

SALTER®

SINCE 1760

3,2 litre Friteza na vrući zrak

Uživajte u prženoj hrani na
zdraviji način
upotrebljavajući
malo ili nimalo ulja



Spremite upute za buduće potrebe.

Sigurnosne upute

Pri upotrebi električnih uređaja uvijek trebate slijediti osnovne mjere sigurnosti.

Prije no što uređaj priključite na napajanje, provjerite odgovara li napon naznačen na nazivnoj pločici onome u lokalnoj mreži. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te one s nedostatkom iskustva i znanja mogu upotrebljavati ovaj uređaj samo su pod nadzorom ili ako su dobile upute o sigurnoj upotrebi uređaja te su svjesne mogućih opasnosti.

Djeca moraju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala s uređajem.

Ako nisu starija od 8 godina, djeca ne smiju čistiti i održavati proizvod.

Ovaj uređaj nije igračka.

Ovaj uređaj ne sadrži dijelove koje može servisirati korisnik. Ako kabel za napajanje, utikač ili bilo koji drugi dio uređaja nije ispravan, ako je pao ili je oštećen, samo kvalificirani električar smije obaviti popravak. Neispravan popravak može korisnika dovesti u opasnost.

Uređaj i kabel za napajanje držite izvan dosega djece.

Uređaj držite izvan dosega djece dok je uključen ili se hladi.

Uređaj i kabel za napajanje držite podalje od izvora topline i oštih rubova koji bi ih mogli oštetiti.

Kabel za napajanje držite podalje od svih dijelova uređaja koji se tijekom upotrebe zagrijavaju.

Uređaj držite podalje od ostalih uređaja koji emitiraju toplinu.

Uređaj nemojte uranjati u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.

Uređajem nemojte rukovati mokrih ruku.

Uređaj nemojte ostavljati bez nadzora ako je priključen na napajanje.

Uređaj iz napajanja nemojte iskopčavati povlačenjem kabela; isključite uređaj i rukom izvucite utikač.

Uređaj nemojte povlačiti niti nositi za kabel za napajanje.

Uređaj upotrebljavajte isključivo za ono za što je namijenjen.

Upotrebljavajte samo one dodatke koje ste dobili uz proizvod.

Uređaj nemojte upotrebljavati na otvorenom.

Uređaj nemojte spremati na mjesto izloženo izravnoj sunčevoj svjetlosti niti u uvjetima visoke vlage.

Uređaj nemojte premještati dok je u upotrebi.

Nemojte dodirivati nijedan dio uređaja koji se zagrijava ni grijaće komponente uređaja jer to može uzrokovati ozljede.

Nemojte upotrebljavati oštre ni abrazivne predmete uz ovaj uređaj; upotrebljavajte samo plastične špatule ili drvene špatule kako se teflonska površina ne bi oštetila.

Uređaj uvijek iskopčajte nakon upotrebe te prije čišćenja ili održavanja.

Nakon upotrebe uvijek provjerite je li se uređaj potpuno ohladio prije nego što počnete s čišćenjem, održavanjem ili spremanjem.

Uređaj uvijek upotrebljavajte na stabilnoj površini otpornoj na toplinu, na visini koja je korisniku ugodna.

Ne preporučuje se upotreba produžnog kabela.

Uređajem se ne bi smjelo upravljati vanjskim mjeračem vremena ni zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje, osim ako on nije isporučen uz uređaj.

Ovaj uređaj namijenjen je samo za kućnu upotrebu. Ne smije se upotrebljavati u komercijalne svrhe.

Vanjska površina i vrata mogu se tijekom rada zagrijati.



Oprez: Vruća površina – nemojte dodirivati odjeljke ili površine uređaja koje se zagrijavaju niti grijaće komponente uređaja.

Upozorenje: Uređaj držite podalje od zapaljivih materijala.

Automatsko isključivanje

Friteza na vrući zrak ima funkciju automatskog isključivanja. Može se aktivirati u sljedećim slučajevima:

1. Prošlo je postavljeno vrijeme kuhanja. Oglasit će se mjerač vremena i aktivirat će se funkcija automatskog isključivanja koja će isključiti fritezu na vrući zrak.
2. Odjeljak za pripremu hrane izvučen je iz friteze na vrući zrak tijekom kuhanja. U tom slučaju mjerač vremena nastaviti će odbrojavati sve dok ne istekne vrijeme kuhanja.

Napomena: Ako fritezu na vrući zrak trebate isključiti prije nego što istekne postavljeno vrijeme prženja, isključite je i iskopčajte iz napajanja.

Što se smije, a što ne

Dopušteno:

Prije upotrebe provjerite je li košara za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja sigurno postavljena. Ako to ne učinite, friteza na vrući zrak neće raditi.

