.

Kabel neomotávejte kolem přístroje – hrozí poškození.

Skladujte na chladném a suchém místě mimo dosah dětí.

ZÁRUKA V SOULADU S PŘEDPISY

Všechny produkty procházejí přísnou kontrolou.

Záruka 24 měsíců od data nákupu.

Doklady pro uplatnění záruky:

faktura a

záruční list (na boku/spodku krabice) orazítovaný a vyplněný.

Bez těchto dokladů nelze provést bezplatnou výměnu ani opravu.

Během záruky zdarma odstraňujeme vady materiálu nebo výroby opravou nebo výměnou přístroje/příslušenství.

Plnění v rámci zákonné záruky neprodlužuje její trvání ani nezakládá novou záruku.

Při uplatnění záruky vraťte kompletní přístroj v originálním obalu prodejci s dokladem o koupi.

Skleněné a plastové díly hradí zákazník.

Spotřební díly (např. uhlíky motorů, háčky, řemeny, náhradní dálkové ovladače, náhradní kartáčky, pilové listy apod.) a jejich čištění/údržba/výměna nejsou kryty zárukou.

Při zásahu neoprávněné osoby záruka zaniká.

Po uplynutí záruky lze opravy provést za úplatu ve specializovaném servisu.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém: Horkovzdušná fritéza nefunguje.

Příčina: Není zapojena.

Řešení: Zapojte do uzemněné zásuvky.

Příčina: Nenastavili jste časovač.

Řešení: Nastavte požadovaný čas – přístroj se aktivuje.

Problém: Jídlo je po čase nedopečené.

Příčina: Příliš mnoho jídla v koši.

Řešení: Připravujte po dávkách.

Příčina: Příliš nízká teplota.

Řešení: Nastavte vyšší teplotu.

Příčina: Krátký čas.

Řešení: Prodloužte čas.

Problém: Jídlo se nepřipravilo rovnoměrně.

Příčina: Některé potraviny je třeba v průběhu protřepat.

Řešení: V polovině procesu vyjměte koš, protřepte pro oddělení překrývajících se kusů, vraťte zpět.

Problém: Smažené/péčené jídlo není křupavé.

Příčina: Některé potraviny vyžadují olej.

Řešení: Naneste tenkou vrstvu oleje a poté připravte.

Problém: Koš nelze zasunout.

Příčina: Příliš mnoho jídla.

Řešení: Nepřekračujte max. rysku.

Příčina: Rukojeť zaseknutá.

Řešení: Nastavte rukojeť do vodorovné polohy.

Problém: Kouř.

Příčina: Připravujete jen jídlo – normální jev (u některých potravin).

Příčina: V koši/misce zbyl olej z minula.

Řešení: Po použití koš, táč a mřížku vyčistěte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájení: 220–240 V~ 50–60 Hz

Příkon: 1000 W

Třída: I

Nastavení teploty: 0–200 °C

Časovač: 0–60 min

Objem: 2,5 l

Čistá hmotnost: 2,3 kg

Vyrobeno v ČR

Specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.

UZEMNĚNÍ

Přístroj je vybaven uzemněnou zástrčkou. Zapojte do správně instalované zásuvky s ochranným vodičem.

V případě dotazů k uzemnění či zapojení se obraťte na kvalifikovanou osobu.

V případě zkratu uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem tím, že umožní odvod proudu ochranným vodičem.

POZOR: V případě poruchy neotevírejte kryt, obraťte se na kvalifikovaného technika.

Přístroj splňuje směrnice CE – elektromagnetická kompatibilita (EMC) a nízké napětí (LVD).

Navrženo a vyrobeno dle aktuálních bezpečnostních předpisů.

LISTOPAD 2023

TABULKA PŘÍPRAVY (VÝBĚR)

Zelenina – množství a příprava:

Chřest: 1 svazek, celý, seříznuté konce

Červená řepa: 6–7 ks, celá

Papriky: 3 malé, celé

Brokolice: 1 hlava, na růžičky

Růžičková kapusta: 500 g, rozpůlit, odstranit košťál

Dýně: 750 g, na kostky 2–3 cm

Mrkev: 500 g, na kusy 2 cm

Květák: 1 hlava, na růžičky

Kukuřičné klasy: 2 ks, napůl, bez listů

Fazolky: 350 g, očištěné

Kadeřávek: 350 g, na kusy, bez tuhých stonků

Houby: 225 g, opláchnout, na čtvrtky

Brambory: 500–750 g, na kostky nebo hranolky

Cukety: 500 g, podélně na čtvrtiny a na 3cm kusy

Drůbež:

