

SALTER®

SINCE 1760

3,2-litrski cvrtnik na vroč zrak

Uživajte v bolj zdravi ocvrti
hrani z malo ali nič olja



Navodila hranite za poznejšo uporabo.

Varnostna navodila

Pri uporabi električnih aparatov je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe.

Preden izdelek priključite na električno omrežje, se prepričajte, da napetost, navedena na napisni ploščici, ustreza napetosti lokalnega omrežja.

Otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo uporabljati ta aparat, samo če so bili deležni nadzora ali navodil v zvezi z varno uporabo aparata in če so seznanjeni z morebitnimi nevarnostmi.

Imejte otroke pod nadzorom, da se ne bodo igrali z aparatom. Če niso starejši od 8 let in pod nadzorom, otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati izdelka.

Aparat ni igrača.

Aparat ne vsebuje delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik. Če je napajalni kabel, vtič ali kateri koli del aparata v okvari ali če je padel na tla oz. se poškodoval, mora morebitno popravilo opraviti usposobljen električar. Z neustreznimi popravili se uporabnik izpostavlja nevarnosti.

Aparat in njegov napajalni kabel hranite izven dosega otrok.

Ko je aparat vklopljen ali se ohlaja, ga hranite izven dosega otrok.

Aparat in njegov napajalni kabel hranite stran od virov toplote in ostrih robov, ki bi ju lahko poškodovali.

Napajalni kabel hranite proč od delov aparata, ki se lahko med uporabo segrejejo.

Aparat hranite stran od drugih aparatov, ki oddajajo toploto.

Aparata ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

Aparata ne uporabljajte z mokrimi rokami.

Aparata ne puščajte brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje.

Električnega napajanja ne odstranite tako, da vlečete kabel.

Aparat izklopite in vtič odstranite z roko.
Aparata ne vlecite ali prenašajte z držanjem za napajalni kabel.
Aparat uporabljajte samo za predvideni namen.
Uporabljajte samo dodatke, ki so priloženi izdelku.
Aparata ne uporabljajte na prostem.
Aparata ne shranjujte izpostavljenega neposredni sončni svetlobi ali v zelo vlažnih razmerah.
Aparata ne premikajte, ko je v uporabi.
Ne dotikajte se delov aparata, ki se lahko segrejejo, ali grelnih komponent aparata, saj se lahko poškodujete.
Pri tem aparatu ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih predmetov; uporabljajte samo plastične ali lesene lopatice, da ne poškodujete površine s premazom proti prijemanju.
Aparat po vsaki uporabi in pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izključite iz električnega omrežja.
Pred vsakim čiščenjem, vzdrževanjem in shranjevanjem zagotovite, da se aparat povsem ohladi.
Aparat vedno uporabljajte na stabilni površini, ki je odporna na toploto, in sicer na višini, ki vam ustreza.
Uporaba aparata s podaljškom ni priporočljiva.
Aparata ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje, če ni bil priložen aparatu.
Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
Zunanja površina ali vratca se lahko med delovanjem segrejejo.

 **Pozor:** vroča površina – ne dotikajte se delov ali površin aparata, ki se lahko segrejejo, ali grelnih komponent aparata.

Opozorilo: aparat hranite stran od vnetljivih snovi.

Samodejni izklop

Cvrtnik na vroč zrak je opremljen s funkcijo samodejnega izklopa. Ta se lahko aktivira v naslednjih primerih:

1. Nastavljeni čas priprave jedi se izteče. Oglasi se zvočni signal časovnika in aktivira se funkcija samodejnega izklopa, cvrtnik na vroč zrak pa se izklopi.
2. Med pripravo jedi iz cvrtnika na vroč zrak izvlečete predal za cvrtje. V tem primeru časovnik nadaljuje z odštevanjem, dokler se čas priprave jedi ne izteče.

Opomba: če morate cvrtnik na vroč zrak izklopiti, preden se nastavljeni čas priprave jedi izteče, ga izklopite in izključite iz električnega omrežja.

Kaj je dovoljeno in prepovedano

Dovoljeno:

Pred uporabo preverite, ali je košara za cvrtje s premazom proti prijemanju dobro pritrjena. Če tega ne storite, cvrtnik na vroč zrak ne bo deloval.

Predal za cvrtje držite samo za ročaj košare za cvrtje.

Pri odstranjevanju košare za cvrtje s premazom proti prijemanju bodite previdni, saj lahko uhaja para.

Prepovedano:

Ne obračajte košare za cvrtje s premazom proti prijemanju, ko je predal za cvrtje še vedno pritrjen, saj se je lahko na dnu predala za cvrtje nabralo odvečno olje.

