

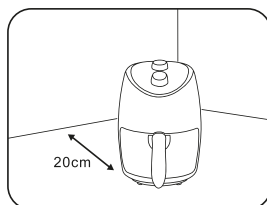
SALTER®

SINCE 1760

Friggitrice ad aria calda compatta

Piatti fritti, cotti in modo sano
con poco o senza olio





AVVERTENZA: se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o in caso di cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.

Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base.

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.

I bambini a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi associati.

Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.

Questo apparecchio non è un giocattolo.

Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare danni.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.

Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.

Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.

Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.

Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.

Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.

Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.

Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.

Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per

evitare possibili lesioni.

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno per evitare di danneggiare la superficie antiaderente. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

Scollegare sempre l'apparecchio prima di utilizzarlo per qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente. Si sconsiglia l'uso di prolunghe.

L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.

La superficie esterna e lo sportello potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.



ATTENZIONE: superficie calda. Non toccare le parti o

le superfici dell'apparecchio che possono surriscaldarsi, né i componenti che generano calore.

AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Spegnimento automatico

La friggitrice ad aria calda è dotata di un sistema di spegnimento automatico,

Tale sistema può attivarsi nei seguenti casi:

1. Al termine del tempo di cottura impostato. Dopo l'emissione di un segnale acustico da parte del timer, con

conseguente spegnimento della friggitrice.

2. Se il vano cottura viene estratto dalla friggitrice in fase di cottura. In questo caso, il timer non si interrompe, ma continua a eseguire il conto alla rovescia fino alla fine del tempo di cottura impostato.

NOTA: se è necessario spegnere la friggitrice ad aria calda prima della fine del tempo impostato, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE:

Assicurarsi che il vano di cottura sia allineato correttamente nella fase di inserimento.

Afferrare il vano cottura esclusivamente dal manico.

Fare attenzione durante la rimozione del vano cottura dalla friggitrice ad aria, poiché è possibile che venga emesso del vapore.

Svuotare il vano cottura in presenza di una quantità eccessiva di olio. Raccogliere l'olio in eccesso in un piatto resistente al calore e smaltirlo correttamente una volta raffreddato.

COSA NON FARE:

Capovolgere il vano cottura se contiene alimenti caldi al suo interno, poiché l'olio in eccesso potrebbe depositarsi sul fondo e finire sugli alimenti.

Coprire la friggitrice ad aria o le bocchette dell'aria per non interrompere il flusso dell'aria e compromettere la cottura.

Toccare il vano cottura durante o immediatamente dopo l'uso, poiché raggiunge temperature molto alte; afferrare il vano cottura esclusivamente dal manico.

Agitare vigorosamente il vano cottura in presenza di una quantità eccessiva di olio nel vassoio.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la friggitrice ad aria calda, scollegarla dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

FASE 1: pulire l'unità principale della friggitrice ad aria calda con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

FASE 2: lavare il vano cottura con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo e asciugarlo accuratamente. Non immergere l'unità principale della friggitrice ad aria calda in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia della friggitrice ad aria calda e dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.

NOTA: la friggitrice ad aria calda deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Descrizione dei componenti



- | | |
|--|--|
| 1. Unità principale della friggitrice ad aria calda compatta | 5. Manopola di regolazione del timer |
| 2. Vano cottura | 6. Manopola di regolazione della temperatura |
| 3. Griglia di cottura con rivestimento antiaderente | 7. Spia di alimentazione arancione |
| 4. Manico del vano cottura | 8. Spia di riscaldamento verde |

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Pulire la friggitrice ad aria calda seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Cura e manutenzione".

NOTA: al primo utilizzo, la friggitrice ad aria calda potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio durante l'utilizzo. Si consiglia di utilizzare la friggitrice ad aria calda a vuoto per circa 10 minuti

prima del primo utilizzo; ciò impedirà che il fumo o l'odore emessi compromettano il gusto degli alimenti.

Uso della friggitrice ad aria calda compatta

FASE 1: collegare la friggitrice ad aria calda all'alimentazione elettrica e accenderla.

FASE 2: preriscaldare la friggitrice ad aria calda per circa 5 minuti utilizzando le manopole di regolazione del timer e della temperatura. Le spie arancione e verde si accendono per indicare che la friggitrice è accesa e si sta riscaldando.

