

SALTER®

SINCE 1760

Kompaktní Horkovzdušná fritéza

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.

Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, produkt ihned přestaňte používat, aby nedošlo ke zranění.

Tento přístroj neobsahuje žádné díly, které by mohl opravovat uživatel, opravy smí provádět pouze 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 mokřýma 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 k němuž 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 vychladl.
Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání, které nebylo dodáno s výrobkem.
Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Neměl by 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 se časovač nepozastaví; bude 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:

Když vkládáte varnou přihrádku zpět, ujistěte se, že je správně zarovnaná.

Varnou přihrádku držte pouze za rukojeť varné přihrádky.

Při vyjímání varné přihrádky buďte opatrní, jelikož z ní může vycházet pára.

Pokud se varná přihrádka příliš naplní přebytečným olejem, vyprázdněte ji. Přebytečný olej slijte do teplovzdorné nádoby a po vychladnutí jej řádně zlikvidujte.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ:

Nepřevracujte varnou přihrádku, když obsahuje horké potraviny, protože na dně přihrádky se může nahromadit přebytečný olej a mohl by na přísady vytéct.

Nezakrývejte horkovzdušnou fritézu ani její přívody vzduchu,

protože byste narušili proudění vzduchu a mohli tak ovlivnit výsledky vaření.

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

Pokud je na podnosu přebytečný olej, energicky protřepejte varnou přihrádku.

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: Varnou přihrádku očistěte teplou vodou s mycím přípravkem, opláchněte ji 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
2. Varná přihrádka
3. Varný koš s nepřilnavým povrchem
4. Rukojeť varné přihrádky
5. Ovladač časovače
6. Ovladač teploty
7. Oranžová kontrolka napájení
8. Zelená kontrolka teploty

Návod k použití

Před prvním použitím

Vyčistěte horkovzdušnou fritézu podle pokynů v části „Péče a údržba“.

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.

Používání kompaktní horkovzdušné fritézy

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 a zelená kontrolka na znamení, že je horkovzdušná fritéza zapnutá a zahřívá se.

KROK 3: Vytáhněte varnou přihrádku z horkovzdušné fritézy pomocí rukojeti. Položte varnou přihrádku na plochý, stabilní a tepelně odolný povrch.

KROK 4: Vložte přísady na horní varný koš s nepřilnavým povrchem uvnitř varné přihrádky. 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.

Vytáhněte varnou přihrádku z horkovzdušné fritézy pomocí rukojeti. Jemně varnou přihrádkou zatřeste, zasuňte ji zpět do hlavní jednotky a pokračujte v přípravě.

KROK 8: Po dokončení přípravy a vypršení času zazní časovač. Opatrně otevřete varnou přihrádku a zkontrolujte, zda jsou suroviny hotové. Pokud nejsou hotové, zavřete varnou přihrádku a pomocí digitálního ovládacího panelu podle potřeby upravte dobu přípravy. Pokud je pokrm hotový, vyjměte varnou přihrádku z hlavní jednotky a přemístěte obsah do mísy nebo na talíř. Pokud jídlo obsahuje velké nebo křehké kusy, použijte tepelně odolné kleště (nejsou součástí balení).

POZNÁMKA: Pokud se horkovzdušná fritéza nezapne, nebyla varná přihrádka vložena správně. Zkontrolujte, zda je varná přihrádka vložena správně.

Před zahájením vaření vždy horkovzdušnou fritézu předehejte 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. Namísto toho k vyjímání hotového jídla

vždy používejte kuchyňské náčiní.

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.

Horkovzdušná fritéza se při používání silně zahřívá. Pro prevenci úrazu dbejte opatrnosti a vždy ji umísťujte na teplovzdornou plochu.

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. Pokrmy by vždy měly být před podáváním horké.

