

SALTER®

SINCE 1760

Kompakt forrólevegős fritőz

Élvezze a sült ételeket
egészségesebb változatban, kevés
olajjal vagy olaj nélkül elkészítve



Tartsa meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

Biztonsági előírások

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.

Mielőtt a készüléket áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével.

8 éven aluli gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.

A gyermekek felügyeletével gondoskodjon arról, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

A készülék tisztítását és karbantartását gyermek csak abban az esetben végezheti, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll. Ez a készülék nem játék.

Ha a tápkábel, a csatlakozó vagy a készülék bármely része meghibásodott, leesett vagy megsérült, a sérülések elkerülése érdekében azonnal függeszse fel a készülék használatát.

A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket, a javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. A nem megfelelő javítás a felhasználó sérülését okozhatja.

Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.

A bekapcsolt vagy még forró készüléket tartsa gyermekektől távol.

A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőtől és éles szélektől, amelyek károsíthatják azt.

A tápkábelt tartsa távol a készülék bármely olyan részétől, amely használat közben felforrósodhat.

Tartsa távol a készüléket más hő kibocsátó berendezésektől.

A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.

Ne használja a készüléket nedves kézzel.
Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben az áramforráshoz van csatlakoztatva.
Soha ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból; kapcsolja ki a készüléket, és kézzel húzza ki a csatlakozódugót.
Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
A mellékelt tartozékokon kívül ne használjon semmilyen más tartozékot.
A készüléket ne használja a szabadban.
Ne tárolja a készüléket közvetlen napfényben vagy magas páratartalmú helyen.
Használat közben ne mozgassa a készüléket.
Ne érjen a készülék fűtőelemeihez vagy azon részeihez, amelyek felforrósodhatnak, mert ez sérülést okozhat.
Ne használjon éles vagy karcoló eszközöket a készülékhez; a tapadásmentes felület sérülésének elkerülése érdekében csak műanyag vagy fa spatulát használjon.
Használat után, illetve tisztítás vagy felhasználói karbantartás előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját az aljzatból.
Tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék már teljesen lehűlt.
A készüléket mindig stabil, hőálló felületen használja, a felhasználó számára kényelmes magasságban.
A készülékhez nem ajánlott hosszabbító kábelt használni.
A készüléket kizárólag a készülékhez mellékelt külső időzítővel vagy külön távvezérlőrendszerrel szabad működtetni.
Ez a készülék kizárólag háztartási célú használatra szolgál.
Kereskedelmi célra nem használható.

A készülék külső felülete vagy ajtaja használat közben felforrósodhat.



FIGYELMEZTETÉS:: Forró felület – ne érjen a készülék

fűtőelemeihez vagy azon részeihez, amelyek felforrósodhatnak.

VIGYÁZAT: Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

Automatikus kikapcsolás

A forrólevegős fritőz automatikus kikapcsolási funkcióval van ellátva. Ez akkor aktiválódhat, ha:

1. A beállított sütési idő letelt. Az időzítő megszólal, és az automatikus kikapcsolás aktiválódik, ezzel kikapcsolja a forrólevegős fritőzt.

2. A sütőrekeszt sütés közben kihúzzák a forrólevegős fritőzből. Ebben az esetben az időzítő nem szünetel, mindaddig folytatja a visszaszámlálást, amíg a sütési idő le nem telik.

MEGJEGYZÉS: Ha a forrólevegős fritőzt a beállított sütési idő lejártá előtt le kell állítani, kapcsolja ki, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból.

Mit tegyen és mit ne tegyen

TEGYE:

Az ismételt behelyezéskor ügyeljen arra, hogy a sütőrekesz megfelelően illeszkedjen.

A sütőrekeszeket mindig a sütőrekesz fogantyújánál fogja meg. Legyen óvatos a sütőrekeszek forrólevegős fritőzből való eltávolításakor, mert a készülékből gőz távozik.

Ürítse ki a sütőrekeszt, ha túl sok felesleges olajjal kezd megtelni. Használjon hőálló edényt a felesleges olaj összegyűjtéséhez, és a lehűlés után megfelelően ártalmatlanítsa.

NE TEGYE:

Ne fordítsa meg a forró étellel teli sütőrekeszt, mivel a felesleges olaj összegyűlhet a sütőrekesz alján, és az ráfolyhat az alapanyagokra.

Ne takarja le a forrólevegős fritőzt vagy a levegőbemeneti nyílásokat, mivel ez akadályozhatja a légáramlást, és befolyásolhatja a sütés eredményét.

Ne érintse meg a sütőrekeszt használat közben vagy közvetlenül használat után, mivel nagyon felforrósodik; a sütőrekeszt csak a fogantyújánál fogja meg.

