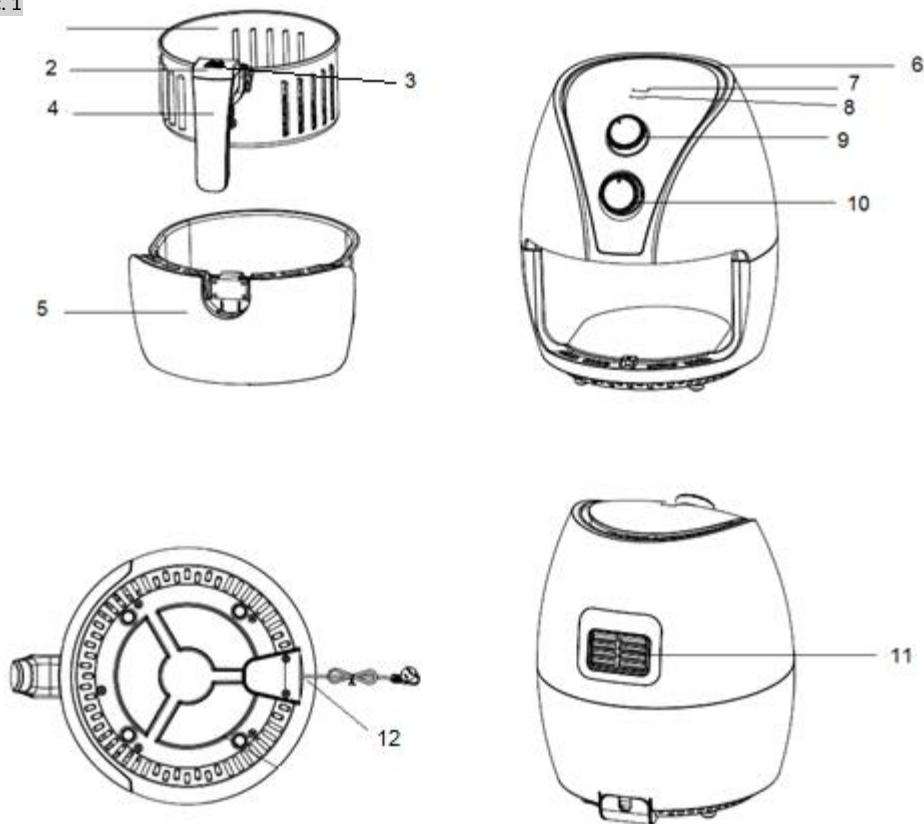


(EN) PICTURES

(AL) FOTOGRAFIN / (BIH) SLIKE / (BG) ИЛЮСТРАЦИИ / (CZ) OBRÁZKY / (EE) JOONISED / (HR) SLIKE / (HU) KÉPEK / (KS) FOTOGRAFIN / (KZ) СУРЕТ / (LT) PAVEIKSLIUKAI / (LV) ATTĒLI / (MD) IMAGINI / (ME) SLIKE / (MK) СЛИКИ / (PL) RYSUNKI / (RO) IMAGINI / (RS) SLIKE / (RU) РИСУНКИ / (SI) SLIKE / (SK) OBRÁZKY / (UA) МАЛЮНК

Fig. 1



SK

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre kúpu Delimano produktu!

Delimano prináša inovatívny rad vysoko kvalitného riadu, navrhnutého pre zdravý, chutný a príjemný zážitok z varenia (čo zahŕňa prípravu, varenie aj konzumáciu jedál). Prebudí vo Vás vášnivého kulinára bez ohľadu na úroveň Vašich kuchárskych zručností. Varte. Tešte sa. Každý deň.

Všetky výrobky značky Delimano majú výbornú povest', preto sa falšovatelia vo veľkom snažia napodobňovať nás a teda zneužívať zákazníkov, ktorým ponúkajú horšiu kvalitu, žiadnu záruku a servis. Preto Vás prosíme, nahláste akékoľvek kópie, falzifikáty, podobné produkty či neautorizovaných predajcov emailom na adresu brand.protection@studio-moderna.com, aby ste nám pomohli v boji proti nelegálnym falšovateľom.

