

HEINNER

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Model: HAF-1250DRD



- Teplovzdušná fritéza
- Objem koša: 2,5 l
- Výkon: 1 250 W

www.heinner.ro

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu!

I. ÚVOD

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte si ho pre budúce použitie.

Tento návod je určený na to, aby vám poskytol všetky potrebné pokyny týkajúce sa inštalácie, používania a údržby spotrebiča.

Pre správnu a bezpečnú prevádzku zariadenia si pred inštaláciou a používaním pozorne prečítajte tento návod.

II. OBSAH BALENIA



- Teplovzdušná fritéza
- Používateľská príručka
- Záručný list

III. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

▲Bezpečnosť

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú príslušným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dozorom.
- Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Kryt, ktorý obsahuje elektrické súčiastky a vyhrievacie telesá, nikdy neponárajte do vody ani ich neoplachujte pod vodovodným kohútikom.
- Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, nevypúšťajte do spotrebiča vodu ani iné kvapaliny.
- Smažené prísady vždy umiestnite do koša tak, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte otvory na prívod vzduchu a vonkajšie otvory na prívod vzduchu.
- Panvicu nenapĺňajte olejom, pretože by to mohlo spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Nikdy sa nedotýkajte vnútra spotrebiča, keď je v prevádzke.

▲Upozornenie

- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, napájací kábel alebo samotný spotrebič.
- Ak je napájací kábel poškodený, musíte ho dať vymeniť výrobcovi, servisnému stredisku autorizovanému výrobcom alebo podobne kvalifikovaným osobám, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Napájací kábel držte mimo horúcich povrchov.
- Spotrebič nezapájajte do elektrickej siete ani neobsluhujte ovládací panel mokrými rukami.
- Spotrebič pripájajte len do uzemnenej zásuvky; vždy sa uistite, že je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.
- Nikdy nepripájajte tento spotrebič k externému časovaču, aby ste predišli nebezpečným situáciám.
- Neumiestňujte spotrebič na horľavé materiály, ako je obrus alebo záclona, ani do ich blízkosti.
- Neumiestňujte spotrebič k stene alebo inému zariadeniu; ponechajte aspoň 10 cm voľného priestoru vzadu a po stranách a 10 cm voľného priestoru nad spotrebičom. Na spotrebič nič neukladajte.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, ako sú popísané v tomto návode.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Pri teplovzdušnom fritovaní sa cez vývody vzduchu uvoľňuje horúca para, ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od vývodov pary a vzduchu. Pozor na horúcu paru a vzduch aj pri vyberaní panvice zo spotrebiča.

- Prístupné povrchy sa môžu počas používania zaháknúť (obr. 2).
- Ak zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Pred vybratím panvice zo spotrebiča počkajte, kým sa dym neprestane šíriť.
- Plech na pečenie je pri použití vo fritéze horúci. Pri manipulácii s plechom na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.

▲ Upozornenie

- Spotrebič umiestnite na vodorovný, rovný a stabilný povrch.
- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostredí, ako sú kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách, na farmách alebo v iných pracovných prostrediach, ani na používanie klientmi v hoteloch, motelloch, penziónoch alebo iných obytných prostrediach.
- Ak sa spotrebič používa nesprávne alebo na profesionálne či poloprofesionálne účely, alebo ak sa nepoužíva v súlade s pokynmi v návode na obsluhu, záruka zaniká a akákoľvek zodpovednosť za spôsobené škody sa odmieta.
- Spotrebič vždy odneste na kontrolu alebo opravu do servisného strediska autorizovaného výrobcom.
- Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami, inak záruka zanikne.
- Po použití spotrebič vždy odpojte zo zásuvky.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte spotrebič približne 30 minút vychladnúť.
- Uistite sa, že prísady pripravené v tomto zariadení sú zlatožlté, nie tmavé alebo hnedé. Odstráňte spálené zvyšky. Čerstvé zemiaky nesmažte pri teplotách nad 180 °C (aby sa minimalizovala tvorba akrylamidu).