Ne rázza meg erősen a sütőrekeszt, amíg túl sok olaj van a tálcában.

Ápolás és karbantartás

Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki a fritőzt a hálózati aljzatból, és várjon, amíg teljesen lehűl.

1. LÉPÉS: Tisztítsa meg a forrólevegős fritőzt puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.

2. LÉPÉS: Tisztítsa meg a sütőrekeszt meleg, szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg azokat.

Ne merítse a forrólevegős fritőz főegységét vízbe vagy más folyadékba.

A forrólevegős fritőz vagy tartozékainak tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja a készüléket.

MEGJEGYZÉS: A forrólevegős fritőzt minden használat után meg kell tisztítani.

Az alkatrészek leírása



- | | |
|--|---|
| 1. A kompakt forrólevegős fritőz főegysége | 5. Időzítő vezérlőtárcsa |
| 2. Sütőrekesz | 6. Hőmérséklet-szabályozó gomb |
| 3. Tapadásmentes bevonatú főzőrekesz | 7. Narancssárga tápellátást jelző lámpa |
| 4. A sütőrekesz fogantyúja | 8. Zöld, melegítést jelző lámpa |

Használati útmutató

Az első használat előtt

Tisztítsa meg a forrólevegős fritőzt az „Ápolás és karbantartás” című részben leírtak szerint.

MEGJEGYZÉS: A forrólevegős fritőz első használatakor enyhe füst vagy szag keletkezhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül elmúlik. Használat közben gondoskodjon a megfelelő szellőzésről a forrólevegős fritőz körül. Javasoljuk, hogy az első használat előtt kb. 10 percre működtesse a fritőzt üresen; ez megakadályozza, hogy a kezdeti füst vagy szag befolyásolja az étel ízét.

A kompakt forrólevegős fritőz használata

- 1. LÉPÉS:** Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
- 2. LÉPÉS:** Melegítse elő a forrólevegős fritőzt kb. 5 percre az időzítővel és a hőmérséklet-szabályozó tárcsával. A narancssárga és zöld jelzőfény világít, ezzel jelzi, hogy a forrólevegős fritőz be van kapcsolva és melegszik.
- 3. LÉPÉS:** A fogantyúnál fogva húzza ki a sütőrekeszt a forrólevegős fritőzből. Helyezze a sütőrekeszt sík, stabil, hőálló felületre.
- 4. LÉPÉS:** Helyezze az alapanyagokat a tapadásmentes bevonattal ellátott főzőfelületre a sütőrekeszben. Csúsztassa vissza a sütőrekeszt a forrólevegős fritőz főegységébe, és zárja le.
- 5. LÉPÉS:** A hőmérséklet-szabályozó tárcsa segítségével állítsa a forrólevegős fritőzt a kívánt hőfokra.
- 6. LÉPÉS:** Határozza meg a hozzávalókhoz szükséges sütési időt, és az időzítő vezérlőtárcsa segítségével állítsa be az időt; az időzítő a felengedés után elkezdi visszaszámolni.
- 7. LÉPÉS:** Bizonyos hozzávalókat a sütési idő felénél meg kell rázni. A fogantyúnál fogva húzza ki a sütőrekeszt a forrólevegős fritőzből. Óvatosan rázza meg a sütőrekeszt, csúsztassa vissza a főegységbe, zárja le, és folytassa a sütést.
- 8. LÉPÉS:** Amikor az előre beállított idő letelik és a sütés befejeződik, az időzítő hangjelzést ad. A sütőrekeszt óvatos kinyitásával ellenőrizze, hogy a hozzávalók sütése befejeződött-e. Ha nem főtt meg az étel, zárja be a sütőrekeszt, és az időzítő vezérlőtárcsájával állítsa be a megfelelő sütési időt. Ha az étel elkészült, vegye ki a főegységből a sütőrekeszt, majd ürítse ki a tartalmát egy tálba vagy egy tányérra. Ha az étel nagy vagy törékeny, használjon hőálló csipeszt (külön kapható).

MEGJEGYZÉS: Ha a fritőz nem kapcsol be, a sütőrekeszt nem megfelelően helyezte be. Ellenőrizze, hogy a sütőrekesz teljesen be van-e tolv a helyére.

Sütés előtt mindig melegítse elő a forrólevegős fritőzt, vagy növelje kb. 3–5 perccel a sütési időt. A sütési időt vagy a hőmérsékletet használat közben egyszerűen, az időzítő vagy a hőmérséklet-szabályozó tárcsa segítségével módosíthatja; a fritőz automatikusan módosítja a beállításokat. Használat közben a zöld, melegítést jelző lámpa be- és kikapcsol, jelezve, hogy fenntartja a kiválasztott hőmérsékletet.