Delimano teplovzdušná fritéza – návod na použitie

Prosím, pred použitím si dôkladne prečítajte tento návod a odložte si ho pre budúcu referenciu.

UPOZORNENIA

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledovných:

1. Pred zapojením spotrebiča do siete skontrolujte, či napätie vo Vašej sieti zodpovedá špecifikáciám uvedeným na typovom štítku nachádzajúcom na spodku zariadenia.
2. Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom nikdy neponárajte kábel, zástrčku ani spotrebič do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
3. Potraviny, ktoré chcete pripraviť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s vyhrievacím telesom.
4. Keď je zariadenie v prevádzke, nezakrývajte otvory prívodu a výstupu vzduchu.
5. Nezalievajte prívod vzduchu olejom, pretože by to mohlo spôsobiť požiar.
6. Po každom použití a vždy pred čistením a údržbou odpojte fritézu zo siete.
7. Pred čistením, údržbou alebo uskladnením vždy najprv počkajte, kým spotrebič úplne vychladne.
8. Žiaden spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel, zástrčku, javí známky poruchy alebo bol akýmkoľvek spôsobom poškodený. Vo vnútri fritézy sa nenachádzajú žiadne časti opraviteľné používateľom. Odovzdajte zariadenie do najbližšieho autorizovaného servisného centra na preskúmanie, opravu alebo úpravu, alebo kontaktujte naše centrum služieb zákazníkom.
9. Nepoužívajte fritézu vonku. Toto zariadenie je určené len na suché domáce použitie vo vnútornom prostredí.
10. Pred použitím umiestnite produkt na tvrdý, rovný, stabilný a suchý povrch odolný voči teplu.
11. Nenechávajte kábel previsať cez okraj stola alebo kuchynskej linky, ani sa dotýkať horúcich povrchov.
12. Neumiestňujte na/do blízkosti horúceho elektrického alebo plynového horáka, ani do vyhriatej rúry.
13. Nepoužívajte zariadenie v blízkosti plynu alebo iných horľavých materiálov (benzén, riedidlo, spreje a podobne).

14. Nepoužívajte v blízkosti vody. Tento produkt by nemal byť používaný v bezprostrednej blízkosti vody - vaní, umývadiel, bazénov a podobne, kde hrozí riziko ošpliechania alebo ponorenia. Nemanipulujte s prístrojom s vlhkými rukami.
15. Použitie doplnkov a príslušenstva, ktoré neodporúča alebo nepredáva výrobca, môže viesť k riziku poškodenia majetku a/alebo poranenia osôb.
16. Keď je fritéza zapnutá, nenechávajte ju bez dozoru. Po použití ju vždy odpojte zo siete.
17. Nepoužívajte fritézu na iný než na zamýšľaný účel.
18. Neuchovávajte spotrebič na priamom slnku ani v prostrediach s vysokou vlhkosťou.
19. Nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety; používajte len teplovzdorné plastové alebo drevené kuchynské pomôcky, aby ste nepoškodili nepríľnavý povrch.
20. Pri prenášaní fritézy obsahujúcej horúci olej alebo iné horúce tekutiny je potrebná mimoriadna opatrosnosť.
21. Fritéza musí byť pri použití zatvorená. UPOZORNENIE: Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom zariadenie pred čistením vždy odpojte zo siete.
22. Poškodený napájací kábel musí byť vymenený, ale výlučne elektrotechnikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo riziku.
23. Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami či s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom dospeléj osoby alebo im bolo používanie zariadenia vysvetlené tak, aby ho dokázali bezpečne používať a uvedomovali si možné riziká. Deti by sa nemali so zariadením hrať. Deti môžu vykonávať čistenie a údržbu, len ak sú staršie ako 8 rokov a musia byť pod dozorom dospeléj osoby.
24. Keď je zariadenie používané deťmi alebo v ich blízkosti, je potrebný prísny dohľad.
25. Keď je zariadenie v prevádzke, môže byť teplota dostupných povrchov veľmi vysoká.
26. Fritézu nepoužívajte, ak jej kábel javí známky poškodenia, alebo ak zariadenie pracuje prerušovane či úplne prestane pracovať.
27. Toto zariadenie by nikdy nemalo byť spúšťané naprázdno (s výnimkou úplne prvého použitia), pretože by to mohlo viesť k jeho zlyhaniu a/alebo poraneniu používateľa.
28. Neumiestňujte spotrebič na ani do blízkosti horľavých materiálov, ako sú obrusy alebo záclony.
29. Neumiestňujte fritézu proti stene alebo na iné spotrebiče. Položte ju tak, aby mala minimálne 30 cm voľného priestoru zozadu a 30 cm nad sebou.
30. O žiadnu opravu sa nepokúšajte svojpomocne a zaistite, aby všetky opravy vykonával výlučne odborne spôsobilý technik.
31. Tento spotrebič by nemal byť ovládaný prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania, ktorý nebol dodaný v balení produktu.
32. Toto zariadenie je vybavené uzemnenou zástrčkou. Prosím, uistite sa, že je sieťová zásuvka vo Vašej domácnosti dobre uzemnená.
33. Počas vyprážania je horúca para uvoľňovaná cez otvory výstupu vzduchu. Držte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od horúcej pary a od otvorov, cez ktoré vystupuje. Takisto si dávajte pozor na horúcu paru a vzduch, keď zo zariadenia vyberáte nádobu varného koša.
34. Ak zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte z elektrickej siete. Počkajte, kým prúdenie dymu ustane, potom z fritézy vyberte varný kôš. Pred ďalším použitím zariadenie dôkladne skontrolujte, či nejaví známky poškodenia.
35. Je možné, že na začiatku používania budete cítiť mierny zápach, kým spotrebič nedosiahne svoju tepelnú stabilitu.
36. Pokiaľ zariadenie nefunguje, ako by malo, bolo vystavené silnému nárazu, spadlo Vám, bolo poškodené, ponechané vonku, vystavené vode alebo je vlhké, nepoužívajte ho.
37. Napriek tomu, že zariadenie bolo dôkladne skontrolované, zodpovednosť za používanie a jeho následky nesie výhradne používateľ.

