

SALTER®

SINCE 1760

Kompaktowa frytownica na gorące powietrze

Smaż jedzenie w zdrowszy sposób,
używając mniejszej ilości oleju



Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.

Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.

Ten produkt nie jest zabawką.

Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały one upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.

To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.

Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od

źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.

Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.

Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.

Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.

Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.

Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.

Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.

Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.

Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.

Nie należy przechowywać urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.

Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.

Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatką, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.

Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.

Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na

wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.

Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia. Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych. Zewnętrzna powierzchnia lub drzwiczki urządzenia mogą się nagrzewać podczas pracy.



PRZESTROGA: gorąca powierzchnia — nie dotykaj żadnych części ani powierzchni urządzenia, które mogą ulec nagrzaniu lub elementów grzejnych urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Automatyczne wyłączenie

Frytownica na gorące powietrze jest wyposażona w automatyczny wyłącznik.

Funkcja ta może się aktywować, jeśli:

1. Upłynął ustawiony czas smażenia. W takim przypadku rozlegnie się sygnał dźwiękowy i uruchomi się automatyczne wyłączenie urządzenia, co spowoduje wyłączenie frytownicy.
2. Podczas smażenia komora smażenia zostanie wyciągnięta z frytownicy. W takim przypadku zegar nie zostanie wstrzymany. Czas będzie odliczany do zakończenia smażenia.

UWAGA: Uwaga: jeśli konieczne jest wyłączenie frytownicy przed upływem ustawionego czasu smażenia, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

Upewnij się, że komora gotowania jest prawidłowo ustawiona podczas ponownego wkładania.

Komorę smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt. Podczas wyjmowania komory z frytownicy należy zachować ostrożność, ponieważ może wydzielać się para. Opróżnij komorę smażenia, jeśli napełni się zbyt dużą ilością oleju. Nadmiar oleju należy zebrać przy użyciu żaroodpornego naczynia. Gdy olej ostygnie, należy go odpowiednio zutylizować.

NIE WOLNO:

Nie wolno odwracać komory smażenia z gorącym jedzeniem wewnątrz, ponieważ nadmiar oleju może gromadzić się na dnie komory i wyciekać do składników.

Nie przykrywać frytownicy ani wlotów powietrza, jako że zaburzyłoby to przepływ powietrza i mogłoby wpłynąć na wynik smażenia.

Dotykać komory smażenia w trakcie użytkowania lub krótko potem, jako że staje się ona bardzo gorąca; komorę smażenia trzymać wyłącznie za uchwyt.

Energicznie wstrząsać komorą smażenia, gdy na tacce znajduje się nadmiar oleju.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć frytownicę i odłączyć ją od zasilania, a następnie poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: przetrzyj jednostkę główną frytownicy na powietrze miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 2: umyj komorę w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie wypłucz i dokładnie osusz. Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej frytownicy w wodzie ani w żadnym innym płynie.

Do czyszczenia frytownicy i jej akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

UWAGA: frytownicę na powietrze należy wyczyścić po każdym użyciu.

Opis części



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Jednostka główna kompaktowej frytownicy na gorące powietrze | 4. Uchwyt komory smażenia |
| 2. Komora smażenia | 5. Pokrętko regulatora czasowego |
| 3. Ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu | 6. Pokrętko regulacji temperatury |
| | 7. Pomarańczowa kontrolka zasilania |
| | 8. Zielona kontrolka temperatury |

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Frytownicę należy wyczyścić zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Konserwacja”.

UWAGA: przy pierwszym użyciu frytownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację w trakcie korzystania z frytownicy na gorące powietrze. Przed pierwszym użyciem frytownicy należy ją uruchomić na około 10 minut bez umieszczania w niej jedzenia. Dzięki temu wydobywający się z urządzenia na początku dym i nieprzyjemny zapach nie wpłyną na smak jedzenia.

Korzystanie z kompaktowej frytownicy na gorące powietrze

KROK 1: Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.

KROK 2: rozgrzewaj frytownicę przez ok. 5 minut za pomocą pokrętła regulacji czasu i temperatury. Zaświeci się pomarańczowa i zielona kontrolka, sygnalizując włączenie i rozgrzanie frytownicy na powietrze.

