



SALTER

1 7 6 0

Crisp & Go

Przepisy i najważniejsze wskazówki

**Cook it. Crisp it.
Serve it. Store it.**
**All in one
simple system.**

Head to our website for even
more tips, tricks & recipes!



salter.com

Witamy w gronie użytkowników Crisp & Go

Zmień sposób, w jaki gotujesz, przygotowujesz, planujesz i delectujesz się posiłkami!

Czas na prostsze przygotowywanie posiłków i świeższe smaki. To sprytne kuchenne urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby dopasować się do realiów codziennego życia. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz szybki obiad w tygodniu, podejmujesz gości, czy odkładasz coś smacznego na później – zawsze jest gotowe, kiedy Ty jesteś.

W tej instrukcji znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz – od praktycznych porad i sprawdzonych wskazówek po inspirujące przepisy, dzięki którym przygotowanie każdego posiłku stanie się wyjątkowo proste.

Ugotuj. Zrumień. Podaj. Przechowaj.
Wszystko w jednym prostym systemie.



Spis treści

Poznaj urządzenie Crisp & Go	6
System pojemników do gotowania	8
Porady i wskazówki dotyczące podgrzewania	9
Programy	10
Instrukcja czyszczenia	11
Przepisy do małego pojemnika	13
Tabela gotowania w małym pojemniku	22
Przepisy do dużego pojemnika	25
Tabela gotowania w dużym pojemniku	38

Poznaj urządzenie Crisp & Go

Frytkownica beztłuszczowa 1500 W w przenośnym systemie do gotowania

CrisperHub



Adapter pojemnika do gotowania



Duża tacka do opiekania



Pojemnik 4 l z pokrywą



Antypoślizgowa podstawa do zbiorczego gotowania



Mała tacka do opiekania



Szklany przenośny pojemnik 1,5 l z pokrywą na klipsy



Antypoślizgowapodstawa do gotowania wynos



CrisperHub

Główna jednostka frytkownicy beztłuszczowej z panelem sterowania do ustawiania czasu i temperatury

Adapter pojemnika do gotowania

Umożliwia łatwe przełączanie między małym a dużym pojemnikiem do gotowania. Załóż adapter, aby korzystać z dużego pojemnika do gotowania, i zdejmij go, aby używać małego pojemnika do gotowania.

Tacki do zrumieniania wolne od PFAS

Tacki do zrumieniania w dwóch rozmiarach – dużym i małym – pasują do każdego pojemnika do gotowania i zapewniają swobodny obieg gorącego powietrza w trakcie przygotowywania potraw.

Pojemniki do gotowania

Szklane pojemniki do gotowania w dwóch rozmiarach – dużym i małym – które mogą również służyć jako naczynia do serwowania, przechowywania i marynowania potraw.

Antypoślizgowe podstawy

Podstawy odporne na wysoką temperaturę zapobiegają uszkodzeniu blatu kuchennego podczas gotowania. Dzięki wygodnym uchwytem łatwo przeniesiesz je z kuchni na stół, a podstawy można zdjąć, aby zaoszczędzić miejsce przy przechowywaniu.

Konstrukcja oszczędzająca miejsce

Pojemniki do gotowania można wkładać jeden w drugi, a na wierzchu umieścić CrisperHub, co ułatwia przechowywanie.



System pojemników do gotowania



Odporne na nagłe zmiany temperatury

Od mrozonki do idealnie gorącego i chrupiącego dania w kilka minut.

Pokrywki w zestawie

Łatwe przechowywanie resztek potraw w lodówce lub zamrażarce.

Można myć w zmywarce

Pojemniki do gotowania wolne od BPA i PFAS, z pokrywkami wolnymi od BPA, nadające się do mycia w zmywarce.

Duży pojemnik do gotowania 4 L

Idealny do gotowania większych porcji, przygotowywania posiłków, marynowania i przechowywania. Wystarcza na porcje dla maksymalnie 6 osób.

Mały pojemnik do gotowania 1,5 L

Idealny do wcześniejszego przygotowywania prostych obiadów w tygodniu i zabierania posiłków ze sobą. Wystarcza na porcje dla maksymalnie 2 osób.



