

SALTER®

SINCE 1760

Teplovzdušná fritézas objemom 3,2 litra

Vychutnajte si zdravšie
vyprážané jedlo
s použitím malého
množstva oleja,
prípadne úplne
bez oleja



Pokyny si odložte pre nahládnutie v budúcnosti.

Bezpečnostné pokyny

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.

Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.

Deti vo veku od 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti alebo nedostatok patričných skúseností a znalostí, môžu tento spotrebič používať len v prípade, ak na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba poučila o bezpečnej obsluhu zariadenia a možných nebezpečenstvách.

Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.

Deti nesmú vykonávať čistenie ani používateľskú údržbu spotrebiča, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Tento spotrebič nie je hračka.

Tento spotrebič neobsahuje žiadne diely, ktorých údržbu môže vykonávať používateľ. Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak spotrebič spadol, prípadne je poškodený, jeho opravu môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár. Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k riziku ohrozenia spotrebiteľa.

Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí. Keď je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.

Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu tepla alebo ostrých hrán, ktoré by ho mohli poškodiť.

Napájací kábel udržiajte mimo dosahu akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.

Spotrebič uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.

Spotřebič neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

So spotřebičom nemanipulujte mokrými rukami.

Keď je spotřebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.

Spotřebič neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel.

Vypnite ho a zástrčku vytiahnite ručne.

Spotřebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.

Spotřebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.

Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.

Tento spotřebič nepoužívajte v exteriéri.

Spotřebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.

Počas používania spotřebičom nepohybujte.

Nedotýkajte sa žiadnych častí spotřebiča, ktoré sa môžu zahriať alebo slúžia na zohrievanie. Mohlo by dôjsť k zraneniu.

Pri používaní spotřebiča nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety. Používajte iba plastové alebo drevené obracačky, aby ste nepoškodili nelepivý povrch.

Po použití a pred akýmkoľvek čistením alebo používateľskou údržbou spotřebič vždy odpojte zo siete.

Po každom použití nechajte spotřebič úplne vychladnúť a až potom ho vyčistite, vykonajte údržbu alebo ho odložte.

Spotřebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.

Použitie predlžovacieho kábla so spotřebičom sa neodporúča.

Tento spotřebič nie je možné obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania, ktoré nie sú súčasťou balenia.

Tento spotřebič je určený len na domáce použitie. Nemal by sa používať na komerčné účely.

Počas používania sa môžu vonkajší povrch alebo dvierka zohriať.



Upozornenie: Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcich častí alebo povrchov ani ohrevných dielov spotrebiča.

Varovanie: Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

Automatické vypnutie

Teplovzdušná fritéza je vybavená funkciou automatického vypnutia.

Tá sa môže aktivovať, ak:

1. Uplynie nastavený čas varenia. Ozve sa časovač a aktivuje sa automatické vypnutie, ktoré preruší činnosť teplovzdušnej fritézy.
2. Počas varenia dôjde k vytiahnutiu nádoby varného koša teplovzdušnej fritézy. V tomto prípade bude časovač naďalej bežať až do uplynutia času na varenie.

Poznámka: Ak je potrebné teplovzdušnú fritézu vypnúť ešte pred uplynutím času varenia, vypnite ju a odpojte od zdroja napájania.

Správne a nesprávne postupy

Správne:

Pred použitím sa presvedčte sa, či je správne vložený kôš na varenie s nelepivým povrchom. V opačnom prípade nebude teplovzdušná fritéza fungovať.

Nádobu varného koša chytajte len za rukoväť koša na varenie. Pri vyberaní koša na varenie s nelepivým povrchom buďte opatrný, môže dôjsť k úniku pary.

Vyvarujte sa:

Kôš na varenie s nelepivým povrchom neprevracajte spolu s pripevnenou nádobu varného koša, keďže naspodku nádoby sa môže hromadiť prebytočný olej.

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

Nelejte do nádoby varného koša olej ani inú tekutinu.

Nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie varného koša počas miešania ingrediencií.

Nedotýkajte sa nádoby varného koša počas používania alebo bezprostredne po ňom, keďže je veľmi horúca. Nádobu varného koša chytajte len za rukoväť.

Neotáčajte časovač proti smeru hodinových ručičiek naruší sa tým jeho presnosť.