KROK 3: Wyjmij komorę pieczenia, wyciągając ją z frytownicy za pomocą uchwytu. Umieść komorę smażenia na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

KROK 4: umieść składniki na ruszcie z powłoką nieprzywierającą wewnątrz komory. Wsuń komorę pieczenia do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć.

KROK 5: za pomocą pokrętła regulacji temperatury ustaw we frytownicy żadaną moc grzania.

KROK 6: określ czas smażenia wymagany dla danych składników i za pomocą pokrętła regulatora czasowego ustaw odpowiedni czas; regulator zacznie odliczać czas od zwolnienia pokrętła.

KROK 7: niektóre składniki mogą wymagać potrząśnięcia po upływie połowy czasu smażenia. Wyjmij komorę pieczenia, wyciągając ją z frytownicy za pomocą uchwytu. Potrząśnij delikatnie komorą smażenia, a następnie wsuń ją z powrotem do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć i kontynuować smażenie.

KROK 8: po zakończeniu smażenia i upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy składniki są gotowe, ostrożnie otwierając komorę smażenia. Jeśli składniki nie są usmażone, zamknij komorę smażenia i za pomocą pokrętła regulatora czasowego dostosuj odpowiednio czas smażenia. Jeśli potrawa jest usmażona, wyjmij kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu z komory pieczenia i wyjmij jego zawartość do miski lub na talerz. Jeśli dane jedzenie jest duże lub delikatne, użyj szpiczków termoodpornych (niedotączone do zestawu).

UWAGA: Jeśli frytownica nie włącza się, oznacza to, że komora smażenia nie została włożona prawidłowo. Sprawdź, czy komora jest całkowicie włożona.

UWAGA: należy zawsze rozgrzać frytownicę przed rozpoczęciem smażenia albo dodać około 3–5 minut do czasu smażenia. Jeśli podczas korzystania z urządzenia trzeba zmienić czas smażenia lub ustawienie temperatury, wystarczy użyć pokrętła regulatora czasowego lub temperatury, a frytownica automatycznie dostosuje ustawienia. Podczas pracy zielona kontrolka temperatury będzie się włączać i wyłączać, by zasygnalizować, że urządzenie utrzymuje zadaną temperaturę.

PRZESTROGA: nie należy wrzucać jedzenia bezpośrednio do miski ani na talerz, ponieważ na dnie komory może gromadzić się nadmiar oleju. Do wyjmowania gotowanej żywności zawsze używaj przyborów kuchennych.

OSTRZEŻENIE: napięcie nominalne nadal przepływa przez urządzenie, nawet wtedy, gdy pokrętko regulacji temperatury znajduje się w położeniu wskazującym wyłączenie urządzenia. Aby na stałe wyłączyć frytownicę, odłącz ją od zasilania. Podczas pracy frytownica rozgrzeje się do bardzo wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała, i zawsze umieszczać urządzenie na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Zasady przygotowywania potraw

Poniższe wskazówki dotyczą przygotowywania określonych rodzajów żywności przy użyciu frytownicy na powietrze.

Są to jedynie wskazówki, proces smażenia należy zawsze nadzorować. Potrawa zawsze musi być bardzo gorąca przed jej podaniem.

Ziemniaki i frytki

Potrawa	Ilość	Przybliżony czas gotowania	Temperatura	Dodatkowe informacje
Cienkie mrożone frytki	200-400 g	16-18 min	200 °C	Potrząśnij frytkami zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Korzystanie z kompaktowej frytownicy na gorące powietrze”.
Grube mrożone frytki	200-400 g	18-20 min	200 °C	Potrząśnij frytkami zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Korzystanie z kompaktowej frytownicy na gorące powietrze”.
Domowe frytki	200-400 g	20-30 min	200 °C	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „Przewodnik robienia frytek »krok po kroku«”.