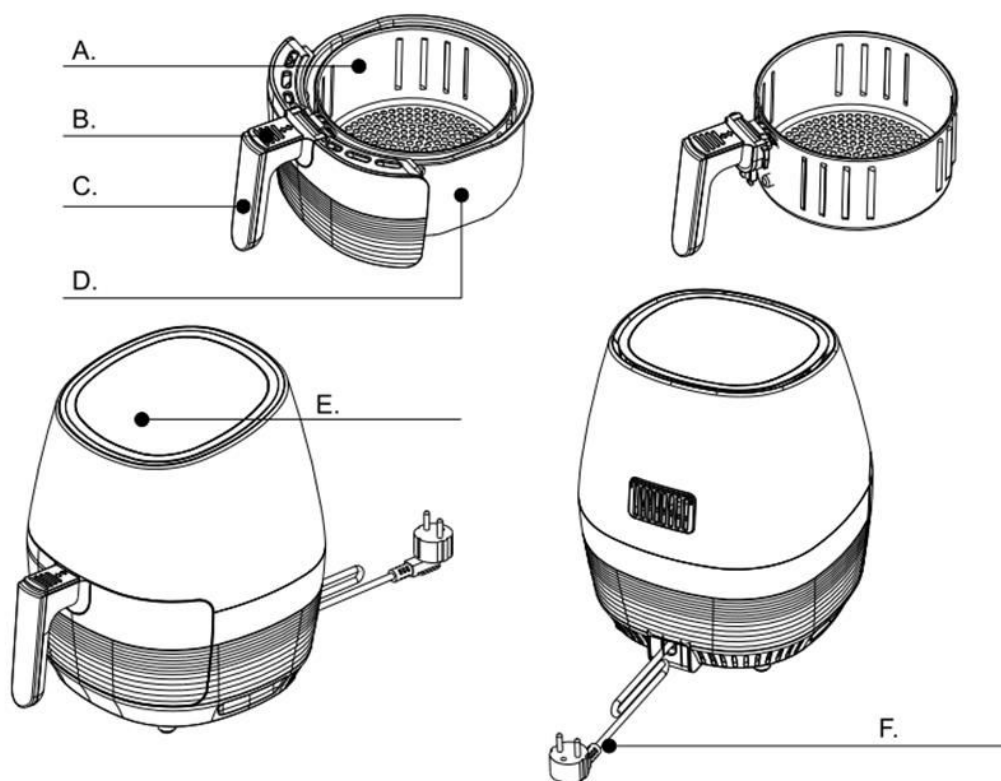
Automatické vypnutie

Tento spotrebič je vybavený časovačom. Keď časovač odpočíta do 0, zaznie zvonček a spotrebič sa automaticky vypne. Ak chcete spotrebič vypnúť ručne, otočte gombíkom časovača proti smeru hodinových ručičiek na 0.

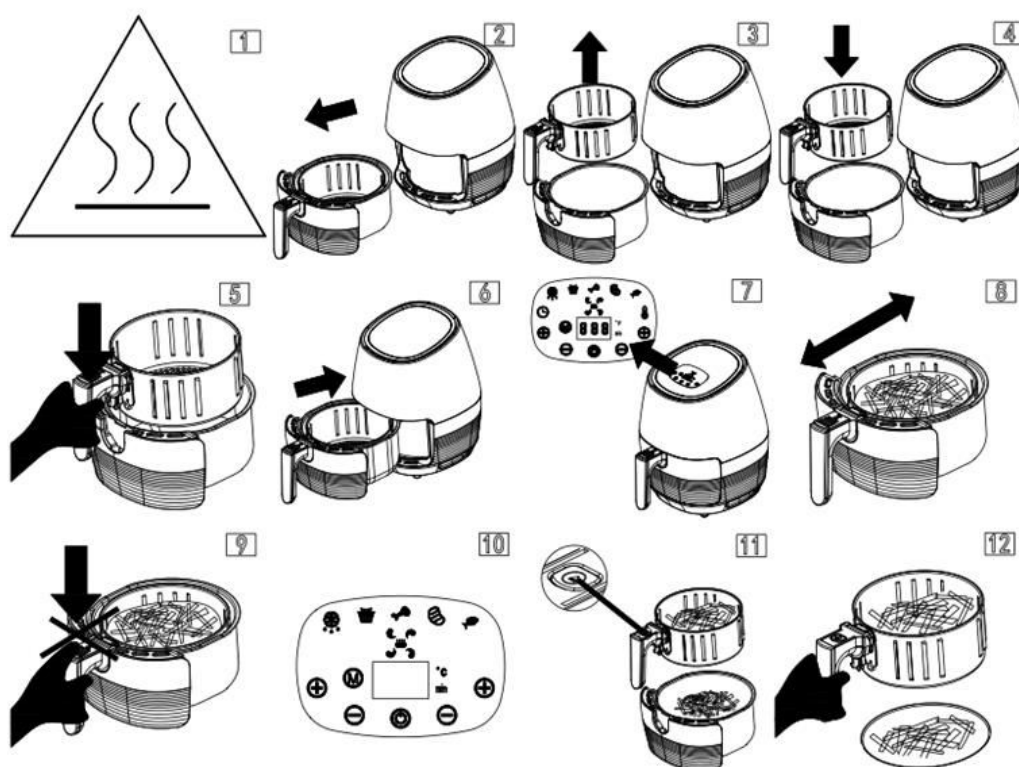
Elektromagnetické polia (EMP)

Tento spotrebič spĺňa všetky normy týkajúce sa elektromagnetických polí (EMP). Pri správnom zaobchádzaní a v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode je používanie tohto spotrebiča na základe súčasných vedeckých poznatkov bezpečné.