Kuřecí prsa: 2–4 ks, bez kosti

Kuřecí stehna: 2 ks (s kostí) / 4 ks (bez kosti)

Kuřecí křídla: 1 kg, celá

Ryby & mořské plody:

Krabí karbanátky: 2 ks

Ocas humra/langusty: 4 ocasy 120–150 g

Losos – filety: 3 ks

Krevety/gambas: 500 g, syrové, oloupané s ocáskem

Hovězí:

Burgery: 2 ks

Steaky: 2×250 g

Vepřové:

Slanina: 3 plátky (celé nebo napůl)

Vepřové kotlety s kostí: 2×250 g; bez kosti: 2×220 g

Vepřová panenka: 500 g

Klobásy: 5 ks

Mražené potraviny:

Kuřecí řízků: 3 ks

Kuřecí nugety: 500 g

Rybí filety: 500 g nebo 6 ks

Rybí prsty: 18 ks

Hranolky: 500 g

Mozzarella tyčinky: 500 g

Batátové hranolky: 500 g
Cibulové kroužky: 400 g

RECEPTY (VÝBĚR)

Asijsky kořeněné hranolky

4 brambory (≈600 g), 2 lžičky oleje, sůl 1 lžička, pepř 1 lžička, sušená šalotka 1 lžička, mletá červená paprika 1/2 lžičky, česnekový prášek 1/2 lžičky.

Postup: Oloupejte, nakrájejte na proužky, namočte min. 20 min do osolené vody, osušte. Smíchejte koření s olejem, promíchejte s bramborami. Předehřejte na 180 °C (5 min). Vložte do koše v jedné vrstvě, pečte 15–20 min do zlatova; v polovině protřepejte.

Zlatavá kuřecí křídla

500 g křidel, 2 stroužky česneku, 2 lžičky mletého zázvoru, 1 lžička mletého kmínu, 1 lžička pepře, pálivá omáčka 100 ml, sůl.

Postup: Předehřev 200 °C / 5 min. Smíchejte koření, potřete, nechte 20 min, pečte 15–20 min do zlata.

Smažené kuřecí nugety

500 g kuřecích prsou, 3 vejce, 1 hrnek hladké mouky, 1 lžíce olivového oleje, 1 lžička bílého pepře, špetka soli.

Postup: Předehřev 200 °C / 5 min. Maso naklepejte, smíchejte suroviny, nakrájejte maso na cca 4cm kusy, obalte, marinujte 20 min, pečte 15–20 min do zlata.

Pečené jehněčí kotletky

500 g (pokojová teplota), 1 panák brandy/cognacu, 2 lžíce oleje, 1 lžička mletého pepře, 1 lžička drceného černého pepře, 1 lžička sójové omáčky, špetka soli.

Postup: Předehřev 200 °C / 3 min. Smíchejte (nesolit před pečením), potřete, marinujte 20 min, pečte 10–12 min do zlata, otočte, snižte na 150 °C a dopečte 5 min.

Smažené vepřové kotlety

500 g kotlet (pokojová teplota), 2 vejce, 1 hrnek mouky, 1/2 lžičky mletého zázvoru, 1 lžička česneku, 1/2 lžičky kuřecího bujónu v prášku, 1/2 lžičky sójové omáčky, 1/2 lžičky soli, 1 lžička oleje.

Postup: Předehřev 200 °C / 5 min. Obalte v marinádě 20 min, pečte 10–12 min, otočte, snižte na 150 °C a dopečte cca 10 min do zlata.

Smažené kalamáry

500 g (čerstvé nebo rozmražené), 2 lžíce oleje, 1 lžička soli, 1 lžička mletého kmínu, 1/2 lžičky kuřecího bujónu, 1 lžička pepře, 1 hrnek mouky.

Postup: Předehřev 200 °C / 5 min, obalte, marinujte 20 min, pečte 10–12 min do zlatova.

Pikantní krevety

5–8 ks/osobu, 2 lžíce oleje, 1–2 stroužky česneku, 1 lžička drceného černého pepře, 1 lžička mleté sladké papriky; sůl, bílý pepř; pálivá omáčka 100 ml.

Postup: Předehřev 200 °C / 5 min, krevety osušte, potřete směsí, pečte 5–8 min do křupava. Omáčku lehce prohřejte se solí a bílým pepřem, podávejte.

Grilovaná kukuřice

2 klasy, 1 lžička olivového oleje na klas, sůl, pepř.