1) Časti

Delimano teplovzdušná fritéza obsahuje nasledujúce časti s nasledujúcimi funkciami:

Pic. 1 (pozrite: OBRÁZKY , Pic. 1)		
1. Varný kôš	6. Prívod vzduchu	10. Gombík časovača/napájania
2. Plastový kryt	7. Kontrolka napájania	11. Výstup vzduchu
3. Uvoľňovacie tlačidlo koša	8. Kontrolka vyhrievania	12. Napájací kábel
4. Rúčka koša	9. Gombík regulácie teploty	
5. Nádobu varného koša		

2) Pred prvým použitím

Odstráňte zo zariadenia všetok obalový materiál, nálepky a štítky (s výnimkou typového štítku).

1. Skontrolujte, či je fritéza vypnutá a odpojená z elektrickej siete.
2. Utrite hlavnú jednotku fritézy navlhčenou handričkou a dôkladne osušte.
3. Umyte nepríľnavý varný kôš v teplej, mydlovej vode, potom ho opláchnite a dôkladne osušte. Poznámka: Neponárajte hlavnú jednotku fritézy do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Na čistenie spotrebiča a jeho príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné, abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky, lebo by to mohlo spôsobiť poškodenie.
4. Umiestnite fritézu na stabilný, teplovzdorný povrch, vo výške pohodlnej pre používateľa. POZNÁMKA: pri prvom použití fritézy sa môže vyskytnúť ľahký zápach alebo dym. Je to úplne normálny jav, ktorý čoskoro pominie. Počas používania umožnite okolo fritézy dostatočné vetranie. Pred úplne prvým použitím sa odporúča nechať fritézu ísť približne 10 minút naprázdno (bez jedla); predídete tomu, aby počiatočný dym a zápach ovplyvnil chuť Vášho jedla.