Domowe tódeczki ziemniaczane	200–400 g	20–30 min	180 °C	Częściowo namocz tódeczki ziemniaczane w wodzie, aby usunąć skrobię, a następnie dodaj ½ łyżki oleju i potrząśnij, postępując zgodnie z instrukcjami w części „Korzystanie z kompaktowej frytownicy na gorące powietrze”.
------------------------------	-----------	-----------	--------	---

Mięso, w tym drób

Potrawa	Ilość	Przybliżony czas gotowania	Temperatura	Dodatkowe informacje
Stek	100–300 g	Dobrze wypieczone: 10 min Średnio wypieczone: 8 min Słabo wypieczone: 6 min	180 °C	Obróć po upływie połowy czasu pieczenia.
Hamburger	100–300 g	18–20 min	180 °C	Obróć po upływie połowy czasu pieczenia.
Kotlety wieprzowe	100–300 g	18–20 min	200 °C	Obróć po upływie połowy czasu pieczenia.
Pierś z kurczaka	100–300 g	15–22 min	200 °C	Zawsze sprawdzaj, czy kurczak jest dobrze upieczony.
Podudzia z kurczaka	100–300 g	15–22 min	180 °C	Zawsze sprawdzaj, czy kurczak jest dobrze upieczony.

Mięso, w tym drób

Potrawa	Ilość	Przybliżony czas gotowania	Temperatura
Mrożone kawałki kurczaka (nuggetsy)	100–300 g	6–10 min	200 °C
Sajgonki	100–200 g	8–10 min	200 °C
Faszerowane warzywa	100–200 g	10–15 min	180 °C

Przewodnik robienia frytek „krok po kroku”

Domowe frytki

KROK 1: rozgrzej frytownicę do temperatury 200 °C.

KROK 2: pokrój ziemniaki na frytki o szerokości ok. 1 cm.

KROK 3: umieść pokrojone ziemniaki w garnku z zimną wodą i doprowadź do wrzenia. Gotuj przez około 3 minuty.

KROK 4: odlej wodę z ziemniaków i dokładnie osusz je ręcznikiem papierowym.

KROK 5: posmaruj pokrojone ziemniaki ½ łyżki oleju do smażenia lub olejem w sprayu i włóż je na ruszt do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, dopilnuj, by ziemniaki były całkowicie pokryte olejem.

KROK 6: smaż w temperaturze 200 °C przez 20–30 minut.

KROK 7: regularnie potrząsaj frytkami (co około 6 minut), aby upewnić się, że wszystkie usmażą się równomiernie. Jeśli frytki przywierają do rusztu, spryskaj je dodatkowo olejem.

KROK 8: po usmażeniu, gdy będą już chrupiące, wyjmij frytki z frytownicy, dopraw i podawaj.

Mrożone frytki

KROK 1: rozgrzej frytownicę do temperatury 200 °C.

KROK 2: wyłóż 200–400 g zamrożonych frytek na ruszt do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

KROK 3: piecz przez 16–18 minut w przypadku cienkich mrożonych frytek lub przez 18–20 minut w przypadku grubych.

KROK 4: regularnie potrząsaj frytkami (co około 6 minut), aby upewnić się, że wszystkie usmażą się równomiernie.

KROK 5: po usmażeniu, gdy będą już chrupiące, wyjmij frytki z frytownicy, dopraw i podawaj.

Przechowywanie

Przed odłożeniem frytownicy w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest ona schłodzona, czysta i sucha.

Nigdy nie należy ściśle owijać przewodu wokół frytownicy. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK2817H

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 1000 W

Przepisy

*Wszystkie ilustracje przepisów wykorzystane w niniejszej instrukcji obsługi mają wyłącznie charakter poglądowy.



Pierozki samosa z wołowiną

Do przygotowania tego przepisu potrzebne są szpikulce do szaszłyków.

Składniki

100 g mielonego mięsa wołowego	½ łyżki curry w proszku
½ opakowania ciasta filo	olej w sprayu
½ cebuli, posiekanej	mleko, opcjonalnie
½ szalotki, zmielonej	sól i pieprz, do smaku
½ gałeczki tymianku	

Przygotowanie

Duży rondel umieść na średnim ogniu. Dno garnka spryskaj olejem, dodaj cebulę i lekko podsmaż, a potem dodaj szalotkę. Dodaj mielone mięso i tymianek do rondla i gotuj przez około 5 minut, aż mięso się przyrumieni, a następnie zdejmij naczynie z palnika. Dodaj curry w proszku do mięsa i przypraw całość solą i pieprzem.

Położ arkusz ciasta filo na płaskiej powierzchni i pokrój wzdłuż na trzy części. Dodaj łyżkę nadzienia mięsnego na wierzchu każdego paska, a następnie złoż w trójkąty. Do uszczelnienia krawędzi użyj niewielkiej ilości mleka.