Odjeljak za pripremu hrane držite samo za ručku na košari za pripremu hrane.

Pazite prilikom vađenja košare za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja jer iz uređaja može izaći para.

Ne smijete:

Preokretati košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja dok je još pričvršćena za odjeljak za pripremu hrane jer se višak ulja može nakupiti na dnu odjeljka za pripremu hrane.

Pokrivati fritezu na vruć zrak ni ulaze za zrak jer će to prekinuti protok zraka i može utjecati na rezultate pripreme hrane.

Puniti odjeljak za pripremu hrane uljem ili bilo kojom drugom tekućinom.

Pritiskati gumb za otpuštanje košare dok tresete sastojke.

Dodirivati odjeljak za pripremu hrane tijekom ili neposredno nakon upotrebe jer on postaje jako vruć; odjeljak za pripremu hrane držite samo za ručku.

Okretati regulator mjerača vremena u smjeru suprotnom od kazaljke na satu jer će to oštetiti njegovu točnost.

Čišćenje i održavanje

Prije čišćenja i održavanja isključite fritezu na vrući zrak i iskopčajte je iz izvora napajanja te provjerite je li se u potpunosti ohladila.

1. KORAK: Glavnu jedinicu friteze na vrući zrak obrišite vlažnom mekom krpom i temeljito je osušite.

2. KORAK: Očistite košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja u toploj vodi sa sapunom, a zatim je isperite i dobro osušite.

Glavnu jedinicu friteze na vrući zrak nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.

Za čišćenje friteze na vrući zrak i pribora nemojte upotrebljavati grube niti abrazivne deterdžente te spužvice jer to može uzrokovati oštećenja.

Napomena: Friteza na vrući zrak treba se očistiti nakon svake upotrebe.

Opis dijelova



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Glavna jedinica friteze na vrući zrak od 3,2 l | 6. Plastični poklopac |
| 2. Odjeljak za pripremu hrane | 7. Regulator mjerača vremena |
| 3. Košara za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja | 8. Regulator temperature |
| 4. Ručka na košari za pripremu hrane | 9. Narančasti indikator napajanja |
| 5. Tipka za otpuštanje košare za pripremu hrane | 10. Zeleni indikator topline |

Upute za upotrebu

Prije prve upotrebe

- 1. KORAK:** Prije priključivanja friteze na vrući zrak na izvor napajanja, obrišite njezinu glavnu jedinicu mekom, vlažnom krpom i temeljito je osušite.
- 2. KORAK:** Očistite košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja u toploj vodi sa sapunom, a zatim je isperite i dobro osušite.
- 3. KORAK:** Glavnu jedinicu friteze na vrući zrak stavite na stabilnu površinu otpornu na toplinu, na visinu koja je korisniku ugodna.

Napomena: Prilikom prve upotrebe friteze na vrući zrak može doći do emisije manje količine dima ili mirisa. To je normalno i ubrzo će nestati. Tijekom upotrebe osigurajte dostatno prozračivanje oko friteze na vrući zrak.

Preporučujemo da fritezu na vrući zrak prije prve upotrebe na 10 minuta bez hrane pokrenete na visokoj temperaturi jer na taj način dim i miris koji se mogu javiti tijekom prve upotrebe neće utjecati na okus hrane.

Sastavljanje friteze na vrući zrak od 3,2 l

- 1. KORAK:** Postavite košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja u odjeljak za pripremu hrane, tako da bude sigurno pričvršćena. Provjerite skriva li plastični poklopac tipku za otpuštanje košare za pripremu hrane kako se ona ne bi slučajno pritisnula tijekom upotrebe.
- 2. KORAK:** Odjeljak za pripremu hrane gurnite u glavnu jedinicu friteze na vrući zrak kako biste ga zatvorili.

Napomena: Friteza na vrući zrak isporučuje se prethodno sastavljena. Odjeljak za pripremu hrane treba čvrsto zatvoriti prije upotrebe jer friteza inače neće raditi.