Ne pokrivajte cvrtnika na vroč zrak ali dovodov zraka, saj lahko to ovira pretok zraka in vpliva na rezultate priprave jedi.

Ne nalivajte olja ali druge tekočine v predal za cvrtje.

Ne pritiskajte gumba za sprostitvev košare, ko pretresate sestavine.

Ne dotikajte se predala za cvrtje med uporabo ali takoj po njej, saj se močno segreje; predal za cvrtje držite samo za ročaj.

Ne obračajte gumba za nastavitev časovnika v levo, saj boste s tem poškodovali njegovo natančnost.

Nega in vzdrževanje

Preden se lotite čiščenja ali vzdrževanja, izklopite cvrtnik na vroč zrak iz električnega omrežja in počakajte, da se povsem ohladi.

1. KORAK: glavno enoto cvrtnika na vroč zrak obrišite z mehko, vlažno krpo in jo temeljito posušite.

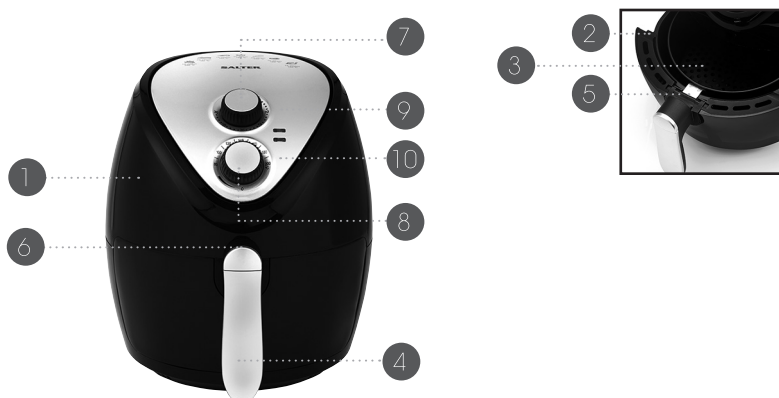
2. KORAK: košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju očistite s toplo milnico, nato jo temeljito izperite in posušite.

Glavne enote cvrtnika na vroč zrak ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.

Cvrtnika na vroč zrak ali njegovih dodatkov ne čistite z grobimi ali abrazivnimi čistili ali žičnatimi gobicami, saj ga lahko poškodujete.

Opomba: cvrtnik na vroč zrak morate očistiti po vsaki uporabi.

Opis delov



- | | |
|---|--|
| 1. Glavna enota 3,2-litrskega cvrtnika na vroč zrak | 5. Gumb za sprostitev košare za cvrtje |
| 2. Predal za cvrtje | 6. Plastični pokrov |
| 3. Košara za cvrtje s premazom proti prijemanju | 7. Gumb za nastavitev časovnika |
| 4. Ročaj košare za cvrtje | 8. Gumb za nastavitev temperature |
| | 9. Oranžni indikator napajanja |
| | 10. Zeleni indikator gretja |

Napotki za uporabo

Pred prvo uporabo

- KORAK:** preden cvrtnik na vroč zrak priključite v električno omrežje, glavno enoto cvrtnika na vroči zrak obrišite z mehko, vlažno krpo in jo temeljito posušite.
- KORAK:** košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju očistite s toplo milnico, nato jo temeljito izperite in posušite.
- KORAK:** glavno enoto cvrtnika na vroč zrak postavite na stabilno površino, ki je odporna na toploto, in sicer na višini, ki vam ustreza.

Opomba: med prvo uporabo cvrtnika na vroč zrak lahko zaznate dim ali vonj. To je nekaj običajnega in ne bo dolgo trajalo. Med uporabo cvrtnika na vroč zrak poskrbite za ustrezno prezračevanje.

Priporočamo, da cvrtnik na vroč zrak pred prvo uporabo deluje pribl. 10 minut brez hrane; tako preprečite, da bi začetni dim ali vonj vplival na okus hrane.

Sestavljanje 3,2-litrskega cvrtnika na vroč zrak

- 1. KORAK:** košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju dobro namestite v predal za cvrtje. Preverite, ali plastični pokrov zakriva gumb za sprostitvev košare za cvrtje, da ga med uporabo ne morete pritisniti.
- 2. KORAK:** predal za cvrtje potisnite v glavno enoto cvrtnika na vroč zrak, da ga zaprete.

Opomba: cvrtnik na vroč zrak je ob dobavi že sestavljen. Predal za cvrtje morate pred uporabo dobro zapreti, sicer cvrtnik na vroč zrak ne bo deloval.