Zeskanuj kod QR, aby na stronie Salter zamówić dodatkowe pojemniki do gotowania i jeszcze bardziej ułatwić przygotowywanie potraw.

Porady i wskazówki dotyczące podgrzewania

Podgrzewaj jak profesjonalista i zamieniaj resztki w świeżo przygotowane cuda, korzystając z naszych prostych, sprawdzonych porad i wskazówek



Podawaj na gorąco

Przed spożyciem upewnij się, że potrawa jest bardzo gorąca i równomiernie nagrzana w całej objętości, aż wyraźnie unosi się para. Zawsze podawaj resztki potraw od razu.



Ostudź potrawę przed włożeniem do lodówki

Przed włożeniem potrawy do lodówki pozwól jej całkowicie ostygnąć – Twoja lodówka Ci za to podziękuje!



Poświęć mu odrobinę uwagi

W połowie gotowania zamieszaj lub obróć potrawę, aby równomiernie się podgrzała. Gulasze i sosy szczególnie „lubią”, gdy zamieszasz je w połowie podgrzewania.



Uzyskaj idealną chrupkość

Aby uzyskać idealnie chrupiący spód pizzy i pieczywa płaskiego, utóż je na tacy do zrumieniania, co zwiększy przepływ powietrza, zapewniając optymalną cyrkulację ciepła i chrupkość.



Nie przepełniaj tacki

Zostaw potrawom trochę przestrzeni i staraj się nie przeładowywać pojemników. Dzięki temu jedzenie będzie równomiernie się nagrzewać i uzyska złocistą, chrupiącą skórkę.



Wejdź na wyższy poziom dzięki RECRISP

Użyj **RECRISP** funkcji **RECRISP** w urządzeniu CrisperHub, aby tchnąć nowe życie w resztki jedzenia.



Mieszaj i łącz

Synte, większe dania, takie jak lasagne, musaka czy zapiekanki, zacznij podgrzewać w kuchenke mikrofalowej, a następnie dokończ w urządzeniu Crisp & Go, aby uzyskać idealnie chrupiącą, złocistą wierzchnią warstwę! (Pamiętaj tylko, aby przed włożeniem do kuchenki mikrofalowej wyjąć tackę do zrumieniania!)

Programy

Inteligentne programy automatyczne eliminują zgadywanie podczas gotowania. Niezależnie od tego, czy zrumieniasz resztki, czy przyrządzasz swoje ulubione mrożone przekąski, po prostu wybierz program, włóż jedzenie i pozwól, aby Crisp & Go zrobiło resztę!

Program	Dlaczego warto wybrać ten program...	Temperatura gotowania w programie automatycznym	Czas gotowania w programie automatycznym	Najlepiej sprawdza się do...
„BAKE”	Uzyskaj idealne wyrośnięcie swoich wypieków i zadбай, aby w środku pozostały miękkie i puszyste.	160 °C	25 minut	Babeczki, brownie i muffiny
„RECRISP”	Tchnij nowe życie w resztki jedzenia i zadбай, aby potrawy były chrupiące z wierzchu oraz idealnie podgrzane w całej objętości.	180°C	5 minut	Ulubione dania zapiekane z serem i zrumienianie resztek potraw
„ULTRA CRISP”	Zamień swoje ulubione mrożonki w szybkie i wyjątkowo smaczne przekąski.	200 °C	20 minut	Mrożone frytki, mrożone skrzydełka z kurczaka i mrożona pizza
„AIR FRY”	Zrumień, pochrup, pokochaj. Gotuj do perfekcji bez zbędnego zachodu.	200 °C	15 minut	Kurczak, warzywa, boczek i kiełbaski



Instrukcja czyszczenia

Czyszczenie urządzenia Crisp & Go jest wyjątkowo proste!
Stosuj się do tych kilku zasad, aby uzyskać najlepsze rezultaty.



CrisperHub

Po każdym użyciu wycieraj urządzenie miękką, wilgotną ściereczką. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie. Nigdy nie czyść urządzenia w zmywarce.



Pojemniki do gotowania

Można myć w zmywarce lub ręcznie. W przypadku mycia ręcznego dokładnie opłucz pojemnik, a następnie pozostaw do wyschnięcia na powietrzu lub wytrzyj do sucha ręcznikiem po użyciu.