Upotreba friteze na vrući zrak od 3,2 l

- 1. KORAK:** Ukopčajte fritezu na vrući zrak na napajanje i uključite je.
- 2. KORAK:** Zagrijavajte fritezu na vrući zrak približno 5 minuta s pomoću regulatora temperature i mjerača vremena. Uključit će se narančasto svjetlo indikatora napajanja i zeleno svjetlo indikatora topline, što signalizira da se friteza na vrući zrak zagrijava. Nakon što dosegne potrebnu temperaturu, zeleno svjetlo indikatora topline automatski će se isključiti.
- 3. KORAK:** Primite ručku košare za pripremu hrane i izvadite odjeljak za pripremu hrane iz friteze na vrući zrak. Odjeljak za pripremu hrane stavite na ravnu i stabilnu površinu otpornu na toplinu.
- 4. KORAK:** Stavite sastojke u košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i zatim odjeljak za pripremu hrane vratite u glavnu jedinicu friteze na vrući zrak kako biste je zatvorili.
- 5. KORAK:** Upotrijebite regulator temperature kako biste fritezu na vrući zrak postavili na potrebnu postavku temperature.
- 6. KORAK:** Odredite vrijeme prženja potrebno za sastojke i upotrijebite regulator mjerača vremena kako biste namjestili vrijeme; mjerač vremena početak će odbrojavati kad ga otpustite.
- 7. KORAK:** Neke sastojke možda ćete na pola pripreme morati protresti. Izvadite odjeljak za pripremu hrane tako da ručku na košari za pripremu hrane povučete iz friteze na vrući zrak. Plastični poklopac mora skrivati tipku za otpuštanje košare za pripremu hrane; pripazite da košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja ne otpustite pritiskanjem tipke za otpuštanje košare za pripremu hrane. Lagano protresite odjeljak za pripremu hrane, a zatim ga gurnite natrag u glavnu jedinicu friteze na vrući zrak kako biste ga zatvorili i nastavili peći.

8. KORAK: Kad prženje završi, a postavljeno vrijeme istekne, oglasit će se mjerač vremena. Provjerite jesu li sastojci spremni tako što ćete odjeljak za pripremu hrane izvući iz friteze na vrući zrak s pomoću ručke na košari za pripremu hrane. Ako sastojci nisu gotovi, zatvorite odjeljak za pripremu hrane i vratite ga natrag u glavnu jedinicu friteze na vrući zrak. Upotrijebite regulator mjerača vremena kako biste namjestili odgovarajuće vrijeme pripreme hrane. Ako je hrana gotova, pritisnite tipku za otpuštanje košare za pripremu hrane kako biste izvadili košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja, a zatim sastojke istresite u zdjelu ili na tanjur. Ako se radi o velikim ili lomljivim komadima hrane, upotrijebite hvataljke otporne na toplinu (ne isporučuju se uz uređaj).

Napomena: Prije pripreme hrane uvijek zagrijte fritezu na vrući zrak ili pak vremenu prženja dodajte oko 3 do 5 minuta. Ako je vrijeme pečenja ili temperaturu potrebno mijenjati tijekom upotrebe, jednostavno upotrijebite regulatore vremena ili temperature prema potrebi, a friteza na vrući zrak automatski će prilagoditi postavke. Zeleni indikator zagrijavanja uključivat će se i isključivati tijekom upotrebe jer uređaj održava odabranu temperaturu.

Oprez: Nemojte stavljati hranu izravno u zdjelu ili na tanjur jer se višak ulja može nakupiti na dnu odjeljka za pripremu hrane i iscuriti na sastojke. Košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja uvijek izvadite iz odjeljka za pripremu hrane. Budite oprezni kad odjeljak za pripremu hrane otvarate i zatvarate tijekom upotrebe jer vrata mogu biti vrlo vruća.

Upozorenje: Nazivni napon prisutan je čak i ako je regulator temperature na položaju „isključeno“. Želite li fritezu na vrući zrak trajno isključiti, isključite je na napajanju.

Upotreba košare za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja

Košara za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja može se odvojiti radi lakše upotrebe.

1. KORAK: Kako biste iz odjeljka za pripremu hrane izvadili košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja, plastični poklopac na ručki košare za pripremu hrane gurnite prema naprijed kako biste otkrili tipku za otpuštanje košare za pripremu hrane.

2. KORAK: Pritisnite i držite tipku za otpuštanje košare za pripremu hrane i pažljivo podignite ručku na košari za pripremu hrane kako biste otpustili košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja.

3. KORAK: Vratite košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja tako da je sigurno pričvrstite u odjeljak za pripremu hrane.

4. KORAK: Vratite plastični poklopac tako da sakriva tipku za otpuštanje košare za pripremu hrane.

Upozorenje: Nikad nemojte pritiskati tipku za otpuštanje košare za pripremu hrane ako je odjeljak za pripremu hrane podignut jer to može uzrokovati ozljede; pritisnite ga tek nakon što se odjeljak za pripremu hrane postavi na ravnu i stabilnu površinu.

Vodič za pripremu hrane

U nastavku su navedene smjernice za pripremu određene vrste hrane u fritezi na vrući zrak.