Uporaba 3,2-litrskega cvrtnika na vroč zrak

- 1. KORAK:** cvrtnik na vroč zrak priključite na električno omrežje in ga vklopite.
- 2. KORAK:** z uporabo gumbov za nastavitev časovnika in temperature segrevajte cvrtnik na vroč zrak približno 5 minut. Oranžni indikator napajanja in zeleni indikator gretja zasvetita, kar pomeni, da se cvrtnik na vroč zrak segreva. Ko je dosežena potrebna temperatura, se zeleni indikator gretja samodejno izklopi.
- 3. KORAK:** odstranite predal za cvrtje tako, da primete ročaj košare za cvrtje in ga izvlčete iz cvrtnika na vroč zrak. Predal za cvrtje postavite na ravno, stabilno površino, ki je odporna na toploto.
- 4. KORAK:** v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju položite sestavine in potisnite predal za cvrtje nazaj v glavno enoto cvrtnika na vroč zrak, da ga zaprete.
- 5. KORAK:** z gumbom za nastavitev temperature nastavite cvrtnik na vroč zrak na želeno temperaturo.
- 6. KORAK:** določite čas priprave jedi za sestavine in z gumbom za nastavitev časovnika nastavite ustrezni čas; časovnik začne odšteti, ko ga spustite.
- 7. KORAK:** nekatere sestavine boste morda morali na polovici priprave jedi pretresti. Odstranite predal za cvrtje, tako da primete ročaj košare za cvrtje in ga izvlčete iz cvrtnika na vroč zrak. Plastični pokrov mora zakrivati gumb za sprostitvev košare za cvrtje. Pazite, da košare za cvrtje s premazom proti prijemanju ne sprostite z gumbom za sprostitvev košare za cvrtje. Predal za cvrtje nežno pretresite in ga nato potisnite nazaj v glavno enoto cvrtnika na vroč zrak, da ga zaprete in nadaljujete s pripravo jedi.
- 8. KORAK:** ko se priprava jedi zaključi in se nastavljeni čas izteče, se oglasi zvočni signal časovnika. Preverite, ali so vse sestavine pripravljene, tako da predal za cvrtje izvlčete iz cvrtnika na vroč zrak za ročaj košare za cvrtje. Če sestavine še niso pripravljene, zaprite predal za cvrtje in ga potisnite nazaj v glavno enoto cvrtnika na vroč zrak. Čas priprave jedi ustrezno nastavite z gumbom za nastavitev časovnika. Če je hrana

pripravljena, pritisnite gumb za sprostitvev košare za cvrtje, da odstranite košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju iz predala za cvrtje, nato jo izpraznite v skledo ali na krožnik. Če so kosi hrane veliki ali krhki, uporabite prijemalko, ki je odporna na toploto (ni priložena).

Opomba: cvrtnik na vroč zrak pred cvrtjem predhodno segrejte ali pa čas priprave jedi podaljšajte za pribl. 3–5 minut. Če morate med uporabo spremeniti čas priprave jedi ali nastavitvev temperature, to naredite z gumboma za nastavitvev časovnika in temperature, cvrtnik na vroč zrak pa bo samodejno prilagodil nastavitve. Med uporabo se bo zeleni indikator gretja večkrat vklopil in izklopil, kar pomeni, da cvrtnik na vroč zrak ohranja izbrano temperaturo.

Pozor: hrane ne stresite neposredno v skledo ali na krožnik, saj se je lahko na dnu predala za cvrtje nabralo odvečno olje, ki lahko steče na sestavine. Košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju vedno odstranite iz predala za cvrtje.

Pri odpiranju in zapiranju predala za cvrtje bodite previdni, saj se ta zelo segreje.

Opozorilo: nazivna napetost je še vedno prisotna, tudi če je gumb za nastavitvev temperature v izklopljenem položaju. Če želite cvrtnik na vroč zrak trajno izklopiti, ga izključite iz električnega omrežja.

Uporaba košare za cvrtje s premazom proti prijemanju

Košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju lahko za lažjo uporabo odstranite.

1. KORAK: košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju odstranite tako, da potisnete plastični pokrov na ročaju košare za cvrtje naprej, da odkrijete gumb za sprostitvev košare za cvrtje.

2. KORAK: pridržite gumb za sprostitvev košare za cvrtje in previdno dvignite ročaj košare za cvrtje, da sprostite košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju.

3. KORAK: košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju znova dobro namestite v predal za cvrtje.

4. KORAK: plastični pokrov potisnite nazaj na mesto, da zakrijete gumb za sprostitvev košare za cvrtje.

Opozorilo: nikoli ne pritisnite gumba za sprostitvev košare za cvrtje, če je predal za cvrtje dvignjen, saj se lahko poškodujete. Gumb pritisnite šele, ko predal za cvrtje postavite na ravno, stabilno površino.