Tace Crisper

Można myć w zmywarce lub ręcznie. W przypadku mycia ręcznego dokładnie opłucz pojemnik, a następnie pozostaw do wyschnięcia na powietrzu lub wytrzyj do sucha ręcznikiem po użyciu.



Pokrywki

Można myć w zmywarce lub ręcznie. W przypadku mycia ręcznego dokładnie opłucz pojemnik, a następnie pozostaw do wyschnięcia na powietrzu lub wytrzyj do sucha ręcznikiem po użyciu.



Antypoślizgowe podstawy

Myj ręcznie, dokładnie opłucz, a następnie pozostaw do wyschnięcia na powietrzu lub wytrzyj do sucha ręcznikiem po użyciu. Upewnij się, że dokładnie spłukasz także przestrzeń między uchwytami, aby usunąć pozostałości detergentu.



Adapter pojemnika do gotowania

Po każdym użyciu wycieraj urządzenie miękką, wilgotną ściereczką. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie. Nigdy nie czyść urządzenia w zmywarce.



Przepisy do małego pojemnika

Oto kilka propozycji na pyszne posiłki w drodze lub idealnie porcjowane dania dla dwojga. Doskonałe do pracy, w podróży lub w zabiegane dni – po prostu podgrzej, zjedz i ciesz się smakiem, gdziekolwiek jesteś.





Chrupiące placki z halloumi z pikantnym miodowym sosem

Przygotowanie: 5 minut

Gotowanie: 10 minut

Program: „AIR FRY”

Porcje: 4 placki (2 porcje)

Składniki	Do podania
225 g sera halloumi, pokrojonego w kostkę o boku 2 cm	4 placki
2 łyżki miodu	Tzatziki
½ łyżki oliwy z oliwek	Salata
1 łyżeczka octu jabłkowego	Pomidory, pokrojone w kostkę
1 łyżeczka suszonego oregano	Ogórek, pokrojony w kostkę
½ łyżeczki płatków chilli, w razie potrzeby dostosuj ilość do smaku	Czerwona cebula, pokrojona w cienkie plasterki
Szczypta soli morskiej	Świeża natka pietruszki, posiekana (opcjonalnie do dekoracji)

Sposób przygotowania

KROK 1: Wymieszaj ser halloumi z oliwą z oliwek i ułóż go na tacy Crisper w małym pojemniku do gotowania.

KROK 2: Umieść urządzenie CrisperHub na pojemniku i naciskaj „**MENU**”, aż zaświeci się „**AIR FRY**”. Ustaw czas na 10 minut i naciśnij „**START**”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 3: Gdy na wyświetlaczu pojawi się 5 minut, zdejmij urządzenie CrisperHub i wyjmij ser halloumi z pojemnika do gotowania.

KROK 4: Wymieszaj ser halloumi z miodem, suszonym oregano, płatkami chilli i octem, tak aby kawałki były równomiernie pokryte. Włóż obtoczony ser halloumi ponownie do pojemnika do gotowania, załóż na wierzch CrisperHub i kontynuuj gotowanie. W międzyczasie przygotuj pozostałe warzywa. Pokrój ogórek i pomidory w kostkę, a czerwoną cebulę w plastry.

KROK 5: Po zakończeniu odliczania wyjmij ser halloumi z pojemnika do gotowania i odstaw na bok. Przymocuj CrisperHub do adaptera pojemnika do gotowania i ułóż placki na tacy Crisper w dużym pojemniku do gotowania. Umieść CrisperHub na wierzchu i naciskaj „**MENU**” aż zaświeci się „**RECRISP**”. Naciśnij „**START**”, aby rozpocząć podgrzewanie placków.

KROK 6: Gdy placki będą już dobrze podgrzane, złóż swoje placki, zaczynając od porcji tzatziki, następnie dodaj garść sera halloumi i przygotowane warzywa. Posyp całość posiekaną natką pietruszki i delektuj się smakiem!

Porady i wskazówki

- Dostosuj ilość płatków chilli do własnego smaku, aby uzyskać łagodniejszy lub bardziej pikantny miodowy sos.
- Jeśli wolisz bardziej chrupiący ser halloumi, wydłuż czas gotowania o kilka minut.
- Urozmaicaj swoje placki, dodając marynowane papryczki chilli i grillowane mięso.