FASE 3: estrarre il vano cottura dalla friggitrice ad aria calda afferrandolo dal manico. Collocare il vano cottura su una superficie piana e stabile resistente al calore.

FASE 4: collocare gli ingredienti sulla griglia antiaderente all'interno del vano cottura. Inserire nuovamente il vano cottura nell'unità principale della friggitrice ad aria calda per chiuderla.

FASE 5: utilizzare la manopola di regolazione per impostare la temperatura desiderata.

FASE 6: determinare il tempo di cottura necessario per gli ingredienti e impostarlo tramite la manopola di regolazione del timer; quest'ultimo inizia il conto alla rovescia subito dopo che la manopola viene rilasciata.

FASE 7: in alcuni casi potrebbe essere necessario agitare gli ingredienti a metà cottura. estrarre il vano cottura dalla friggitrice ad aria calda afferrandolo dal manico. Agitare delicatamente il vano cottura e reinserirlo nell'unità principale della friggitrice per chiuderla e proseguire la cottura.

FASE 8: quando gli alimenti sono pronti e il tempo impostato è trascorso, il timer emette un segnale acustico. Verificare se gli ingredienti sono pronti aprendo delicatamente il vano cottura. Se non sono cotti, chiudere il vano e regolare di conseguenza il tempo di cottura tramite la manopola di controllo del timer. Se gli alimenti sono pronti, estrarre il vano cottura dall'unità principale e versare il contenuto in un recipiente o in un piatto. Se gli alimenti sono grandi o rischiano di rompersi, utilizzare delle pinze termoresistenti (non in dotazione).

NOTA: l'apparecchio non si accende se il vano cottura non è inserito correttamente. Verificare che il vano sia inserito completamente.

preriscaldare sempre la friggitrice ad aria calda prima della cottura o prolungare il tempo di cottura di circa 3-5 minuti. Se è necessario modificare il tempo di cottura o la temperatura durante l'uso, ruotare la manopola del timer o della temperatura fino a raggiungere il valore desiderato; la friggitrice regolerà automaticamente le impostazioni. Durante l'uso, la spia di riscaldamento verde si accende e si spegne per segnalare che l'apparecchio sta mantenendo la temperatura selezionata.

ATTENZIONE: non versare gli alimenti direttamente in un recipiente o in un piatto, poiché l'olio in eccesso potrebbe raccogliersi alla base del vano cottura. Estrarre gli alimenti servendosi degli appositi utensili da cucina.

AVVERTENZA: la tensione nominale è presente anche quando la manopola di regolazione della temperatura è su "Off". Per spegnere completamente la friggitrice

ad aria calda, scollegarla dall'alimentazione elettrica. La friggitrice ad aria calda si surriscalda durante l'uso; prestare attenzione per evitare possibili lesioni e collocarla sempre su una superficie resistente al calore.

Guida alla cottura

Di seguito vengono fornite alcune linee guida per la cottura di determinati alimenti con la friggitrice ad aria calda.

A prescindere da tali indicazioni, è consigliabile controllare sempre lo stato di cottura degli alimenti. Le pietanze vanno sempre servite bollenti.

Patate e patatine fritte

Alimento	Quantità	Tempo di cottura approssimativo	Temperatura	Altre informazioni
Patatine sottili surgelate	200-400 g	16-18 min	200 °C	Agitare le patatine seguendo le istruzioni della sezione "Uso della friggitrice ad aria calda compatta".
Patatine spesse surgelate	200-400 g	18-20 min	200 °C	Agitare le patatine seguendo le istruzioni della sezione "Uso della friggitrice ad aria calda compatta".
Patatine fatte in casa	200-400 g	20-30 min	200 °C	Seguire le istruzioni della sezione "Guida dettagliata per la preparazione delle patatine".
Patate a spicchi fatte in casa	200-400 g	20-30 min	180 °C	Immergere le patate a spicchi in acqua per rimuovere l'amido, quindi aggiungere mezzo cucchiaio di olio e agitare seguendo le istruzioni della sezione "Uso della friggitrice ad aria calda compatta".