Kuharski vodnik

To so napotki za pripravo določenih vrst jedi s cvrtnikom na vroč zrak.

To so samo napotki, pripravo jedi morate vedno nadzorovati. Hrana mora biti pred postrežbo vedno vroča.

Krompir in ocvrt krompirček

Hrana	Količina	Pribl. čas priprave jedi	Temperatura	Dodatne informacije
Tanek zamrznjen krompirček	300–700 g	12–16 minut	200 °C	Ocvrt krompirček pretresite v skladu z navodili v razdelku "Uporaba 3,2-litrskega cvrtnika na vroč zrak".
Debel zamrznjen krompirček	300–700 g	12–16 minut	200 °C	Ocvrt krompirček pretresite v skladu z navodili v razdelku "Uporaba 3,2-litrskega cvrtnika na vroč zrak".
Domač ocvrt krompirček	300–800 g	18–25 minut	200 °C	Krompirček namakajte v vodi 30 minut, nato dodajte ½ jedilne žlice olja in pretresite v skladu z navodili v razdelku "Uporaba 3,2-litrskega cvrtnika na vroč zrak".

Domač krompir v kosih	300–800 g	20–25 minut	180 °C	Krompirjeve krhle namočite v vodi, nato dodajte ½ jedilne žlice olja in pretresite v skladu z navodili v razdelku "Uporaba 3,2-litrskega cvrtnik cvrtnika na vroč zrak".
-----------------------	-----------	-------------	--------	--

Meso in perutnina

Zrezek	100–500 g	6–15 minut	180 °C
Hamburger	100–500 g	15–20 minut	180 °C
Svinjski kotleti	100–500 g	18–22 minut	200 °C
Piščančja prsa	100–500 g	15–22 minut	200 °C
Piščančja bedra	100–500 g	15–22 minut	200 °C

Prigrizki in priloge

Zamrznjeni piščančji medaljoni	100–500 g	6–10 minut	200 °C
Spomladanski zavitki	100–400 g	10–12 minut	200 °C
Polnjena zelenjava	100–400 g	12–15 minut	160 °C

Pecivo in torte

Quiche	400 g	20–22 min	180 °C
Kolački	300 g	12–15 minut	160 °C
Mafini	300 g	10–12 minut	200 °C

Navodila po korakih za pripravo ocvrtega krompirčka

Domač ocvrt krompirček

- 1. KORAK:** krompir narežite na približno 1 cm široke rezine.
- 2. KORAK:** narezan krompir dajte v posodo s hladno vodo. Zavrite vodo in kuhajte krompir pribl. 3 minute.
- 3. KORAK:** cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.
- 4. KORAK:** krompir odcedite in ga temeljito osušite s papirnato brisačko.
- 5. KORAK:** narezan krompir premažite z ½ žlice jedilnega olja ali oljem v razpršilu in ga dodajte v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju. Za najboljše rezultate preverite, ali je v celoti premazan.
- 6. KORAK:** cvrite 18–25 minut na 200 °C.
- 7. KORAK:** krompirček redno stresajte (pribl. vsakih 6 minut), da bo enakomerno ocvrt.
- 8. KORAK:** ko je krompirček dobro ocvrt in hrustljiv, ga vzemite iz cvrtnika na vroč zrak in postrezite.

Zamrznjen krompirček

- 1. KORAK:** cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.
- 2. KORAK:** v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju dodajte 300–700 g zamrznjenega krompirčka.
- 3. KORAK:** cvrite 12–16 minut.
- 4. KORAK:** krompirček redno stresajte (pribl. vsakih 6 minut), da bo enakomerno ocvrt.
- 5. KORAK:** ko je krompirček dobro ocvrt in hrustljiv, ga vzemite iz cvrtnika na vroč zrak in postrezite.

Shranjevanje

Prepričajte se, da je cvrtnik na vroč zrak hladen, čist in suh, preden ga shranite na hladnem in suhem mestu.

Kabla ne ovijajte tesno okoli cvrtnika na vroč zrak. Ovijte ga ohlapno, da ga ne poškodujete.

Tehnični podatki

Koda izdelka: EK2818LDLEU

Vhod: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Izhod: 1300 W

SALTER®

Recepti

*Vse slike receptov v teh navodilih za uporabo so samo v ilustrativne namene.



