

SALTER®

SINCE 1760

Horkovzdušná fritéza o objemu 3,2 l

Vychutnejte si smažené jídlo
zdravěji s použitím trošky
nebo žádného oleje



Návod uschovejte pro pozdější použití.

Bezpečnostní pokyny

Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.

Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti.

Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí tento přístroj používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a uvědomují si rizika s tím spojená.

Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.

Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.

Tento spotřebič není hračka.

Tento spotřebič neobsahuje žádné součásti opravitelné uživatelem. Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, opravu by měl provést kvalifikovaný elektrikář. Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.

Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.

Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhýbejte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.

Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.

Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.

Neponořujte spotřebič do vody ani jiné kapaliny.

Neobsluhujte spotřebič mokrýma rukama.

Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.

Neodpojujte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel. Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.

Netahejte ani nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.

Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než ke kterému je určen.

Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.

Nepoužívejte spotřebič venku.

Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.

Nepřesunujte spotřebič během používání.

Nedotýkejte se částí spotřebiče, které mohou být horké, ani topných součástí spotřebiče; mohlo by tak dojít ke zranění.

S tímto spotřebičem nepoužívejte ostré ani drsné předměty.

Používejte pouze plastové nebo dřevěné obraběčky, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch.

Po použití a před čištěním či údržbou spotřebič vždy odpojte od napájení.

Před čištěním, údržbou nebo uskladněním se vždy ujistěte, že spotřebič po použití zcela vychladnul.

Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.

Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.

Spotřebič by neměl být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání, které nebylo dodáno s výrobkem.

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.

Vnější povrch nebo dvířka se mohou během používání spotřebiče zahřát.



Upozornění: Horký povrch – nedotýkejte se žádných částí nebo povrchů spotřebiče, které se mohou zahřát, ani topných prvků spotřebiče.

Varování: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

Automatické vypínání

Horkovzdušná fritéza je vybavena automatickým vypínáním. K jeho aktivaci dojde, pokud:

1. Uplynula nastavená doba vaření. Zazní časovač, aktivuje se automatické vypínání a horkovzdušnou fritézu vypne.
2. Během přípravy je z horkovzdušné fritézy vytažena varná přihrádka. V takovém případě bude časovač nadále odpočítávat dobu přípravy, dokud tato neuběhne.

Poznámka: Pokud je nutné horkovzdušnou fritézu vypnout před uplynutím nastavené doby vaření, vypněte ji a odpojte od elektrické sítě.

Co dělat a nedělat

Co dělat:

Před použitím zkontrolujte, zda je varný koš s nepřilnavým povrchem řádně usazen. Pokud tak neučiníte, horkovzdušnou fritézu nebude možné spustit.

Varnou přihrádku držte pouze za rukojeť varného koše.

Při vyjímání varného koše s nepřilnavým povrchem buďte opatrní, jelikož z něj může vycházet pára.

V žádném případě:

Nepřevracujte varný koš s nepřilnavým povrchem, pokud je ještě spojen s varnou přihrádkou, protože na dně varné přihrádky se může shromažďovat přebytečný olej.

Nezakrývejte horkovzdušnou fritézu ani její příводы vzduchu, protože byste narušili proudění vzduchu a mohli tak ovlivnit výsledky vaření.

Nenaplňujte varnou přihrádku olejem ani jinou kapalinou. Při protřepávání připravovaného pokrmu nestiskněte tlačítko pro uvolnění koše.

Během používání nebo bezprostředně po jeho ukončení se nedotýkejte varné přihrádky, protože je velmi horká. Varnou přihrádku držte pouze za rukojeť.

Neotáčejte ovladačem časovače proti směru hodinových ručiček, jelikož byste mohli poškodit jeho přesnost.

Péče a údržba

Před čištěním nebo prováděním údržby horkovzdušnou fritézu vypněte, odpojte ji od elektrické sítě a nechejte ji zcela vychladnout.

KROK 1: Otřete hlavní jednotku horkovzdušné fritézy navlhčeným měkkým hadříkem a poté ji důkladně osušte.