IV. POPIS



A. Košík	B. Bezpečný kryt	C. Rukoväť koša
D. Panvica	E. Obrazovka displeja	F. Napájací kábel



Zobrazenie podrobností o obrazovke



Tento produkt má 6 vzorov

	ZAPNUTIE/VYPNUTIE
	Teplota/čas +
	Teplota/čas -
	Režim prepínania
°C	Teplota
min	Čas
	Ventilátor vzduchu
	Indikátor ohrievania
	Rozmrazovanie (80 °C/15 min)
	Hranolky (200 °C/20 min)
	Stehná (180 °C/25 min)
	Rebierka (180 °C/18 min)
	Ryby (160 °C/20 min)

- Teplotný rozsah: 80 ~ 200 °C

- Časový rozsah: 1 ~ 60 min;

-  Zapnutie: rozsvieti obrazovku (s výnimkou piatich programov) .

Dotknite sa raz obrazovky: zapnete výrobok

Dotknite sa obrazovky dvakrát: vypnete výrobok (ventilátor sa vypne po 10 sekundách).

Poznámka: Ak chcete výrobok vypnúť, musíte najprv vypnúť  a .

Ak sa na displeji zobrazí E1, znamená to, že snímač je otvorený alebo uvoľnený, ak sa na displeji zobrazí E2, znamená to, že snímač je skratovaný, nefunkčný a je potrebné ho opraviť.

V. POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

Nová fritéza vám umožní pripraviť obľúbené ingrediencie a občerstvenie zdravším spôsobom.

Vzduchová fritéza využíva horúci vzduch v kombinácii s vysokorýchlostnou cirkuláciou vzduchu (Rapid Air) a hornú mriežku na prípravu rôznych chutných pokrmov zdravým, rýchlym a jednoduchým spôsobom, suroviny sa ohrievajú zo všetkých strán naraz a k väčšine surovín nie je potrebné pridávať olej, vďaka prídavnému plechu na pečenie môžete teraz pripravovať pokrmy, ako sú koláče a quichy, a pohodlnejšie pripravovať krehké potraviny.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Zo spotrebiča odstráňte všetky nálepky alebo štítky.
3. Kôš a panvicu dôkladne vyčistite horúcou vodou s trochu čistiaceho prostriedku a neabrazívnou špongiou.

Poznámka: Tieto časti možno umývať aj v umývačke riadu.

4. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou handričkou.

Ide o teplovzdušnú fritézu. Panvicu nenapĺňajte olejom alebo tukom na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Spotrebič umiestnite na stabilný, vodorovný a rovný povrch. Neumiestňujte spotrebič na povrchy, ktoré nie sú odolné proti teplu.
2. Správne vložte kôš do panvice (obr. 3).
3. Panvicu nenapĺňajte olejom ani inou tekutinou. Na spotrebič nič nekladte. To narúša prúdenie vzduchu a ovplyvňuje výsledok fritovania horúcim vzduchom.

POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

Teplovzdušná fritéza dokáže pripraviť veľké množstvo ingrediencií. Priložená brožúra s receptami vám pomôže zoznámiť sa s prístrojom.

SMAŽENIE HORÚCIM VZDUCHOM

1. Sieťovú zásuvku zapojte do uzemnenej zásuvky.
2. Opatrne vyberte panvicu z fritézy (obr. 4).
3. Prísady vložte do koša (obr. 5).

POZNÁMKA: Nikdy nenapĺňajte kôš nad hodnotu MAX ani neprekračujte množstvo uvedené v tabuľke (pozri časť „Nastavenia“ v tejto kapitole), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

Predtým, ako začnete pripravovať jednotlivé zložky naraz, skontrolujte čas a teplotu potrebnú na prípravu jednotlivých zložiek. Napríklad zemiakové kocky a rezne sa môžu pripravovať súčasne, pretože vyžadujú rovnaké nastavenia. Upozorňujeme, že maximálne množstvo každej zložky je polovica bežného množstva.

4. Panvicu zasunite späť do fritézy (obr. 6). Nikdy nepoužívajte panvicu bez vloženého koša.

Upozornenie: Počas používania a chvíľu po ňom sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu držte len za rukoväť.