Starostlivosť a údržba

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

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

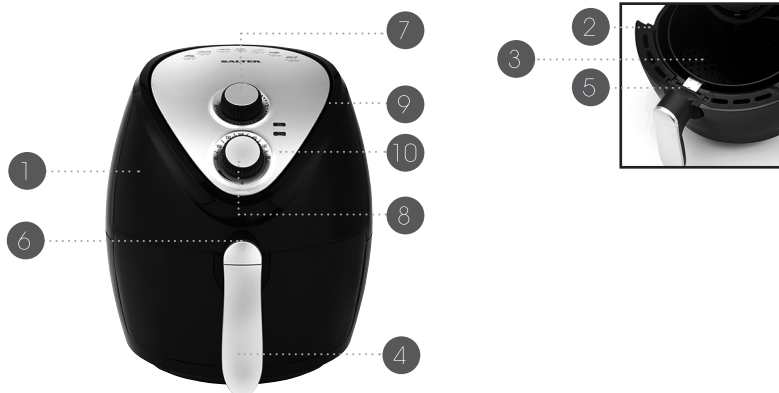
2. KROK: Kôš na varenie s nelepivým povrchom umyte v teplej mydlovej vode a dôkladne ho opláchnite.

Hlavnú jednotku fritézy neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

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

Poznámka: Teplovzdušnú fritézu vyčistíte po každom použití.

Popis častí



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Hlavná jednotka teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litra | 6. Plastový kryt |
| 2. Nádoba varného koša | 7. Časovač |
| 3. Kôš na varenie s nelepivým povrchom | 8. Regulátor teploty |
| 4. Rukoväť koša na varenie | 9. Oranžová kontrolka napájania |
| 5. Tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie | 10. Zelená kontrolka ohrevu |

Návod na použitie

Pred prvým použitím

- 1. KROK:** Než teplovzdušnú fritézu pripojíte k sieťovému napájaniu, hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy pretrite navlhčenou mäkkou handričkou a nechajte ju poriadne vysušiť.
- 2. KROK:** Kôš na varenie s nelepivým povrchom umyte v teplej mydlovej vode a dôkladne ho opláchnite.
- 3. KROK:** Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy umiestnite na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.

Poznámka: Pri prvom použití teplovzdušnej fritézy môže byť cítiť mierny zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi. Počas používania fritézy zabezpečte v jej blízkosti dostatočné vetranie.

Pred prvým použitím sa odporúča teplovzdušnú fritézu spustiť aspoň na 10 minút, aby dym alebo zápach, ktoré sa môžu spočiatku objaviť, neovplyvnili chuť jedla.

Zostavenie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litrov

- 1. KROK:** Pevne umiestnite varný kôš s nelepivým povrchom do nádoby varného koša. Skontrolujte, či plastový kryt zakrýva tlačidlo na uvoľnenie varného koša, aby počas používania nedošlo k jeho stlačeniu.
- 2. KROK:** Zasuňte nádobu varného koša do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy a zatvorte ju.

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

Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litrov

- 1. KROK:** Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.
- 2. KROK:** Pomocou časovača a regulátorov teploty nechajte fritézu asi na 5 minút predhriať. Rozsvieti sa oranžová kontrolka napájania a zelená kontrolka ohrevu, čo znamená, že fritéza sa zahrieva. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa zelená kontrolka ohrevu automaticky vypne.
- 3. KROK:** Vyberte nádobu varného koša z teplovzdušnej fritézy pomocou rukoväte varného koša. Nádobu varného koša umiestnite na rovný, stabilný a teplovzdorný povrch.
- 4. KROK:** Vložte ingrediencie do koša na varenie s nelepivým povrchom, zasuňte nádobu varného koša späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy a zatvorte ju.
- 5. KROK:** Pomocou regulátora teploty nastavte požadovanú teplotu fritézy.
- 6. KROK:** Stanovte čas potrebný na prípravu ingrediencií a nastavte ho pomocou časovača. Po spustení začne časovač odpočítavanie.
- 7. KROK:** Niektoré ingrediencie môže byť potrebné v polovici varenia premiešať. Vyberte nádobu varného koša z teplovzdušnej fritézy pomocou rukoväte koša na varenie. Plastový kryt musí zakrývať tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie. Dajte si pozor, aby ste stlačením tohto tlačidla neuvoľnili kôš na varenie s nelepivým povrchom. Obsah nádoby varného koša opatrne premiešajte a nádobu zasuňte naspäť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy. Zatvorte ju a pokračujte vo varení.
- 8. KROK:** Po dokončení varenia a uplynutí nastaveného času sa ozve časovač. Pomocou rukoväte koša na varenie vytiahnite nádobu varného koša z fritézy a skontrolujte, či sú všetky ingrediencie uvarené. Ak ingrediencie ešte nie sú uvarené, zatvorte nádobu varného koša a vráťte ju naspäť do hlavnej jednotky teplovzdušnej