Ovo su samo smjernice i pripremu hrane uvijek treba nadzirati. Hrana prije posluživanja uvijek mora biti vruća.

Krumpir i prženi krumpirići

Hrana	Količina	Približno vrijeme pripreme	Temperatura	Dodatne informacije
Tanke smrznute ploške krumpira	300–700 g	12–16 min	200 °C	Protresite krumpiriće slijedeći upute u odjeljku „Upotreba friteze na vrući zrak od 3,2 l“.
Debele smrznute ploške krumpira	300–700 g	12–16 min	200 °C	Protresite krumpiriće slijedeći upute u odjeljku „Upotreba friteze na vrući zrak od 3,2 l“.

Prženi krumpirići koje ste sami pripremili	300–800 g	18–25 min	200 °C	Krumpiriće 30 minuta namačite u vodi, zatim dodajte ½ žlice ulja i protresite prateći upute u odjeljku „Upotreba friteze na vrući zrak od 3,2 l“.
Pekarski krumpir koji ste sami pripremili	300–800 g	20–25 min	180 °C	Krumpir namačite u vodi, zatim dodajte ½ žlice ulja i protresite prateći upute u odjeljku „Upotreba friteza na vrući zrak od 3,2 l“.

Meso i perad

Odrezak	100–500 g	6–15 min	180 °C
Hamburger	100–500 g	15–20 min	180 °C
Svinjski kotleti	100–500 g	18–22 min	200 °C
Pileća prsa	100–500 g	15–22 min	200 °C
Pileći bataci	100–500 g	15–22 min	200 °C

Grickalice i prilozi

Smrznuti pileći medaljoni	100–500 g	6–10 min	200 °C
Proletne rollice	100–400 g	10–12 min	200 °C
Punjeno povrće	100–400 g	12–15 min	160 °C

Torte i kolači

Quiche	400 g	20–22 min	180 °C
Cupcake	300 g	12–15 min	160 °C
Muffini	300 g	10–12 min	200 °C

Detaljne upute za pripremu krumpirića

Prženi krumpirići koje ste sami pripremili

- 1. KORAK:** Krumpir narežite na komade debele približno 1 cm.
- 2. KORAK:** Narezani krumpir stavite u posudu s hladnom vodom. Zakipite vodu i kuhajte krumpir približno 3 minute.
- 3. KORAK:** Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.
- 4. KORAK:** Ocijedite krumpir i dobro ga osušite papirnatim ručnikom.
- 5. KORAK:** Na narezani krumpir nanosite približno ½ žlice ulja za pečenje ili ulje u spreju te ih stavite u košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja. Kako biste postigli najbolje rezultate, provjerite je li krumpir dobro prekriven uljem.
- 6. KORAK:** 18–25 minuta pržite na 200 °C.
- 7. KORAK:** Redovito protresite krumpir (otprilike svakih 6 minuta) kako biste bili sigurni da se prži ravnomjerno.
- 8. KORAK:** Kad je krumpir pržen i hrskav, izvadite ga iz friteze na vrući zrak, začinite i uživajte.

Zamrznuti krumpirići

- 1. KORAK:** Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.
- 2. KORAK:** U košaru za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja stavite 300–700 g zamrznutih krumpirića.
- 3. KORAK:** Pržite 12–16 minuta.
- 4. KORAK:** Redovito protresite krumpir (otprilike svakih 6 minuta) kako biste bili sigurni da se prži ravnomjerno.
- 5. KORAK:** Kad je krumpir pržen i hrskav, izvadite ga iz friteze na vrući zrak, začinite i uživajte.

Spremanje

Prije nego što fritezu na vrući zrak spremite na hladno i suho mjesto, provjerite je li ona hladna, čista i suha.

Kabel nikada nemojte čvrsto namatati oko friteze na vrući zrak; labavo ga omotajte kako ne bi došlo do oštećenja.

Tehnički podaci

Šifra proizvoda: EK2818LDLEU

Ulaz: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Izlaz: 1300 W

SALTER®

Recepti

*Sve fotografije recepata u ovom priručniku samo su ilustrativne prirode.



Samose od govedine

Sastojci

100 g mljevene govedine
½ paketa listova za savijače
½ luka, nasjeckanog
½ ljutike, sitno sjeckane
½ grančice timijan

½ jušne žlice curry praha
Ulje u spreju
Mlijeko, po želji
Sol i papar, po ukusu

Priprema

U velikoj posudi na srednjoj temperaturi dodajte malo ulja i pržite luk dok ne omekša, a zatim dodajte sitno sjeckanu ljutiku. U tavu dodajte mljevenu govedinu i timijan te pirjajte oko 5 minuta dok meso ne dobije smeđu boju, a zatim maknite s vatre. Mješavini s mesom dodajte curry prah i začinite solju i paprom.