5. Stlačením tlačidla „“ aktivujte prístroj, stlačením tlačidla nastavte požadovaný čas. Ak ste ho na obrazovke nenašli, pozrite si časť „Nastavenia“ v knihe, aby ste určili správnu teplotu a čas na vaše jedlo. Počiatočné nastavenie teploty je 200 °C čas je 15 minút. (Obr. 7)

- Zadať požadovaný čas prípravy (pozri časť „Nastavenia“ v tejto kapitole).

- Zapnite fritézu a nastavte teplotu a čas. (Obr. 7)

6. Stlačením tlačidla „“ spustíte varenie, rozsvieti sa indikátor ohrevu. (Obr. 7)

Ak sa spotrebič spustí studený, predĺžte čas varenia o 3 minúty.

Poznámka: V prípade potreby môžete prázdny spotrebič ohriať. Vložte kôš do panvice a potom panvicu zasunite späť do spotrebiča, nastavte čas na 3 minúty, nakoniec vložte prísady a nastavte čas varenia.

- Na displeji sa zobrazí odpočítavanie nastaveného času.

- Prebytočný olej z prísad sa zhromažďuje v nádobe.

7. Niektoré ingrediencie si vyžadujú pretrepanie uprostred doby varenia (pozri časť „Nastavenia“). Ak chcete prísady pretrepať, vytiahnite nádobu zo spotrebiča za rukoväť a pretrepte ju. Potom zasunite panvicu späť do vnútra.

Tip: Ak nastavíte časovač na polovicu času varenia, budete počuť zvonenie časovača, keď budete musieť ingrediencie pretrepať, ale to znamená, že po pretrepaní musíte časovač znova nastaviť na zvyšný čas varenia.

Tip: Ak chcete znížiť hmotnosť, môžete z panvice vybrať kôš a pretrepať len kôš. Ak to chcete urobiť, vyberte kôš zo spotrebiča, položte ho na teplovzdorný povrch a stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša.

- Počas prevádzky indikátor ohrievania striedavo svieti a nesvieti znamená to, že sa zapína a vypína ohrievací komponent, aby sa udržala teplota. (Obr. 7)

- Zvyšok oleja v miske sa zhromažďí na dne panvice.

8. Niektoré potraviny je potrebné obracať, pozri časť „Nastavenia“ v tejto kapitole, pri obracaní potravín držte rukoväť a vytiahnite panvicu z fritézy.

Poznámka: Pri otáčaní potravín netlaďte na bezpečnostný kryt. (Obr. 9)

9. Keď sa na obrazovke zobrazí „0“, nastavený čas prípravy uplynul. Panvicu vyberte zo spotrebiča a položte ju na teplovzdorný povrch.

Poznámka: Prípravu môžete vypnúť aj manuálne. stlačte tlačidlo „“. (obr. 10)

10. Skontrolujte, či sú ingrediencie pripravené. Ak ingrediencie nie sú hotové, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút.

11. Ak chcete vybrať malé prísady (napr. čipsy), stlačte tlačidlo uvoľnenia koša  a zdvihnite kôš z panvice. (Obr. 11)

- Neobracajte kôš hore dnom s ešte pripojenou panvicou, pretože prebytočný olej, ktorý sa nahromadil na dne panvice, sa vyleje na prísady.

- Po vyprážaní horúcim vzduchom sú panvica a prísady horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze môže z panvice unikať para.

12. Kôš vyprázdňte do misky alebo na tanier (obr. 12).

Tip: Ak chcete vybrať veľké alebo krehké prísady, použite na ich vybratie z koša kliešte. (Obr. 13)

13. Keď je dávka prísad pripravená, fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky. (Obr. 14)

Nastavenia

Nasledujúca tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre zložky, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú len orientačné, pretože prísady sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenia pre vaše prísady.

Keďže technológia Rapid Air okamžite ohrieva vzduch vo vnútri spotrebiča, vybratie panvice zo spotrebiča počas teplovzdušného fritovania takmer nenaruší proces.

Tipy

- Menšie prísady si zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas prípravy ako väčšie prísady.
- Väčšie množstvá prísad si vyžadujú len o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvá prísad si vyžadujú len o niečo kratší čas prípravy.
- Pretrepanie menších ingrediencií v polovici varenia optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomernému vareniu ingrediencií.
- Vo fritéze nepripravujte extrémne mastné suroviny, ako sú napríklad klobásky.
- Občerstvenie, ktoré sa dá pripraviť v rúre, sa dá pripraviť aj vo fritéze.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je 500 gramov.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených občerstvení použite vopred pripravené cesto. Predpripravené cesto si tiež vyžaduje menej času na prípravu ako domáce cesto.
- Ak chcete upiecť koláč alebo quiche alebo ak chcete vyprážať krehké prísady alebo plnené prísady, vložte do koša fritézy plech alebo nádobu (obr. 17).
- Fritézu môžete použiť aj na ohrev prísad. Ak chcete ingrediencie ohriať, nastavte teplotu na 150°C na maximálne 10 minút.

