

# **SALTER®**

SINCE 1760

## Kompaktný Teplovzdušná fritéza

Vychutnajte si vyprážané jedlo  
zdravším spôsobom s malým  
alebo žiadnym olejom



Pokyny si odložte pre nahliadnutie 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.

Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, produkt ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.

Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti opraviteľné spotrebiteľom, opravy by mal vykonávať 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.

Spotrebič neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

So spotrebičom nemanipulujte mokrými rukami.

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

Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel.

Vypnite ho a zástrčku vytiahnite ručne.

Spotrebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.

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

Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.

Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.

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

Počas používania spotrebičom nepohybujte.

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

Pri používaní spotrebiča 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 spotrebič vždy odpojte zo siete.

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

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

Použitie predlžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.

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

Tento spotrebič 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 z teplovzdušnej fritézy. V tomto prípade sa časovač nezastaví, ale bude naďalej odpočítavať 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

### ČO ROBIŤ:

Uistite sa, že nádoba varného koša je správne zarovnaná predtým, než ju opätovne zasuniete.

Nádobu varného koša chytajte len za rukoväť.

Pri vyberaní nádoby varného koša z teplovzdušnej fritézy postupujte opatrne, môže dôjsť k úniku pary.

V prípade, že sa nádoba varného koša naplní príliš veľkým množstvom prebytočného oleja, vyprázdňte ju. Na zachytenie prebytočného oleja použite miskú odolnú teplotu a po vychladnutí ho správne zlikvidujte.

### VYVARUJTE SA:

Neprevracajte nádobu varného koša s horúcim jedlom vo vnútri, pretože prebytočný olej sa môže zachytiť na dne nádoby varného koša a mohol by sa dostať na ingrediencie. Teplovzdušnú fritézu ani jej otvory na prívod vzduchu nezakrývajte – naruší sa tým prívod vzduchu, čo môže

ovplyvniť výsledky varenia.

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

Netraste prudko nádobou varného koša, kým sa v zásobníku nachádza prebytočný olej.

## Starostlivosť a údržba

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou 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:** Nádobu varného koša čistite v teplej vode so saponátom, následne ju opláchnite a dôkladne osušte. Hlavnú jednotku teplovzdušnej 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 kompaktnej teplovzdušnej fritézy | 5. | Časovač                      |
| 2. | Nádoba varného koša                              | 6. | Regulátor teploty            |
| 3. | Rošt s nelepivým povrchom                        | 7. | Oranžová kontrolka napájania |
| 4. | Rukoväť nádoby varného koša                      | 8. | Zelená kontrolka ohrievania  |

## Návod na použitie

### Pred prvým použitím

Vyčistite teplovzdušnú fritézu podľa pokynov uvedených v časti Starostlivosť a údržba.

**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.

## Používanie kompaktnej teplovzdušnej fritézy

- 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. Oranžová kontrolka a zelená kontrolka sa rozsvietia, čo signalizuje, že teplovzdušná fritéza je zapnutá a prebieha jej zohrievanie.
- 3. KROK:** Vyberte nádobu varného koša jej vytiahnutím z teplovzdušnej fritézy pomocou rukoväte. Nádobu varného koša umiestnite na rovný, stabilný a teplovzdorný povrch.
- 4. KROK:** Vložte ingrediencie na vrch roštu s nelepivým povrchom vo vnútri nádoby varného koša. Zasuňte nádobu varného koša naspäť 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 jej vytiahnutím z teplovzdušnej fritézy pomocou rukoväte. 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. Opatrným otvorením varného priestoru skontrolujte, či sú prísady hotové. Ak prísady nie sú dovarené, zatvorte nádobu varného koša a pomocou časovača primerane upravte čas varenia. Ak je jedlo dovarené, vyberte nádobu varného koša z hlavnej jednotky a obsah vyberte do misky alebo na tanier. Ak je jedlo veľké alebo krehké, použite teplovzdorné kliešte (nie sú súčasťou dodávky).