Kontynuuj ten proces do momentu, gdy wykorzystasz całość nadzienia.

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C.

Spryskaj olejem każdego pierożka samosa, a następnie umieść 2 pierożki na ruszcie z powłoką nieprzywierającą i gotuj przez około 3 minuty.

Obróć pierożki i gotuj przez kolejne 3 minuty, aż obie strony staną się chrupiące i złocistobrązowe.

Grillowane krewetki

Składniki

200 g dużych krewetek, umytych i obranych	1 ząbek czosnku, obrany i zmiążdżony
80 g rozpuszczonego masła	2 łyżki soku z cytryny

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

W małej misce wymieszaj roztopione masło, sok z cytryny i czosnek. Zanurz krewetki w mieszance maślanej i wyłóż je bezpośrednio na ruszt. Grilluj krewetki przez ok. 10–15 minut, obracając je po upływie połowy czasu gotowania.

Krokiety z łososiem

Składniki

½ puszki różowego łososia,	¼ posiekanej cebuli dymki
odsączanego, (zachowaj odsączone soki)	½ łyżeczki proszku do pieczenia
40 g mąki	¼ łyżeczki sosu Worcestershire
25 g bułki tartej	olej w sprayu
16 g soku odsączonego z łososia	pieprz do smaku
½ jajka	

Przygotowanie

W misce wymieszaj łososia i jajko, a następnie wmieszaj mąkę, pieprz, cebulę i sos Worcestershire.

Wymieszaj proszek do pieczenia z sokiem z łososia i ubijaj, aż do uzyskania puszystej konsystencji. Wlej do mieszanki z łososiem i wymieszaj widelcem.

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C.

Z mieszanki stwórz krokiety i obtocz je w bułce tartej. Spryskaj olejem, umieść je na ruszcie z powłoką nieprzywierającą i gotuj przez ok. 15–18 minut lub do uzyskania złocistobrzązowego koloru.



Panierowane filety rybne

Składniki

100 g filetów/poleśdwicy z dorsza (równej wielkości, aby uzyskać najlepsze rezultaty)	1 łyżka sera Parmezan
40 g bułki tartej	bazylija, suszona
½ jajka, ubitego	olej w sprayu
2 łyżki mąki pszennej	sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Dodaj niewielką ilość mąki do średniej wielkości miski i obtocz filety z dorsza w mące. W drugiej misce wymieszaj bułkę tartą, parmezan i bazylię. Zanurz filety w jajku, a następnie obtocz rybę w masie z bułki tartej. Dodaj przyprawy do smaku. Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 190 °C. Spryskaj rybę olejem, wyłóż ją na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 15–20 minut lub do uzyskania złocistobrzozowego koloru.

Chrupiący smażony kurczak

Składniki

3 nóżki z kurczaka lub 2 udka	½ łyżeczki papryki
50 g płatków kukurydzianych	½ łyżeczki pieprzu cayenne
30 g mąki uniwersalnej	¼ łyżeczki mielonej szatwii
40 ml maślanek	olej w sprayu
½ łyżki musztardy Dijon	sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

W szerokiej misce lub na talerzu przypraw mąkę solą i pieprzem. Zanurz kurczaka w mące, tak aby był nią całkowicie pokryty, a następnie strząśnij nadmiar mąki, uderzając kurczakiem o brzeg miski, i odłóż go na bok. Wyrzuć niewykorzystaną mąkę. Umieść płatki w dużej, zamykanej torebce (przed zamknięciem pozbądź się z niej powietrza) i przejeżdż po niej wałkiem, aby pokruszyć płatki. Wsyp pokruszone płatki kukurydziane do szerokiej miski lub na talerz. W dużej misce wymieszaj maślanek, musztardę, pieprz cayenne, paprykę i szatwię. Zanurz kawałki kurczaka w mieszanke maślankowej, a następnie obtocz je w pokruszonych płatkach kukurydzianych. Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C. Spryskaj całość olejem, a następnie utóń kawałki kurczaka na ruszcie i gotuj przez około 5–10 minut. Obniż temperaturę do 190 °C i gotuj przez kolejne 20–25 minut w przypadku udek i 10–15 minut w przypadku nóżek, sprawdzając przed podaniem, czy kurczak został dokładnie ugotowany.