Zemiaky

Druh	Množstvo(g)	Čas v minútach	Teplota (°C)	Peretrepateľ	Ďalšie informácie
Tenké mrazené hranolčeky	300 – 700	12 – 16	200	pretrepať	
Hrubé mrazené hranolčeky	300 – 700	12 – 20	200	pretrepať	
Domáce zemiakové lupienky (8×8)mm	300 – 800	18 – 25	180	pretrepať	Pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja
Domáce zemiakové klíny	300 – 800	18 – 22	180	pretrepať	Pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja
Domáca zemiaková kaša	300 – 750	12 – 18	180	pretrepať	Pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja
Zemiakové placky	250	15 – 18	180	pretrepať	
Zaoekané zemiaky	500	18 – 22	180	pretrepať	

Mäso

Druh	Množstvo(g)	Čas v minútach	Teplota (°C)	Pretrepať	Ďalšie informácie
Steak	100 – 500	10 – 15	180	pretrepať	
Bravčové kotlety	100 – 500	10 – 18	180	pretrepať	
Hamburger	100 – 500	12 – 18	180	pretrepať	Pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja
Rolka s klobásou	100 – 500	13 – 15	200	pretrepať	Pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja
Kuracie stehná	100 – 500	20 – 25	200	pretrepať	Pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja
Kuracie prsia	100 – 500	20 – 15	200	pretrepať	

Občerstvenie

Druh	Množstvo(g)	Čas v minútach	Teplota (°C)	Pretrepať	Ďalšie informácie
Steak	100 – 400	10 – 15	200	pretrepať	Použite pripravené na pečenie
Bravčové kotlety	100 – 500	20 – 25	200	pretrepať	Použite pripravené na pečenie
Hamburger	100 – 400	15 – 20	180	pretrepať	Použite pripravené na pečenie

Rolka s klobásou	100 – 400	8 – 10	200		Použite pripravené na pečenie
Kuracie stehná	100 – 400	10 – 25	180		

Koláče

Druh	Množstvo(g)	Čas v minútach	Teplota (°C)	Shake	Ďalšie informácie
Torta	300	25 – 30	200	pretrepať	Používajte nádobu vhodnú do rúry
Quiche	400	20 – 22	180	pretrepať	Používajte nádobu vhodnú do rúry
Muffiny	300	15 – 20	200		Používajte nádobu vhodnú do rúry
Sladké občerstvenie	400	20 – 25	150		Používajte nádobu vhodnú do rúry

Poznámka: Ak je spotrebič studený, predĺžte čas varenia o 3 minúty.

Poznámka: Ak používate suroviny, ktoré budú kysnúť (napr. koláč, quiche alebo muffiny), forma by nemala byť naplnená viac ako do polovice.

Výroba domácich hranolčiek

Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame použiť predpečené (napr. mrazené) hranolky. Ak si chcete pripraviť domáce hranolky, postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

1. Zemiaky ošúpeme a nakrájame na plátky.
2. Zemiakové hranolky namočte do misky aspoň na 30 minút, vyberte ich a osušte kuchynským papierom.
3. Do misky nalejte $\frac{1}{2}$ lyžice olivového oleja, poukladajte naň hranolky a premiešajte ich, kým nie sú pokryté olejom.
4. Pomocou prstov alebo kuchynského náčinia, ktoré zostalo v miske, vyberte hranolky z misky. Vložte hranolky do košíka.

Poznámka: Nenakláňajte misu, aby ste do koša vložili všetky hranolky naraz. Prebytočný olej by sa mohol dostať na dno panvice.

5. Zemiakové hranolky vyprážajte podľa pokynov v tejto kapitole.

VI. ČISTENIE A SKLADOVANIE

Spotrebič čistite po každom použití.

Panvica, plech na pečenie, oddeľovač, kôš a vnútorný priestor spotrebiča sú potiahnuté nepriľnavou vrstvou. Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náradie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by sa mohol poškodiť nepriľnavý povrch.

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
Poznámka: Aby ste pomohli fritéze rýchlejšie vychladnúť, vyberte panvicu.
2. Vonkajšiu časť spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
3. Panvicu, plech na pečenie, oddeľovač a kôš vyčistite horúcou vodou, trochu čistiacim prostriedkom a neabrazívnou špongiou.

Na odstránenie zvyšných nečistôt môžete použiť odmasťovaciu kvapalinu.

Poznámka: Panvicu, plech na pečenie, oddeľovač a košík možno umývať v umývačke riadu.