FIGYELMEZTETÉS: Ne öntse az ételt közvetlenül tálba vagy tányérra, mivel a felesleges olaj összegyűlik a sütőrekesz

alján. Ehelyett mindig használjon konyhai eszközöket a főtt étel eltávolításához.

VIGYÁZAT: A készülék akkor is névleges feszültség alatt áll, ha a hőmérséklet-szabályozó tárcsát kikapcsolt állásba fordítja. A forrólevegős fritőz teljes kikapcsolásához húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból.

Használat közben a fritőz nagyon felforrósodik; a sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos, és mindig hőálló felületre helyezze.

Sütési útmutató

Az alábbiakban egyes ételfajták fritőzben történő elkészítésére vonatkozó útmutatót találja.

Ez csak iránymutatás, az ételkészítést mindig figyelemmel kell kísérni. Mindig forrón táálja fel az ételt.

Krumpli és hasáburgonya

Étel	Mennyiség	Hozzávetőleges sütési idő	Hőmérséklet	További információk
Vékony fagyasztott hasáburgonya	200-400 g	16-18 perc	200 °C	„A kompakt forrólevegős fritőz használata” című részben leírtak szerint rázza össze a hasáburgonyát.
Vastag fagyasztott hasáburgonya	200-400 g	18-20 perc	200 °C	„A kompakt forrólevegős fritőz használata” című részben leírtak szerint rázza össze a hasáburgonyát.
Házi készítésű hasáburgonya	200-400 g	20-30 perc	200 °C	Kövesse a „Hasáburgonya lépésről lépésre” című útmutató utasításait.

Házi készítésű burgonyagerezdek	200–400 g	20–30 perc	180 °C	A keményítő eltávolításához rövid ideig áztassa a burgonyagerezdeket vízben, adjon hozzá ½ evőkanál olajat, és „A forrólevegős fritőz használata” című részben leírtak szerint rázza össze.
---------------------------------	-----------	------------	--------	---

Hús és szárnyas

Étel	Mennyiség	Hozzávetőleges sütési idő	Hőmérséklet	További információk
Steak	100–300 g	Jól átsütve: 10 perc Közepesen átsütve: 8 perc Angolosan: 6 perc	180 °C	Fordítsa meg a teljes sütési idő felénél.
Hamburger	100–300 g	18–20 perc	180 °C	Fordítsa meg a teljes sütési idő felénél.
Karaj	100–300 g	18–20 perc	200 °C	Fordítsa meg a teljes sütési idő felénél.
Csirkemell	100–300 g	15–22 perc	200 °C	Mindig ellenőrizze, hogy a csirke alaposan átsült-e.
Csirke alsócomb	100–300 g	15–22 perc	180 °C	Mindig ellenőrizze, hogy a csirke alaposan átsült-e.

Hús és szárnyas

Étel	Mennyiség	Hozzávetőleges sütési idő	Hőmérséklet
Fagyasztott csirkefalatok	100–300 g	6–10 perc	200 °C
Tavaszi tekercs	100–200 g	8–10 perc	200 °C
Töltött zöldségek	100–200 g	10–15 perc	180 °C

Hasábburgonya lépésről lépésre

Házi készítésű hasábburgonya

- 1. LÉPÉS:** Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra
- 2. LÉPÉS:** Vágja a burgonyát kb. 1 cm vastag hasábokra.
- 3. LÉPÉS:** Tegye a felvágott burgonyát egy lábas hideg, sós vízbe, és forralja fel. Főzze kb. 3 percig.
- 4. LÉPÉS:** Csöpögtesse le a vizet a burgonyáról, és papírtörő segítségével alaposan szárítsa meg.
- 5. LÉPÉS:** Vonja be a felaprított burgonyát ½ evőkanál sütőolajjal vagy olajspray-vel, és tegye a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe. A legjobb eredmény érdekében ellenőrizze, hogy a burgonya teljesen be van-e vonva olajjal.
- 6. LÉPÉS:** Süsse 200 °C-on 20–30 percig.
- 7. LÉPÉS:** Rendszeresen (kb. 6 percenként) rázza össze a hasábokat, hogy az összes hasáb egyenletesen süljön meg. Ha a hasábburgonya a tapadásmentes bevonatú sütőfelületre tapad, fújjon rá még olajat.
- 8. LÉPÉS:** Ha a hasábburgonya átsült és ropogós, vegye ki a forrólevegős fritőzből és fűszerezze. Jó étvágyat!