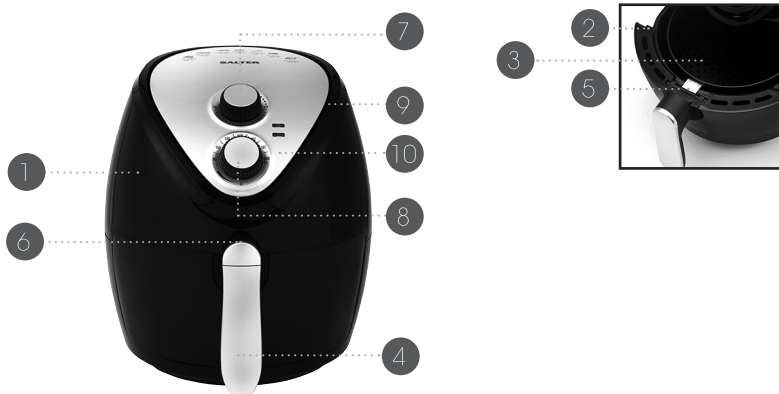
KROK 2: Vyčistěte varný koš s nepřilnavým povrchem v teplé vodě s mycím přípravkem a poté jej opláchněte a důkladně osušte.

Hlavní jednotku horkovzdušné fritézy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

Horkovzdušnou fritézu ani její příslušenství nikdy nečistěte agresivními či abrazivními mycími prostředky nebo drátěnkami, jelikož byste mohli spotřebič poškodit.

Poznámka: Horkovzdušnou fritézu je nutné vyčistit po každém použití.

Popis částí



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Hlavní jednotka horkovzdušné fritézy o objemu 3,2 l | 6. Plastový kryt |
| 2. Varná přihrádka | 7. Ovladač časovače |
| 3. Varný koš s nepřilnavým povrchem | 8. Ovladač teploty |
| 4. Rukojeť varného koše | 9. Oranžová kontrolka napájení |
| 5. Tlačítko pro uvolnění varného koše | 10. Zelená kontrolka teploty |

Návod k použití

Před prvním použitím

KROK 1: Před připojením horkovzdušné fritézy k elektrické síti otřete hlavní jednotku horkovzdušné fritézy navlhčeným měkkým hadříkem a poté ji důkladně osušte.

KROK 2: Vyčistěte varný koš s nepřilnavým povrchem v teplé vodě s mycím přípravkem a poté jej opláchněte a důkladně osušte.

KROK 3: Umístěte hlavní jednotku horkovzdušné fritézy na stabilní a tepelně odolný povrch ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.

Poznámka: Při prvním použití může horkovzdušná fritéza vydávat lehký kouř nebo zápach. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Během používání zajistěte v okolí horkovzdušné fritézy dostatečné větrání.

Před prvním použitím doporučujeme horkovzdušnou fritézu spustit bez potravin po dobu přibližně 10 minut. Tak zajistíte, že kouř ani zápach neovlivní chuť potravin.

Sestavení horkovzdušné fritézy o objemu 3,2 l

KROK 1: Usad'te varný koš s nepřilnavým povrchem do varné přihrádky tak, aby se zajistil na místě. Zkontrolujte, zda plastový kryt zakrývá tlačítko pro uvolnění varného koše, aby nedošlo k jeho stlačení během používání spotřebiče.

KROK 2: Zasuňte varnou přihrádku do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy a zavřete ji.

Poznámka: Horkovzdušná fritéza je dodávána předem sestavená. Před použitím je nutné varnou přihrádku bezpečně uzavřít, protože v opačném případě nebude fungovat.

Používání horkovzdušné fritézy o objemu 3,2 l

KROK 1: Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.

KROK 2: Pomocí ovladače časovače a teploty předehejte horkovzdušnou fritézu po dobu přibližně 5 minut. Rozsvítí se oranžová kontrolka napájení a zelená kontrolka teploty na znamení, že se horkovzdušná fritéza zahřívá. Jakmile dosáhne požadované teploty, zelená kontrolka teploty automaticky zhasne.

KROK 3: Vytáhněte varnou přihrádku z horkovzdušné fritézy za rukojeť varného koše. Položte varnou přihrádku na plochý, stabilní a tepelně odolný povrch.

KROK 4: Umístěte suroviny do varného koše s nepřilnavým povrchem a poté zasuňte varnou přihrádku zpět do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy a zavřete ji.

KROK 5: Pomocí ovladače teploty nastavte požadovanou teplotu horkovzdušné fritézy.

KROK 6: Pomocí ovladače časovače nastavte požadovanou dobu přípravy potravin. Po uvolnění zahájí časovač odpočet.