fritézy. Pomocou časovača nastavte potrebný čas varenia. Ak je jedlo uvarené, stlačením tlačidla na uvoľnenie koša na varenie vyberte kôš na varenie s nelepivým povrchom z nádoby varného koša a vysypte jeho obsah do misy alebo na tanier. Ak je jedlo veľké alebo krehké, použite teplovzdorné kliešte (nie sú súčasťou dodávky).

Poznámka: Než začnete s varením, teplovzdušnú fritézu vždy predhrejte alebo k času varenia pridajte 3 až 5 minút. Ak potrebujete počas varenia zmeniť čas varenia alebo teplotu, nastavte ich pomocou časovača alebo regulátora teploty nastavenia teplovzdušnej fritézy sa automaticky upraví. Počas používania sa zelená kontrolka ohrevu striedavo zapína a vypína, čím signalizuje, že sa udržiava nastavená teplota.

Upozornenie: Jedlo nevyklápaajte priamo do misy alebo na tanier, keďže na spodku nádoby varného koša sa môže zhromažďovať prebytočný olej, ktorý môže vytiecť na ingrediencie. Kôš na varenie s nelepivým povrchom vždy vyberte z nádoby varného koša.

Ak varný priestor otvárate počas používania, dávajte si pozor, nakoľko bude veľmi horúci.

Varovanie: Aj keď je regulátor teploty vypnutý, zostatkové menovité napätie je stále prítomné. Ak chcete teplovzdušnú fritézu úplne vypnúť, odpojte ju od napájania.

Používanie koša na varenie pokrytého nelepivou vrstvou

Na účely ľahšieho použitia je kôš na varenie s nelepivým povrchom vyberateľný.

1. KROK: Ak chcete kôš na varenie s nelepivým povrchom vybrať z nádoby varného koša, potlačte plastový kryt na rukoväti koša na varenie dopredu, aby sa odokrylo tlačidlo na uvoľnenie koša.

2. KROK: Stlačte a podržte tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie a opatrným nadvihnutím rukoväte kôš na varenie s nelepivým povrchom uvoľníte.

3. KROK: Vráťte kôš na varenie s nelepivým povrchom bezpečne do nádoby varného koša.

4. KROK: Zasuňte plastový kryt späť na miesto tak, aby zakryl tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie.

Varovanie: Tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie nikdy nestláčajte, ak je nádoba varného koša nadvihnutá ☒ mohlo by to viesť k zraneniu. Tlačidlo stlačte až po tom, ako nádobu umiestnite na rovný a stabilný povrch.

Spríevodca varením

Nižšie sú uvedené pokyny na varenie určitých druhov potravín v teplovzdušnej fritéze. Tieto pokyny sú len orientačné a pri varení je potrebné spotrebič vždy kontrolovať. Pred podávaním by malo byť jedlo vždy horúce.

Zemiaky a hranolčky

Jedlo	Množstvo	Pribl. čas varenia	Teplota	Dodatočné informácie
Tenké mrazené hranolčky	300–700 g	12–16 min	200 °C	Hranolčky premiešajte podľa pokynov v časti Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litra.
Hrubé mrazené hranolčky	300–700 g	12–16 min	200 °C	Hranolčky premiešajte podľa pokynov v časti Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litra.
Domáce hranolčky	300–800 g	18–25 min	200 °C	Hranolčky namočte do vody na 30 minút, pridajte ½ lyžice oleja a premiešajte ich podľa pokynov v časti Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litra.