Fagyasztott hasábburgonya

- 1. LÉPÉS:** Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra
- 2. LÉPÉS:** Adjon 200–400 g fagyasztott hasábburgonyát a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe.
- 3. LÉPÉS:** A vékonyra szeletelt fagyasztott burgonya esetében főzze 16–18 percig, vastag fagyasztott burgonya esetében pedig 18–20 percig.
- 4. LÉPÉS:** Rendszeresen (kb. 6 percenként) rázza össze a hasábokat, hogy az összes hasáb egyenletesen süljön meg.
- 5. LÉPÉS:** Ha a hasábburgonya átsült és ropogós, vegye ki a forrólevegős fritőzből és fűszerezze. Jó étvágyat!

Tárolás

A forrólevegős fritőzt tárolja hűvös, száraz helyen, de előtte győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt, tiszta és száraz.

Soha ne tekerje a kábelt szorosan a forrólevegős fritőz köré; a károsodás elkerülése érdekében lazán tekerje fel.

Műszaki adatok

Termékkód: EK2817H

Bemenet: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Kimenet: 1000 W

Receptek

*A használati útmutatóban a receptekről készült képek csupán illusztrációként szolgálnak.



Marhahúsos samosa

A recepthez nyársakra van szükség.

Hozzávalók

100 g darált marhahús

½ csomag filo tészta

½ hagyma felaprítva

½ mogoróhagyma felaprítva

½ ág kakukkfű

½ evőkanál currypor

Olajspray

Tej (opcionális)

Só, bors ízlés szerint

Elkészítés

Egy nagy lábasba öntsön egy kis olajat, majd közepes lángon dinsztelje meg rajta a hagymát, azt követően pedig az aprított mogoróhagymát is. Tegye az edénybe a darált marhahúst és a kakukkfűvet is, majd kb. 5 perc alatt süssse barnára a húst, és vegye le a lángról. Szórja a curryport a darált húsos keverékhez, fűszerezze sóval és borssal.

Terítsen ki egy réteg filo tésztát egy lapos munkafelületre, és hosszában vágja három részre. Tegyen egy kanálnyi húsos keveréket minden tésztacsík tetejére, és hajtsa össze háromszög alakban. Egy kevés tejjel kenje meg a széleket, majd zárja le. Ismételje meg ezt a műveltet addig, amíg el nem fogy a marhahúsos keverék. Melegítse elő a forró levegős fritőzt 200 °C-ra.

Mindegyik samosát fújja le olajjal, majd helyezzen 2 samosát a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süssse kb. 3 percre.

Fordítsa meg a samosákat, majd süssse őket további 3 percre, amíg mindkét oldaluk ropogósra és aranybarnára sül.

Grillezett garnélarák

Hozzávalók

200 g mosott és hámozott óriás
garnélarák
80 g olvasztott vaj

1 gerezd megtisztított, zúzott fokhagyma
2 evőkanál citromlé

Elkészítés

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.

Egy kis tálban keverje össze az olvasztott vajat, a citromlevet és a fokhagymát.

Mártsa a garnélákat a vajás keverékbe, és helyezze őket közvetlenül a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe. Süsse körülbelül 10–15 percen át a garnélákat, a felénél fordítsa meg.

Lazackrokettek

Hozzávalók

½ konzerv rózsaszín lazac lecsepegtetve,
tegye félre a levét
40 g liszt
25 g zsemlemorzsza
16 g konzervlé
½ tojás

¼ apróra vágott újhagyma
½ teáskanál sütőpor
¼ teáskanál Worcestershire-szószt
Olajspray
Só, bors ízlés szerint

Elkészítés

Egy edényben keverje össze a lazacot és a tojást, majd adja hozzá a lisztet, a borsot, a hagymát és a Worcestershire-szószt.

Keverje össze a sütőport a lazac levével és verje habosra. Ezt öntse a lazacos keverékhez, majd villával dolgozza össze.

Melegítse elő a forró levegős fritőzt 200 °C-ra.

Készítsen kroketteket a keverékből, majd forgassa zsemlemorzsába. Fújja be olajjal, majd helyezze a kroketteket a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süsse kb. 15–18 percig, vagy amíg aranybarnára sülnek.



Rántott halfilé

Hozzávalók

100 g tőkehalfilé/-szelet (egyforma méretű a legjobb sütési eredmény érdekében)	1 evőkanál parmezánsajt
40 g zsemlemorzsza	Száritott bazsalikom
½ tojás, felverve	Olajspray
2 evőkanál liszt	Só, bors, ízlés szerint

Elkészítés

Egy közepes méretű tálba tegyen lisztet, és forgassa bele a tőkehalfiléket. Egy másik tálban keverje össze a zsemlemorzsát, a parmezánt és a bazsalikomot. Mártsa a filéket a tojásba, majd forgassa bele a halat a zsemlemorzsás keverékbe. Fűszerezze ízlés szerint.