Carne e pollame

Alimento	Quantità	Tempo di cottura approssimativo	Temperatura	Altre informazioni
Bistecche	100-300 g	Ben cotte: 10 min Cottura media: 8 min Al sangue: 6 min	180 °C	Girare a metà cottura.
Hamburger	100-300 g	18-20 min	180 °C	Girare a metà cottura.
Cotolette di maiale	100-300 g	18-20 min	200 °C	Girare a metà cottura.
Petti di pollo	100-300 g	15-22 min	200 °C	Verificare sempre che il pollo sia ben cotto.
Cosce di pollo	100-300 g	15-22 min	180 °C	Verificare sempre che il pollo sia ben cotto.

Snack e contorni

Alimento	Quantità	Tempo di cottura approssimativo	Temperatura
Crocchette di pollo surgelate	100-300 g	6-10 min	200 °C
Involtoni primavera	100-200 g	8-10 min	200 °C
Verdure ripiene	100-200 g	10-15 min	180 °C

Guida dettagliata per la preparazione delle patatine

Patatine fatte in casa

FASE 1: preriscaldare la friggitrice ad aria calda a circa 200 °C.

FASE 2: tagliare le patate a fette di circa 1 cm di spessore.

FASE 3: immergere le patate tagliate in una pentola con acqua fredda e portare l'acqua a ebollizione. Sbollentare per circa tre minuti

FASE 4: scolare le patate e asciugarle accuratamente con della carta assorbente.

FASE 5: cospargere o vaporizzare mezzo cucchiaino di olio sulle patate, quindi versarle nella griglia di cottura antiaderente. Per avere risultati ottimali, assicurarsi di cospargere l'olio uniformemente.

FASE 6: cuocere a 200 °C per 20-30 minuti.

FASE 7: agitare regolarmente le patate, ogni 6 minuti circa, per garantire una cottura uniforme. Vaporizzare altro olio se le patate si attaccano alla griglia di cottura antiaderente.

FASE 8: quando sono cotte e croccanti, rimuoverle dalla friggitrice e condirle; a questo punto non resta che gustarle.

Patatine surgelate

FASE 1: preriscaldare la friggitrice ad aria calda a circa 200 °C.

FASE 2: versare 200-400 g di patatine surgelate nella griglia di cottura antiaderente.

FASE 3: cuocere le patatine sottili per 16-18 minuti o le patatine spesse per 18-20 minuti.

FASE 4: agitare regolarmente le patate, ogni 6 minuti circa, per garantire una cottura uniforme.

FASE 5: quando sono cotte e croccanti, rimuoverle dalla friggitrice e condirle; a questo punto non resta che gustarle.

Come riporre il prodotto

Controllare che la friggitrice ad aria calda sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.

Avvolgere il cavo attorno alla friggitrice senza stringerlo troppo, per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK2817H

Ingresso: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 1000 W

Ricette

Le immagini di ogni ricetta utilizzata in questo manuale di istruzioni sono fornite solo a scopo illustrativo.



Samosa di manzo

Ingredienti

100 g di manzo macinato
½ confezione di pasta fillo
½ cipolla a pezzi
½ scalogno tritato
½ ramoscello di timo

½ cucchiaino di curry in polvere
Olio spray
Latte, facoltativo
Sale e pepe a piacere

Procedimento

In una casseruola grande scaldata a fuoco medio, aggiungere l'olio e la cipolla; una volta ammorbidita, aggiungere lo scalogno tritato. Aggiungere il manzo macinato e il timo e cuocere per circa 5 minuti finché non risulta rosolato, quindi rimuovere la casseruola dal fuoco. Aggiungere il curry in polvere, il sale e il pepe.

Adagiare un foglio di pasta fillo su una superficie di lavoro piana e tagliarla in tre parti nel senso della lunghezza. Aggiungere un cucchiaino di carne nella parte superiore di ogni striscia, quindi ripiegare la pasta in modo da formare dei triangoli. Sigillare i bordi utilizzando una piccola quantità di latte.

Continuare fino a esaurire il ripieno.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Vaporizzare l'olio sui samosa, adagiarne due alla volta sulla griglia di cottura antiaderente e cuocerli per circa 3 minuti.

Girare i samosa e proseguire la cottura per altri 3 minuti, finché entrambi i lati non risultano dorati e croccanti.

Gamberi grigliati

Ingredienti

200 g di gamberoni, lavati e privati
del carapace
80 g di burro fuso

1 spicchio d'aglio pelato e sminuzzato
2 cucchiaini di succo di limone

Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

In una zuppiera piccola, mescolare il burro fuso, il succo di limone e l'aglio. Immergere i gamberi nel composto ottenuto e adagiarli direttamente sulla griglia di cottura antiaderente. Grigliare i gamberi per circa 10-15 minuti, girandoli a metà cottura.