Domáce opekané americké zemiaky	300–800 g	20–25 min	180 °C	Americké zemiaky čiastočne namočte do vody na, pridajte ½ lyžice oleja a premiešajte ich podľa pokynov v časti Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litra.
---------------------------------	-----------	-----------	--------	--

Mäso a hydina

Steak	100–500 g	6–15 min	180 °C
Hamburger	100–500 g	15–20 min	180 °C
Bravčové kotlety	100–500 g	18–22 min	200 °C
Kuracie prsia	100–500 g	15–22 min	200 °C
Kuracie stehná	100–500 g	15–22 min	200 °C

Rýchle jedlá a prílohy

Mrazené kuracie nugety	100–500 g	6–10 min	200 °C
Jarné závitky	100–400 g	10–12 min	200 °C
Plnená zelenina	100–400 g	12–15 min	160 °C

Koláče a zákusky

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

Podrobné pokyny na prípravu hranoliek

Domáce hranolčeky

- 1. KROK:** Nakrájajte zemiaky na hranolčeky s hrúbkou asi 1 cm.
- 2. KROK:** Nakrájané zemiaky namočte do panvice so studenou vodou. Dajte vodu zovrieť a zemiaky nechajte predvariť asi na 3 minúty.
- 3. KROK:** Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.
- 4. KROK:** Zemiaky dôkladne vysušte papierovým obrúskom.
- 5. KROK:** Zemiaky obaľte v ½ lyžice oleja na varenie alebo použite olej v spreji a vložte ich do koša na varenie s nelepivým povrchom. Aby bol výsledok optimálny, zemiaky by mali byť celé obalené olejom.
- 6. KROK:** Nechajte fritovať 18 až 25 minút pri teplote 200 °C.
- 7. KROK:** Hranolčeky pravidelne (približne každých 6 minút) potraсте, aby sa piekli rovnomerne.
- 8. KROK:** Keď sú hranolčeky dostatočne prepečené a chrumkavé, vyberte ich z teplovzdušnej fritézy a môžete ich ochutíť a servírovať.

Zmrazené hranolčeky

- 1. KROK:** Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.
- 2. KROK:** Do koša na varenie s nelepivým povrchom vložte 300 až 700 g zmrazených hranoliek.
- 3. KROK:** Fritujte 12 až 16 minút.
- 4. KROK:** Hranolčeky pravidelne (približne každých 6 minút) potraсте, aby sa piekli rovnomerne.
- 5. KROK:** Keď sú hranolčeky dostatočne prepečené a chrumkavé, vyberte ich z teplovzdušnej fritézy a môžete ich ochutíť a servírovať.

Skladovanie

Pred uložením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je teplovzdušná fritéza vychladnutá, čistá a suchá.

Kábel nikdy pevne neovíjajte okolo teplovzdušnej fritézy. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

Technické údaje

Kód výrobu: EK2818LDLEU

Vstup: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Príkon: 1300 W

SALTER®

Recepty

* Všetky obrázky receptov použité v tomto návode na použitie slúžia len na ilustráciu.



Hovädzie samosy

Ingrediencie

100 g hovädzieho mletého mäsa
½ balíčka cesta filo
½ na hrubo nasekanej cibule
½ na drobno nakrájanej šalotky

½ vetvičky tymiánu
½ lyžice práškoveho kari olej v spreji
možnosť pridať mlieko
soľ a korenie podľa chuti

Príprava

Do veľkej panvice zohriatej na strednú teplotu pridáme kvapku oleja a cibuľu, aby zmäkla, a potom na drobno nakrájanú šalotku. Pridajte mleté hovädzie mäso a tymian a varte približne 5 minút, kým mäso nebude opečené. Potom rajnicu stiahnite z ohňa. Do mäsovej zmesi pridajte kari korenie a ochuťte ju soľou a korením.

Plát cesta filo rozložte na rovnej pracovnej ploche a narežte ho po dĺžke na tretiny. Do vrchnej časti každého pásu pridajte lyžicu mäsovej zmesi a zložte do trojuholníkov. Na spojenie okrajov použité malé množstvo mlieka.

Pokračujte, kým nespotrebujete celú mäsovú zmes.

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na teplotu 200 °C.

Každú samosu postriekajte olejom, potom uložte 2 samosy na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 3 minúty.

Samosy otočte a pečte ich ďalšie 3 minúty, až kým nebudú z oboch strán chrumkavé a zlatohnedé.

Grilované krevety

Ingrediencie

200 g umytých a očistených
jumbo kreviet
80 g rozpusteného masla

1 strúčik obielený a roztlačený
strúčik cesnaku
2 PL šľavy z citróna

Príprava

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

V malej miske zmiešajte roztopené maslo, citrónovú šľavu a cesnak. Namočte krevety do maslovej zmesi a uložte ich priamo na varný rošt s nelepivým povrchom. Krevety grilujte približne 10–15 minút a v polovici prípravy ich otočte.