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 190 °C-ra.

Fűjja be a halfilék minden oldalát olajjal, tegye a filéket a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süsse kb. 15–20 percig, vagy amíg aranybarnára sül.

Ropogós sült csirke

Hozzávalók

3 csirke alsócomb vagy 2 csirke felsőcomb	½ teáskanál paprika
50 g kukoricapehely	½ evőkanál Cayenne-bors
30 g liszt	¼ teáskanál őrölt zsálya
40 ml író	Olajspray
½ evőkanál dijoni mustár	Só, bors, ízlés szerint

Elkészítés

Egy széles tálban vagy egy tányéron sózza, borsozza a lisztet. Forgassa a csirkét a lisztbe úgy, hogy teljesen bevonja, majd a tálhoz ütögetve rázza le róla a felesleges lisztet, és tegye félre. Dobja ki a fel nem használt lisztet.

Tegye a kukoricapelyhet egy nagy, visszazárható zacskóba, ügyelve arra, hogy a zacskóban ne legyen levegő, mielőtt lezárja, majd egy sodrófával zúzza össze a zacskóban lévő kukoricapelyhet. Öntse az összezúzott kukoricapelyhet egy széles tálba vagy egy tányérra.

Egy nagy tálban keverje össze az írót, a mustárt, a Cayenne-borsot, a paprikát és a zsályát. Mártsa a csirkedarabokat az írós keverékbe, majd forgassa meg az összezúzott kukoricapehelyben.

Melegítse elő a forró levegős fritőzt 200 °C-ra.

Fűjja be a csirkerészeket olajjal, tegye a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süsse kb. 5–10 percig.

Csökkentse a hőmérsékletet 190 °C-ra, és süsse további 20–25 percig a felsőcombokat, 10–15 percig pedig az alsócombokat. Tálalás előtt ellenőrizze, hogy teljesen átsült-e a csirke.

Ropogós szezámmagos sült csirke

Hozzávalók

90 g csirkemellcsík	½ teáskanál vöröshagymapor
40 g zabpehely	½ teáskanál szójaszós
25 g önklesztő liszt	¼ teáskanál szárított bazsalikom
10 g pirított szezámmag	¼ teáskanál szárított oregánó
½ evőkanál csirkealaplépor	¼ teáskanál őrölt fekete bors
1½ teáskanál só	60 ml csirkealaplé
½ teáskanál fokhagymapor	Olajspray

Elkészítés

Szórja meg a csirkét ½ teáskanál sóval, fekete borssal és fokhagymaporral, majd tegye a hűtőbe kb. 4 órára.

Egy közepes méretű tálban keverje össze a zabpelyhet, a szezámmagot, ½ teáskanál sót és a csirkealapléport, majd tegye félre. Egy másik tálban keverje össze a lisztet, ½ a kávéskanál sót, a vöröshagymaport, a bazsalikomot, az oregánót, a szójaszószt és a csirkealaplét. Mártsa a csirkét az alaplébe, majd forgassa meg a szezámmagos keverékben.

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.

Fújja be a csirkéket olajjal, tegye a filéket a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süssse kb. 15–22 percig, vagy amíg aranybarnára sül.

Japán stílusú sült csirke

Hozzávalók

175 g bőr nélküli, kicsontozott csirkemell,	½ evőkanál szezámolaj
kb. 2,5 cm-es kockákra vágva	½ evőkanál szójaszós
1 tojás, enyhén felferve	¼ teáskanál fehér cukor
1½ evőkanál burgonyaliszt	¼ teáskanál só
½ evőkanál rizsliszt	¼ teáskanál fekete bors
½ evőkanál felaprított fokhagyma	¼ teáskanál csirkeleveskocka
½ evőkanál reszelt friss gyömbérgyökér	Olajspray

Elkészítés

Egy nagy tálban keverje össze a tojásokat, sót, borsot, cukrot, fokhagymát, gyömbért, szezámolajat, szójaszószt és a leveskockát. Alaposan forgassa meg a csirkerészeket a keverékben. Takarja le az edényt és tegye a hűtőszekrénybe kb. 30 percre.

Melegítse elő a forró levegős fritőzt 200 °C-ra.

Vegye ki a tálat a hűtőszekrényből, öntse hozzá a csirkékhez a burgonyalisztet és a rizslisztet, majd alaposan keverje össze.