KROK 7: Některé suroviny může být nutné v půlce doby vaření protřepat. Vyjměte varnou přihrádku z horkovzdušné fritézy vytažením za rukojeť varného koše. Je nutné, aby plastový kryt chránil tlačítko pro uvolnění varného koše. Dejte pozor, abyste stisknutím tlačítka rozpálený koš neuvolnili. Jemně varnou přihrádkou zatřeste, zasuňte ji zpět do hlavní jednotky a pokračujte v přípravě.

KROK 8: Po dokončení přípravy a vypršení času zazní časovač. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový, vytažením varné přihrádky z horkovzdušné fritézy za rukojeť varného koše. Pokud přísady hotové nejsou, zavřete varnou přihrádku a zasuňte ji zpět do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy. Pomocí ovladače časovače nastavte patřičnou dobu přípravy. Pokud jsou potraviny hotové, stisknutím tlačítka pro uvolnění varného koše vyjměte koš z varné přihrádky a vysypte jeho obsah do mísy nebo na talíř. Pokud jídlo obsahuje velké nebo křehké kusy, použijte tepelně odolné kleště (nejsou součástí balení).

Poznámka: Před zahájením vaření vždy horkovzdušnou fritézu předehřejte nebo také můžete prodloužit dobu vaření o přibližně 3 až 5 minut. Pokud je během používání třeba změnit dobu nebo teplotu přípravy, jednoduše použijte ovladač časovače či teploty a horkovzdušná fritéza automaticky upraví nastavení. Během používání se bude zelená kontrolka teploty rozsvěcet a zhasínat na znamení, že fritéza udržuje zvolenou teplotu.

Upozornění: Nesypte potraviny do mísy nebo na talíř přímo, jelikož se na dně varné přihrádky může nashromáždit přebytečný olej, který může na potraviny vytéct. Vždy vyjměte varný koš s nepřilnavým povrchem z varné přihrádky. Při otevírání a zavírání varné přihrádky během přípravy buďte opatrní, jelikož se přihrádka značně zahřívá.

Varování: I když je ovladač teploty ve vypnuté poloze, je stále přítomno jmenovité napětí. Chcete-li horkovzdušnou fritézu trvale vypnout, odpojte ji od elektrické sítě.

Používání varného koše s nepřilnavým povrchem

Varný koš s nepřilnavým povrchem je k zajištění snadného použití vyjímatelný.

KROK 1: Chcete-li vyjmout varný koš s nepřilnavým povrchem z varné přihrádky, stlačte plastový kryt na rukojeti varného koše směrem dopředu a odkryjte tak tlačítko pro uvolnění varného koše.

KROK 2: Stiskněte a přidržte tlačítko pro uvolnění varného koše a opatrným zvednutím rukojeti varný koš s nepřilnavým povrchem uvolněte.

KROK 3: Bezpečně vložte varný koš s nepřilnavým povrchem zpět do varné přihrádky.

KROK 4: Zasuňte plastový kryt zpět na místo, aby zakrýval tlačítko pro uvolnění varného koše.

Varování: Nikdy nesmíte stisknout tlačítko pro uvolnění varného koše, pokud je varná přihrádka zvednutá, protože byste si mohli způsobit zranění. Stiskněte jej až poté, co umístíte varnou přihrádku na rovný a stabilní povrch.

Pokyny k přípravě potravin

Následující pokyny uvádějí informace k přípravě některých typů potravin v horkovzdušné fritéze.

Jedná se pouze o obecné pokyny a průběh přípravy byste vždy měli kontrolovat. Potraviny by měly být před podáváním horké.

Brambory a hranolky

Potravina	Množství	Přibližná doba přípravy	Teplota	Další informace
Tenké mražené hranolky	300–700 g	12–16 min	200 °C	Protřepejte hranolky podle pokynů v části „Používání horkovzdušné fritézy o objemu 3,2 l“.
Silné mražené hranolky	300–700 g	12–16 min	200 °C	Protřepejte hranolky podle pokynů v části „Používání horkovzdušné fritézy o objemu 3,2 l“.
Domácí hranolky	300–800 g	18–25 min	200 °C	Ponořte hranolky na 30 minut do vody, poté přidejte ½ pol. lžíce oleje a protřepejte podle pokynů v části „Používání horkovzdušné fritézy o objemu 3,2 l“.