Chrupiący smażony kurczak z sezamem

Składniki

90 g pasków z piersi kurczaka	½ łyżeczki sproszkowanej cebuli
40 g płatków owsianych	½ łyżeczki sosu sojowego
25 g mąki samorosnącej	¼ łyżeczki suszonej bazylii
10 g prażonych nasion sezamu	¼ łyżeczki suszonego oregano
½ łyżki bulionu z kurczaka w proszku	¼ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
1½ łyżeczki soli	60 ml bulionu z kurczaka
½ łyżeczki czosnku sproszkowanego	olej w sprayu

Przygotowanie

Natrzyj kurczaka ½ łyżeczki soli, pieprzem i czosnkiem w proszku, a następnie wstaw do lodówki na około 4 godziny.

W średniej wielkości misce wymieszaj płatki owsiane, ziarna sezamu, ½ łyżeczki soli i bulion z kurczaka w proszku i odłóż na bok. W drugiej misce wymieszaj mąkę, ½ łyżeczki soli, cebulę w proszku, bazylię, oregano, sos sojowy i bulion z kurczaka.

Zanurz kurczaka w bulionie, a następnie obtocz w mieszance z nasionami sezamu. Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C.

Spryskaj kurczaka olejem, włóż go na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 15–22 minut lub do uzyskania złocistobrzązowego koloru.

Kurczak po japońsku

Składniki

175 g piersi z kurczaka bez skóry i kości	½ łyżki oleju sezamowego
pokrojonej w kostkę o grubości 2,5 cm	½ łyżki sosu sojowego
1 jajko, lekko ubite	¼ łyżeczki białego cukru
1½ łyżki mąki ziemniaczanej	¼ łyżeczki soli
½ łyżki mąki ryżowej	¼ łyżeczki czarnego pieprzu
½ łyżki zmielonego czosnku	¼ łyżeczki kostki rosółowej
½ łyżki startego świeżego korzenia imbiru	olej w spreju

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj jajko, sól, pieprz, cukier, czosnek, imbir, olej sezamowy, sos sojowy i bulion. Dodaj kawałki kurczaka i wymieszaj, aby pokryć je mieszaniną. Przykryj i wstaw do lodówki na około 30 minut.

Rozgrzej frytownicę do temperatury 200 °C.

Wymij miskę z lodówki, dodaj mąkę ziemniaczaną i ryżową, dobrze wymieszaj.

Spryskaj kurczaka olejem, umieść je na ruszcie z powłoką nieprzywierającą i gotuj przez ok. 15–22 minut lub do uzyskania złocistobrzązowego koloru.



Nuggetsy z kurczaka

Składniki

6 krakersów solonych lub pikantnych
1 filet z piersi kurczaka bez skóry,
pokrojony na kawałki 2–3 cm
1 ząbek czosnku (opcjonalnie)
1 średnie jajko
1 łyżka masła

1 łyżka suszonej pietruszki lub 2 gałązki
świeżej (opcjonalnie)
Mąka pszenna
½ cytryny (opcjonalnie)
olej w sprayu
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Aby przygotować kurczaka, obierz czosnek i cytrynę. Włóż krakersy do robota kuchennego z masłem, czosnkiem, pietruszką, skórką z cytryny i szczyptą soli i pieprzu, a następnie miksuj, aż mieszanka będzie bardzo drobna. Wysyp ją na talerz. Wysyp mąkę na drugi talerz, a następnie rozbij jajko do małej miski, aby ubić je widelcem. Obtocz kawałki kurczaka w mące, aż wszystkie strony zostaną całkowicie pokryte, a następnie zanurz je w jajku, a następnie w panierce. Wetrzyj panierkę w kawałki kurczaka, tak aby przylegała; kawałki kurczaka powinny być całkowicie pokryte.

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C.

Spryskaj kawałki kurczaka olejem ze wszystkich stron i włóż je na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 10–15 minut lub do uzyskania złocistobrzązowego koloru.