Fújja be olajjal a csirkéket, majd helyezze a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süssse kb. 15–22 percig, vagy amíg aranybarnára sülnek.



Csirkefalatok

Hozzávalók

6 db töltött vagy töltetlen sós keksz
1 bőr nélküli csirkemellfilé, 2-3 cm-es
darabokra vágva
1 gerezd fokhagyma (opcionális)
1 közepes tojás
1 evőkanál vaj

1 evőkanál szárított petrezselyem vagy 2
szál friss petrezselyem (opcionális)
Liszt
½ citrom (opcionális)
Olajspray
Só, bors, ízlés szerint

Elkészítés

A csirke elkészítéséhez először pucolja meg a fokhagymát és reszelje le a citrom héját. Tegye a kekszeket a vajjal, fokhagymával, petrezselyemmel, citromhéjjal és egy csipet sóval és borssal együtt konyhai robotgépbe, majd dolgozza finom állagúra a keveréket. A keletkezett morzsát öntse egy tányérra.

Egy másik tányérra öntsön ki lisztet, majd üsse a tojásokat egy kis tálba, és verje fel villával. Forgassa meg a csirkedarabokat a lisztben – ügyeljen rá, hogy minden oldaluk be legyen fedve –, majd mártsa a tojásba, ezt követően pedig a fűszerezett morzsába. Dörzsölje bele a morzsát a csirkedarabokba, hogy alaposan ráragadjon; teljesen be kell fednie a csirkefalatokat.

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.

Fűjja be olajjal és tegye a csirkedarabokat a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süssse kb. 10-15 percig, vagy amíg alaposan átsülnek és aranyszínű, ropogós állagúak lesznek.

Borsos steak

Hozzávalók

200 g bélszín steak (1,5–2,5 cm vastagságú)	2 evőkanál magas zsírtartalmú tejszín
50 g sózatlan vaj	1 evőkanál dijoni mustár
2 mogyoróhagyma, apró kockákra vágva	1 evőkanál olívaolaj
100 ml marhaalaplé	1 evőkanál egész zöld bors
2 evőkanál Worcestershire-szósz	Egész fekete és fehér bors, ízlés szerint
2 evőkanál brandy	Só, bors, ízlés szerint

Elkészítés

A steakeket szárítsa meg konyhai papírtörlővel, és mindkét oldalába nyomkodja bele a fekete- és fehérbors-szemeket.

Fedje le alufóliával vagy műanyag fóliával, majd tegye hűtőbe kb. 2–3 órára.

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 180 °C-ra.

Helyezze a steaket a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süssse kb. 6 percig (angolosan), 8 percig (közepesen átsütve) vagy 10 percig (jól átsütve), ízlés szerint. Félidőben fordítsa meg a steaket, hogy mindkét oldalán karamellizálódjon. Közben készítse el a mártást. Melegítse fel az olajat és a vajat egy serpenyőben, és közepes lángon süssse puhára a mogyoróhagymát. Adja a serpenyőbe a Worcestershire-szószt, a brandyt és a húslevest. Süssse nagy lángon, a serpenyő alját kapargatva, hogy jól összeérjenek az ízek. Adja hozzá a zöldbors-szemeket, a mustárt és a tejszínt, majd ízlés szerint fűszerezze.

Vegye ki a húst a forrólevegős fritőzből, és hagyja pihenni kb. 5 percig, majd átlósan vágjon belőle szeleteket. Adja hozzá a húst a mártáshoz. Keverje össze a hús levét a borsos mártással, és melegítse át a húst.



Sült bárányborda rozmaringgal és fokhagymával

Hozzávalók

3 kisebb méretű báránybordaszelet vagy ½ teáskanál szárított, nagy szemű
2 báránypaprika
1 evőkanál apróra vágott fokhagyma Friss rozmaringágak (opcionális)
1 evőkanál friss, apróra vágott rozmaring

Elkészítés

Egy kis tálban keverje össze a fokhagymát, a rozmaringot és a nagy szemű pirospaprikát. Tegyen a keverékből körülbelül ¼ teáskanálnyit a bárányszelet mindkét oldalára. Szórja meg a bárányszeleteket sóval, tegye egy tányérra, fedje le és tegye a hűtőbe kb. 30 percre (de még jobb, ha 4 órán át hűlni hagyja). Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra. Tegye a bárányszeleteket a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süsse kb. 10 percig, attól függően, hogy mennyire szeretné átsütni a húst. Félidőben rázza össze. A bárányszeleteket tetszés szerint díszítse rozmaringgal.