Domowa wersja kurczaka w soli i pieprzu z papryką

Przygotowanie: 5 minut

Gotowanie: 12 minut

Program: „AIR FRY”

Porcje: 2 porcje

Składniki	Do przyprawienia
350 g udek lub piersi z kurczaka	1 łyżeczka świeżo mielonego czarnego pieprzu
100 g skrobi kukurydzianej	1 łyżeczka chińskiej przyprawy pięciu smaków
5 cebulek dymki, posiekanych	1 łyżeczka soli
3 czerwone papryczki chilli, pokrojone w plastry	1 łyżeczka mielonego imbiru
2 słodkie papryki	½ łyżeczki płatków chilli
1 biała cebula, pokrojona w duże kawałki	
1 jajko, roztrzepane	

Sposób przygotowania

KROK 1: Pokrój kurczaka na kawałki wielkości kęsa. Przełóż do miski z roztrzepanym jajkiem i odstaw.

KROK 2: Wymieszaj przyprawy ze skrobią kukurydzianą, następnie dodaj kurczaka obtoczonego w jajku i dokładnie obtocz go w mieszance.

KROK 3: Przełóż kawałki kurczaka na tacę Crisper w małym pojemniku do gotowania. Dodaj pomiędzy kawałki kurczaka papryki, papryczki chilli i cebulę. Odłóż część pokrojonych papryczek chilli na bok do dekoracji.

KROK 4: Umieść urządzenie CrisperHub na pojemniku i naciskaj „MENU”, aż zaświeci się „AIR FRY”. Ustaw czas na 12 minut i naciśnij „START”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 5: Po upływie 6 minut zdejmij urządzenie CrisperHub i za pomocą szczypiec odpornych na wysoką temperaturę obróć kurczaka oraz warzywa. Następnie ponownie umieść CrisperHub na pojemniku, aby kontynuować gotowanie.

KROK 6: Po zakończeniu odliczania wyjmij kurczaka i warzywa, a następnie podaj z ulubionym ryżem lub makaronem. Udekoruj danie cebulką dymką i pozostałymi plasterkami papryczek chilli.



Porady i wskazówki

- Upewnij się, że kawałki kurczaka są równomiernie obtoczone, aby uzyskać jak najlepszą chrupkość.
- Dodaj więcej pokrojonych w plastry papryczek chilli, aby uzyskać bardziej pikantny smak.
- Dodaj do przypraw 1 łyżeczkę glutaminianu sodu oraz ½ łyżeczki mielonego białego pieprzu, aby uzyskać autentyczny smak domowej wersji dania.





Tostowana kanapka w stylu caprese

Przygotowanie: 8 minut

Gotowanie: 10 minut

Program: „ULTRA CRISP”

Porcje: 1 porcja

Składniki	Do przyprawienia
2 kromki chleba na zakwasie	1 łyżeczka świeżo mielonego czarnego pieprzu
½ kulki świeżej mozzarelli, pokrojonej w plastry, lub 65 g startego sera mozzarella	1 łyżeczka chińskiej przyprawy pięciu smaków
½ dużego mięsistego pomidora	1 łyżeczka soli
1 łyżka miękkiego masła solonego	1 łyżeczka mielonego imbiru
½ łyżki pesto	½ łyżeczki płatków chilli
Świeża bazylia	
Sól morską i mielony pieprz, do smaku	

Sposób przygotowania

KROK 1: Pokrój pomidora w grube, około 2-centymetrowe plastry i oberwij liście bazylii z łodyżek. Dopraw pomidora solą i pieprzem.

KROK 2: Na desce do krojenia ułóż jedną kromkę chleba na zakwasie. Posmaruj ją pesto, następnie ułóż na niej doprawionego pomidora, liście bazylii oraz mozzarellę. Przykryj drugą kromką chleba.

KROK 3: Użyj talerza lub deski do krojenia, aby delikatnie docisnąć kanapkę, tak aby nadzienie pozostało na swoim miejscu. Posmaruj połową masła wierzchnią kromkę chleba.