Krokety z lososa

Ingrediencie

½ plechovky ružového lososa,
po odkvapkaní šťavu odložte
na ďalšie použitie
40 g múky
25 g strúhanky
16 g šťavy z lososa

½ vajíčka
¼ nakrájanej jarnej cibulky
½ ČL prášku do pečiva
¼ ČL worcesterskej omáčky
olej v spreji
korenie podľa chuti

Príprava

V miske zmiešajte lososa a vajíčko a potom do zmesi vmiešajte múku, korenie, cibuľu a worcestrovú omáčku.

Zmiešajte kypriaci prášok so šťavou z lososa a vyšľahajte do peny. Nalejte do zmesi lososa a zamiešajte vidličkou.

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na 200 °C.

Zo zmesi vytvarujte krokety a obaľte ich v strúhanke. Postriekajte ich olejom, uložte ich na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte ich približne 15–18 minút alebo do zlatohneda.

Rybie filé v strúhanke

Ingrediencie

100 g filé z tresky
(rovnakej veľkosti na dosiahnutie tých
najlepších výsledkov)
40 g strúhanky
½ rozšľahaného vajíčka

2 lyžice hladkej múky
1 lyžica parmezánu
sušená bazalka
olej v spreji
soľ a korenie podľa chuti

Príprava

Do stredne veľkej misky pridajte trochu hladkej múky a filé z tresky v múke obaľte.

V inej miske zmiešajte strúhanku, parmezán a bazalku. Filé obaľte vo vajíčku a potom v strúhankovej zmesi. Ochutťte korením.

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 190 °C.

Postriekajte rybu olejom zo všetkých strán, uložte filé na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 15–20 minút alebo do zlatohneda.



Chrumkavé vyprážané kurča

Ingrediencie

3 dolné kuracie stehná alebo 2 horné kuracie stehná	½ ČL červenej papriky
50 g kukuričných lupienkov	½ ČL kajenského korenia
30 g polohrubej múky	¼ ČL mletej šalvie
40 ml cmaru	olej v spreji
½ PL dijonskej horčice	soľ a korenie podľa chuti

Príprava

V širokej miske alebo na tanieri zmiešajte múku so soľou a korením. Obal'te kurča v múke tak, aby bolo plne pokryté, prebytočnú múku oklepte o miskú a kurča odložte. Nepoužitú múku vyhod'te.

Vložte kukuričné lupienky do veľkého vrečka s možnosťou opakovaného uzatvorenia, pričom dajte pozor, aby vo vrečku nebol pred uzatvorením žiadny vzduch. Potom vrečko prejdite valčekom, aby sa lupienky rozdrvili. Rozdrvené lupienky nasyp'te do širokej misy alebo na tanier.

Vo veľkej miske zmiešajte podmaslie, horčicu, kajenské korenie, papriku a šalviu. Kúsky kurčafa namočte do tejto zmesi podmaslia a potom obal'te v rozdrvených kukuričných lupienkoch.

Teplovzdušnú fritézu predhrej'te na 200 °C.

Kuracie kúsky zo všetkých strán postriekajte olejom a uložte ich na varný rošt s nelepivým povrchom. Pečte približne 5–10 minút.

Znížte teplotu na 190 °C a pečte ďalších 20–25 minút

v prípade horných stehien a 10–15 minút v prípade dolných stehien. Pred podávaním skontrolujte, či je kurča úplne upečené.

Chrumkavé sezamové vyprážané kurča

Ingrediencie

90 g kuracích prs nakrájaných na pásiky	½ ČL sušenej cibule
40 g ovsených vločiek	½ ČL sójovej omáčky
25 g múky s kypriacim práškom	¼ ČL sušenej bazalky
10 g opečených sezamových semien	¼ ČL sušeného oregana
½ PL slepačieho bujónu	¼ ČL mletého čierneho korenia
1 a ½ ČL soli	60 ml kuracieho vývaru
½ ČL sušeného cesnaku	olej v spreji

Príprava

Kurča ochuťte ½ ČL soli, čiernym korením a sušeným cesnakom a nechajte v chlade približne 4 hodiny.

V stredne veľkej miske zmiešajte ovsené vločky, sezamové semená, ½ ČL soli a slepačí bujón a odložte. V inej miske zmiešajte múku, ½ ČL soli, sušenú cibuľu, bazalku, oregano, sójovú omáčku a kurací vývar. Kuracie mäso namáčajte do kuracieho vývaru a obalíte v zmesi sezamových semien.