List tijesta stavite na ravnu radnu površinu i po dužini ga prerežite na trećine. Na vrh svake trake dodajte žlicu mješavine s mesom, a zatim preklopite na trokute. Rubove zalijepite tako da nanesete malo mlijeka.

Nastavite ovaj postupak sve dok ne potrošite cijelu mješavinu s govedinom. Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Svaku samosu poprskajte uljem, zatim dvije po dvije samose stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pržite otprilike 3 minute.

Okrenite samose, a zatim ih pecite još 3 minute, sve dok obje strane ne budu hrskave i zlatno-smeđe.

Grilane kozice

Sastojci

200 g velikih kozica,
opranih i očišćenih
80 g rastopljenog maslaca

1 češanj češnjaka, oguljen i zdrobljen
2 jušne žlice soka od limuna

Priprema

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

U zdjelici izmiješajte rastopljeni maslac, limunov sok i češnjak. Kozice uronite u mješavinu s maslacem i izravno ih stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja. Pecite kozice 10 do 15 minuta, okrećući ih na pola pečenja.

Kroketi od lososa

Sastojci

½ konzerve ružičastog lososa,

ocijeđenog, sačuvajte sok

40 g brašna

25 g krušnih mrvica

16 g soka od ocijeđenog lososa

½ jajeta

¼ narezanog mladog luka

½ čajna žlica praška za pecivo

¼ čajna žlica umaka Worcestershire

Ulje u spreju

Papar, po želji

Priprema

U zdjeli pomiješajte losos i jaje, a zatim umiješajte brašno, papar, luk i umak Worcestershire.

Prašak za pecivo pomiješajte sa sokom od lososa i tucite pjenjačom dok se mješavina ne zapjeni. Ulijte u smjesu s lososom i promiješajte vilicom.

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Od mješavine izradite oblike kroketa i uvaljajte ih u krušne mrvice. Nanesite ulje u spreju, stavite kroketu na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 15–18 minuta, tj. dok ne postanu zlatno smeđe boje.

Pohani riblji fileti

Sastojci

100 g filea bakalara

(jednake veličine kako biste dobili

najbolje rezultate)

40 g krušnih mrvica

½ jajeta, tučenog

2 jušne žlice običnog brašna

1 jušna žlica parmezana

Bosiljak, sušen

Ulje u spreju

Sol i papar, po ukusu

Priprema

Dodajte malo običnog brašna u srednje veliku zdjelu i uvaljajte filete bakalara u brašno.

U drugoj posudi pomiješajte krušne mrvice, parmezan i bosiljak. Umočite filete u jaje, a zatim uvaljajte ribu u smjesu s krušnim mrvicama. Začinite po ukusu. Fritezu na vrući zrak zagrijte na 190 °C.

Ribu sa svih strana poprskajte uljem, zatim filete stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pržite otprilike 15–20 minute, tj. dok ne budu zlatno-smeđi.



Hrskava pržena piletina

Sastojci

3 pileća batka ili 2 pileća zabatka
50 g kukuruznih pahuljica
30 g višenamjenskog brašna
40 ml mlaćenice
½ jušne žlice Dijon senfa

½ čajne žlice mljevene paprike
½ čajne žlice kajenskog papra
¼ čajne žlice mljevene kadulje
Ulje u spreju
Sol i papar, po ukusu

Priprema

Brašno stavite u širu zdjelu ili tanjur te ga začinite solju i paprom. Piletinu stavite u brašno tako da je potpuno prekrijete, a zatim otresite uz rub zdjele kako biste odstranili višak brašna i stavite sa strane. Bacite ostatak brašna.

Kukuruzne pahuljice stavite u veliku vrećicu sa zatvaračem, ispraznite zrak prije no što vrećicu zatvorite te zatim valjkom izdrobite pahuljice. Izdrobljene kukuruzne pahuljice stavite u širu zdjelu ili tanjur.

U većoj zdjeli pomiješajte mlaćenicu, senf, kajenski papar, mljevenu papriku i kadulju. Piletinu uronite u mješavinu s mlaćenicom, a zatim u izdrobljene kukuruzne pahuljice.

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Poprskajte uljem, zatim piletinu stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pržite otprilike 5–10 minuta.

Smanjite temperaturu na 190 °C i pecite još 20–25 minuta ako spremate zabatke ili 10–15 minuta za batke te prije posluživanja provjerite je li piletina pržena do kraja.