Goveje samose

Sestavine

100 g mlete govedine
½ zavitka vlečenega testa
½ čebule, sesekljane
½ šalotke, fino sesekljane
½ vejice timijana

½ jedilne žlice curryja v prahu
Olje v razpršilu
Mleko, po želji
Sol in poper po okusu

Način priprave

V večjo kozico na srednjem ognju dodajte malo olja in čebulo, da se zmehča, nato dodajte sesekljano šalotko. V kozico dodajte mleto govedino in timijan ter toplotno obdelujte pribl. 5 minut, da se meso popeče, nato odstranite z ognja. Mesu dodajte curry v prahu ter posolite in popoprajte.

Na ravno delovno površino položite list listnatega testa in ga po dolžini narežite na tretjine. Na vrh vsakega traku dajte zvrhano žlico mesa in prepognite v trikotnike. Robove zatesnite z malo mleka.

Ta postopek ponavljajte toliko časa, da porabite vso mleto meso.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Vse samose poškopite z oljem, nato položite po 2 samosi naenkrat v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in toplotno obdelujte pribl. 3 minute.

Samosi obrnite in cvrite še 3 minute, da obe strani postaneta hrustljavi in zlato rjave barve.

Kozice na žaru

Sestavine

200 g velikih kozic,
očiščenih in izluščenih
80 g stopljenega masla

1 strok česna, olupljen in strt
2 jedilni žlici limoninega soka

Način priprave

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

V manjši skledi zmešajte stopljeno maslo, limonin sok in česen. Kozice povaljajte v masleni masi in jih položite neposredno v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju. Kozice pecite pribl. 10–15 minut, vmes jih obrnite.

Lososovi kroketi

Sestavine

½ pločevinke pacifiškega lososa,
brez soka
40 g moke
25 g krušnih drobtin
16 g soka odcejenega lososa
½ jajca

¼ sesekljane mlade čebule
½ čajne žličke pecilnega praška
¼ čajne žličke worcestershirske omake
Olje v razpršilu
Poper po okusu

Način priprave

V skledi zmešajte lososa in jajce, nato primešajte moko, poper, čebulo in worcestershirske omake.

Pecilni prašek penasto zmešajte s sokom lososa. Vlijte v zmes z lososom in zmešajte z vilicami.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Iz mase oblikujte kroketi in jih povaljajte v krušnih drobtinah. Poškropite jih z oljem, položite v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in jih cvrite pribl. 15–18 minut oz. do zlatorjave barve.

Panirani ribji fileji

Sestavine

100 g filejev/kotletov trske
(enako velikih za najboljše
rezultate priprave)
40 g krušnih drobtin
½ jajca, stepenega

2 jedilni žlici navadne moke
1 jedilna žlica parmezana
Bazilika, posušena
Olje v razpršilu
Sol in poper po okusu

Način priprave

V srednje veliko skledo dajte malo moke in v njej povaljajte fileje trske.

V drugi skledi zmešajte krušne drobtine, parmezan in baziliko. Fileje pomočite v jajce in jih nato povaljajte v drobtinah. Začinite po okusu.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 190 °C.

Ribo z vseh strani poškropite z oljem, nato fileje položite v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in pripravljajte pribl. 15–20 minut oz. do zlatorjave barve.



Hrustljiv ocvrť piščanec

Sestavine

3 piščančja bedra ali 2 piščančji stegni	½ čajne žličke paprike
50 g koruznih kosmičev	½ čajne žličke kajenskega popra
30 g vsenamenske moke	¼ čajne žličke mletega žajblja
40 ml pinjenca	Olje v razpršilu
½ jedilne žlice dijonske gorčice	Sol in poper po okusu

Način priprave

V širo skledo ali na krožnik posujte moko s soljo in poprom. Piščanec pomokajte, ga otesite ob rob sklede in postavite na stran. Neuporabljeno moko zavržite.

Koruzne kosmiče pretresite v večjo vrečko, ki jo je mogoče vakuumsko zatesniti.

Ko se prepričate, da v vrečki ni zraka, jo prevaljajte z valjarjem. Zdrobljene koruzne kosmiče pretresite v širo skledo ali na krožnik.

V večji skledi premešajte sirotko, gorčico, kajenski poper, papriko in žajbelj. Kose piščanca pomočite v nastalo sirotkino maso, nato pa povaljajte v zmletih koruznih kosmičih.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Poškropite z oljem, nato kose piščanca razporedite po košari za cvrtje s premazom proti prijemanju in cvrite pribl. 5–10 minut.

Temperaturo znižajte na 190 °C in cvrite še 20–25 minut (stegna) ali 10–15 minut (bedra), pri čemer pred serviranjem preverite, ali je piščanec dobro ocvrť.