Crocchette di salmone

Ingredienti

40 g di farina	¼ di cipollotto a pezzi
25 g di pangrattato	½ cucchiaino di lievito in polvere
16 g di liquido di salmone	¼ di cucchiaino di salsa Worcestershire
½ porzione di salmone rosa in scatola scolato (conservare il liquido)	Olio spray
½ uovo	Pepe a piacere

Procedimento

In una zuppiera, mescolare il salmone e l'uovo, quindi aggiungere la farina, il pepe, il cipollotto e la salsa Worcestershire.

Mescolare il lievito in polvere e il liquido del salmone lavorando fino a ottenere una consistenza spumosa. Unire al composto di salmone e mescolare con una forchetta.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Formare le crocchette con il composto e cospargerle di pangrattato. Vaporizzare l'olio, adagiarle sulla griglia di cottura antiaderente e cuocerle per circa 15-18 minuti o finché non diventano dorate.

Filetti di pesce impanati

Ingredienti

100 g di filetti di merluzzo (di dimensioni simili per garantire risultati ottimali)	1 cucchiaio di Parmigiano
40 g di pangrattato	Basilico secco
½ uovo sbattuto	Olio spray
2 cucchiaini di farina 00	Sale e pepe a piacere

Procedimento

Versare la farina 00 in una zuppiera di medie dimensioni e infarinare i filetti di merluzzo.

In un'altra zuppiera, mescolare pangrattato, Parmigiano e basilico. Immergere i filetti nell'uovo, quindi impanarli con il composto di pangrattato. Condire a piacere.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 190 °C.

Vaporizzare uniformemente l'olio su tutta la superficie dei filetti, quindi adagiarli sulla griglia di cottura antiaderente e cuocerli per circa 15-20 minuti o finché non risultano dorati.

Pollo fritto croccante

Ingredienti

50 g di cornflakes
30 g di farina 00
40 ml di latticello
3 cosce di pollo o 2 sovracosce
½ cucchiaino di senape di Digione

½ cucchiaino di paprika
½ cucchiaino di peperoncino di Cayenna
¼ di cucchiaino di salvia macinata
Olio spray
Sale e pepe, a piacere

Procedimento

In una zuppiera o in un piatto grande, versare la farina e condirla con sale e pepe. Immergere il pollo nella farina e battere leggermente sul bordo della zuppiera per rimuovere la quantità in eccesso. Gettare la farina inutilizzata.
Inserire i cornflakes in un sacchetto sigillabile grande, eliminare l'aria e chiudere il sacchetto, quindi sbriciolare i cornflakes con un matterello. Versare i cornflakes sbriciolati in una zuppiera o in un piatto largo.
In una zuppiera grande, mescolare il latticello, la senape, il peperoncino di Cayenna, la paprika e la salvia. Immergere il pollo nel composto ottenuto, quindi passarlo nei cornflakes sbriciolati.
Preiscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.
Dopo aver vaporizzato l'olio su tutta la superficie, adagiare le parti di pollo sulla griglia di cottura antiaderente e farle cuocere per circa 5-10 minuti.
Ridurre la temperatura a 190 °C e cuocere le sovracosce per altri 20-25 minuti e le cosce per 10-15 minuti, verificando che il pollo sia ben cotto prima di servirlo.

Pollo fritto al sesamo croccante

Ingredienti

90 g di petto di pollo a strisce
40 g di fiocchi d'avena
25 g di farina autolievitante
10 g di semi di sesamo tostati
60 ml di brodo di pollo
½ cucchiaino di brodo di pollo in polvere
1½ cucchiaino di sale

½ cucchiaino di aglio in polvere
½ cucchiaino di cipolla in polvere
½ cucchiaino di salsa di soia
¼ di cucchiaino di basilico secco
¼ di cucchiaino di origano secco
¼ di cucchiaino di pepe nero in polvere
Olio spray

Procedimento

Coprire il pollo con il ½ cucchiaino di sale, il pepe nero e l'aglio in polvere e lasciarlo riposare circa 4 ore.
In una zuppiera media, unire i fiocchi d'avena, i semi di sesamo e ½ cucchiaino di brodo di pollo in polvere. In un'altra zuppiera, unire la farina, il sale, la cipolla in polvere, il basilico, l'origano, la salsa di soia e il brodo di pollo. Immergere il pollo nel brodo, quindi passarlo nel composto di semi di sesamo.
Preiscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.
Vaporizzare il pollo con l'olio, adagiarlo sulla griglia di cottura antiaderente e cuocerlo per circa 15-22 minuti o finché non risulta dorato.