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Postriekajte kuracie kúsky olejom, uložte ich na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 15–22 minút alebo do zlatohneda.

Vyprážané kurča po Japonsky

Ingrediencie

175 g kuracích prs bez kože,
nakrájaných na 2,5 cm kocky

1 jemne rozšľahané vajce

1 ½ PL zemiakovej múky

½ PL ryžovej múky

½ PL mletého cesnaku

½ PL strúhaného čerstvého koreňa

zázvoru

½ PL sezamového oleja

½ PL sójovej omáčky

¼ ČL lyžičky soli

¼ ČL čierneho korenia

¼ ČL kocky kuracieho vývaru

olej v spreji

Príprava

Vo veľkej mise zmiešajte vajíčka, soľ, korenie, cukor, cesnak, zázvor, sezamový olej, sójovú omáčku a kocku bujónu. Pridajte kuracie kúsky a premiešajte, aby sa v zmesi obalili. Prikryte a dajte približne na 30 minút do chladničky.

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na 200 °C.

Vyberte misku z chladničky, ku kurčaťu pridajte zemiakovú a ryžovú múku a dobre premiešajte.

Kuracie mäso postriekajte olejom, položte ho na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 15–22 minút alebo do zlatohneda.



Kuracie nugetky

Ingrediencie

6 plnených alebo obyčajných sušienok
1 filé z kuracích prs bez kože, nakrájané
na 2–3 cm kúsky
1 strúčik cesnaku (voliteľné)
1 stredne veľké vajčko
1 PL masla
1 PL suchej petržlenovej vňate alebo

2 vetvičky čerstvej petržlenovej
vňate (voliteľné)
hladká múka
½ citrónu (voliteľné)
olej v spreji
soľ a korenie podľa chuti

Príprava

Na prípravu kuracieho mäsa ošúpeme cesnak a nakrájame citrón. Do kuchynského robota vložte sušienky s maslom, cesnakom, petržlenovou vňaťou, citrónovou kôrou a štipkou soli a korenia a rozmixujte na veľmi jemnú zmes. Výsledné omrvinky nasypťte na tanier.

Do druhého taniera nasypťte múku a do malej misky rozbité vajcia, ktoré potom rozšľahajte vidličkou. Kuracie kúsky obaľte v múke, kým nebudú pokryté zo všetkých strán, potom ich obaľte vo vajci a v ochutených omrvinkách. Omrvinky vtierajte do mäsa, aby na ňom držali. Kuracie kúsky by mali byť úplne obalené. Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Postriekajte kuracie kúsky zo všetkých strán olejom, položte ich na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 10–15 minút alebo kým nebudú úplne upečené dozlata a chrumkavé.

Steak s celým korením

Ingrediencie

200 g steak zo sviečkovice
(hrubý 1,5 cm–2,5 cm)
50 g nesoleného masla
2 šalotky, na malé kocky
100 ml hovädzieho vývaru
2 PL worcesterskej omáčky
2 PL brandy

2 PL 48 % smotany
1 PL dijonskej horčice
1 PL olivového oleja
1 PL zeleného celého korenia
čierne a biele celé korenie podľa chuti
soľ a korenie podľa chuti

Príprava

Steaky osušte kuchynskou utierkou a do oboch strán vtlačte čierne a biele celé korenie.

Zakryte fóliou alebo plastovou fóliou a na pribl. 2–3 hodiny nechajte v chladničke. Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 180 °C.

Položte steak na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 6 (rare), 8 (medium) alebo 10 (dobre prepečené) minút podľa toho, čo preferujete. V polovici pečenia steak otočte, aby karamelizoval na oboch stranách.

Zatiaľ urobte omáčku. V panvici zohrejte olej a maslo a na miernom ohni upečte šalotky do mäkkka. Do panvice pridajte worcesterskú omáčku, brandy a vývar. Krátko povarte, pričom zoškrabte dno panvice, aby sa premiešali chute. Pridajte zelené celé korenie, horčicu a smotanu, potom okoreňte podľa chuti. Vyberte mäso z teplovzdušnej fritézy a nechajte pribl. 5 minút odpočívať predtým, ako ho diagonálne rozrežete na plátky. Pridajte mäso do omáčky. Premiešajte, aby sa premiešali mäsové šťavy a omáčkou zo zeleného korenia a aby sa mäso prehrialo.