Hrskava pržena piletina sa sezamom

Sastojci

90 g pilećih prsa izrezanih na trakice
40 g zobenih pahuljica
25 g brašna s kvascem
10 g tostiranih sjemenki sezama
½ jušne žlice pilećeg temeljca u prahu
1½ čajne žlice soli
½ čajne žlice češnjaka u prahu

½ čajne žlice luka u prahu
½ čajne žlice umaka od soje
¼ čajne žlice suhog bosiljka
¼ čajne žlice sušenog origana
¼ čajne žlice mljevenog crnog papra
60 ml pilećeg temeljca
Ulje u spreju

Priprema

Piletinu začinite s ½ žličice soli, crnim paprom i češnjakom u prahu, a zatim ostavite na hladnom na 4 sata.

U srednje velikoj zdjeli pomiješajte zobene pahuljice, sjemenke sezama, ½ žličice soli i pilećeg temeljca u prahu i ostavite sa strane. U drugoj zdjeli pomiješajte brašno, ½ žličice soli, luk u prahu, bosiljak, origano, umak od soje i pileći temeljac. Piletinu uronite u pileći temeljac, a zatim je uvaljajte u mješavinu sa sjemenkama sezama. Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Na piletinu nanesite ulje u spreju, stavite je na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pržite približno 15–22 minute, tj. dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Japanska pržena piletina

Sastojci

175 g pilećih prsa bez kože i kosti,
narezanih na kockice od 2,5 cm
1 jaje, lagano tučeno
1½ jušna žlica krumpirovog škroba
½ jušne žlice rižinog brašna
½ jušne žlice sitno sjeckanog češnjaka
½ jušne žlice naribanog
svježeg korijena đumbira

½ jušne žlice sezamovog ulja
½ jušne žlice umaka od soje
¼ čajne žlice soli
¼ čajne žlice crnog papra
¼ čajne žlice pileće kocke
Ulje u spreju

Priprema

U velikoj zdjeli pomiješajte jaja, sol, papar, šećer, češnjak, đumbir, sezamovo ulje, umak od soje i pileću kocku. Dodajte komade pilećine i promiješajte kako bi mješavina prekrila piletinu. Pokrijte i držite u hladnjaku oko 30 minuta. Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Izvadite zdjelu iz hladnjaka, piletini dodajte krumpirov škrob i rižino brašno i dobro promiješajte.

Na piletinu nanesite ulje u spreju, stavite je na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 15–22 minute, tj. dok ne dobije zlatno-smeđu boju.



Pileći medaljoni

Sastojci

6 krepera	1 jušna žlica sušenog peršina ili
1 file pilećih prsa bez kože, izrezati na komade od 2 do 3 cm	2 grančice svježeg peršina (po izboru)
1 češanj češnjaka (po izboru)	Glatko brašno
1 srednje veliko jaje	½ limuna (po izboru)
1 jušna žlica maslaca	Ulje u spreju
	Sol i papar, po ukusu

Priprema

Za pripremu piletine najprije očistite češnjak i naribajte koricu limuna. Krekere stavite u multipraktik i dodajte maslac, češnjak, peršin, limunovu koricu, prstohvat soli i papar te obradite do vrlo usitnjene mješavine. Te mrvice istresite na tanjur. Na drugi tanjur istresite brašno, razbijte jaja u malu posudu i izmutite ih vilicom. Komade piletine uvaljajte u brašno tako da sve strane budu dobro pokrivene, a zatim ih uronite u jaje, pa u mrvice. Utrljajte mrvice u piletinu kako bi se zalijepili; piletina treba biti potpuno presvučena mrvicama.

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Na piletinu sa svih strana nanosite ulje u spreju, stavite je na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pržite približno 10–15 minute, tj. dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Odrezak s paprom

Sastojci

Odrezak od 200 g (debljine 1,5–2,5 cm)	2 žlice punomasnog vrhnja
50 g nesoljenog maslaca	1 žlica Dijon senfa
2 ljutike, sitno sjeckane	1 žlica maslinovog ulja
100 ml goveđeg temeljca	1 žlica zelenog papra u zrnu
2 žlice umaka Worcestershire	Crni i bijeli papar u zrnu, po ukusu
2 žlice brandyja	Sol i papar, po ukusu

Priprema

Osušite odrezak papirnatim ručnikom te u obje strane odreska utisnite crni i bijeli papar u zrnu.

Prekrijte folijom i stavite u hladnjaku na 2–3 sata.

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 180 °C.

Odrezak stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 6 minuta (krvav odrezak), 8 minuta (srednje pečen) ili 10 minuta (dobro pečen), ovisno o tome kakav odrezak preferirate. Na polovici pečenja okrenite

odrezak kako biste dobili karamelizaciju s obje strane.