Pollo fritto alla giapponese

Ingredienti

175 g di petto di pollo privato della pelle e delle ossa e tagliato a dadini di circa 2 cm
1 uovo leggermente sbattuto
1½ cucchiaino di fecola di patate
½ cucchiaino di farina di riso
½ cucchiaino di aglio tritato
½ cucchiaino di zenzero fresco grattugiato

½ cucchiaino di olio di sesamo
½ cucchiaino di salsa di soia
¼ di cucchiaino di zucchero bianco
¼ di cucchiaino di sale
¼ di cucchiaino di pepe nero
¼ di cucchiaino di dado di pollo
Olio spray

Procedimento

In una zuppiera grande, unire uova, sale, pepe, zucchero, aglio, zenzero, olio di sesamo, salsa di soia e dado. Aggiungere i dadini di pollo e mescolarli in modo da ricoprirli. Coprire e lasciare in frigorifero circa 30 minuti.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Rimuovere la zuppiera dal frigorifero, aggiungere la fecola di patate e la farina di riso e mescolare bene.

Vaporizzare il pollo con l'olio, adagiarlo sulla griglia di cottura antiaderente e cuocerlo per circa 15-22 minuti o finché non risulta dorato.

Crocchette di pollo

Ingredienti

6 cracker
1 filetto di petto di pollo privato della pelle e tagliato a dadini di 2-3 cm
1 spicchio d'aglio (facoltativo)
1 uovo medio
1 cucchiaino di burro

1 cucchiaino di prezzemolo secco o
2 ramoscelli di prezzemolo fresco (facoltativo)
½ limone (facoltativo)
Farina 00
Olio spray
Sale e pepe a piacere

Procedimento

Per preparare il pollo, pelare l'aglio e tagliare la scorza del limone. Inserire i cracker in un robot da cucina insieme al burro, all'aglio, al prezzemolo, alla buccia di limone e a un pizzico di sale e pepe e frullarli fino a ottenere un composto molto fine. Trasferire il composto in un piatto.

Mettere la farina in un altro piatto, rompere le uova in una zuppiera e batterle con una forchetta. Passare i dadini di pollo nella farina fino a ricoprire completamente tutti i lati, quindi immergerli nell'uovo e, successivamente, nel composto aromatizzato. Premere il composto sui dadini di pollo per farlo aderire, accertandosi che tutte le parti siano completamente coperte. Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Vaporizzare l'olio su tutti i lati, adagiare i dadini di pollo sulla griglia di cottura antiaderente e farli cuocere per circa 10-15 minuti o finché non appaiono ben cotti, dorati e croccanti.



Bistecca al pepe

Ingredienti

200 g di bistecca di controfiletto (di spessore compreso tra 1,5 cm e 2,5 cm)	2 cucchiaini di panna molto densa
50 g di burro non salato	1 cucchiaino di senape di Digione
2 scalogni, tritati finemente	1 cucchiaino di olio di oliva
100 ml di brodo di manzo	1 cucchiaino di grani di pepe verde
2 cucchiaini di salsa Worcestershire	Grani di pepe bianco e nero a piacere
2 cucchiaini di brandy	Sale e pepe a piacere

Procedimento

Asciugare le bistecche con della carta da cucina e premere i grani di pepe bianco e nero su entrambi i lati.

Coprire con pellicola di plastica o di alluminio e lasciare in frigo per circa 2-3 ore.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 180 °C.

Adagiare la bistecca sulla griglia di cottura antiaderente e cuocerla per circa 6, 8 o 10 minuti, a seconda del grado di cottura desiderato. Girare la bistecca a metà cottura per farla caramellare su entrambi i lati.

Nel frattempo, preparare la salsa. Scaldare l'olio e il burro in una padella e cuocere lo scalogno a fuoco medio finché non risulta morbido. Aggiungere la salsa Worcestershire, il brandy e il brodo. Cuocere rapidamente, raschiando il fondo della padella per incorporare i sapori. Aggiungere i grani di pepe verde, la senape e la panna e condire a piacere.