Domácí hranolky typu wedges	300–800 g	20–25 min	180 °C	Ponořte hranolky typu wedges na 30 minut do vody, poté přidejte ½ pol. lžíce oleje a protřepejte podle pokynů v části „Používání horkovzdušné fritézy o objemu 3,2 l“.
-----------------------------	-----------	-----------	--------	--

Maso a drůbež

Steak	100–500 g	6–15 min	180 °C
Hamburger	100–500 g	15–20 min	180 °C
Vepřové kotlety	100–500 g	18–22 min	200 °C
Kuřecí prsa	100–500 g	15–22 min	200 °C
Kuřecí stehýnka	100–500 g	15–22 min	200 °C

Svačiny a přílohy

Mražené kuřecí nugety	100–500 g	6–10 min	200 °C
Jarní závitky	100–400 g	10–12 min	200 °C
Plněná zelenina	100–400 g	12–15 min	160 °C

Pečivo a zákusky

Quiche	400 g	20–22 min	180 °C
Dortíčky cupcake	300 g	12–15 min	160 °C
Muffiny	300 g	10–12 min	200 °C

Podrobný návod k přípravě hranolků

Domácí hranolky

KROK 1: Nakrájejte brambory na kousky široké 1 cm.

KROK 2: Nakrájené brambory vložte na pánev se studenou vodou. Uvedte vodu do varu a mírně brambory povařte po dobu přibližně 3 minut.

KROK 3: Předehřejte horkovzdušnou fritézu na teplotu 200 °C.

KROK 4: Vylijte vodu a brambory důkladně osušte papírovou utěrkou.

KROK 5: Omastěte nakrájené brambory polovinou polévkové lžice stolního oleje nebo na ně olej nastříkejte a poté je přemístěte do varného koše s nepřilnavým povrchem. K dosažení nejlepších výsledků zkontrolujte, zda jsou brambory omaštěné po celém povrchu.

KROK 6: Pečte při teplotě 200 °C po dobu 18 až 25 minut.

KROK 7: Hranolky pravidelně protřepávejte (přibližně každých 6 minut), aby byly rovnoměrně propečené.

KROK 8: Jakmile jsou propečené a křupavé, vyjměte je z horkovzdušné fritézy, dochuťte je a nechte si chutnat.

Zmrazené hranolky

KROK 1: Předehřejte horkovzdušnou fritézu na teplotu 200 °C.

KROK 2: Do varného koše s nepřilnavým povrchem vložte 300 až 700 g zmrazených hranolků.

KROK 3: Pečte 12 až 16 minut.

KROK 4: Hranolky pravidelně protřepávejte (přibližně každých 6 minut), aby byly rovnoměrně propečené.

KROK 5: Jakmile jsou propečené a křupavé, vyjměte je z horkovzdušné fritézy, dochuťte je a nechte si chutnat.

Uskladnění

Před uložením horkovzdušné fritézy na chladné a suché místo se ujistěte, že je vychladlá, čistá a suchá.

Napájecí kabel nikdy nenamotávejte pevně kolem horkovzdušné fritézy. Namotejte jej volně, abyste jej nepoškodili.

Specifikace

Kód produktu: EK2818LDLEU

Vstup: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Výstup: 1300 W

SALTER®

Recepty

* Všechny obrázky receptů použité v tomto návodu k použití jsou určeny pouze pro ilustrativní účely.



Samosy s hovězím masem

Ingredience

100 g mletého hovězího
½ balení těsta filo
½ cibule, nasekané
½ šalotky, mleté
½ snítky tymiánu

½ lžice kari prášku
Olej na postříkání
Mléko, volitelné
Sůl a pepř podle chuti

Postup

Ve velkém rendlíku při střední teplotě přidejte trochu oleje a cibuli, počkejte, až změkne, a poté přidejte mletou šalotku. Přidejte mleté hovězí maso a tymián na pánev a vařte přibližně 5 minut, dokud maso nezhnědne. Poté sundejte z vařiče. Přidejte koření kari do mleté směsi a ochuťte solí a pepřem.

Položte list těsta filo na rovný pracovní povrch a podélně jej nakrájejte na třetiny. Na horní stranu každého proužku přidejte lžici masové směsi a poté ji přehněte do trojúhelníků. K utěsnění okrajů použijte malé množství mléka.

Pokračujte v tomto procesu, dokud nezůstane žádná směs hovězího masa.

Přehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Nastříkejte olej na každou samosu a poté dávejte samosy po 2 do varného koše s nepřilnavým povrchem a vařte přibližně 3 minuty.

Otočte samosy a vařte další 3 minuty, dokud nebudou obě strany křupavé a zlatavě hnědé.