KROK 4: Umieść kanapkę na tacy Crisper w małym pojemniku i załóż na wierzch CrisperHub. Naciskaj „MENU”, aż zaświeci się „ULTRA CRISP”. Ustaw czas na 10 minut i naciśnij „START”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 5: Po upływie 5 minut zdejmij urządzenie CrisperHub i za pomocą łopatki lub szczypiec odpornych na wysoką temperaturę wyjmij kanapkę. Ostrożnie odwróć kanapkę na drugą stronę i posmaruj pozostałym masłem wierzchnią kromkę chleba.

KROK 6: Włóż kanapkę z powrotem do pojemnika do gotowania i ponownie umieść na nim CrisperHub, aby kontynuować gotowanie.

KROK 7: Po zakończeniu odliczania wyjmij kanapkę i podaj ją z sałatką jako dodatek lub z ciepłą miseczką ulubionej zupy.



Porady i wskazówki

- Jeśli używasz świeżej mozzarelli, osusz plastry ręcznikiem kuchennym, aby wchłonąć nadmiar wody i zapobiec rozmoczeniu kanapki.
- Jeśli kromki chleba są zbyt duże na mały pojemnik, przekrój je na pół lub użyj dużego pojemnika.

Dorsz z cytryną, ziołami i chorizo

Przygotowanie: 10 minut

Gotowanie: 14 minut

Program: „AIR FRY”

Porcje: 2 porcje

Składniki

2 filety z dorsza (ok. 120 g każdy), bez skóry

50 g chorizo, pokrojonego w kostkę

1 łyżeczka oliwy z oliwek

1 łyżeczka soku z cytryny

½ łyżeczki mieszanki suszonych ziół

Skórka otarta z ½ cytryny

Świeża natka pietruszki, posiekana do dekoracji

Sól morska i mielony pieprz, do smaku

Sposób przygotowania

KROK 1: W małej misce wymieszaj skórę z cytryny, sok z cytryny, oliwę z oliwek, mieszankę ziół, sól i pieprz. Natrzyj mieszanką filety z dorsza.

KROK 2: Ułóż obtoczone filety z dorsza na tacy Crisper w małym pojemniku. Rozsyp dookoła filetów pokrojone w kostkę chorizo.

KROK 3: Umieść urządzenie CrisperHub na pojemniku i naciskaj „MENU”, aż zaświeci się „AIR FRY”. Ustaw czas na 14 minut i naciśnij „START”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 4: Gdy na wyświetlaczu pojawi się 7 minut, zdejmij urządzenie CrisperHub i za pomocą szczypiec odpornych na wysoką temperaturę delikatnie odwróć filety z dorsza. Obróć również kawałki chorizo, jeśli zaczynają się rumienić.

KROK 5: Ponownie umieść urządzenie CrisperHub na pojemniku, aby kontynuować gotowanie.

KROK 6: Po zakończeniu odliczania wyjmij dorsza i chorizo z pojemnika. Dorsz powinien łatwo się rozpadać na płatki, a chorizo być chrupiące. Podaj danie, dekorując je świeżą natką pietruszki i skrapiając sokiem z cytryny.



Porady i wskazówki

- Podawaj z młodymi ziemniakami i sałatką jako idealne letnie danie.
- Odwracaj dorsza delikatnie, ponieważ filety mogą być kruche i zacząć się rozpadać.