**POZNÁMKA:** Ak sa teplovzdušná fritéza nezapne, nádobu varného koša nebola správne zasunutá. Skontrolujte, či je nádobu varného koša úplne zasunutá.

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 upravia. Počas používania sa zelená kontrolka ohrievania striedavo zapína a vypína, čím signalizuje, že sa udržiava nastavená teplota.

**UPOZORNENIE:** Jedlo nevyklápajte priamo do misky alebo na tanier, keďže naspodku nádoby varného koša sa môže

zachytiť prebytočný olej. Namiesto toho zakaždým použite kuchynský riad na vybratie uvareného jedla.

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

Počas používania sa teplovzdušná fritéza veľmi zahrieva. Budte preto opatrní, aby ste predišli zraneniu a spotrebič vždy kladte na teplovzdorný povrch.

## Sprievodca 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 hranolky          | 200–400 g | 16–18 min          | 200 °C  | Pri miešaní hranoliek postupujte podľa pokynov uvedených v kapitole s názvom „Používanie kompaktnej teplovzdušnej fritézy“.                                                                                                |
| Hrubé mrazené hranolky          | 200–400 g | 18–20 minút        | 200 °C  | Pri miešaní hranoliek postupujte podľa pokynov uvedených v kapitole s názvom „Používanie kompaktnej teplovzdušnej fritézy“.                                                                                                |
| Domáce hranolčky                | 200–400 g | 20–30 minút        | 200 °C  | Postupujte podľa kompletných pokynov uvedených v kapitole s názvom „Podrobný postup prípravy hranoliek“.                                                                                                                   |
| Domáce opekané americké zemiaky | 200–400 g | 20–30 minút        | 180 °C  | Nakrájané zemiaky namočte na chvíľu do vody, aby sa z nich uvoľnil škrob, pridajte ½ polievkovej lyžice oleja a zmes zamiešajte podľa pokynov uvedených v kapitole s názvom „Používanie kompaktnej teplovzdušnej fritézy“. |

## Mäso a hydina

| Jedlo            | Množstvo  | Pribl. čas varenia                                                                                   | Teplota | Dodatočné informácie                                  |
|------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------|
| Steak            | 100–300 g | Dobre prepečené:<br>10 minút<br><br>Stredne prepečené:<br>8 minút<br><br>Slabo prepečené:<br>6 minút | 180 °C  | V polovici celkového času varenia mäso prevráťte.     |
| Hamburger        | 100–300 g | 18–20 minút                                                                                          | 180 °C  | V polovici celkového času varenia mäso prevráťte.     |
| Bravčové kotlety | 100–300 g | 18–20 minút                                                                                          | 200 °C  | V polovici celkového času varenia mäso prevráťte.     |
| Kuracie prsia    | 100–300 g | 15–22 minút                                                                                          | 200 °C  | Nezabudnite skontrolovať, či je kura správne upečené. |
| Kuracie stehná   | 100–300 g | 15–22 minút                                                                                          | 180 °C  | Nezabudnite skontrolovať, či je kura správne upečené. |

## Mäso a hydina

| Jedlo                  | Množstvo  | Pribl. čas varenia | Teplota |
|------------------------|-----------|--------------------|---------|
| Mrazené kuracie nugety | 100–300 g | 6–10 minút         | 200 °C  |
| Jarné závitky          | 100–200 g | 8–10 minút         | 200 °C  |
| Plnená zelenina        | 100–200 g | 10–15 minút        | 180 °C  |