3) Montáž

1. Osadte nepríľnavý varný košík do nádoby varného koša, aby bezpečne zapadol na svoje miesto. Skontrolujte, či plastový kryt zakrýva uvoľňovací gombík, aby počas použitia nedošlo k jeho náhodnému stlačeniu.
2. Zasuňte nádobu varného koša do hlavnej jednotky fritézy a zatvorte ju. Poznámka: fritézu dostanete predmontovanú. Nádobu varného koša musí byť pred použitím bezpečne uzatvorená, inak fritéza nebude fungovať.

4) Použitie

Ako používať teplovzdušnú fritézu:

- Zapojte fritézu do elektrickej siete.
- Predhrejte ju na cca 5 minút za pomoci ovládacích tlačidiel časovača a regulátora teploty. Oranžová kontrolka napájania a zelená

kontrolka vyhrievania sa rozsvietia na znamenie, že teplovzdušná fritéza sa vyhrieva. Keď dosiahne prednastavenú teplotu, zelená kontrolka vyhrievania sa automaticky vypne.

- Po skončení predhrievania vyberte nádobu varného koša tak, že ju pomocou rúčky vytiahnete z fritézy. Umiestnite nádobu na rovný, stabilný a teplovzdorný povrch.
- Vložte do nepriľnavého varného koša suroviny a potom nádobu zasuňte naspäť do hlavného tela fritézy, aby ste ju vytvorili. **Poznámka:** Do nádoby varného koša nenalievajte olej ani žiadne iné tekutiny! Varný kôš nikdy nenapĺňajte nad líniu MAX. Nádobu nikdy nepoužívajte bez košíka vo vnútri. Počas používania a nejaký čas po skončení sa nedotýkajte nádoby varného koša, pretože bude veľmi horúca. Držte ju len za rúčku.
- Pomocou gombíka na reguláciu teploty nastavte fritézu na požadované teplotné nastavenie.
- Určite čas potrebný na prípravu ingrediencií a použítie gombík časovača/napájania na nastavenie správneho času; po uvoľnení začne časovač odpočítavať.
- Niektoré ingrediencie môžu vyžadovať v polovici fritovania pretriasť. Vyberte nádobu varného koša z fritézy potiahnutím za rúčku. Skontrolujte, či plastový kryt zakrýva uvoľňovacie tlačidlo koša, dávajte pozor, aby ste nepriľnavý kôš náhodou neuvolnili. Jemne ním potraсте a zasuňte ho naspäť do hlavného tela fritézy, zatvorte a pokračujte vo varení.
- Po skočení varenia a uplynutí prednastaveného času časovač "zazvoní". Skontrolujte, či je jedlo hotové, opatrným otvorením nádoby varného koša. Pokiaľ ešte nie je dobre uvarené, zatvorte nádobu varného koša a pomocou gombíka časovača/napájania nastavte primeraný čas na dovarenie. Keď je jedlo hotové, vyberte nepriľnavý varný kôš z jeho nádoby a vyprázdňte obsah do misky alebo do taniera. Ak sú suroviny príliš veľké alebo krehké, použítie teplovzdorné kuchynské kliešte (nie sú súčasťou balenia).
POZNÁMKA: Fritézu vždy pred varením predhrejte, alebo jedlo varte o cca 3-5 minút dlhšie. Pokiaľ počas použitia potrebujete zmeniť dobu alebo teplotu varenia, jednoducho použítie tlačidla časovača alebo regulátor teploty podľa potreby a fritéza si automaticky upraví nastavenia. Počas prevádzky sa zelená kontrolka vyhrievania bude striedavo zapínať a vypínať, čo znamená, že si zariadenie udržiava zvolenú teplotu.
Pozor: Nevýberajte jedlo na tanier alebo do misky priamo z nádoby, pretože na dne nádoby sa zvykne zhromaždiť prebytočný olej, ktorým môžu suroviny nasiaknuť. Vždy najprv vyberte nepriľnavý varný kôš z nádoby.
Upozornenie: Nominálne napätie je prítomné aj vtedy, keď je gombík časovača/napájania prepnutý do pozície '0'. Ak chcete fritézu úplne vypnúť, odpojte ju z elektrickej siete.

Ako používať nepriľnavý varný kôš:

Nepriľnavý varný košík je odnímateľný, aby sa dal jednoducho používať.