Postup: Předehřev 200 °C / 5 min, potřete olejem, pečte cca 10 min do křupava a do zlatova.

TFR 2255SH / TFR-2566SH SK

HORÚCOVZDUŠNÁ FRITÉZA 2,5 l

Návod na použitie

Vážený používateľ, pred prvým použitím si prečítajte tento návod na použitie a dodržiavajte bezpečnostné pokyny a rady na používanie. Upozorníte potenciálnych používateľov na tieto pokyny. Návod si uschovajte na budúce použitie.

Zariadenie vybalte a ponechajte si všetky obaly.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Pred použitím prístroja si starostlivo prečítajte návod na obsluhu.

Návod na obsluhu uschovajte.

Skontrolujte, že napätie elektrickej siete zodpovedá hodnote uvedenej na prístroji.

Prístroj je určený na domáce a obdobné použitie, napr.:

- kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach,
- poľnohospodárske usadlosti,
- zákazníkov hotelov, motelov a iných rezidenčných zariadení,
- prostredie typu penziónov.

Používajte podľa pokynov v tomto návode.

Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti vaní, sprch, umývadiel alebo iných nádob s vodou.

Chráňte prístroj pred striekajúcou vodou.

Nepoužívajte prístroj mokrými či vlhkými rukami.

Ak prístroj omylom navlhne, okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Upozornite potenciálnych používateľov na tieto pokyny.

Nenechávajte prístroj bez dozoru, ak je v prevádzke.

Prístroj používajte len na účel, na ktorý je určený. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym použitím alebo manipuláciou.

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatkom skúseností a znalostí, ak boli poučené a chápu riziká.

Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, iba ak majú viac ako 8 rokov a sú pod dohľadom.

Prístroj aj jeho napájací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov v akomkoľvek stave (zapnutý, vypnutý, chladnúci).

Kvôli ochrane detí nevyhadzujte obaly (plastové vrecká, kartón, polystyrén...) a nikdy ich nenechávajte deťom na hranie – HROZÍ NEBEZPEČENSTVO UDUSENIA.

Pravidelne kontrolujte napájací kábel, či nie je poškodený.

Nikdy neponárajte prístroj do vody ani iných kvapalín.

Nepokúšajte sa umývať prístroj v umývačke.

Neumiestňujte prístroj v blízkosti horúcich povrchov.

Nepoužívajte prístroj s poškodeným káblom alebo zástrčkou, po poruche či akomkoľvek poškodení.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servis alebo osoba s obdobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Pred čistením, údržbou a montážou príslušenstva odpojte prístroj od siete.

Prístroj vždy používajte v suchom prostredí.

Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré výrobca neodporúča – hrozí nebezpečenstvo pre používateľa aj poškodenie prístroja.

Nepoužívajte iný napájací kábel ani konektor ako ten dodaný s prístrojom.

Nikdy neprenášajte prístroj ťahom za kábel a dbajte, aby kábel nebol pricviknutý.

Kábel neomotávajte okolo prístroja a nelámte ho.

Dbajte, aby sa kábel nedotýkal horúcich častí prístroja.

Prístroj nechajte pred čistením a uložením vychladnúť.

Nedotýkajte sa častí prístroja, ktoré sa môžu počas prevádzky veľmi zohriať – hrozí popálenie.

Dbajte, aby sa horúce časti nedotýkali horľavých materiálov (závesy, tkaniny a pod.) – hrozí požiar.

Zabezpečte, aby sa kábel a zástrčka nedostali do kontaktu s vodou.

Prístroj nie je určený na použitie s externým časovačom ani diaľkovým ovládaním.

Prístroj musí byť používaný a umiestnený na rovnom a stabilnom povrchu.

Prístroj nezakrývajte a nič naň nepokladajte.

Ak prístroj nepoužívate, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Pri použití predlžovacieho kábla ho z navijaka vždy úplne odviňte.

Používajte iba predlžovacie káble s označením CE a minimálne 16 A, 250 V, 3000 W.

Nesprávna funkcia a nesprávne použitie môžu prístroj poškodiť a spôsobiť zranenie.

Prístroj zodpovedá platným normám pre tento typ výrobku.

Nenechávajte prístroj bez dozoru, ak je pripojený do siete.

Nepoužívajte prístroj, ak spadol, nesie viditeľné známky poškodenia alebo vykazuje úniky.

Pokyny na čistenie povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami alebo olejom, pozri nižšie.

Prístroj je určený výhradne na domáce použitie.