Hrustljiv ocvrť piščanec s sezamom

Sestavine

90 g piščančjih trakcev	½ čajne žličke čebule v prahu
40 g ovsenih kosmičev	½ čajne žličke sojine omake
25 g samovzhajalne moke	¼ čajne žličke posušene bazilike
10 g praženih sezamovih semen	¼ čajne žličke posušenega origana
½ jedilne žlice piščančje jušne osnove v prahu	¼ čajne žličke mletega črnega popra
1½ čajne žličke soli	60 ml piščančje jušne osnove
½ čajne žličke česna v prahu	Olje v razpršilu

Način priprave

Piščanca premažite s ½ jedilne žličke soli, črnim poprom in česnom v prahu ter postavite v hladilnik za pribl. 4 ure.

V srednje veliki skledi zmešajte ovsene kosmiče, sezamova semena, ½ čajne žličke soli in piščančjo jušno osnovo v prahu ter postavite na stran. V drugi skledi zmešajte moko, ½ čajne žličke soli, čebulo v prahu, baziliko, origano, sojino omako in piščančjo jušno osnovo. Piščanca pomočite v piščančjo jušno osnovo in ga nato povaljajte v mešanici sezamovih semen.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Piščanca poškopite z oljem, položite v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in cvrite pribl. 15–22 minut oz. do zlatorjave barve.

Ocvrt piščanec po japonsko

Sestavine

175 g piščančjih prsi brez kože in kosti,
narezanih na 2,5-centimetrške kocke

1 jajce, rahlo stepeno

1½ jedilne žlice krompirjeve moke

½ jedilne žlice riževe moke

½ jedilne žlice mletega česna

½ jedilne žlice naribanega

svežega ingverja

½ jedilne žlice sezamovega olja

½ jedilne žlice sojine omake

¼ čajne žličke belega sladkorja

¼ čajne žličke soli

¼ čajne žličke črnega popra

¼ čajne žličke piščančje jušne kocke

Olje v razpršilu

Način priprave

V veliki skledi zmešajte jajca, sol, poper, sladkor, česen, ingver, sezamovo olje, sojino omako in jušno kocko. Dodajte kose piščanca in premešajte, da prekrijete piščanca z maso. Pokrijte in postavite v hladilnik za pribl. 30 minut.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Skledo vzemite iz hladilnika, piščancu dodajte krompirjevo in riževo moko ter dobro premešajte.

Piščanca poškopite z oljem, položite v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in cvrite pribl. 15–22 minut oz. do zlatorjave barve.



Piščančji medaljoni

Sestavine

6 neslanih krekerjev
1 piščančji file brez kože, narezan na
2–3-centimetrske kose
1 strok česna (po izbiri)
1 srednje veliko jajce
1 jedilna žlica masla

1 jedilna žlica posušenega peteršilja
ali 2 vejici svežega peteršilja (po izbiri)
Navadna moka
½ limone (po izbiri)
Olje v razpršilu
Sol in poper po okusu

Način priprave

Pripravite piščanca tako, da najprej olupite česen in naribate limonino lupinico. V multipraktik dajte krekerje,

maslo, česen, peteršilj, limonino lupinico ter ščepec soli in popra ter mešajte toliko časa, da nastane zelo fina zmes. Te drobtine stresite na krožnik.

Z moko posujte drug krožnik, jajca pa ubijte v skledico in stepite z vilicami. Kose piščanca dobro povaljajte po moki z vseh strani, nato jih pomočite v jajce in na kocu povaljajte po drobtinah z začimbami. Drobtine vtrite na kose piščanca, da se dobro oprimejo. Kosi piščanca morajo biti popolnoma prekriti z drobtinami.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Kose piščanca z vseh strani poškopite z oljem, položite v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in cvrite pribl. 10–15 minut oz. toliko časa, da so povsem ocvrti, hrustljavi in zlate barve.

Poprov zrezek

Sestavine

200 g šimbasa (debeline 1,5–2,5 cm)
50 g nesoljenega masla
2 šalotki, sesekljani
100 ml goveje jušne osnove
2 jedilni žlici worcestershirске omake
2 jedilni žlici konjaka

2 jedilni žlici smetane za stepanje
1 jedilna žlica dijonske gorčice
1 jedilna žlica olivnega olja
1 jedilna žlica zelenega popra v zrnju
Črni in beli poper v zrnju po okusu
Sol in poper po okusu

Način priprave

Zrezek posušite s papirnato brisačo in vanj z obeh strani pritisnite črni in beli poper v zrnju.

Pokrijte ga s folijo ali plastično folijo in jih postavite v hladilnik za pribl. 2–3 ure.

Cvrtnik na vroči zrak segrejte na 180 °C.

Zrezek položite v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in ga pecite pribl. 6 (rdeče zapečen), 8 (srednje zapečen) ali 10 (dobro zapečen) minut, kakor vam ustreza. Zrezek enkrat vmes obrnite, da se karamelizira na obeh straneh.