Grilované krevety

Ingredience

200 g jumbo krevet,
omýtých a oloupaných
80 g rozpuštěného másla

1 stroužek česneku,
oloupaný a rozdrcený
2 lžice citronové šťávy

Postup

Přehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

V malé misce smíchejte rozpuštěné máslo, citronovou šťávu a česnek. Namočte krevety do směsi z másla a vložte je přímo do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem. Krevety grilujte přibližně 10–15 minut a v polovině vaření otočte.

Lososové krokety

Ingredience

½ plechovky růžového lososa,
scezeného (šťávu dejte stranou)
40 g mouky
25 g strouhanky
16 g šťávy z drceného lososa
½ vejce

¼ nasekané jarní cibulky
½ lžičky prášku na pečení
¼ lžičky worcesterové omáčky
Olej na postříkání
Pepř na dochucení

Postup

V míse smíchejte lososa a vejce a poté vmíchejte mouku, pepř, cibulku a worcesterovou omáčku.

Smíchejte prášek do pečiva s lososovou šťávou a šlehejte, dokud nenapění. Nalijte do směsi s lososem a promíchejte vidličkou.

Přehřejte fritézu s horkým vzduchem na 200 °C.

Ze směsi vytvořte krokety a pokryjte je drobečkovou strouhankou. Postříkejte olejem, vložte je do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a vařte přibližně 15–18 minut nebo do zlatohněda.

Obalované rybí filé

Ingredience

100 g filetu/bříška tresky
(stejně velikosti pro nejlepší
výsledek vaření)
½ vejce, rozšlehaného
2 lžice obyčejné mouky

1 lžice parmezánu
Sušená bazalka
Olej na postříkání
Sůl a pepř na dochucení

Postup

Přidejte trochu obyčejné mouky do středně velké mísy a obalte filety z tresky v mouce.

V jiné míse smíchejte strouhanku, parmazán a bazalku. Namočte filety do vajíčka a poté je obalte strouhankovou směsí. Dochufte podle chuti.

Přehřejte horkovzdušnou fritézu na 190 °C.

Postříkejte rybí porce olejem, vložte je do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a smažte po dobu 15–20 minut nebo dozlatova.



Křupavé smažené kuře

Ingredience

3 kuřecí stehna nebo 2 kuřecí
spodní stehna
50 g kukuřičných vloček
30 g hladké mouky
40 ml podmáslí
½ lžice dijonské hořčice

½ lžičky papriky
½ lžičky kajenského pepře
¼ lžička drcené šalvěje
Olej na postříkání
Sůl a pepř podle chuti

Postup

V široké míse nebo na talíři smíchejte mouku se solí a pepřem. Vložte kuře do mouky a obalte jej, přebytečnou mouku odstraňte setřepáním a dejte stranou. Odstraňte nepoužitou mouku.

Kukuřičné lupínky vložte do velkého uzavíratelného sáčku, ujistěte se, že uvnitř není žádný vzduch, uzavřete a poté přejedte válečkem na těsto. Rozdrcené kukuřičné lupínky vysypte do široké mísy nebo na talíř.

Ve velké míse smíchejte podmáslí, hořčici, kajenský pepř, červenou papriku a šalvěj. Kousky kuřete namočte ve směsi z podmáslí a poté obalte v drcených kukuřičných lupíncích.

Předehejte horkovzdušnou fritézu 200 °C.

Postříkejte důkladně olejem a poté naskládejte kousky kuřete do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a vařte přibližně 5–10 minut.

Snížte teplotu na 190 °C a vařte dalších 20–25 minut v případě stehen a 10–15 minut horních stehen. Před podáváním zkontrolujte, zda je kuře důkladně uvařené.

Křupavé sezamové smažené kuře

Ingredience

90 g kuřecích prsíček
40 g ovesných vloček
25 g samokypřicí mouky
10 g pražených sezamových semínek
½ polévkové lžice kuřecího
vývaru v prášku
1½ lžičky soli
½ lžičky česnekového prášku

½ lžičky cibulového prášku
½ lžičky sójové omáčky
¼ lžičky sušené bazalky
¼ lžičky sušeného oregana
¼ lžičky mletého černého pepře
60 ml kuřecího vývaru
Olej na postříkání

Postup

Posypte kuře ½ lžičky soli, černého pepře a česnekového prášku a nechte asi 4 hodiny vychladit.