UPOZORNENIE: RIZIKO POPÁLENIA.

Počas prevádzky môže byť povrch prístroja veľmi horúci.

Po vypnutí zostávajú výhrevné časti dlho horúce.

VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE – SYMBOLY

Symbol „OTVORENÁ KNIHA“ znamená odporúčanie prečítať si dôležité informácie v návode.

Preškrtnutý „KÔŠ“ (WEEE) – po skončení životnosti nevyhadzujte do komunálneho odpadu, ale odovzdajte na zbernom mieste. Recykláciou prispievate k ochrane životného prostredia.

Označenie „CE“ – splnenie harmonizovaných európskych noriem vyjadrujúcich základné požiadavky.

Symbol „RoHS“ – obmedzenie nebezpečných látok: ortuť, olovo, šesťmocný chróm, spomaľovače horenia PBB a PBDE $\leq 0,1$ % hmotnosti homogénneho materiálu; kadmium $\leq 0,01$ %.

Symbol „HORÚCI POVRCH“ – steny alebo povrch prístroja môžu byť veľmi horúce.

Symbol „POHÁR/VIDLIČKA“ – materiál je vhodný na styk s potravinami.

Symbol „CMIM“ – splnenie harmonizovaných marockých noriem (dobrovoľných).

Symbol „TRIMAN“ – výrobok patrí do separovaného zberu (triediaca nádoba, zberný dvor, miesto spätného odberu).

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Vždy sa uistite, že je napájací kábel odpojený.

Pred čistením nechajte fritézu úplne vychladnúť.

Poznámka: z dôvodu rizika popálenia vyčkajte 1–2 hodiny po použití.

Zvyšky utrite papierovou utierkou.

Prístroj ani ovládací panel nikdy neponárajte do vody.

Veko a steny čistite neabrazívnou hubkou alebo vlhkou handričkou, prípadne odmastňovacím prostriedkom.

Opláchnite a osušte.

Oddeliteľné časti v styku s potravinami (varná misa/pekáč, mriežka, vidlička, špachtľa, zásobník na tuk a pod.) možno umývať v teplej vode so saponátom alebo v umývačke.

Nepoužívajte abrazívne čističe, drôtenky ani ostré predmety.

Vnútro prístroja čistite teplou vodou a neabrazívnou hubkou.

Ak je na mriežke a/alebo dne pekáča pripálená špina, naplňte ho do polovice horúcou vodou s kvapkou saponátu, vložte mriežku, nechajte cca 10 minút odmočiť a potom očistite vlhkou neabrazívnou hubkou/handričkou.

Výhrevné teleso (po vychladnutí) očistite nylonovou kefkou od zvyškov potravín.

Čistite po každom použití.

Nepoužívajte kovové náradie ani abrazívne prostriedky, aby nedošlo k poškodeniu nepriľnavého povrchu.

Údržba:

Pred čistením nastavte časovač na 0, vytiahnite zástrčku a vyčkajte na vychladnutie. Nedotýkajte sa povrchu, kým nevychladne.

Nikdy prístroj neponárajte do vody; nie je vhodný do umývačky.

Nádrž a kôš čistite teplou vodou, trochou saponátu a neabrazívnou hubkou; vnútorné steny fritézy utrite vlhkou handričkou. Čistite iba vtedy, keď je prístroj vypnutý, studený a odpojený.

Ak je špina prichytená, naplňte kôš horúcou vodou so saponátom, vložte mriežku, nechajte cca 10 minút. Vonkajší povrch utrite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte agresívne/abrazívne čističe, kyslé pady alebo oceľovú vlnu.

Pri dlhšom nepoužívaní prístroj vyčistite a skladujte na chladnom a suchom mieste.

Ďalšie upozornenia:

Návod si pred použitím uschovajte.

Kôš nikdy neplňte olejom – hrozí požiar.

Prístroj obsahuje elektroniku a výhrevné telesá. Neumývajte vodou.

Počas prevádzky nezakrývajte vstup a výstup vzduchu. Nedotýkajte sa vnútra – hrozí popálenie/opa renie.

Povrchy sa môžu zahrievať. Používajte rukoväť/ovládače.

Počas prevádzky vystupuje horúci vzduch. Dodržte bezpečnú vzdialenosť, nedotýkajte sa horúcich plôch, nepribližujte sa k výstupu vzduchu. Pri vyberaní koša pozor na horúci vzduch.