Tip: Ak sa nečistoty prilepia na kôš, plech na pečenie alebo dno misy, naplňte misu horúcou vodou s trochu prostriedku na umývanie riadu. Vložte kôš do panvice a nechajte panvicu a kôš asi 10 minút namočené.

4. Vnútro spotrebiča vyčistite horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.
5. Ohrievacie teleso vyčistite čistiacou kefkou, aby ste odstránili všetky zvyšky jedla.

Úložisko

1. Odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Uistite sa, že sú všetky časti čisté a suché.

Životné prostredie

Po skončení životnosti spotrebič nevyhadzujte do bežného domového odpadu, ale odovzdajte ho na oficiálne zberné miesto na recykláciu. Pomôže to chrániť životné prostredie.

VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, obráťte sa na servisné stredisko auothirzed (jeho telefónne číslo nájdete v letáku o celosvetovej záruke).

Problém	Príčina	Riešenie
Nefunguje to	Produkt nie je pod napätím	Spotrebič zapojte do uzemnenej zásuvky.
	Tlačidlo „Štart“ nie je stlačené	Stlačte tlačidlo „Štart“ a nastavte čas.
	Fritéza nie je úplne uzavretá.	Stlačte tlačidlo fritézy.
Jedlo mie je uvarené	Vloženie príliš veľkého množstva jedla do panvice	Vyberte si niektoré potraviny.
	Teplota je príliš nízka	Zvýšte teplotu varenia.
	Čas varenia je príliš krátky	Predĺžte čas varenia.
Jedlo je uvarené nerovnomerne	Pokrm bude rovnomernejšie uvarený, ak ho v polovici varenia pretrepete.	Potraviny, ktoré sa ukladajú na seba (napr. hranolky), by sa mali v polovici varenia pretrepať aby sa dosiahol čo najlepší výsledok.
Občerstvenie nie je po vybratí z fritézy chrumkavé.	Niektoré pokrmy, ktoré sú určené na prípravu vo fritéze, sa vo fritéze Health Air Fryer nebudú dobre vyprážať.	Používajte občerstvenie pripravené v rúre a/alebo ho zľahka potrite olejom, aby bolo chrumkavejšie.
Panvica sa do fritézy Healthy Air Fryer nezasúva.	Kôš je príliš plný	Vyberte z koša niektoré prísady. Zatlačte kôš do panvice, kým nezačujete cvaknutie.
	Kôš nie je úplne zasunutý	
Fritéza Healthy Air Fryer produkuje počas varenia biely dym.	Obsah tuku v zložkách je príliš vysoký	Je to normálny jav.
	Nahromadený tuk z predchádzajúceho používania	Po každom použití kôša a panvicu riadne vyčistite.
Na obrazovke sa vždy zobrazí „E1“	Chyba programu	Obráťte sa na zákaznícky servis.

VIII. RECEPTY

1. Kuracie prsia

Zloženie:

- Kuracie prsia
- Bylinky a korenie podľa vlastného výberu

Postup:

- Fritézu predhrejte na 200 °C.
- Kuracie prsia ochuťte obľúbenými bylinkami a koreninami.
- Kuracie mäso vložte do fritovacieho koša a varte 10 – 15 minút.

2. Kuracie krídelká v štýle Buffalo

Zloženie:

- 1 kg kuracích krídel
- ½ šálky steakovej omáčky
- ½ šálky masla
- 1 ½ polievkovej lyžice horúcej omáčky
- soľ
- ½ polievkovej lyžice kajenského korenia
- 1 polievková lyžica omáčky Tabasco

Postup:

- Fritézu predhrejte na 180 °C.
- V miske zmiešajte steakovú omáčku, maslo, štipľavú omáčku, tabasco a kajenské korenie, pridajte štipku soli. Možno budete musieť zmes dobre premiešať metličkou.
- Kuracie krídla rovnomerne umiestnite do koša fritézy.
- Varte 25 minút, v polovici varenia pretrepte.
- Teraz zvýšte teplotu na ďalších 5 minút na 200 °C.
- Krídla vyprážajte do veľkej misy. Pridajte zmes omáčky a premiešajte.
- Podávajte a vychutnávajte.