Ve středně velké míse smíchejte ovesné vločky, sezamová semínka, ½ lžičky soli a kuřecí vývaru v prášku a dejte stranou. V jiné míse smíchejte mouku, ½ lžičky soli, cibulový prášek, bazalku, oregano, sójovou omáčku a kuřecí vývar. Namočte kuře do kuřecího vývaru a poté je obalte v sezamové směsi.

Přehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Postříkejte kuře olejem, vložte je do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a smažte po dobu 15–22 minut nebo dozlatova.

Smažené kuře v japonském stylu

Ingredience

175 g vykostěných kuřecích prsou bez kůže, nakrájených na 2,5cm kostky	½ lžíce sezamového oleje
1 vejce, lehce rozšlehané	½ lžičky sójové omáčky
1½ lžíce bramborové moučky	¼ lžičky soli
1½ lžíce rýžové mouky	¼ lžičky černého pepře
1½ lžíce drceného česneku	¼ lžičky kuřecího vývaru v kostce
½ lžíce strouhaného čerstvého kořene zázvoru	Olej na postříkání

Postup

Ve velké míse smíchejte vejce, sůl, pepř, česnek, zázvor, sezamový olej, sójovou omáčku a kostku kuřecího vývaru. Přidejte kousky kuřete a promíchejte, aby se obalily. Přikryjte a dejte přibližně na 30 minut do chladničky.

Přehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Vyjměte mísu z ledničky, přidejte do kuřete bramborovou mouku a rýžovou mouku a dobře promíchejte.

Postříkejte kuře olejem, vložte je do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a vařte přibližně 15–22 minut nebo do zlatohněda.



Kuřecí nugety

Ingredience

6 máslových nebo obyčejných krekrů
1 kuřecí prsa bez kůže,
nakrájená na 2–3cm kousky
1 stroužek česneku (volitelné)
1 středně velké vejce
1 lžíce másla

1 lžíce sušené petržele nebo 2 snítky
čerstvé petržele (volitelné)
Obyčejná mouka
½ citrónu (volitelné)
Olej na postříkání
Sůl a pepř podle chuti

Postup

Na přípravu kuřete oloupejte česnek a oloupejte citrónovou kůru. Vložte krekrý do kuchyňského robotu s máslem, česnekem, petrželkou, citrónovou kůrou a špetkou soli a pepře a zpracovávejte, dokud není směs velmi jemná. Tuto strouhanku nasypejte na talíř.

Poprašte druhý talíř moukou a poté rozklepněte vejce do malé mísy a rozšlehejte vidličkou. Kuřecí kousky obalte v mouce tak, aby všechny strany byly zcela pokryty, pak je ponořte do vajíčka a poté do ochucené strouhanky. Vetřete drobký do kuřete tak, aby se přilepily; kousky kuřete by měly být zcela pokryté.

Předehejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Postříkejte kuřecí kousky olejem, vložte je do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a smažte po dobu 10–15 minut nebo dozlatova, dokud nejsou upečené a křupavé.

Steak s celým pepřem

Ingredience

200 g roštěnky (1,5 cm–2,5 cm vysoké)
50 g nesoleného másla
2 šalotky, nadrobno nakrájené
100 ml hovězího vývaru
2 lžíce worcesterové omáčky
2 lžíce brandy

2 lžíce tučné smetany
1 lžíce dijonské hořčice
1 lžíce olivového oleje
1 lžíce celého zeleného pepře
Bílý a černý celý pepř podle chuti
Sůl a pepř podle chuti

Postup

Vysušte steaky papírovou utěrkou a zatlačte bílý a černý pepř do obou stran. Zakryjte alobalem nebo folií a nechte v ledničce po dobu 2–3 hodin.

Předehejte horkovzdušnou fritézu na 180 °C.

Vložte steak do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a pečte po dobu asi 6 (rare), 8 (medium) nebo 10 (well done) minut podle vlastní volby. V polovině pečení steak obraťte, aby zkaramelizoval po obou stranách.

Mezitím si připravte omáčku. Na pánvi rozehejte olej a máslo a orestujte šalotky na středním plameni, dokud nezměkknou. Přidejte worcesterovou omáčku, brandy a vývar. Zprudka orestujte a obsah pánve zamíchejte, aby se chutě promíchaly. Přidejte celý zelený pepř, hořčici a smetanu, poté dochuffte.

Vyjměte maso z horkovzdušné fritézy a nechte asi 5 minut odležet, poté jej podélně nakrájejte na plátky. Přidejte maso do omáčky. Promíchejte šťávu z masa s pepřovou omáčkou a nechte maso prohřát.