ZOZNÁMENIE S PRÍSTROJOM

1. Prístroj
2. Kryt gombíka
3. Ovládací gombík
4. Horný kryt
5. Mriežka
6. Kôš / zásuvka
7. Rukoväť

8. Kryt rukoväti
9. Výstupy vzduchu
10. Napájací kábel

Dôležité – bezpečnostné upozornenia k napájaniu:

Udržujte zástrčku čistú.

Kábel nepoškodzujte, silno neťahajte, nekrúťte, nenoste zaň bremená, nenechávajte visieť z okraja stola ani sa dotýkať horúcich povrchov – hrozí úraz elektrickým prúdom, požiar a pod. Poškodený kábel musí vymeniť výrobca/servis/kvalifikovaná osoba.

Nezapínajte/ne vypínajte mokrými rukami.

Zástrčku zasunite pevne – predídete iskreniu, dymu, skratu.

Neponárajte prístroj, telo, kábel ani zástrčku do vody/kvapalín.

Neumiestňujte do prostredia s parami výbušnými/horľavými.

Nedávajte na/vedľa horľavín (obrusy, závesy atď.) – riziko požiaru.

Používajte na rovnom, žiaruvzdornom povrchu, minimálne 30 cm od stien, nábytku a horľavín.

Prístroje nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača či diaľkového ovládania.

Nepoužívajte na iný účel, než je určený.

Nie je určený pre osoby (vrátane detí) so zníženými schopnosťami, ak nie sú pod dozorom alebo poučené.

Dohliadajte na deti; nenechajte ich hrať sa s prístrojom.

Prístroj držte mimo dosahu detí – riziko popálenia, úrazu el. prúdom a iného zranenia.

Len na domáce použitie.

ÚVOD

Táto nová konštrukcia horúcovzdušnej fritézy umožňuje ľahko a zdravo pripraviť obľúbené jedlá. Vďaka cirkulácii horúceho vzduchu a grilu možno pripraviť mnoho pokrmov.

Špecialitou je rovnomerná distribúcia tepla – väčšina surovín sa ohrieva a pečie zo všetkých strán, a predovšetkým bez potreby oleja.

PRVÉ POUŽITIE

Vyberte prístroj a príslušenstvo z obalu.

Odstráňte všetky samolepky a štítky, okrem výrobného štítku.

Starostlivo umyte pekáč/varnú misu a príslušenstvo teplou vodou s trochou prostriedku a neabrazívnou hubkou, alebo postupujte podľa kapitoly ČISTENIE A ÚDRŽBA.

Pozn.: Tieto diely je možné umývať aj v umývačke.

Vnútro aj vonkajšok prístroja utrite vlhkou handričkou.

Umiestnite prístroj na stabilný, vodorovný a žiaruvzdorný povrch. Neumiestňujte na teplu neodolný podklad.

Zabezpečte dobrú cirkuláciu vzduchu, mimo horúce povrchy a horľaviny.

Správne vložte zeleninovú mriežku do pekáča.

Poznámky:

Nádobu neplňte olejom ani fritovacím tukom – prístroj pracuje s horúcim vzduchom.

Na prístroj nič nepokladajte – hrozí poškodenie ovládacieho panela a vplyv na výsledok fritovania.

Pri prvom použití sa môže objaviť ľahký dym či zápach. Je to normálne a čoskoro pominie. Zabezpečte však dostatočné vetranie okolo fritézy.

POUŽITIE PRÍSTROJA

Zapojte zástrčku do uzemnenej zásuvky.

Otočte regulátor teploty na požadovanú hodnotu.

Otočte časovač na predohrev. Potom je prístroj pripravený na použitie.

Po skončení predohrevu (čas na 0) opatrne vyberte kôš, vložte suroviny (neprekračujte max. rysku) a kôš vráťte.

Kôš môže byť veľmi horúci. Pred dotykom ho nechajte ochladnúť. Držte iba za rukoväť.

Nastavte časovač na požadovaný čas prípravy – prístroj začne pracovať.

Po zazvonení časovača je príprava hotová. Vyberte kôš a položte ho na žiaruvzdorný povrch.

Skontrolujte stav pokrmu. Ak nie je hotový, vráťte kôš a pridajte pár minút.

Ak je hotový, kôš opatrne vyberte a vysypte do misy/taniera. Kôš neprevracajte tak, aby prebytočný tuk z dna nestekal na jedlo.

Po prvej várke možno ihneď pripraviť ďalšiu.

Tipy:

Pre chrumkavejší výsledok pridajte na suroviny trochu oleja.