Dok se odrezak peče, napravite umak. U tavi zagrijte ulje i maslac te pirjajte ljutiku na srednje jakoj vatri dok ne omekša. Dodajte Worcestershire umak, brandy i temeljac. Pojačajte vatru i postružite dno tave kako biste sjedinili okuse. Dodajte zeleni papar u zrnju, senf i vrhnje te začinite po ukusu.

Izvadite meso iz friteze na vrući zrak i ostavite ga da miruje približno 5 minuta, a zatim ga dijagonalno narežite na ploške. Dodajte meso u umak. Promiješajte kako biste sjedinili okuse mesa i umaka od papra te kako biste meso zagrijali.

Lagano prženi janjeći kotleti s ružmarinom i češnjakom

Sastojci

3 mala janjeća kotleta od rebarca
ili 2 janjeća kotleta od slabine
1 jušna žlica sitno sjeckanog češnjaka
1 jušna žlica svježeg
ružmarina, sjeckanog

½ čajne žlice sušene drobljene
crvene paprike
Grančice svježeg ružmarina (po izboru)

Priprema

U maloj posudi pomiješajte češnjak, ružmarin i drobljenu crvenu papriku. Oko ¼ žličice mješavine utrljajte u obje strane svakog janječeg kotleta.

Janjeće kotlete posipajte solju i stavite na tanjur, pokrijte ih i držite u hladnjaku približno 30 minuta ili, još bolje, do 4 sata.

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Janjeće kotlete stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pržite oko 10 minuta, ovisno o tome koliko prženo meso preferirate. Protresite na pola pečenja.

Ako želite, janjeće kotlete ukrasite ružmarinom.

Svinjski kotlet

Sastojci

1 svinjski kotlet

Sol i papar, po ukusu

Priprema

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Začinite svinjski kotlet solju i paprom.

Stavite svinjski kotlet na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 18–20 minuta.

Vrijeme potrebno za pripremu svinjskog kotleta ovisi o vašim željama; okrenite ga na pola pečenja kako biste dobili jednaku boju i karamelizaciju.



Svinjski kotlet sa senfom

Sastojci

1 svinjski kotlet

Dijon senf

Priprema

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Svinjski kotlet premažite s dosta Dijon senfa.

Stavite svinjski kotlet na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 18–20 minuta dok masni dio ne postane hrskav.

Okrenite svinjski kotlet na pola pečenja kako biste dobili jednaku boju i karamelizaciju.

Pečena šunka

Sastojci

750 g šunke

Sol i papar, po ukusu

Priprema

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 180 °C.

Šunku stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i lagano je prekrijte aluminijskom folijom.

Šunku od 750 g pecite približno 25 minuta, okrenite je i pecite još 25 minuta. Skinite foliju i pecite šunku još 10 minuta, a zatim je ponovo okrenite i pecite još 10 minuta kako bi dobila boju sa svih strana.

Vrijeme pečenja može se razlikovati ovisno o obliku i debljini šunke.

Isprobajte s raznjem kako biste bili sigurni da sok ostane čist.

Začinite po ukusu.

Napomena: Budite oprezni kad odjeljak za pripremu hrane vadite iz friteze na vrući zrak jer se na dnu nalaze vrući sokovi; pripazite kako se ne biste ozlijedili.

Pečeni krumpir

Sastojci

800 g krumpira, narezanog na četvrtine

Sol i papar, po ukusu

6 jušnih žlica maslinovog ulja

Priprema

Veliki lonac do pola napunite hladnom vodom. Stavite krumpir u tavu; dodajte prstohvat soli i pokrijte poklopcem. Čim voda prokuha, smanjite vatru i kuhajte oko 6 minuta. Ocijedite krumpir i protresite ga u cjedilu kako bi rubovi postali grubi.

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Stavite krumpir na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i poprskajte ga uljem. Pecite oko 15 minuta. Pažljivo okrenite i pržite još 15 minuta. Pripazite da krumpir ne zagori; ako je potrebno, prekrijte ga folijom.

Kriške batata

Sastojci

2 batata, narezana na male kriške
2 jušne žlice maslinovog ulja

1 čajna žlica čili pahuljica
Sol i papar, po ukusu

Priprema

Kriške krumpira stavite u zdjelu s hladnom slanom vodom i zakipite. Kad voda zakipi, ocijedite slanu vodu.

Kriške batata stavite u posudu, prelijte uljem i promiješajte radi jednolike prekrivenosti. Dodajte čili pahuljice, začinite solju i paprom po ukusu te promiješajte.

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Kriške batata stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 18–25 minuta dok batat ne postane mekan i zlatno-smeđi.