Lehce smažené jehněčí plátky s rozmarýnem a česnekem

Ingredience

3 malé jehněčí kotlety z žebírek	nakrájeného
nebo 2 jehněčí kotlety	1 ½ lžičky sušeného drceného
ze spodního hřbetu	červeného pepře
1 lžice drceného česneku	Snítky čerstvé rozmarýny (volitelné)
1 lžice čerstvého rozmarýnu,	

Postup

V místičce smíchejte česnek, rozmarýn a drcený červený pepř. Na obě strany každé jehněčí kotlety vetřete asi ¼ čajové lžičky směsi.

Posolte jehněčí kotlety a položte je na talíř, přikryjte a dejte na přibližně 30 minut do chladničky (ideálně na 4 hodiny).

Předehejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Položte jehněčí kotlety do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a vařte přibližně 10 minut, podle toho, do jaké míry si přejete maso propéct. V polovině vaření protřepejte.

Podle potřeby ozdobte jehněčí kotlety rozmarýnem.

Vepřové kotlety

Ingredience

1 vepřová kotleta	Sůl a pepř podle chuti
-------------------	------------------------

Postup

Předehejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Vepřovou kotletu posolte a opepřete.

Vložte vepřovou kotletu do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a vařte přibližně 18–20 minut.

Doba přípravy vepřové kotlety závisí na preferencích; v polovině přípravy ji otočte pro dosažení rovnoměrného zabarvení a karamelizace.



Vepřové kotlety s hořčicí

Ingredience

1 vepřová kotleta

Dijonská hořčice

Postup

Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Vepřovou kotletu důkladně potřete dijonskou hořčicí.

Vložte vepřovou kotletu do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a vařte přibližně 18–20 minut, dokud nebude tučná část křupavá.

V polovině přípravy vepřovou kotletu otočte pro dosažení rovnoměrného zabarvení a karamelizace.

Pečená šunka od kosti

Ingredience

750 g šunky od kosti

Sůl a pepř na dochucení

Postup

Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 180 °C.

Šunku vložte do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a volně přikryjte fólií.

750 g šunky od kosti vařte přibližně 25 minut, poté ji otočte a vařte dalších 25 minut.

Sejměte fólii a nechte šunku asi 10 minut zhnědnout, poté ji znovu otočte a nechte celou ještě dalších 10 minut zhnědnout.

Doba vaření se může lišit v závislosti na tvaru nebo tloušťce šunky od kosti.

Vyzkoušejte jehlou a zkontrolujte, zda jsou šťávy čisté.

Okoreňte podle chuti.

Poznámka: Při vyjímání varné přihrádky z horkovzdušné fritézy postupujte opatrně, protože ve spodní části se nashromáždí horké šťávy. Dejte pozor, abyste se nezranili.

Pečené brambory

Ingredience

800 g brambor nakrájených na čtvrtky

Sůl a pepř podle chuti

6 lžic olivového oleje

Postup

Naplňte velký rendlík do poloviny studenou vodou. Vložte brambory do rendlíku, přidejte špetku soli a přikryjte. Jakmile se voda začne vařit, snižte teplotu a vařte přibližně 6 minut. Brambory slijte a protřepejte je v cedníku, aby zhrubly okraje.

Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Vložte brambory do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a postříkejte olejem. Vařte je po dobu přibližně 15 minut. Opatrně je obraťte a vařte dalších 15 minut. Zkontrolujte, zda se brambory nepřipalují; v případě potřeby je zakryjte fólií.

Hranolky typu wedges ze sladkých brambor

Ingredience

2 sladké brambory, nakrájené na klínky	1 lžička chilli papriček
2 lžíce olivového oleje	Sůl a pepř, podle chuti

Postup

Vložte nakrájené brambory do hrnce se studenou vodou a uveďte vodu do varu. Po dosažení bodu varu osolenou vodu slijte.

Vložte hranolky typu wedges do mísy, přelijte olejem a promíchejte, aby se rovnoměrně pokryly. Přidejte chilli vločky, podle chuti osolte a opepřete a promíchejte.

Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Vložte hranolky typu wedges do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a vařte přibližně 18–25 minut, dokud brambory nezměkknou a nezezlátnou.

Doporučujeme protřepat varnou přihrádku v polovině smažení, aby se hranolky typu wedges usmažily rovnoměrně.