Jemne vyprážené jahňacie kotlety s rozmarínom a cesnakom

Ingrediencie

3 malé jahňacie rebierka
alebo 2 ks jahňacieho karé
1 PL mletého cesnaku

1 PL nasekaného čerstvého rozmarínu
½ ČL sušenej drvenej červenej papriky
Vetvičky čerstvého rozmarínu (voliteľné)

Príprava

V malej miske zmiešajte cesnak, rozmarín a mletú červenú papriku. Do oboch strán každej jahňacej kotlety votrite ¼ PL zmesi.

Posypte jahňacie kotlety soľou a uložte ich na tanier, prikryte a dajte ich do chladničky na približne 30 minút, najlepšie až na 4 hodiny.

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na 200 °C.

Položte jahňacie kotlety na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 10 minút, podľa toho, aké prepečené mäso uprednostňujete. V polovici prípravy premiešajte.

Jahňacie kotlety môžete ozdobiť rozmarínom.

Bravčová kotleta

Ingrediencie

1 bravčová kotleta

soľ a korenie podľa chuti

Príprava

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Ochuťte bravčovú kotletu soľou a korením.

Položte bravčovú kotletu na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 18–20 minút.

Čas potrebný na upečenie bravčovej kotlety závisí od vašej preferencie. V polovici prípravy ju otočte na dosiahnutie rovnomernej farby a karamelizácie.



Bravčová kotleta s horčicou

Ingrediencie

1 bravčová kotleta

dijonská horčica

Príprava

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na 200 °C.

Na bravčovú kotletu hrubšiu vrstvu dijonskej horčice.

Položte bravčovú kotletu na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 18–20 minút, kým nezostane tuk chrumkavý.

V polovici prípravy kotletu otočte na dosiahnutie rovnomernej farby a karamelizácie.

Pečená šunka

Ingrediencie

750 g šunky

soľ a korenie podľa chuti

Príprava

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na 180 °C.

Šunku položte na varný rošt s nelepivým povrchom a voľne ju zakryte alobalom.

Ak máte 750 g šunku, pečte ju približne 25 minút, potom ju otočte a pečte ďalších 25 minút. Odstráňte fóliu a nechajte ju približne 10 minút opekať, potom ju znovu otočte na ďalších 10 minút, aby sa opekla zo všetkých strán.

Čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od tvaru alebo hrúbky šunky.

Vyskúšajte ihlicou, aby ste sa uistili, že je šľava číra.

Dochuťte.

Poznámka: Pri vyberaní nádoby varného koša z teplovzdušnej fritézy dávajte pozor, pretože na dne sa bude nachádzať horúca šľava. Buďte opatrní, aby ste predišli zraneniu.

Pečené zemiaky

Ingrediencie

800 g zemiakov nakrájaných na štvrtky

soľ a korenie podľa chuti

6 PL olivového oleja

Príprava

Naplňte veľkú panvicu studenou vodou. Zemiaky vložte do rajnice, pridajte štipku soli a zakryte. Hneď ako voda zovrie, znížte teplotu a varte približne 6 minút.

Zemiaky scedte a zatraste nimi v cedidle, aby ste zdrsnili okraje.

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Zemiaky položte na varný rošt s nelepivým povrchom a pokvapkajte olejom. Pečte približne 15 minút. Opatrne ich otočte a pečte ďalších 15 minút. Skontrolujte, či zemiaky nezhoreli, a v prípade potreby ich prikryte fóliou.

Pečené bataty

Ingrediencie

2 bataty nakrájané na malé kúsky

2 PL olivového oleja

1 ČL čili vločiek

soľ a korenie podľa chuti

Príprava

Nakrájané bataty vložíme do panvice so studenou, osolenou vodou a privedieme do varu. Po dosiahnutí bodu varu slanú vodu zlejte.

Bataty dajte do misky, polejte ich olejom a premiešajte, aby ním boli rovnomerne pokryté. Pridajte čili vločky, dochuťte soľou a korením podľa chuti a premiešajte. Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Bataty položte na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 18–25 minút, kým zemiaky nebudú mäkké a zlatohnedé.

V polovici prípravy odporúčame nádobu varného koša potriasť, aby boli zemiaky rovnomerne pripravené.

Pred podávaním ich posypte morskou soľou.

Pečené zemiaky s rozmarínom

Ingrediencie

1 stredne veľký biely zemiak,

nakrájame na malé kúsky

1 rozdrvený strúčik cesnaku

1 vetvička čerstvého rozmarínu

olej v spreji

soľ a korenie podľa chuti

Príprava

Nakrájané bataty vložíme do panvice so studenou, osolenou vodou a privedieme do varu. Po dosiahnutí bodu varu slanú vodu zlejte.