Stek w sosie pieprzowym

Składniki

200 g steku z polędwicy (o grubości 1,5–2,5 cm)	1 łyżka musztardy Dijon
50 g niesolonego masła	1 łyżka oliwy z oliwek
2 drobno posiekane szalotki	1 łyżka ziarenek zielonego pieprzu
100 ml bulionu wołowego	Ziarenka czarnego i białego pieprzu
2 łyżki sosu Worcestershire	do smaku
2 łyżki brandy	Sól i pieprz do smaku
2 łyżki śmietany kremówki	

Przygotowanie

Osusz steki papierowym ręcznikiem i natrzyj je z obu stron czarnym i białym pieprzem. Przykryj folią aluminiową lub plastikową i włóż do lodówki na 2–3 godziny.

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 180 °C.

Umieść stek na ruszcie z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez około 6 min. (krwisty), 8 min. (średnio wysmażony) lub 10 min. (dobrze wysmażony), zależnie od preferencji. W połowie pieczenia przewrót stek, aby przypiekl się z obu stron.

W międzyczasie przygotuj sos. Rozgrzej olej i masło na patelni, dorzuć szalotki i smaż na średnim ogniu, aż będą miękkie. Dodaj sos Worcestershire, brandy i bulion. Gotuj szybko, zeszkrobując składniki z dna patelni, aby sos nabrał ich smaku. Dodaj ziarenka zielonego pieprzu, musztardę i śmietanę, popraw do smaku.

Wymij mięso z frytownicy i odstaw na ok. 5 minut, a następnie pokrój je ukośnie w plastry. Włóż mięso do sosu. Wymieszaj, aby podgrzać mięso i potęczyć jego soki z sosem pieprzowym.



Lekko podsmażone kotlety jagnięce z rozmarynem i czosnkiem

Składniki

3 małe kotlety jagnięce z żeberka lub 2	posiekanego
kotlety jagnięce z polędwicy	½ łyżeczki rozgniecionej suszonej
1 łyżka zmielonego czosnku	czerwonej papryki
1 łyżka świeżego rozmarynu,	świeży rozmaryn (opcjonalnie)

Przygotowanie

W małej misce połącz czosnek, rozmaryn i rozgniecioną czerwoną paprykę. Wetrzyj około ¼ łyżeczki mieszanki po obu stronach każdego kotleta jagnięcego. Posyp kotlety jagnięce solą i połóż na talerzu, przykryj i włóż do lodówki na około 30 minut lub najdłużej na 4 godziny.

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C.

Umieść kotlety jagnięce na ruszcie i gotuj przez około 10 minut, w zależności od tego, jak dobrze mięso ma być ugotowane. Wstrząśnij po upływie połowy czasu. W razie potrzeby udekoruj kotlety jagnięce rozmarynem.

Kotlet wieprzowy

Składniki

1 kotlet wieprzowy	Sól i pieprz do smaku
--------------------	-----------------------

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C.

Dopraw kotlety solą i pieprzem.

Położ kotlet wieprzowy na ruszcie i piecz przez około 18–20 minut.

Czas potrzebny do upieczenia kotleta wieprzowego zależy od preferencji; należy obrócić go w połowie czasu gotowania, aby uzyskać równomierny kolor i poziom przypieczenia.

Kotlet wieprzowy w musztardzie

Składniki

1 kotlet wieprzowy	Musztarda Dijon
--------------------	-----------------

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

Posmaruj kotlet dużą ilością musztardy Dijon.

Położ kotlet wieprzowy na ruszcie i piecz przez około 18–20 minut, aż tłuszcz stanie się chrupiący.

Obróć kotlet wieprzowy w połowie czasu gotowania, aby uzyskać równomierną barwę i poziom przypieczenia.

Pieczona szynka

Składniki

750 g szynki

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 180 °C.

Umieść szynkę na ruszcie i lekko przykryj folią.

W przypadku szynki o wadze 750 g gotuj przez ok. 25 minut, odwróć i gotuj przez kolejne 25 minut. Zdejmij folię i pozostaw do przyrumieniania przez około 10 minut, a następnie ponownie obróć i piecz kolejne 10 minut.

Czas pieczenia może się różnić w zależności od kształtu i grubości mięsa.

Sprawdź za pomocą patyczka, czy soki są czyste.

Przypraw do smaku.

UWAGA: podczas wyjmowania komory pieczenia z frytownicy na powietrze należy zachować ostrożność, ponieważ na dnie zbierają się gorące soki; należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń.