Medtem pripravite omako. V ponvi segrejte olje in maslo v ponvi ter prepražite šalotki na srednji temperaturi, dokler se ne zmeščata. V ponev dodajte worcestrsko omako, konjak in jušno osnovo. Hitro pražite in mešajte po dnu ponve, da zajamete vse okuse. Dodajte zeleni poper v zrnju, gorčico in smetano ter začinite po okusu. Meso odstranite iz cvrtnika na vroči zrak in ga pustite počivati pribl. 5 minut, nato pa ga diagonalno razrežite na rezine. Meso dodajte v omako. Premešajte, da se mesni sokovi premešajo s poprovo omako in da se meso segreje.

Popečeni jagnječji kotleti z rožmarinom in česnom

Sestavine

3 manjše jagnječje zarebrnice	sesekljanega
ali 2 jagnječja kotleta	½ čajna žlička posušenega zdrobljenega
1 jedilna žlica mletega česna	rdečega popra
1 jedilna žlica svežega rožmarina,	Vejice svežega rožmarina (po izbiri)

Način priprave

V manjši skledi zmešate česen, rožmarin in zdrobljen rdeči poper. Vtrite ¼ čajne žličke mešanice na obe strani jagnječjega kotleta.

Jagnječje kotlete posolite ter položite na krožnik, pokrijte in postavite v hladilnik za pribl. 30 minut oz. najraje za največ 4 ure.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Jagnječje kotlete položite v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in pecite pribl. 10 minut, odvisno, kako zapečeno meso želite. Vmes pretresite.

Po želji lahko jagnječje kotlete okrasite z rožmarinom.

Svinjski kotleti

Sestavine

1 svinjski kotlet	Sol in poper po okusu
-------------------	-----------------------

Način priprave

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Svinjski kotlet posolite in popoprajte.

Svinjski kotlet dajte v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in pripravljajte pribl. 18–20 minut.

Čas, potreben za pripravo svinjskega kotleta, je odvisen od želene zapečenosti.

Kotlet vmes obrnite, da bo enakomerno zapečen in karameliziran.



Svinjski kotlet z gorčico

Sestavine

1 svinjski kotlet

Dijonska gorčica

Način priprave

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Svinjski kotlet dobro premažite z dijonsko gorčico.

Svinjski kotlet dajte v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in pripravljajte pribl. 18–20 minut, da maščoba postane hrustljava.

Svinjski kotlet vmes obrnite, da bo enakomerno zapečen in karameliziran.

Pečena šunka

Sestavine

750 g šunke

Sol in poper po okusu

Način priprave

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 180 °C.

Šunko položite v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in prekrijte s folijo.

750 g šunke pecite pribl. 25 minut, nato jo obrnite in pecite še 25 minut. Odstranite folijo in jo pustite pribl. 10 minut, da se zapeče, nato jo znova obrnite in pustite 10 minut, da se zapeče še na drugi strani.

Čas priprave se lahko razlikuje glede na obliko ali debelino šunke.

Z nabodalom preverite, da sokovi niso več rožnate barve.

Začinite po okusu.

Opomba: pri odstranjevanju predala za cvrtje iz cvrtnika na vroč zrak bodite previdni, saj se na dnu zbirajo vroči sokovi. Pazite, da se ne poškodujete.

Pečen krompir

Sestavine

800 g krompirja, narezanega na četrtine

Sol in poper po okusu

6 jedilnih žlic olivnega olja

Način priprave

Večji lonec do polovice napolnite s hladno vodo. Krompir dajte v lonec, dodajte ščepec soli in pokrijte. Takoj ko voda zavre, zmanjšajte ogenj in pripravljajte pribl. 6 minut. Odcedite krompir in ga pretresite v cedilu, da robovi postanejo hrapavi.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Krompir položite v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in pokapajte z oljem. Pripravljajte pribl. 15 minut. Krompir previdno obrnite in pripravljajte še 15 minut. Preverite, da se krompir ne žge. Po potrebi ga pokrijte s folijo.

Krhliji sladkega krompirja

Sestavine

2 gomolja sladkega krompirja, narezana na manjše krhlje	1 čajna žlička čilijevih kosmičev
2 jedilni žlici olivnega olja	Sol in poper po okusu

Način priprave

Krompirjeve krhlje dajte v lonec hladne in posoljene vode ter zavrite. Ko zavre, odcedite soljeno vodo.