Rimuovere la carne dalla friggitrice ad aria calda e lasciarla riposare per circa 5 minuti prima di tagliarla a strisce in diagonale. Aggiungere la carne nella salsa. Girare in modo da amalgamare il liquido della carne con la salsa al pepe e per riscaldare la carne.

Costolette di agnello dorate con aglio e rosmarino

Ingredienti

3 costolette di agnello piccole o 2 lombatine di agnello	1 cucchiaino di rosmarino fresco sminuzzato
1 cucchiaino di aglio tritato	½ cucchiaino di peperoncino secco tritato
	Ramoscelli di rosmarino fresco (facoltativi)

Procedimento

In una zuppiera piccola, unire l'aglio, il rosmarino e il peperoncino. Strofinare circa ¼ di cucchiaino del composto su entrambi i lati di ogni costoletta di agnello.

Aggiungere sale e pepe sulle costolette e adagiarle su un piatto, coprirle e lasciarle in frigorifero per circa 30 minuti o, preferibilmente, per un periodo massimo di 4 ore.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Adagiare le costolette sulla griglia di cottura antiaderente e farle cuocere per circa 10 minuti, a seconda del grado di cottura desiderato. Agitare a metà cottura.

Guarnire le costolette con rosmarino, se lo si desidera.

Cotoletta di maiale

Ingredienti

1 cotoletta di maiale

Sale e pepe a piacere

Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Regolare di sale e pepe la cotoletta di maiale.

Adagiare la cotoletta sulla griglia di cottura antiaderente e farla cuocere per circa 18-20 minuti.

Il tempo di cottura varia in base alle preferenze. Girare la cotoletta a metà cottura per garantire un colore e una caramellizzazione uniformi.

Cotoletta di maiale alla senape

Ingredienti

1 cotoletta di maiale

Senape di Digione

Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Coprire la cotoletta di maiale con una generosa quantità di senape di Digione.

Adagiare la cotoletta di maiale sulla griglia di cottura antiaderente e farla cuocere per circa 18-20 minuti, finché il grasso non diventa croccante.

Girare la cotoletta a metà cottura per garantire un colore e una caramellizzazione uniformi.

Prosciutto arrosto affumicato

Ingredienti

750 g di prosciutto affumicato

Sale e pepe a piacere

Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 180 °C.

Adagiare il prosciutto affumicato sulla griglia di cottura antiaderente e coprirlo con della pellicola di alluminio accertandosi che non aderisca troppo.

Far cuocere il prosciutto affumicato per circa 25 minuti su entrambi i lati. Rimuovere la pellicola di alluminio e far dorare il prosciutto per circa 10 minuti su entrambi i lati.

I tempi di cottura variano a seconda della forma e dello spessore della carne.

Verificare che i succhi della carne fuoriescano con uno spiedo.

Condire a piacere.

Nota: fare attenzione durante la rimozione del vano cottura dalla friggitrice ad aria calda, poiché i succhi caldi si depositano sul fondo e potrebbero causare lesioni.



Patate arrosto

Ingredienti

800 g di patate tagliate in quarti
6 cucchiaini di olio d'oliva

Sale e pepe a piacere

Procedimento

Riempire per metà una casseruola grande con acqua fredda. Aggiungere le patate e un pizzico di sale e coprire. Quando l'acqua bolle, abbassare la fiamma e far cuocere per circa 6 minuti. Scolare le patate in un colino scuotendole in modo da rendere i bordi irregolari.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Adagiare le patate sulla griglia di cottura antiaderente e spolverizzarle con l'olio. Cuocerle per circa 15 minuti. Girarle delicatamente e proseguire la cottura per altri 15 minuti. Fare attenzione a non bruciare le patate. Se necessario, coprirle con della pellicola di alluminio.

Patate dolci a spicchi

Ingredienti

2 patate dolci, tagliate a piccoli spicchi
2 cucchiaini di olio d'oliva

1 cucchiaino di peperoncino a scaglie
Sale e pepe a piacere

Procedimento

Immergere le patate a spicchi in una pentola con acqua fredda e portare l'acqua a ebollizione. Una volta raggiunto il bollore, scolare le patate.