V polovici času menšie suroviny pretrepte – zlepši sa rovnomernosť. Držte kôš za rukoväť, vytiahnite, pretrepte a vráťte.

Pozor!

Nedotýkajte sa vonkajších povrchov aspoň 30 minút po použití – sú horúce. Kôš držte iba za rukoväť.

NASTAVENIA – ORIENTAČNÁ TABUĽKA

Nižšie nájdete orientačné hodnoty. Berte do úvahy pôvod, veľkosť, tvar aj značku surovín – ideálne nastavenie sa môže líšiť.

Technológia rýchleho horúceho vzduchu ohrieva vzduch okamžite. Vytiahnutie koša počas prípravy proces sotva naruší.

Všeobecné rady:

Menšie kúsky zvyčajne vyžadujú kratší čas, väčšie dlhší.

Väčšie množstvo: mierne dlhší čas; menšie množstvo: kratší čas.

Pretrepávanie menších surovín v polovici času zlepšuje výsledok.

Na čerstvé zemiaky pridajte trošku oleja pre chrumkavosť; po pridaní vložte hneď do fritézy.

Nepripravujte extrémne tučné suroviny (napr. klobásky) v horúcovzdušnej fritéze.

Desiaty určené do rúry možno obvykle pripraviť aj tu.

Optimálne množstvo hranolčiek pre chrumkavosť je cca 500 g.

Použite hotové cesto pre rýchlejšiu prípravu plnených snackov.

Na tortu/quiche alebo krehké/plnené potraviny použite formu odolnú voči teplu vloženú do koša.

Na ohrievanie nastavte 150 °C na max. 10 minút.

Pozn. 1: Ak je fritéza studená, pridajte 3 minúty k času prípravy.

Pozn. 2: Pri použití dvoch košov môžete upraviť teplotu/čas podľa potreby.

Menu – orientačné hodnoty (výber):

Mrazené hranolčeky, veľké: 500 g, 200 °C, 20 min (rozsah teplôt 80–200 °C, čas 1–60 min; pretrepať 1–2×).

Torta: veľká 300 g – 150 °C / 25 min; malá 150 g – podľa potreby.

Steak: veľký 170 g – 200 °C / 15 min; malý 85 g – pretrepať 1–2× (podľa kusov).

Kuracie stehno: veľké 800 g – 200 °C / 30 min; malé 300 g; pretrepať 1–2×.

Kuracie krídla: veľké 500 g – 180 °C / 22 min; malé 300 g.

Krevety: veľké 350 g – 190 °C / 10 min; malé 175 g.

Pečená klobása: veľká 240 g – 160 °C / 10 min; malá 130 g.

Vaječný koláč: veľký 290 g – 170 °C / 20 min; malý 150 g.

(Pozn.: Tabuľka v origináli je orientačná; riadte sa priebežnou kontrolou stavu.)

TIPY NA VARENIE

Prístroj aj diely budú počas varenia veľmi horúce – dbajte na ochranu pred popálením.

Kôš nepreplňujte.

Nikdy nevkladajte potraviny priamo do prístroja bez vloženého koša/pekáča.

Na pretrepanie uchopte zásuvku za rukoväť, vysuňte, jemne pretrepte a vráťte.

Olej:

Malé množstvo oleja zvyšuje chrumkavosť. Na rovnomerné naniesenie sú vhodné rozprašovače.

Potraviny:

Mrazené potraviny určené do rúry možno spravidla pripraviť aj tu.

Pre koláče, quiche a plnené/povrchovo krehké pokrmy použite žiaruvzdornú nádobu vloženú do koša.

Marinované suroviny pred vložením osušte.

Ohrievanie:

Nastavte 150 °C na max. 10 minút.

Ak je prístroj studený, pridajte pred fritovaním 3 minúty.

SKLADOVANIE

Uistite sa, že je prístroj úplne vychladnutý a suchý.

Kábel neomotávajte okolo prístroja – hrozí poškodenie.

Skladujte na chladnom a suchom mieste mimo dosahu detí.

ZÁRUKA V SÚLADE S PREDPISMI

Všetky produkty prechádzajú prísnou kontrolou.

Záruka 24 mesiacov od dátumu nákupu.

Doklady na uplatnenie záruky:

- faktúra a
- záručný list (na boku/spodku krabice) orazítkovaný a vyplnený.

Bez týchto dokladov nemožno vykonať bezplatnú výmenu ani opravu.

Počas záruky zdarma odstraňujeme vady materiálu alebo výroby opravou alebo výmenou prístroja/príslušenstva.