Posypte mořskou solí a podávejte.

Hranolky typu wedges s rozmarýnem

Ingredience

1 středně velká bílá brambora, nakrájená na klínky	1 snítky čerstvého rozmarýnu
1 stroužek česneku, rozdrcený	Olej na postříkání
	Sůl a pepř podle chuti

Postup

Vložte nakrájené brambory do hrnce se studenou vodou a uveďte vodu do varu. Po dosažení bodu varu osolenou vodu slijte.

Vložte hranolky typu wedges do mísy, přidejte zbývající přísady a smíchejte.

Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 180 °C.

Postříkejte hranolky typu wedges olejem tak, aby byl každý kousek lehce pokrytý, a vložte je do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a smažte po dobu 20–30 minut nebo dozlatova.

Doporučujeme protřepat varnou přihrádku v polovině smažení, aby se hranolky typu wedges usmažily rovnoměrně.



Cibulové kroužky

Ingredience

32 g hladké mouky
1 velká cibule
80 ml podmáslí

Olej na postříkání
Sůl a pepř podle chuti

Postup

Cibuli omyjte, oloupejte a nakrájejte na 5mm kolečka, která rozdělíte na kroužky. V široké míse nebo na talíři smíchejte mouku se solí a pepřem. Vložte kroužky do mouky a obalte je, přebytečnou mouku odstraňte setřepáním a dejte stranou. Odstraňte nepoužitou mouku.

Namočte kroužky do podmáslí tak, aby byly celé obalené.

Setřeste přebytečné podmáslí a podruhé obalte v mouce.

Předehejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Postříkejte kroužky olejem, vložte je do fritovacího koše s nepřilnavým povrchem a smažte po dobu 5–8 minut nebo dozlatova.

Doporučujeme protřepat varnou přihrádku v polovině smažení, aby se kroužky usmažily rovnoměrně.

Obalované kuře Goujons

Ingredience

25 g strouhanky
25 g žervé

1 kuřecí prsa
Olej na postříkání

Postup

Kuřecí prsa nakrájejte na proužky, rovnoměrně potřete žervé a obalte ve strouhance.

Předehejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Lehce postříkejte kuře olejem, vložte je do fritovacího košíku s nepřilnavým povrchem a smažte po dobu 15–22 minut nebo dozlatova, tak aby bylo pevné na omak.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Pokud vám výrobek nebude dodán v přijatelném stavu, obraťte se na naše oddělení zákaznických služeb na adrese: www.saltercookshop.com.

Mějte po ruce dodací list, budete potřebovat údaje v něm uvedené.

Chcete-li výrobek vrátit, vraťte jej spolu se stvrzenkou maloobchodnímu prodejci, u kterého jste jej zakoupili (v souladu s jeho smluvními podmínkami).

Záruka

Na všechny výrobky zakoupené jako nové se vztahuje záruka výrobce, přičemž doba záruky se bude lišit v závislosti na výrobku. Po předložení náležitého dokladu o zakoupení poskytne společnost Salter standardní maloobchodní záruku 12 měsíců ode dne zakoupení. To platí pouze v případě, že byly výrobky používány v souladu s pokyny pro jejich zamýšlené použití v domácnosti. Jakékoli nesprávné použití nebo rozebrání výrobků záruku zneplatní.

V rámci záruky se zavazujeme bezplatně opravit nebo vyměnit veškeré díly, které budou shledány vadnými. V případě, že nebudeme moci poskytnout výměnu za stejný výrobek, nabídneme zákazníkovi podobný výrobek nebo mu vrátíme peníze. Tato záruka se nevztahuje na škody způsobené každodenním opotřebením ani na spotřební materiál, jako jsou zástrčky, pojistky atd.

Upozorňujeme, že výše uvedené smluvní podmínky mohou být čas od času aktualizovány, a proto vám doporučujeme zkontrolovat je při každé další návštěvě webu.

Nic v této záruce ani v pokynech týkajících se tohoto výrobku nevylučuje, neomezuje ani jinak neovlivňuje vaše zákonná práva.

Symbol přeškrtnuté popelnice na tomto spotřebiči znamená, že jakmile spotřebič již nelze použít nebo je opotřebený, je nutné jej zlikvidovat způsobem šetrným k životnímu prostředí. Další podrobnosti o místech, kde je možné výrobek recyklovat, vám poskytne váš místní úřad.



SALTER®

Výrobce:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Vyrobeno v Číně.