Krompirjeve krhlje dajte v skledo, prelijte z oljem in dobro premešajte. Dodajte čilijeve kosmiče, posolite in popoprajte po okusu ter premešajte.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Krompirjeve krhlje dajte v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in pripravljajte pribl. 18–25 minut, da se krompir zmežča in postane zlato rjave barve. Priporočamo, da predal za cvrtje na polovici priprave pretresete, da bodo krhliji zagotovo enakomerno pripravljeni.

Posolite z morsko soljo in postrezite.

Krompirjevi krhliji z rožmarinom

Sestavine

1 srednje velik gomolj belega krompirja, narezan na majhne kose	1 vejica svežega rožmarina
1 strok česna, strt	Olje v razpršilu
	Sol in poper po okusu

Način priprave

Krompirjeve krhlje dajte v lonec hladne in posoljene vode ter zavrite. Ko zavre, odcedite soljeno vodo.

Krompirjeve krhlje dajte v skledo, dodajte preostale sestavine in premešajte.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 180 °C.

Krompirjeve krhlje poškopite z oljem, da bodo rahlo naoljeni vsi krhliji, položite jih v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in pripravljajte pribl. 20–30 minut oz. toliko časa, da postanejo zlato rjave barve in hrustljavi.

Priporočamo, da predal za cvrtje na polovici priprave pretresete, da bodo krhliji zagotovo enakomerno pripravljeni.



Čebulni obročki

Sestavine

32 g vsenamenske moke
1 velika čebula
80 ml pinjenca

Olje v razpršilu
Sol in poper po okusu

Način priprave

Očistite, olupite in narežite čebulo na 5 mm debele kolobarje, nato pa kolobarje ločite na obročke.

V širšo skledo ali na krožnik posujte moko s soljo in poprom. Čebulne obročke pomokajte, da so popolnoma prekrite z moko, jih otesite ob rob sklede in postavite na stran. Neuporabljeno moko zavrzite.

Čebulne obročke namakajte v sirotki, dokler niso popolnoma prekrite.

Otresite odvečni pinjenec in ga še enkrat pomokajte.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Čebulne obročke poškopite z oljem, položite v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in cvrite pribl. 5–8 minut oz. do zlatorjave barve.

Priporočamo, da predal za cvrtje na polovici priprave pretresete, da bodo čebulni obročki zagotovo enakomerno ocvrti.

Piščančji fingersi

Sestavine

25 g krušnih drobtin
25 g kremnega sira

1 piščančja prsa
Olje v razpršilu

Način priprave

Piščančja prsa narežite na trakove, enakomerno premažite s kremnim sirom in povaljajte v krušnih drobtinah.

Cvrtnik na vroč zrak segrejte na 200 °C.

Piščanca rahlo poškopite z oljem, položite v košaro za cvrtje s premazom proti prijemanju in cvrite pribl. 15–22 minut oz. toliko časa, da postanejo zlatorjave barve in čvrsti; vmes pretresite.

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

Če tega izdelka ne prejmete v sprejemljivem stanju, se obrnite na naš oddelek za pomoč strankam na www.saltercookshop.com

Pripravite dobavnico, saj boste potrebovali podatke z nje.

Če želite izdelek vrniti, ga skupaj z računom vrnite trgovcu, pri katerem ste ga kupili (v skladu z njegovimi pogoji in določili).

Garancija

Za vse izdelke, kupljene kot nove, velja garancija proizvajalca; obdobje veljavnosti garancije je odvisno od izdelka. Kjer je mogoče zagotoviti ustrezno potrdilo o nakupu, bo družba Salter nudila 12-mesečno garancijo pri trgovcu od datuma nakupa. To velja samo, ko se izdelki uporabljajo v skladu z navodili za predvideno domačo uporabo. Vsakršna nepravilna uporaba izdelka ali razstavljanje izdelka izniči garancijo.

V okviru garancije se zavezujemo, da bomo brezplačno popravili ali zamenjali okvarjene dele. Če ne bomo mogli zagotoviti enake zamenjave, bomo ponudili podoben izdelek ali povrnili stroške nakupa. Ta garancija ne krije poškodb zaradi vsakodneвне obrabe ali potrošnega materiala, kot so vtiči, varovalke itd.

Upoštevajte, da lahko zgornja določila in pogoje občasno posodobimo, zato priporočamo, da jih preverjate ob vsakem obisku spletnega mesta.

Nič v tej garanciji ali v navodilih za ta izdelek ne izključuje, omejuje ali kako drugače vpliva na vaše zakonske pravice.

Simbol prečrtanega smetnjaka na tem izdelku pomeni, da je treba aparat odvreči na okolju prijazen način, ko ni več uporaben oz. se izrabi. Za informacije o recikliranju izdelka se obrnite na pristojne lokalne organe.



SALTER®

Proizvajalec:

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

Izdelano na Kitajskem.