## Podrobné pokyny na prípravu hranoliek

### Domáce hranolčeky

- 1. KROK:** Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.
- 2. KROK:** Nakrájajte zemiaky na hranolčeky s hrúbkou asi 1 cm.
- 3. KROK:** Nakrájané zemiaky vložte do studenej vody a privedte k varu. Naparujte počas približne 3 minút.
- 4. KROK:** Zlejte zo zemiakov vodu a zemiaky dôkladne osušte papierovou utierkou.
- 5. KROK:** Zemiaky obaľte v ½ lyžice oleja na varenie alebo použite olej v spreji a pridajte ich na rošt s nelepivým povrchom. Aby bol výsledok optimálny, zemiaky by mali byť celé obalené olejom.
- 6. KROK:** Nechajte fritovať 20 až 30 minút pri teplote 200 °C.
- 7. KROK:** Hranolky pravidelne pretrepte (približne každých 6 minút), aby sa všetky hranolky upiekli rovnomerne. Postriekajte ďalším olejom, ak sa hranolky lepia na rošt s nelepivým povrchom.
- 8. KROK:** Keď sú hranolky dostatočne prepečené a chrumkavé, vyberte ich z teplovzdušnej fritézy a môžete ich servírovať.

### Zmrazené hranolčeky

- 1. KROK:** Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.
- 2. KROK:** Na rošt s nelepivým povrchom vložte 200 až 400 g zmrazených hranoliek.
- 3. KROK:** Fritujte 16 až 18 minút v prípade tenkých mrazených hranoliek alebo 18 až 20 minút v prípade hrubých mrazených hranoliek.
- 4. KROK:** Hranolky pravidelne pretrepte (približne každých 6 minút), aby sa všetky hranolky upiekli rovnomerne.
- 5. KROK:** Keď sú hranolky dostatočne prepečené a chrumkavé, vyberte ich z teplovzdušnej fritézy a môžete ich 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 výrobku: EK2817H

Vstup: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 1000 W

# Receptov

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



## Hovädzie samosy

Na tento recept sú potrebné špajdle.

### Prísady

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

### Spôsob prípravy

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 tymián 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

### Prísady

200 g jumbo kreviet,  
umytých a olúpaných  
80 g roztopeného masla

1 strúčik cesnaku, olúpaný, rozpučený  
2 polievková lyžica citrónovej šťavy

### Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

V malej miske zmiešajte roztopené maslo, citrónovú šťavu 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

### Prísady

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

### Spôsob prípravy

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

### Prísady

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

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

### Spôsob prípravy

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 vajičku a potom v strúhankovej zmesi. Ochutťte korením.

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 190 °C.

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

## Chrumkavé vyprážané kurča

### Prísady

3 dolné kuracie stehná alebo 2 horné  
kuracie stehná  
50 g kukuričných lupienkov  
30 g polohrubej múky  
40 ml cmaru  
½ PL dijonskej horčice

½ ČL červenej papriky  
½ ČL kajenského korenia  
¼ ČL mletej šalvie  
olej v spreji  
soľ a korenie podľa chuti

### Spôsob prípravy

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

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 nasypťte do širokej misy alebo na tanier.

Vo veľkej mise zmiešajte podmaslie, horčicu, kajenské korenie, papriku a šalviu. Kúsky kurčaťa namočte do tejto zmesi podmaslia a potom obaľte v rozdrvených kukuričných lupienkoch.

Teplovzdušnú fritézu predhrejte 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

### Prísady

|                                         |                               |
|-----------------------------------------|-------------------------------|
| 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                 |

### Spôsob prípravy

Kurča ochuťte 1/2 ČL soli, čiernym korením a sušeným cesnakom a nechajte v chlade približne 4 hodiny.

V stredne veľkej miske zmiešajte ovsené vločky, sezamové semená, 1/2 ČL soli a slepačí bujón a odložte. V inej miske zmiešajte múku, 1/2 ČL soli, sušenú cibuľu, bazalku, oregano, sójovú omáčku a kurací vývar. Kuracie mäso namáčajte do kuracieho vývaru a obaľte 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