- Ak chcete vybrať kôš z nádoby, zatlačte plastový kryt na rúčke koša dopredu, aby sa odkrylo uvoľňovacie tlačidlo.
- Stlačte a podržte uvoľňovacie tlačidlo a opatrne nadvihnite rúčku, aby ste uvoľnili nepriľnavý varný košík.
- Osadte košík naspäť do nádoby, kým bezpečne nezapadne na svoje miesto.
- Zasuňte plastový kryt naspäť do správnej pozície, aby zakrýval uvoľňovacie tlačidlo.

Pozor: Nikdy nestláčajte uvoľňovacie tlačidlo, keď je varný košík vyvýšený, pretože by to mohlo spôsobiť zranenie; stlačte ho, len ak je kôš umiestnený na rovnom, stabilnom povrchu.

Automatické vypnutie:

Teplovzdušná fritéza má funkciu automatického vypnutia. Toto ju môže aktivovať:

1. Uplynul prednastavený čas varenia. Časovač "zazvoní" a fritéza sa automaticky vypne.
2. Ak dôjde k vytiahnutiu varného koša počas prevádzky, časovač bude pokračovať v odpočítavaní až do uplynutia doby varenia.

Poznámka: Pokiaľ potrebujete fritézu vypnúť ešte pred uplynutím nastaveného času, stlačte gombík časovača/napájania a odpojte spotrebič z elektrickej siete.

Pred použitím skontrolujte, či je nepriľnavý varný kôš bezpečne osadený. Pokiaľ nie je, fritéza sa nespustí do prevádzky.

Poznámka: Varný kôš držte len za jeho rúčku. Pri jeho vyberaní buďte opatrný, pretože môže uniknúť horúca para.

NEROBTTE: Neotáčajte nepriľnavý kôš, keď je stále pripojený k nádobe, pretože z nej môže vyteciť prebytočný olej zhromaždený na dne.

Neprikrývajte fritézu ani jej prívod či výstup vzduchu, pretože sa naruší prúdenie vzduchu, čo môže ovplyvniť výsledky varenia. Nenapĺňajte nádobu varného koša olejom ani žiadnou inou tekutinou. Počas pretrasenia ingrediencií nestláčajte uvoľňovacie tlačidlo koša.

Počas používania a tesne po ňom sa nedotýkajte nádoby varného koša, pretože sa veľmi rozhorúči, držte ju len za rukoväť.

5) Čistenie

Skôr, než začnete s akýmkoľvek čistením alebo údržbou, vypnite fritézu, odpojte ju z elektrickej siete a nechajte ju úplne vychladnúť.

1. Utrite hlavnú jednotku fritézy mäkkou, vlhkou handričkou a dobre osušte. Neponárajte spotrebič do vody ani do žiadnej inej tekutiny.

2. Umyte varný kôš a jeho nádobu v teplej mydlovej vode, potom ich opláchnite a dôkladne osušte. Tieto dva komponenty môžete umývať aj v umývačke. Poznámka: Hoci sú doplnky vhodné do umývačky, neodporúčame Vám používať ju príčasto, pretože nadmerné čistenie v umývačke môže skrátiť životnosť produktu alebo jeho príslušenstva.

Na umývanie fritézy a jej príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, pretože to môže spôsobiť poškodenie.

Poznámka: Fritézu je treba po každom použití umyť.

SKLADOVANIE: Pred uskladnením na chladnom, suchom mieste skontrolujte, či je fritéza vychladnutá, čistá a suchá. Napájací kábel nikdy neomotávajte pevne okolo spotrebiča: zmotajte ho voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

6) Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené do siete.	Zapojte zástrčku napájacieho kábla do uzemnenej zásuvky.
	Nebol nastavený gombík časovača/napájania.	Otočte gombík časovača/napájania na požadovaný čas prípravy a zariadenie sa zapne.