Pieczone ziemniaki

Składniki

800 g połówek ziemniaków

sól i pieprz do smaku

6 łyżek oliwy z oliwek

Przygotowanie

Napełnij duży rondel do połowy zimną wodą. Włóż ziemniaki, dodaj szczyptę soli i przykryj. Gdy tylko woda się zagotuje, zmniejsz temperaturę i gotuj przez około 6 minut. Odcedź ziemniaki i potrząśnij nimi w durszlaku, aby zetrzeć krawędzie.

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C.

Umieść ziemniaki na ruszcie z powłoką zapobiegającą przywieraniu i skrop olejem.

Piecz przez ok. 15 minut. Ostrożnie obróć je i piecz

przez kolejne 15 minut. Sprawdź, czy ziemniaki nie przypalają się; w razie potrzeby przykryj je folią.



Łódeczki z batatów

Składniki

2 słodkie ziemniaki pokrojone na
małe kawałki
2 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżeczka płatków chili
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Włóż ziemniaki do garnka z zimną, osoloną wodą i zagotuj. Po osiągnięciu punktu wrzenia odcedź osoloną wodę.

Włóż kawałki ziemniaków do miski, polej olejem i równomiernie wymieszaj. Dodaj płatki chili, przypraw solą i pieprzem do smaku i wymieszaj.

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C.

Umieść kawałki ziemniaków na ruszcie i gotuj przez około 18–25 minut, aż ziemniaki będą miękkie i złocistobrzowe.

Aby łódeczki upiekły się równomiernie, warto potrząsnąć komorą w połowie czasu pieczenia.

Posyp solą morską do podania.

Łódeczki ziemniaczane z rozmarynem

Składniki

1 średni ziemniak pokrojony na małe
kawałki
1 ząbek czosnku, rozgnieciony

1 gałązka świeżego rozmarynu
olej w sprayu
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Włóż ziemniaki do garnka z zimną, osoloną wodą i zagotuj. Po osiągnięciu punktu wrzenia odcedź osoloną wodę.

Włóż kawałki ziemniaków do miski, dodaj pozostałe składniki i wymieszaj.

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 180 °C.

Spryskaj łódeczki olejem, wyłóż je na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 20–30 minut lub do uzyskania złocistobrzowego koloru.

Aby łódeczki upiekły się równomiernie, warto potrząsnąć komorą w połowie czasu pieczenia.

Krążki cebulowe

Składniki

32 g mąki uniwersalnej
1 duża cebula
80 ml maślanki

olej w sprayu
sól i pieprz, do smaku

Przygotowanie

Umyj, obierz i pokrój cebulę w plastry o grubości 5 mm, a następnie podziel je na krążki. W szerokiej misce lub na talerzu przypraw mąkę solą i pieprzem. Zanurz krążki cebuli w mące, tak aby były nią całkowicie pokryte, a następnie strząśnij nadmiar mąki, uderzając o brzeg miski, i odłóż krążki na bok. Wyrzuć niewykorzystaną mąkę. Zanurz krążki cebulowe w maślance, tak aby były nią całkowicie pokryte. Strząśnij nadmiar maślanki i obtocz w mące po raz drugi. Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C. Spryskaj krążki cebulowe olejem, wyłóż je na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 5–8 minut lub do uzyskania złocistobrzązowego koloru. Aby krążki upiekły się równomiernie, warto potrząsnąć komorą w połowie pieczenia.

Panierowane paluszki z kurczaka

25 g bułki tartej
25 g serka śmietankowego

1 pierś z kurczaka
olej w sprayu

Przygotowanie

Pokrój pierś z kurczaka na paski, pokryj równomiernie serkiem śmietankowym, a następnie bułką tartą. Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C. Lekko spryskaj kurczaka olejem, wyłóż go na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 15–22 minut lub do uzyskania złocistobrzązowego koloru.

Uwaga:

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

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta na stronie **www.salter.com**.

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje.

Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Salter oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym użytkowaniem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

3-LETNIA GWARANCJA*

*Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji,
przejdź na stronę **guarantee.upgs.com/salter** i
zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.

SALTER®

Wyprodukowano przez:

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

Wyprodukowano w Chinach.

©Salter znak towarowy.
Wszelkie prawa zastrzeżone.