3. Kurací kebab

Zloženie:

- 1/3 šálky medu
- 1/3 šálky sójovej omáčky
- Soľ
- Nakrájajte papriky na malé štvorčeky
- Sezam
- 6 šampiňónov nakrájaných na polovicu
- 3 papriky rôznych farieb, aby boli kuracie kebaby farebné.
- Niekoľko streknutí olejom
- 2 kuracie prsia nakrájané na kocky

Postup:

- Dve kuracie prsia nakrájajte na kocky, pridajte štipku korenia, soli a niekoľko kvapiek oleja.
- Pridajte 1/3 šálky medu a 1/3 šálky sójovej omáčky a dobre premiešajte. Pridajte sezamové semienka a dobre premiešajte.
- Očistite drevené špajle a začnite na ne napichovať kúsky papriky, kuracieho mäsa a húb.
- Predhrejte fritézu na 170 °C a všetky kuracie kebaby potrite zmiešanou omáčkou.
- Všetky kuracie kebaby vložte do fritovacieho koša a varte 15 – 20 minút.

4. Sekaná

Zloženie:

- 400 g mletého hovädzieho mäsa
- 1 ľahko rozšľahané vajce
- 3 polievkové lyžice strúhanky
- 50 gramov choriza nakrájaného nadrobno
- 1 malá cibuľa nakrájaná nadrobno
- 1 polievková lyžica čerstvého tymiánu
- Čierne korenie
- 2 huby nakrájané na hrubé plátky

Postup:

- Fritézu predhrejte na 200 °C.
- Vo veľkej mise zmiešajte mäso, vajcia, strúhanku, chorizo, cibuľu, tymián, lyžičku soli a veľa korenia.
- Mletú zmes preložte do panvice alebo misky a vrch uhladte. Vtlačte huby a potrite ich olivovým olejom.
- Panvicu alebo misu vložte do koša, vložte do fritézy a varte 25 minút.
- Ak je hnedá, nechajte ju pred podávaním 10 minút odstáť.

5. Jahňacie kotlety

Zloženie:

- 4 jahňacie kotlety
- 3 lyžice olivového oleja
- 1 cesnaková rukavica
- 1 polievková lyžica sušeného tymiánu
- Čierne korenie

Postup:

- Fritézu predhrejte na 200 °C.
- Cesnak varte 10 minút vo fritéze na troche olivového oleja.
- V miske zmiešajte tymián, korenie a zvyšný olivový olej.
- Do tymianovej zmesi vtlačte pečený cesnak a dobre premiešajte.
- Jahňacie kotlety výdatne potrite zmesou a potom ich pečte 12 minút, v polovici pečenia ich otočte.

6. BRAVČOVÉ REZNE

Zloženie:

- 2 bravčové kotlety
- ½ polievkovej lyžice mletého cesnaku
- 4 polievkové lyžice omáčky BBQ
- ½ čajovej lyžičky sezamového oleja
- Soľ a biele korenie podľa chuti

Postup:

- Bravčové kotlety naklepte paličkou.
- Všetky prísady zmiešajte v miske alebo vrecku a kotlety marinujte 30 minút v chladničke.
- Fritézu predhrejte na 200 °C.
- Marinované kotlety vložte do koša fritézy a varte 15 minút, pričom ich v polovici varenia otočte.

7. LOSOS

Zloženie:

- 500 g lososa
- ½ čajovej lyžičky cesnakového prášku
- ½ čajovej lyžičky papriky
- ½ čajovej lyžičky soli

Postup:

- Fritézu predhrejte na 120 °C.
- Zmiešajte korenie a soľ a posypte nimi lososa.
- Vložte lososa kožou nadol do koša a varte 10 minút. Čas upravte podľa vlastnej chuti.

8. PEČENÁ ZELENINA

Zloženie:

- 1 hlava cesnaku, rozrezaná na polovicu
- Sprej na varenie
- 1 červená repa, olúpaná a nakrájaná na 8 plátkov
- 1 malá žltá cibuľa, ošúpaná a rozštvrtená
- 340 g nakrájanej maslovej tekvice (asi 2 zaokrúhlené šálky)
- 1 šálka karfiolu (110 g)
- 1 (230 g) balenie zelenej fazuľky (haricot verts)
- 1 polievková lyžica olivového oleja

Postup:

- Rúru predhrejte na 200 °C. Rozrezané polovice cesnaku potrite sprejom na varenie a pevne zabaľte do fólie.
- Vyložte 2 veľké plechy papierom na pečenie s okrajmi. Cesnak, červenú repu a cibuľu zabalené do fólie položte na jeden plech.
- Uložte tekvicu, karfiol a fazuľku na druhú stranu.
- Zeleninu potrite olejom a jednotlivo premiešajte aby sa obalila.
- Pečte pri 200 °C do mäkka a do zlatista, 40 až 45 minút pre cesnak, repu a cibuľu; 15 až 20 minút pre karfiol, tekvicu a fazuľku.

- Nechajte úplne vychladnúť, približne 20 minút. Skladujte jednotlivo v plastových vreckách na zips. Uložte ich do chladničky, kým ich nebudete potrebovať.