Kúsky zemiakov nasypťte do misky, pridajte ostatné ingrediencie a všetko spolu zmiešajte.

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 180 °C.

Postriekajte zemiaky olejom, aby bola na každom tenká vrstva, uložte ich na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 20–30 minút alebo kým nebudú zlatohnedé a zvonka chrumkavé.

V polovici prípravy odporúčame nádobu varného koša potriasť, aby boli zemiaky rovnomerne pripravené.



Cibuľové krúžky

Ingrediencie

32 g polohrubej múky
1 veľká cibuľa
80 ml cmaru

olej v spreji
soľ a korenie podľa chuti

Príprava

Cibuľu umyte, ošúpte a nakrájajte na 5 mm hrubé kolieska a potom kolieska pooddeľujte do krúžkov.

V širokej miske alebo na tanieri zmiešajte múku so soľou a korením. Cibuľové krúžky obaľte v tejto múke tak, aby boli celkom pokryté, prebytočnú múku oklepte o misku a krúžky odložte. Nepoužitú múku vyhodte.

Cibuľové krúžky namočte do podmaslia, kým nie sú celkom pokryté.

Nadbytočné podmaslie otraste a krúžky druhýkrát obaľte v múke.

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Postriekajte cibuľové krúžky olejom, uložte ich na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 5–8 minút alebo do zlatohneda.

V polovici prípravy odporúčame nádobu varného koša potriasť, aby boli cibuľové krúžky rovnomerne pripravené.

Obaľované kuracie kúsky

Ingrediencie

25 g strúhanky
25 g smotanového syra

1 ks kuracích prs
olej v spreji

Príprava

Kuracie prsia nakrájajte na pásiky, rovnomerne na ne rozotrite smotanový syr a obaľte ich v strúhanke.

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Zľahka postriekajte kurča olejom, uložte ho na varný rošt s nelepivým povrchom a pečte približne 15–22 minút, pričom v polovici ho otočíte, alebo kým nebude zlatohnedé a pevné na dotyk.

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

Ak sa k vám tento výrobok nedostane v prijateľnom stave, kontaktujte naše oddelenie služieb zákazníkom na adrese www.saltercookshop.com.

Majte svoj dodací list poruke, pretože budete potrebovať informácie, ktoré sú na ňom uvedené.

Ak si prajete tento výrobok vrátiť, vráťte ho spolu s potvrdenkou maloobchodníkovi, od ktorého ste ho zakúpili (v súlade s jeho zmluvnými podmienkami).

Záruka

Na všetky novo zakúpené výrobky sa vzťahuje záruka výrobcu, pričom jej dĺžka závisí od daného výrobku. Ak sa zákazník preukáže príslušným dokladom o nákupe, spoločnosť Salter mu prostredníctvom predajcu poskytne štandardnú 12-mesačnú záruku s platnosťou od dátumu nákupu. To sa vzťahuje len na výrobky používané v domácnosti podľa pokynov a v súlade so zamýšľaným účelom. V prípade nesprávneho použitia alebo rozoberania výrobkov dochádza k zrušeniu platnosti záruky.

V rámci záruky sa zaväzujeme zdarma opraviť alebo vymeniť akékoľvek poškodené časti výrobku. V prípade, že nebude možné poskytnúť potrebnú náhradu, zákazníkovi ponúkneme podobný výrobok alebo mu vrátime peniaze. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené opotrebovaním v dôsledku pravidelného používania ani na spotrebný materiál, ako sú zástrčky, poistky atď.

Upozorňujeme, že uvedené zmluvné podmienky sa môžu občas meniť, preto vám odporúčame ich každej návšteve webovej lokality skontrolovať.

Žiadna časť tejto záruky ani pokynov súvisiacich s týmto výrobkom nevylučuje, neobmedzuje ani inak neovplyvňuje vaše zákonné práva.

Preškrtnutý symbol smetného koša na kolieskach na tomto výrobku znamená, že toto zariadenie sa musí zlikvidovať ekologickým spôsobom, keď ho už viac nebudete môcť používať alebo došlo k jeho opotrebovaniu. Ďalšie informácie o mieste recyklácie tohto výrobku vám poskytne miestny orgán.



SALTER®

Výrobca:

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

Vyrobené v Číne.