Plnenie v rámci zákonnej záruky nepredlžuje jej trvanie ani nezakladá novú záruku.

Pri uplatnení záruky vráťte kompletný prístroj v originálnom obale predajcovi s dokladom o kúpe.

Sklenené a plastové diely hradí zákazník.

Spotrebné diely (napr. uhlíky motorov, háčiky, remene, náhradné diaľkové ovládače, náhradné kefy, pílové listy a pod.) a ich čistenie/údržba/výmena nie sú kryté zárukou.

Pri zásahu neoprávnenej osoby záruka zaniká.

Po uplynutí záruky možno opravy vykonať za úhradu v špecializovanom servise.

ODSTRAŇOVANIE ZÁVAD

Problém: Horúcovzdušná fritéza nefunguje.

Príčina: Nie je zapojená.

Riešenie: Zapojte do uzemnenej zásuvky.

Príčina: Nenastavili ste časovač.

Riešenie: Nastavte požadovaný čas – prístroj sa aktivuje.

Problém: Jedlo je po čase nedopečené.

Príčina: Príliš veľa jedla v koši.

Riešenie: Pripravujte po dávkach.

Príčina: Príliš nízka teplota.

Riešenie: Nastavte vyššiu teplotu.

Príčina: Krátky čas.

Riešenie: Predĺžte čas.

Problém: Jedlo sa nepripravilo rovnomerne.

Príčina: Niektoré potraviny je potrebné v priebehu pretrepať.

Riešenie: V polovici procesu vyberte kôš, pretrepte pre oddelenie prekrývajúcich sa kusov, vráťte späť.

Problém: Vyprážané/pečené jedlo nie je chrumkavé.

Príčina: Niektoré potraviny vyžadujú olej.

Riešenie: Naneste tenkú vrstvu oleja a potom pripravte.

Problém: Kôš nemožno zasunúť.

Príčina: Príliš veľa jedla.

Riešenie: Neprekračujte max. rysku.

Príčina: Rukoväť zaseknutá.

Riešenie: Nastavte rukoväť do vodorovnej polohy.

Problém: Dym.

Príčina: Pripravujete len jedlo – normálny jav (pri niektorých potravinách).

Príčina: V koši/mise zostal olej z minula.

Riešenie: Po použití kôš, tácku a mriežku vyčistite.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie: 220–240 V~ 50–60 Hz

Príkon: 1000 W

Trieda: I

Nastavenie teploty: 0–200 °C

Časovač: 0–60 min

Objem: 2,5 l

Čistá hmotnosť: 2,3 kg

Vyrobené v ČLR

Špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

UZEMNENIE

Prístroj je vybavený uzemnenou zástrčkou. Zapojte do správne nainštalovanej zásuvky s ochranným vodičom.

V prípade otázok k uzemneniu či zapojeniu sa obráťte na kvalifikovanú osobu.

V prípade skratu uzemnenie znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom tým, že umožní odvod prúdu ochranným vodičom.

POZOR: V prípade poruchy neotvárajte kryt, obráťte sa na kvalifikovaného technika.

Prístroj spĺňa smernice CE – elektromagnetická kompatibilita (EMC) a nízke napätie (LVD).

Navrhnuté a vyrobené podľa aktuálnych bezpečnostných predpisov.

NOVEMBER 2023

TABUĽKA PRÍPRAVY (VÝBER)

Zelenina – množstvo a príprava:

Špargľa: 1 zväzok, celá, zrezané konce

Červená repa: 6–7 ks, celé

Papriky: 3 malé, celé

Brokolica: 1 hlava, na ružičky

Ružičkový kel: 500 g, rozpoliť, odstrániť hlúb

Tekvica: 750 g, na kocky 2–3 cm

Mrkva: 500 g, na kusy 2 cm

Karfiol: 1 hlava, na ružičky

Kukurličné klasy: 2 ks, na polovicu, bez listov

Fazuľky: 350 g, očistené

Kel kučeravý (kale): 350 g, na kusy, bez tuhých stoniek

Huby: 225 g, opláchnuť, na štvrtiny

Zemiaky: 500–750 g, na kocky alebo hranolčeky

Cukety: 500 g, pozdĺžne na štvrtiny a na 3 cm kusy

Hydina:

Kuracie prsia: 2–4 ks, bez kosti

Kuracie stehná: 2 ks (s kosťou) / 4 ks (bez kosti)

Kuracie krídla: 1 kg, celé

Ryby & morské plody:

Krabie fašírky: 2 ks

Chvosty homára/langusty: 4 chvosty 120–150 g

Losos – filety: 3 ks

Krevety/gambas: 500 g, surové, olúpané s chvostíkom

Hovädzie:

Burgery: 2 ks

Steaky: 2×250 g

Bravčové:

Slanina: 3 plátky (celé alebo na polovicu)

Bravčové kotlety s kosťou: 2×250 g; bez kosti: 2×220 g

Bravčová panenka: 500 g

Klobásy: 5 ks

Mrazené potraviny:

Kuracie rezne: 3 ks

Kuracie nugety: 500 g

Rybie filety: 500 g alebo 6 ks

Rybie prsty: 18 ks

Hranolčeky: 500 g

Tyčinky z mozzarely: 500 g

Batátové hranolčeky: 500 g

Cibuľové krúžky: 400 g

RECEPTY (VÝBER)

Ázijsky korenené hranolčeky

4 zemiaky (≈600 g), 2 lyžičky oleja, soľ 1 lyžička, korenie 1 lyžička, sušená šalotka 1 lyžička, mletá červená paprika 1/2 lyžičky, cesnakový prášok 1/2 lyžičky.

Postup: Ošúpte, nakrájajte na prúžky, namočte min. 20 min do osolenej vody, osušte. Zmiešajte korenie s olejom, premiešajte so zemiakmi. Predhrejte na 180 °C (5 min). Vložte do koša v jednej vrstve, pečte 15–20 min do zlatista; v polovici pretrepte.

Zlatisté kuracie krídla

500 g krídel, 2 strúčiky cesnaku, 2 lyžičky mletého zázvoru, 1 lyžička mletého kmínu, 1 lyžička korenia, pálivá omáčka 100 ml, soľ.

Postup: Predohrev 200 °C / 5 min. Zmiešajte korenie, potrite, nechajte 20 min, pečte 15–20 min do zlata.

Vyprážené kuracie nugety

500 g kuracích prs, 3 vajcia, 1 hrnček hladkej múky, 1 lyžica olivového oleja, 1 lyžička bieleho korenia, štipka soli.

Postup: Predohrev 200 °C / 5 min. Mäso naklepte, zmiešajte suroviny, nakrájajte mäso na cca 4 cm kusy, obaľte, marinujte 20 min, pečte 15–20 min do zlata.

Pečené jahňacie kotletky

500 g (izbová teplota), 1 panák brandy/konyaku, 2 lyžice oleja, 1 lyžička mletého korenia, 1 lyžička drveného čierneho korenia, 1 lyžička sójovej omáčky, štipka soli.

Postup: Predohrev 200 °C / 3 min. Zmiešajte (nesoliť pred pečením), potrite, marinujte 20 min, pečte 10–12 min do zlata, otočte, znížte na 150 °C a dopečte 5 min.

Vyprážené bravčové kotlety

500 g kotliet (izbová teplota), 2 vajcia, 1 hrnček múky, 1/2 lyžičky mletého zázvoru, 1 lyžička cesnaku, 1/2 lyžičky kuracieho bujónu v prášku, 1/2 lyžičky sójovej omáčky, 1/2 lyžičky soli, 1 lyžička oleja.

Postup: Predohrev 200 °C / 5 min. Obaľte v marináde 20 min, pečte 10–12 min, otočte, znížte na 150 °C a dopečte cca 10 min do zlata.

Vyprážené kalamáre

500 g (čerstvé alebo rozmrazené), 2 lyžice oleja, 1 lyžička soli, 1 lyžička mletého kmínu, 1/2 lyžičky kuracieho bujónu, 1 lyžička korenia, 1 hrnček múky.

Postup: Predohrev 200 °C / 5 min, obaľte, marinujte 20 min, pečte 10–12 min do zlatista.

Pikantné krevety

5–8 ks/osobu, 2 lyžice oleja, 1–2 strúčiky cesnaku, 1 lyžička drveného čierneho korenia, 1 lyžička mletej sladkej papriky; soľ, biele korenie; pálivá omáčka 100 ml.

Postup: Predohrev 200 °C / 5 min, krevety osušte, potrite zmesou, pečte 5–8 min do chrumkava. Omáčku ľahko prehrejte so soľou a bielym korením, podávajte.

Grilovaná kukurica

2 klasy, 1 lyžička olivového oleja na klas, soľ, korenie.

Postup: Predohrev 200 °C / 5 min, potrite olejom, pečte cca 10 min do chrumkava a do zlatista.