Jedlo vo fritíze nie je hotové.	Príliš veľké množstvo jedla v košíku.	Vkladajte do varného koša menšie várky surovín. Menšie množstvá sa pripravujú rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Otočte gombík regulátora teploty do požadovaného nastavenia.
	Čas prípravy je príliš krátky.	Otočte gombík časovača/napájania na potrebný čas prípravy.
Jedlo je vo fritíze pripravené nerovnomerne.	Isté druhy jedál treba v polovici prípravy pretriasť.	Suroviny, ktoré ležia jedna na druhej (napríklad hranolky) treba uprostred prípravy pretrepať.
Vyprážené jedlo nie je po vytiahnutí z fritízy chrumkavé.	Použili ste typ jedla určeného na prípravu v tradičnej (nie teplovzdušnej) fritíze.	V teplovzdušnej fritíze robte pokrmy určené do rúry, alebo potraviny pred prípravou potrite trochu oleja pre chrumkavejšie výsledky.
Nedokážem do zariadenia správne zasunúť nádobu s varným košom.	Vo varnom koši je príliš veľa surovín.	Nenapĺňajte košík nad líniu MAX.
	Varný košík nie je správne osadený v nádobe.	Zatlačte varný košík do nádoby, kým nebudete počuť kliknutie.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete masťné jedlá.	Keď v teplovzdušnej fritíze pražíte veľmi masťné jedlá, do nádoby varného košíka vytečie veľké množstvo oleja. Tento olej vytvára biely dym a nádoba sa môže rozhorúčiť viac, než je bežné. Nemalo by to nijako ovplyvniť chod spotrebiča ani výsledok varenia.
	Nádoba varného koša stále obsahuje zvyšky oleja z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený zohrievaním oleja v nádobe varného koša. Dbajte na to, aby ste fritízu po každom použití dôkladne očistili.

7) Varenie & recepty

Nasledujúce pokyny slúžia ako vodidlo pri varení jednotlivých pokrmov pomocou teplovzdušnej fritízy.

Ide len o orientačného sprievodcu, vždy by ste mali sledovať priebeh varenia. **Prosím, BERTE NA VEDOMIE: Hodnoty sa môžu líšiť a sú určené len na hrubú orientáciu.**

Zemiaky a hranolčky

Potravina	Množstvo	Približná doba varenia	Teplota	Extra informácie
Tenké mrazené hranolky	300 - 700 g	18 - 21 min	200 °C	Počas prípravy hranolčky pretraste podľa pokynov v časti "POUŽITIE".
Hrubé mrazené hranolky	300 - 700 g	21 - 25 min	200 °C	Počas prípravy hranolčky pretraste podľa pokynov v časti "POUŽITIE".
Domáce hranolky	300 - 800 g	18 - 25 min	200 °C	Dodržujte pokyny v časti "Sprievodca prípravou hranolčiekov krok za krokom".
Domáce americké zemiaky	300 - 800 g	18 - 25 min	180 °C	Zemiaky nakrájajte na mesiaciky, opláchnite ich a osušte, potom na ne nakvapkajte alebo nasprejajte cca ½ PL kuchynského oleja. Vložte ich do varného koša a pretraste podľa pokynov v časti "POUŽITIE".

Mäso & hydina

Jedlo	Množstvo	Približná doba varenia	Teplota	Extra informácie
Stejk	100---500 g	Úplne prepečený: 15 min Stredne prepečený: 12 min Mierne opečený: 10 min	180 °C	Asi v polovici prípravy ho otočte.

Hamburger	100 - 500 g	18 -20 min	180 °C	Asi v polovici prípravy ho otočte.
Bravčové kotlety	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Asi v polovici prípravy ich pootáčajte.
Kuracie prsia	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Vždy skontrolujte, či je mäso dôkladne uvarené.
Kuracie stehienka	100 - 500 g	15 - 22 min	180 °C	Vždy skontrolujte, či je mäso dôkladne uvarené.