9. GRILOVANÉ PARADAJKY

Zloženie:

- Veľké paradajky, rozpolené
- 1 polievková lyžica extra panenského olivového oleja
- 1 polievková lyžica balzamického octu
- 1 strúčik cesnaku, mletý
- 1 čajová lyžička mletej čerstvej bazalky
- ¼ čajovej lyžičky soli
- ¼ čajovej lyžičky čerstvo mletého korenia
- ½ čajovej lyžičky nasekanej čerstvej petržlenovej vňate na ozdobu
- 2 polievkové lyžice strúhaného čerstvého parmezánu (voliteľné)

Postup:

- Fritézu predhrejte na 160 °C.
- Vo veľkej miske zmiešajte olivový olej, balzamický ocot, pretlačený cesnak, bazalku, soľ a korenie.
- Pridajte na polovice rozkrojené paradajky a dobre premiešajte.
- Zakryté polovice paradajok vložte do fritovacieho koša reznou stranou nahor.
- Vložte košík do fritézy a smažte 25 minút pri teplote 160 °C. Ak pridávate parmezán, vyberte paradajky po 20 minútach, posypte ich syrom a vložte do fritézy na posledných 5 minút.

10. HRANOLKY

Zloženie:

- 4 stredne veľké zemiaky
- 4 lyžice olivového oleja
- Soľ a korenie

Pokyny:

- Fritézu predhrejte na 180 °C.
- Zemiaky ošúpeme a nakrájame na hranolky
- Hranolky zalejte olejom
- Vložte do predhriatej fritézy.
- Varte 10 minút a pretrepte
- Varte ďalších 15 minút. Ak chcete chrumkavejšie hranolčeky, zvýšte teplotu na 200 °C a varte ďalších 5 minút.
- Dochuťte a podávajte.

11. BANÁNOVÉ LUPIENKY

Zloženie:

- 3 surové banány
- 1 polievková lyžica kokosového oleja
- 1 čajová lyžička soli
- ½ čajovej lyžičky kurkumy

Pokyny:

- Fritézu predhrejte na 180 °C.
- Banány ošúpeme a odložíme bokom
- Pripravte si zmes vody, kurkumy a soli.
- Banány namočte do tejto zmesi na 5 – 10 minút. Vypustite vodu a osušte lupienky
- Na hranolčeky naneste trochu oleja, aby sa banánové hranolčky vo fritéze neprilepili.
- Čipsy varte 15 minút pri teplote 180 °C.
- Podávajte ihneď alebo uchovávajte vo vzduchotesnej nádobe.

12. ČOKOLÁDOVÉ SUŠIENKY

Zloženie:

- 1 šálka celozrnnej múky
- ¾ šálky ricínového cukru
- ½ šálky nesoleného masla
- ¼ čajovej lyžičky prášku do pečiva
- 2 čajové lyžičky mlieka
- 2 čajové lyžičky čokoládových lupienkov

Pokyny:

- V miske prstami zmiešajte múku, prášok do pečiva a maslo, aby ste vytvorili zmes podobnú drobenke.
- Pridáme cukor, čokoládové lupienky a pomocou mlieka vypracujeme cesto. Malo by byť pevné, ale mäkké.
- Cesto vložte na 15 – 20 minút do chladničky.
- Z cesta vyvaľkajte malé guľôčky a potom ich sploštite do tvaru sušienok.
- Fritézu predhrejte na 160 °C.
- Sušienky potrite trochou mlieka a vložte ich do predhriatej fritézy. Smažte 10 minút
- Vypnite fritézu, ale sušienky v nej nechajte ešte 10 minút.
- Zjedzte ich teplé alebo si ich nechajte na iný deň.

IX. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie	1 250 W
Napätie	220 – 240 V, 50/60 Hz
Farba	Červená



Ekologická likvidácia

Môžete pomôcť chrániť životné prostredie!

Nezabudnite rešpektovať miestne predpisy: nefunkčné elektrické zariadenie odovzdajte do príslušného strediska na likvidáciu odpadu.



HEINNER je registrovaná ochranná známka spoločnosti **Network One Distribution SRL**.

Ostatné názvy značiek a produktov sú ochranné známky alebo registrované ochranné známky príslušných vlastníkov.

Žiadna časť Špecifikácií nesmie byť reprodukováná v akejkoľvek forme alebo akýmkoľvek spôsobom, ani použitá v akomkoľvek odvodenom diele, ako je preklad, transformácia alebo adaptácia, bez povolenia spoločnosti NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Všetky práva vyhradené.



Tento výrobok spĺňa normy a štandardy Európskeho spoločenstva.

Dovozca: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bukurešť, Rumunsko

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