Metterle in una zuppiera, versarvi l'olio e mescolare per condirle uniformemente. Aggiungere le scaglie di peperoncino, condire con sale e pepe a piacere e mescolare.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Adagiare le patate a spicchi nella griglia di cottura antiaderente e lasciarle cuocere per circa 18-25 minuti, finché non risultano tenere e dorate.

Si consiglia di scuotere il vano a metà cottura per garantire una doratura uniforme.

Aggiungere un pizzico di sale e servire.

Patate a spicchi con rosmarino

Ingredienti

1 patata bianca media,
tagliata a spicchi piccoli
1 spicchio d'aglio sminuzzato

1 ramoscello di rosmarino fresco
Olio spray
Sale e pepe, a piacere

Procedimento

Immergere le patate a spicchi in una pentola con acqua fredda e portare l'acqua a ebollizione. Una volta raggiunto il bollore, scolare le patate.

Metterle in una zuppiera, aggiungere gli ingredienti restanti e mescolare.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 180 °C.

Vaporizzare l'olio sulle patate in modo uniforme, adagiare gli spicchi sulla griglia di cottura antiaderente e cuocerli per circa 20-30 minuti o finché non risultano dorati e croccanti.

Si consiglia di scuotere il vano a metà cottura per garantire una doratura uniforme.

Anelli di cipolla

Ingredienti

32 g di farina 00
1 cipolla grande
80 ml di latticello

Olio di spray
Sale e pepe a piacere

Procedimento

Lavare e pelare la cipolla, tagliarla a fette di 5 mm di spessore, quindi separare gli anelli da ogni fetta.

In una zuppiera o in un piatto grande, versare la farina e condirla con sale e pepe. Immergere gli anelli di cipolla nella farina in modo da ricoprirli completamente, batterli leggermente sul bordo della zuppiera per rimuovere la quantità di farina in eccesso e metterli da parte. Gettare la farina inutilizzata.

Immergere gli anelli di cipolla nel latticello fino a ricoprirli completamente.

Eliminare il latticello in eccesso e passare di nuovo gli anelli nella farina.

Preriscaldare al friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Vaporizzare gli anelli di cipolla con l'olio, adagiarli sulla griglia di cottura antiaderente e cuocerli per circa 5-8 minuti o finché non risultano dorati.

Si consiglia di scuotere il vano a metà cottura per una doratura uniforme.

Pollo a strisce panato

Ingredienti

25 g di pangrattato
25 g di formaggio cremoso

1 petto di pollo
Olio spray

Procedimento

Tagliare il petto di pollo a strisce, cospargerlo uniformemente con il formaggio cremoso, quindi ricoprirlo con il pangrattato.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Vaporizzare leggermente le strisce con l'olio, adagiarle sulla griglia antiaderente e cuocerle per circa 15-22 minuti, girandole a metà cottura, finché non risultano dorate e sode.

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

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni soddisfacenti al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti all'indirizzo **www.salter.com**.

Tenere la ricevuta di consegna a portata di mano poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno.

Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore).

Garanzia

Tutti i prodotti nuovi acquistati hanno una garanzia del produttore; il periodo di garanzia può variare in base al prodotto. Laddove venga fornita una prova di acquisto valida, Salter attiverà una garanzia standard di 12 mesi con il rivenditore, a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se i prodotti vengono utilizzati in conformità alle istruzioni per l'uso domestico previsto. La garanzia sarà annullata in caso di uso improprio o di smontaggio dei prodotti.

Ai sensi della garanzia, ci impegniamo a riparare o sostituire gratuitamente qualsiasi parte risulti difettosa. Qualora non fossimo in grado di fornire la parte di ricambio esatta, verrà offerto un prodotto simile oppure sarà rimborsato il costo della parte. I danni derivanti da usura quotidiana e i materiali di consumo, quali spine, fusibili e così via, non sono coperti da questa garanzia.

I termini e le condizioni di cui sopra possono essere aggiornati periodicamente, pertanto se ne raccomanda la consultazione ogni volta che si accede al sito Web.

Il contenuto della presente garanzia o delle istruzioni relative a questo prodotto non esclude, non limita, né compromette in altro modo i diritti legali dell'acquirente.

Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

SALTER®

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

Prodotto in Cina.

Marchio ©Salter. Tutti i diritti riservati.

IT
MANUALE DI
ISTRUZIONI
PAGE 22
COLLEZIONE DI CARTA