Chuťovky & prílohy

Jedlo	Množstvo	Približná doba varenia	Teplota
Mrazené kuracie nugety	100 - 500 g	10--15 min	200 °C
Jarné rolky	100 - 400 g	6- 10 min	200 °C
Plnená zelenina	100 - 400 g	10--15 min	160 °C

Pečivo & koláče

Jedlo	Množstvo	Približná doba varenia	Teplota
Quiche	400 g	8- 15 min	160 °C
Muffiny	300 g	10--15 min	200 °C

Spravidca prípravou hranolčekov krok za krokom

Domáce hranolčky:

1. Predhrejete fritézu na 200 °C.
2. Nakrájajte zemiaky na hranolčky s hrúbkou cca 1 x 1 cm.
3. Dajte nakrájané zemiaky do misky a opláchnite ich, aby ste z nich odstránili škrob. Potom ich osušte.
4. Prilejte alebo nasprejajte k nim ½ PL kuchynského oleja a vložte ich do varného koša.
5. Varte pri teplote 200 °C približne 18 - 25 minút.
6. Pravidelne hranolky pretrepte (približne každých 5-6 minút), aby sa rovnomerne opražili.
7. Len čo sú hranolčky dôkladne a do chrumkava opražené, vyberte ich z fritézy, dochuťte a môžete podávať.

Mrazené hranolky

1. Predhrejete fritézu na 200 °C.
2. Dajte do košíka 300--700 g zmrazených hranoliek.
3. Pražte ich 18-21 minút, ak sú tenšie, alebo 21---25 minút, pokiaľ sú hrubšie.
4. Pravidelne hranolky pretrepte (približne každých 5-6 minút), aby sa rovnomerne opražili.
5. Len čo sú hranolčky dôkladne a do chrumkava opražené, vyberte ich z fritézy, dochuťte a môžete podávať.

Hovädzie samosas

Ingrediencie:

200 g hovädzieho mäsa, mletého	1 šalotka, najemno nasekaná	Olej v spreji
1 balenie filo cesta	1 vetvička tymianu	Soľ & korenie na dochutenie
1 cibuľa, nakrájaná	1 PL karí korenia	

Ako na to: dajte veľkú panvicu na stredný oheň, pridajte do nej štipku oleja a cibuľu, smažte do zmäknutia. Potom pridajte najemno nasekanú šalotku, mleté hovädzie mäso a tymian a cca 5 minút povarte – kým nie je mäso hotové; potom panvicu zložte z ohňa. Pridajte karí korenie a dochuťte soľou a korením. Na rovnú pracovnú dosku rozložte plát filo cesta a pozdĺžne ho nakrájajte na tri rovnaké časti. Z každého vyformujte kornútok, ktorý naplňte jednou lyžicou mäsovej zmesi a zatvorte. Pokračujte, kým neminiete všetko mäso. Predhrejete teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Každý kornútok nasprejajte trochou oleja. Potom vkladajte samosas vo várkach po 4 kusoch do nepriľnavého varného koša a pražte cca 5-8 minút. Potom samosas otočte a varte ďalších 5 minút, kým nie sú z oboch strán chrumkavé a zlatavé.

Grilované krevety

Ingrediencie:

200 g jumbo kreviet, umytých a olúpaných
50 g zmäknutého masla
1 strúčik cesnaku, ošúpaný a rozdrvený
2 PL citrónovej šťavy

Ako na to: predhrejete teplovzdušnú fritézu na 200 °C. V malej miske zmiešajte zmäknuté maslo, citrónovú šťavu a cesnak. Namáčajte krevety do maslovej zmesi a potom ich dávajte rovno do nepriľnavého varného koša. Grilujte krevety približne 8-10 minút.

Lososové krokety

Ingrediencie:

1 konzerva ružového lososa, zliata (šťavu si odložte)	32 ml šťavy z lososovej konzervy	1 ČL prášku do pečiva
75 g múky	1 vajičko	½ ČL worcesterskej omáčky

50 g strúhanky	½ nasekanej jarnej cibulky	Olej v spreji, soľ & korenie na dochutenie
----------------	----------------------------	--

Ako na to: v miske spolu skombinujte lososa s vajíčkom, potom pridajte múku, korenie, cibuľku a worcesterskú omáčku. Zmiešajte prášok do pečiva so šľavou, zliatou z lososovej konzervy, a šľahajte dopenista. Potom to vlejte do lososovej zmesi a premiešajte vidličkou. Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Formujte zo zmesi krocketky, ktoré obalte v strúhanke. Nasprejajte ich trochou oleja a vložte do nepriľnavého varného koša. Smažte približne 12-15 minút dozlatista.