Brambory a hranolky

Potravina	Množství	Přibližná doba přípravy	Teplota	Další informace
Tenké mražené hranolky	200–400 g	16–18 min	200 °C	Hranolky protřepejte podle pokynů uvedených v části „Používání kompaktní horkovzdušné fritézy“.
Silné mražené hranolky	200–400 g	18–20 min	200 °C	Hranolky protřepejte podle pokynů uvedených v části „Používání kompaktní horkovzdušné fritézy“.
Domácí hranolky	200–400 g	20–30 min	200 °C	Postupujte podle detailních pokynů uvedených v části „Podrobný návod k přípravě hranolků“.
Domácí hranolky typu wedges	200–400 g	20–30 min	180 °C	Namočte brambory nakrájené na čtvrtky do vody, aby se z nich odstranil škrob, přidejte půl polévkové lžice oleje a protřepejte podle pokynů uvedených v části „Používání kompaktní horkovzdušné fritézy“.

Maso a drůbež

Potravina	Množství	Přibližná doba přípravy	Teplota	Další informace
Steak	100–300 g	Dobře propečený: 10 min Středně propečený: 8 min Mírně propečený: 6 min	180 °C	V půlce celkové doby pečení obraťte.
Hamburger	100–300 g	18–20 min	180 °C	V půlce celkové doby pečení obraťte.
Vepřové kotlety	100–300 g	18–20 min	200 °C	V půlce celkové doby pečení obraťte.
Kuřecí prsa	100–300 g	15–22 min	200 °C	Vždy zkontrolujte, zda je kuřecí maso řádně upečeno.
Kuřecí stehýnka	100–300 g	15–22 min	180 °C	Vždy zkontrolujte, zda je kuřecí maso řádně upečeno.

Maso a drůbež

Potravina	Množství	Přibližná doba přípravy	Teplota
Mražené kuřecí nugety	100–300 g	6–10 min	200 °C
Jarní závitky	100–200 g	8–10 min	200 °C
Plněná zelenina	100–200 g	10–15 min	180 °C

Podrobný návod k přípravě hranolků

Domácí hranolky

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

KROK 2: Nakrájejte brambory na kousky široké 1 cm.

KROK 3: Vložte nakrájené brambory do hrnce se studenou vodou a uveďte ji do varu. Povařte je přibližně po dobu 3 minut.

KROK 4: Slijte vodu z brambor a důkladně je 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 se ujistěte, zda jsou brambory omaštěné po celém povrchu.

KROK 6: Pečte při teplotě 200 °C po dobu 20 až 30 minut.

KROK 7: Pravidelně hranolky protřepávejte (přibl. každých 6 minut), aby byly všechny rovnoměrně připravené. Pokud se hranolky lepí na varný koš s nepřilnavým povrchem, postříkejte je ještě trochou oleje.

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 200 až 400 g zmrazených hranolků.

KROK 3: Pečte po dobu 16–18 minut, jsou-li zmrazené hranolky tenké, nebo 18–20 minut, jsou-li zmrazené hranolky silné.

KROK 4: Pravidelně hranolky protřepávejte (přibl. každých 6 minut), aby byly všechny rovnoměrně připravené.

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: EK2817H

Vstup: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Výstup: 1000 W

Receptů

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



Samosy s hovězím masem

Pro tento recept jsou potřeba špízy.

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 lžící 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.

Předehřejte 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, omytých
a oloupaných
80 g rozpuštěného másla

1 stroužek česneku, oloupaný
a rozdrcený
2 lžice citronové šťávy

Postup

Předehejte 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.

Předehejte horkovzdušnou fritézu 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 výsledky vaření)
40 g strouhanky
½ vejce, rozšlehaného
2 lžíce obyčejné mouky

1 lžíce 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. Dochutě podle chuti.

Předehřejte 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 do zlatova.

Křupavé smažené kuře

Ingredience

3 kuřecí stehna nebo 2 kuřecí spodní stehna
50 g kukuřičných vloček
30 g hladké mouky
40 ml podmáslí
½ lžíce 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 je, 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 přejeďte 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.

Předehřejte horkovzdušnou fritézu 200 °C.

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

Snižte 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	½ lžičky cibulového prášku
40 g ovesných vloček	½ lžičky sójové omáčky
25 g samokypřicí mouky	¼ lžičky sušená bazalka
10 g pražených sezamových semínek	¼ lžičky sušeného oregana
½ polévková lžíce kuřecího vývaru v prášku	¼ lžičky mletého černého pepře
1½ lžičky soli	60 ml kuřecího vývaru
½ lžičky česnekového prášku	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.

Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

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

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 bílého cukru
1½ lžíce rýžové mouky	¼ lžičky soli
1½ lžíce drceného česneku	¼ lžičky černého pepře
½ lžíce strouhaného čerstvého kořene zázvoru	¼ lžičky kuřecího vývaru v kostce
	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.

Předehřejte 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 lžice sušené petržele nebo 2 snítky
1 kuřecí prsa bez kůže, nakrájená na	čerstvé petržele (volitelné)
2–3cm kousky	Hladká mouka
1 stroužek česneku (volitelné)	½ citrónu (volitelné)
1 středně velké vejce	Olej na postříkání
1 lžice másla	Sůl a pepř podle chuti

Postup

Na přípravu kuřete oloupejte česnek a oloupejte citrónovou kůru. Vložte krekrů 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 drobků do kuřete tak, aby se přilepily; kousky kuřete by měly být zcela pokryté.

Předehřejte 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)	2 lžíce tučné smetany
50 g nesoleného másla	1 lžíce dijonské hořčice
2 šalotky, nadrobno nakrájené	1 lžíce olivového oleje
100 ml hovězího vývaru	1 lžíce celého zeleného pepře
2 lžíce worcesterové omáčky	Bílý a černý celý pepř podle chuti
2 lžíce brandy	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 nezměknou. Přidejte worcesterovou omáčku, brandy a vývar. Zprudka orestujte a obsah pánve zamíchejte, aby se chutě promíchaly. Přidejte celý zelený pepř, hořčici a smetanu, poté dochuťte.

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

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).

Předehřejte 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

Předehřejte 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 zbarvení 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 zbarvení 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.

Okořeňte 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 (rozpuštěných)

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
2 lžíce olivového oleje
1 lžička chilli papriček
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 nepřílnavým povrchem a vařte přibližně 18–25 minut, dokud brambory nezměkknou a nezezlátnou.

Doporučujeme protřepat varnou příhrádku 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 stroužek česneku, rozdrcený
1 snítky čerstvého rozmarýnu
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 nepřílnavým povrchem a smažte po dobu 20–30 minut nebo dozlatova.

Doporučujeme protřepat varnou příhrádku 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 do zlatova.

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

Obalované kuře Goujons

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 do zlatova, tak aby bylo pevné na omak.

Poznámky:

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

Pokud vám výrobek nebude dodán v přijatelném stavu, obraťte se na oddělení zákaznických služeb na adrese **www.salfer.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 Salfer 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 nevyklučuje, neomezuje ani jinak neovlivňuje vaše zákonná práva.

Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol na produktu, jeho bateriích nebo obalu znamená, že tento produkt a v něm obsažené baterie se nesmějí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem. Namísto toho je uživatel odpovědný za jejich předání na příslušné odběrové místo pro recyklaci baterií a elektrických a elektronických zařízení. Tento separátní odběr a recyklování napomohou ochraně přírodních zdrojů a zabrání potenciálním negativním důsledkům pro lidské zdraví a životní prostředí, které by způsobila přítomnost nebezpečných látek v bateriích a elektrických a elektronických zařízeních, a ke které by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Někteří prodejci poskytují služby zpětného převzetí, které umožňují uživateli vrátit vyčerpané vybavení pro příslušnou likvidaci. **Je odpovědností uživatele odstranit před likvidací veškerá data z elektrických a elektronických zařízení.** Další informace o tom, kde odevzdat baterie, elektrický a elektronický odpad, prosím kontaktujte místní městský nebo obecní úřad, služby likvidace komunálního odpadu nebo prodejce.

LETÁ ZÁRUKA*

*Abyste získali nárok na prodlouženou záruku,
přejděte na guarantee.upgs.com/salter
a zaregistrujte svůj výrobek do 30 dní od nákupu.

SALTER®

Výrobce:

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

Vyrobeno v Číně.



Ochranná známka ©Salter. Všechna práva vyhrazena.