Karaj

Hozzávalók

1 szelet karaj Só, bors ízlés szerint

Elkészítés

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra. A karajszeletet sóval és borssal fűszerezze. Tegye a karajszeleteket a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süsse kb. 18–20 percig. A karajszelet sütési ideje ízlés szerint változtatható; az egyenletes szín és karamellizáció érdekében a sütés felénél fordítsa meg.

Mustáros karaj

Hozzávalók

1 szelet karaj Dijoni mustár

Elkészítés

Melegítse elő a forró levegős fritőzt 200 °C-ra. Alaposan kenje meg a karajszeletet dijonni mustárral. Tegye a karajszeletet a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süsse kb. 18–20 percig, amíg a zsíros része ropogós nem lesz. Az egyenletes szín és karamellizáció érdekében a sütés felénél fordítsa meg a karajszeletet.

Sült, füstölt sonka

Hozzávalók

750 g füstölt sonka

Só, bors ízlés szerint

Elkészítés

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 180 °C-ra.

Helyezze a füstölt sonkát a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és lazán fedje le fóliával.

A 750 grammos füstölt sonkát kb. 25 percre süssse, majd fordítsa meg, és süssse további 25 percre. Vegye le a fóliát, és hagyja kb. 10 percre barnulni, majd fordítsa meg újra, és hagyja további 10 percre barnulni.

A sütési idő a sonka formájától vagy vastagságától függően változhat. Szúrjon bele egy nyársat, és győződjön meg róla, hogy a szaffja átlátszó. Ízlés szerint fűszerezze.

MEGJEGYZÉS: Óvatosan vegye ki a sütőrekeszt a forrólevegős fritőzből, ugyanis a forró lé összegyűlik az alján. Legyen körültekintő a sérülések elkerülése érdekében.

Sült burgonya

Hozzávalók

800 g burgonya, negyedelve
6 evőkanál olívaolaj

Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

Töltsön meg félig egy nagy lábast hideg vízzel. Tegye a burgonyát a lábasba; adjon hozzá egy csipet sót és fedje le. Amint felforrt a víz, csökkentse a hőmérsékletet és főzze kb. 6 percre a burgonyát. Öntse le a vizet a burgonyáról, és rázogassa meg egy szűrőedényben, hogy tompítsa az éleit.

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.

Helyezze a burgonyát a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és locsolja meg olajjal. Süssse kb. 15 percre. Óvatosan fordítsa meg a burgonyákat, és süssse további 15 percre. Ellenőrizze, hogy nem égett-e meg, szükség esetén alufóliával takarja le a burgonyát.



Édesburgonya-szeletek

Hozzávalók

2 édesburgonya, kis szeletekre vágva
2 evőkanál olívaolaj

1 teáskanál chilipehely
Só, bors, ízlés szerint

Elkészítés

Tegye a burgonyagerezdeket egy lábas hideg, sós vízbe, és forralja fel. Ha felforrt, öntse le a sós vizet.

Tegye a burgonyaszeleteket egy tálba, öntse rá az olajat, és keverje össze, hogy egyenletesen bevonja. Adja hozzá a chilipehelyt, ízlés szerint sózza, borsozza, majd keverje össze.

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.

Tegye a burgonyagerezdeket a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süsse kb. 18–25 percig, amíg a burgonya megpuhul és aranybarnára sül.

Ajánlott a sütőrekeszt a sütés felénél megrázni, hogy a burgonyagerezdek egyenletesen süljenek meg.

Tálaláskor szórja meg tengeri sóval.

Rozmaringos burgonyagerezdek

Hozzávalók

1 közepes méretű fehér burgonya, kis gerezdekre vágva
1 gerezd zúzott fokhagyma,

1 ág friss rozmaring
Olajspray
Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

Tegye a burgonyagerezdeket egy lábas hideg, sós vízbe, és forralja fel. Ha felforrt, öntse le a sós vizet.

Tegye a burgonyaszeleteket egy tálba, adja hozzá a többi hozzávalót, és keverje össze.

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 180 °C-ra.

Fújja be a gerezdeket olajjal úgy, hogy minden egyes darabot vékonyan bevonjon, tegye a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süsse kb. 20–30 percig, vagy amíg aranybarna és ropogós lesz a külsejük.

Ajánlott a sütőrekeszt a sütés felénél megrázni, hogy a burgonyagerezdek egyenletesen süljenek meg.

Hagymakarika

Hozzávalók

32 g liszt

1 nagy fej vöröshagyma

80 ml író

Olajspray

Só, bors, ízlés szerint

Elkészítés

Mossa meg, hámozza meg, és vágja a hagymát 5 mm vastag szeletekre, majd válassza szét a szeleteket karikákra.