### Prísady

|                                                          |                             |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 175 g kuracích prs bez kože, nakrájaných na 2,5 cm kocky | ½ PL sezamového oleja       |
| 1 jemne rozšľahané vajce                                 | ½ PL sójovej omáčky         |
| 1 ½ PL zemiakovej múky                                   | ¼ ČL lyžičky soli           |
| ½ PL ryžovej múky                                        | ¼ ČL čierneho korenia       |
| ½ PL mletého cesnaku                                     | ¼ ČL kocky kuracieho vývaru |
| ½ PL strúhaného čerstvého koreňa zázvoru                 | olej v spreji               |

### Spôsob prípravy

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

### Prísady

|                                           |                                  |
|-------------------------------------------|----------------------------------|
| 6 plnených alebo obyčajných sušienok      | 2 vetvičky čerstvej petržlenovej |
| 1 filé z kuracích prs bez kože, nakrájané | vňate (voliteľné)                |
| na 2–3 cm kúsky                           | hladká múka                      |
| 1 strúčik cesnaku (voliteľné)             | ½ citrónu (voliteľné)            |
| 1 stredne veľké vajíčko                   | olej v spreji                    |
| 1 PL masla                                | soľ a korenie podľa chuti        |
| 1 PL suchej petržlenovej vňate alebo      |                                  |

### Spôsob prípravy

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 rozbite 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

### Prísady

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

### Spôsob prípravy

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 (dobře 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 mäkka. 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

### Prísady

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)

### Spôsob prípravy

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

### Prísady

1 bravčová kotleta

Soľ a korenie podľa chuti

### Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Ochufte 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

### Prísady

1 bravčová kotleta

dijonská horčica

### Spôsob prípravy

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

### Prísady

750 g šunky

soľ a korenie podľa chuti

### Spôsob prípravy

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na 180 °C.

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

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 opiekla 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

### Prísady

800 g zemiakov nakrájaných na štvrtiny

Soľ a korenie, podľa chuti

6 lyžíc olivového oleja

### Spôsob prípravy

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 nezohoreli, a v prípade potreby ich prikryte fóliou.



## **Pečené bataty**

### **Prísady**

2 bataty nakrájané na malé kúsky

2 PL olivového oleja

1 ČL čili vločiek

soľ a korenie podľa chuti

### **Spôsob prípravy**

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**

### **Prísady**

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

### **Spôsob prípravy**

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 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**

### **Prísady**

32 g polohrubej múky  
1 veľká cibuľa  
80 ml cmaru

olej v spreji  
soľ a korenie podľa chuti

### **Spôsob prípravy**

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 vyhoďte.

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 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**

25 g strúhanky  
25 g smotanového syra

1 ks kuracích prs  
olej v spreji

### **Spôsob prípravy**

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

**POZNÁMKY:**

**UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.  
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. Germany.**

Ak sa k vám tento produkt nedostane v prijateľnom stave, kontaktujte naše Oddelenie služieb zákazníkom na [www.salter.com](http://www.salter.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 pri každej návšteve webovej lokality skontrolovať.

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

## **Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení**



Tento symbol na produkte, jeho batériách alebo obale znamená, že tento produkt a všetky batérie, ktoré sa v ňom nachádzajú, sa nesmú likvidovať s komunálnym odpadom. Namiesto toho je používateľ povinný odovzdať ich na príslušnom zbernom mieste na recykláciu batérií a elektrických a elektronických zariadení. Tento separovaný zber a recyklácia pomôžu zachovať prírodné zdroje a zabrániť potenciálnym negatívnym dôsledkom na ľudské zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériách a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenie na vhodnú likvidáciu. **Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení pred likvidáciou má na starosti používateľ.** Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získate na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

## 3-ROČNÁ ZÁRUKA\*

\*Ak chcete získať nárok na predĺženú záruku, prejdite na stránku **[guarantee.upgs.com/salter](https://guarantee.upgs.com/salter)** a zaregistrujte svoj produkt do 30 dní od nákupu.

# SALTER®

Výrobca:

UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. **Germany.**

Vyrobené v Číne.



Ochranná známka ©Salter. Všetky práva vyhradené.