Preporučuje se da na polovici pečenja protresete odjeljak za pripremu hrane kako bi se kriške jednoliko ispekle.

Posipajte morskom soli prije posluživanja.

Kriške krumpira s ružmarinom

Sastojci

1 srednji bijeli krumpir,
izrezati na manje kriške

1 češanj češnjaka, izgnječen

1 grančica svježeg ružmarina

Ulje u spreju

Sol i papar, po ukusu

Priprema

Kriške krumpira stavite u zdjelu s hladnom slanom vodom i zakipite. Kad voda zakipi, ocijedite slanu vodu.

Kriške krumpira stavite u posudu, dodajte preostale sastojke i promiješajte.

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 180 °C.

Na kriške krumpira nanosite ulje u spreju kako biste dobili lagani premaz, stavite ih na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pržite približno 20–30 minuta, tj. dok ne dobiju zlatno-smeđu boju i budu hrskavi.

Preporučuje se da na polovici pečenja protresete odjeljak za pripremu hrane kako bi se kriške jednoliko ispekle.



Kolutići od luka

Sastojci

32 g glatkog brašna
1 veliki luk
80 ml mlačenice

Ulje u spreju
Sol i papar, po ukusu

Priprema

Operite i oljuštite luk, narežite ga na kolute debele 5 mm i razdvojite kolutiće. Brašno stavite u širu zdjelu ili tanjur te ga začinite solju i paprom. Kolutiće od luka stavite u brašno tako da ih potpuno prekrijete, a zatim ih otresite uz rub zdjele kako biste odstranili višak brašna i stavite ih sa strane. Bacite ostatak brašna.

Uronite kolutiće u mlačenicu.

Otresite višak mlačenice i drugi put uvaljajte u brašno.

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Na kolutiće nanosite ulje u spreju, stavite ih na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pržite približno 5–8 minuta, tj. dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.

Preporučuje se da na polovici pečenja protresete odjeljak za pripremu hrane kako bi se kolutići od luka jednoliko ispekli.

Pohane pileće trakice

Sastojci

25 g krušnih mrvica
25 g kremastog sira

1 pileća prsa
Ulje u spreju

Priprema

Izrežite pileća prsa na trake, ravnomjerno premažite kremastim sirom, a zatim uvaljajte u krušne mrvice.

Fritezu na vrući zrak zagrijte na 200 °C.

Na piletinu nanosite ulje u spreju, stavite je na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i uz okretanje na pola prženja pržite približno 15–22 minute, tj. dok se ne postigne zlatno-smeđa boja.

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

Ako ovaj proizvod do vas nije stigao u prihvatljivom stanju, obratite se odjelu korisničke podrške na www.saltercookshop.com.

Pripremite potvrdu o isporuci jer će vam trebati podaci koji su na njoj navedeni.

Ako želite vratiti ovaj proizvod, vratite ga na prodajno mjesto na kojem ste ga kupili i priložite račun (podložno uvjetima i odredbama prodajnog mjesta).

Jamstvo

Na sve nove kupljene proizvode odnosi se proizvođačevo jamstvo; trajanje jamstva može se razlikovati ovisno o proizvodu. Ako kupac može predložiti dokaz kupnje, Salter će maloprodajnom predstavniku pružiti standardno 12-mjesečno jamstvo od datuma kupnje. Jamstvo je važeće samo ako su proizvodi upotrebljavani za odgovarajuću namjenu u kućanstvu. Svaka zloupotreba ili rastavljanje proizvoda poništiti će jamstvo.

Za vrijeme trajanja jamstva besplatno ćemo popraviti ili zamijeniti sve neispravne dijelove. Ako nismo u mogućnosti pružiti isti zamjenski proizvod, ponudit ćemo sličan proizvod ili povrat novca. Sva oštećenja nastala zbog uobičajene upotrebe i trošenja nisu pokrivena ovim jamstvom, a isto vrijedi za potrošni materijal kao što su utikači, osigurači i sl.

Napominjemo da se gore navedeni uvjeti i odredbe mogu povremeno ažurirati, pa preporučujemo da ih provjerite svaki put kad se vratite na naše web-mjesto.

Nijedan dio ovog jamstva ili uputa za proizvod ne predstavlja isključenje ili ograničenje vaših zakonskih prava niti na bilo koji drugi način na njih utječe.

Simbol prekrížene kante za otpad na ovom proizvodu naznačava da uređaj treba odložiti u otpad na ekološki prihvatljiv način kad više ne bude za daljnju upotrebu ili se istroši. Pojedinošti o tome kamo možete odnijeti proizvod na recikliranje potražite od lokalnih nadležnih tijela.



SALTER®

Proizvođač:

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

Proizvedeno u Kini.