Egy széles tálban vagy egy tányéron sózza, borsozza a lisztet. Forgassa a hagymakarikákat a lisztbe úgy, hogy teljesen bevonja őket a liszt, majd a tálhoz ütögetve rázza le róluk a felesleges lisztet, és tegye félre. Dobja ki a fel nem használt lisztet.

Mártsa a hagymakarikákat az íróba, ügyelve rá, hogy teljesen befedje.

Rázza le a felesleges írórt, majd újfent forgassa lisztbe a hagymakarikákat.

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.

Fújja be a hagymakarikákat olajjal, tegye őket a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és süssse 5–8 percig, vagy amíg aranybarnára sülnek.

Ajánlott a sütőrekeszt a sütés felénél megrázni, hogy a hagymakarikák egyenletesen süljenek meg.

Rántott csirkemellcsíkok

25 g zsemlemorzsza

25 g krémsajt

1 csirkemell

Olajspray

Elkészítés

Vágja csíkokra a csirkemellet, egyenletesen kenje meg krémsajttal, majd forgassa meg a zsemlemorzsában.

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.

Vékonyan fújja be a csirkemellcsíkokat olajjal, tegye a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszbe, és a felénél megfordítva süssse kb. 15–22 percig, vagy amíg aranybarnára sülnek.

Megjegyzések

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

Amennyiben ez a termék nem elfogadható állapotban érkezik meg Önhöz, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal az alábbi elérhetőségen: **www.salter.com**.

Legyen kéznél a szállítólevél, mivel az azon szereplő adatokra szükség lehet.

Amennyiben szeretné visszaküldeni ezt a terméket, a bizonylattal együtt (az ő felhasználási feltételeiknek megfelelően) vigye vissza abba a márkakereskedésbe, ahol megvásárolta.

Garancia

Az új terméként vásárolt termékekre gyártói garancia vonatkozik; a garancia időtartama a terméktől függ. Amennyiben megfelelően igazolni tudja a vásárlást, a Salter szokásos 12 hónapos garanciát nyújt a kiskereskedőnek a vásárlás napjától számítva. Ez csak abban az esetben alkalmazható, ha a terméket a rendeltetésszerű, háztartási célú használatra vonatkozó utasításoknak megfelelően használták. Nem rendeltetésszerű használat vagy a termék szétszerelése a garancia elvesztését eredményezi.

A garancia értelmében vállaljuk, hogy térítésmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük a hibásnak ítélt alkatrészeket. Amennyiben nem tudunk pontos cserét biztosítani, hasonló terméket ajánlunk fel, vagy visszatérítjük a termék árát. A garancia nem vonatkozik a napi használatból eredő károkra és az elhasználandó alkatrészekre, például dugókra és biztosítékokra.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a fenti feltételek időről időre módosulhatnak, ezért azt tanácsoljuk, hogy ezeket minden alkalommal ellenőrizze, amikor ellátogat a weboldalra.

A jelen garanciában vagy a termékre vonatkozó utasításokban rögzítettek egyetlen része sem zárja ki, korlátozza vagy módon befolyásolja egyéb módon az Ön törvényben rögzített jogait.

Hulladékkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása



Ha a terméken, az akkumulátoron vagy a csomagoláson ezt a szimbólumot látja, a terméket és annak akkumulátorát tilos a háztartási hulladékba dobni. A felhasználó felelőssége, hogy az akkumulátorokat, valamint az elektromos és elektronikus berendezéseket az

újrahasznosításukra alkalmas gyűjtőponton helyezték el. A szelektív hulladékgyűjtéssel és újrahasznosítással megóvhatók a természetes erőforrások, és megakadályozhatók az akkumulátorokban, valamint az elektromos és elektronikus berendezésekben esetlegesen előforduló, az emberi egészségre és a környezetre káros anyagok negatív hatásai, amelyeket a nem megfelelő ártalmatlanítás okoz. Egyes kiskereskedők visszavételi szolgáltatásokat nyújtanak, amelyek lehetővé teszik a felhasználó számára, hogy a megfelelő ártalmatlanítás érdekében visszaadja a tönkrement berendezéseket. **A felhasználó felelőssége, hogy az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása előtt törölje a készülékekről az adatokat.** Az akkumulátorok, valamint az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról további információért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelővel vagy a kiskereskedővel.

3- ÉV GARANCIA*

*Hogy jogosult legyen a kiterjesztett garanciára, regisztrálja a termékét a vásárlást követő 30 napon belül a **guarantee.upgs.com/salter** oldalon.

SALTER®

Gyártó:

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

Gyártási hely: Kína.

©Salter védjegy. Minden jog fenntartva.