Tabela gotowania w małym pojemniku

Składnik	Ilość (g/ml/szt.)	Funkcja	Temperatura	Czas gotowania
Warzywa				
Szparagi	200 g szparagów, całych, przyciętych	AIR FRY	200°C	7–9 min
Słodkie papryki	2 papryki, całe	AIR FRY	200°C	16 min
Brokuły	200 g brokułów, podzielonych na różyczki o średnicy ok. 2,5 cm	AIR FRY	200°C	8–10 min
Kolba kukurydzy	2 kolby, przekrojone na pół, obrane	AIR FRY	200°C	12–15 min
Pieczarki	160 g pieczarek pokrojonych na ćwiartki	AIR FRY	200°C	6–8 min
Bataty	250 g, pokrojone w tódeczki (ok. 2,5 cm)	AIR FRY	200°C	18–20 min
Ziemniaki				
Tódeczki	2 ziemniaki, pokrojone w tódeczki (ok. 2,5 cm)	ULTRA CRISP	200°C	18–20 min
Świeże, grubo krojone frytki	2 ziemniaki, pokrojone w frytki o grubości ok. 1 cm	ULTRA CRISP	200°C	18–20 min
Świeże frytki	2 ziemniaki, pokrojone w frytki o grubości ok. 0,5 cm	ULTRA CRISP	200°C	18 min
Pieczone ziemniaki	2 ziemniaki, pokrojone na kawałki	ULTRA CRISP	200°C	40 min
Kurczak				
Piersi z kurczaka	2 piersi bez kości	AIR FRY	200°C	13–15 min
Skrzydółka z kurczaka	4 skrzydółka z kością	AIR FRY	200°C	22 min
Uda z kurczaka	2 uda z kością	AIR FRY	200°C	15–18 min
Wołowina				
Burgery	2 burgery (ok. 115 g każdy), o grubości 2,5 cm	AIR FRY	200°C	10 min
Stek (średnio wysmażony)	1 filet (210 g)	AIR FRY	200°C	10–12 min
Wieprzowina				
Boczek	2 plastry	AIR FRY	200°C	8–10 min
Kiełbaski	4 kiełbaski	AIR FRY	200°C	12 min
Jagnięcina				
Kotlety jagnięce	2 kotlety (170 g)	AIR FRY	200°C	10–12 min
Ryba				
Filety z łososia	2 filety	AIR FRY	200°C	10–13 min
Pizza				
Pizza	1–2 plastry	AIR FRY	180°C	10–12 min

Składnik	Ilość (g/ml/szt.)	Funkcja	Temperatura	Czas gotowania
Mrożone				
Nuggetsy z kurczaka	200 g	ULTRA CRISP	200°C	14 min
Paluszki rybne	5	ULTRA CRISP	200°C	14 min
Frytki	250 g	ULTRA CRISP	200°C	18–20 min
Grubo krojone frytki z piekarnika	250 g	ULTRA CRISP	200°C	22 min
Pieczone ziemniaki	300 g	ULTRA CRISP	200°C	25–30 min
Paluszki z mozzarelli	90 g	ULTRA CRISP	200°C	10–12 min
Cebulowe krążki w cieście	150 g	ULTRA CRISP	190°C	12–14 min
Wegetariańskie				
Tofu	280 g	AIR FRY	200°C	10 min
Ser halloumi	225 g, pokrojone w kostkę	AIR FRY	200°C	10 min
Roślinne kiełbaski	4 kiełbaski	AIR FRY	200°C	14–16 min
Wegańskie nuggetsy	6 nuggetów	AIR FRY	200°C	12–15 min
Roślinne burgery	2 burgery	AIR FRY	200°C	12–14 min
Pieczenie				
Babeczki	4	BAKE	160°C	20–22 min
Lasagne	200 g	BAKE	160°C	25–30 min



UWAGA: Zaleca się obracanie potraw przy użyciu szczypięć odpornych na wysoką temperaturę oraz częste ich kontrolowanie podczas całego procesu gotowania, aby uzyskać jak najlepsze rezultaty. Podane czasy gotowania traktuj jako wskazówkę i w razie potrzeby dostosuj je do własnych preferencji.



Przepisy do dużego pojemnika

Oto kilka inspiracji na większe posiłki dla całej rodziny lub dania przygotowywane w większych porcjach na cały tydzień. Możesz podawać je bezpośrednio z pojemników do gotowania, ponieważ antypoślizgowe, odporne na wysoką temperaturę podstawy ochronią Twój stół i stworzą idealną, centralną ozdobę stołu podczas serwowania.





Porady i wskazówki



- Podawaj z warzywami sezonowymi i sosem pieczeniowym z kurczaka, aby przygotować szybki i prosty pieczony obiad.
- Masz ochotę na jeszcze bardziej chrupiące ziemniaki? Po upieczeniu kurczaka wyjmij go z pojemnika, przełącz funkcję na „**ULTRA CRISP**” i piecz ziemniaki, aż będą wyjątkowo chrupiące!

Pieczony kurczak z czosnkiem i ziołami oraz pieczonymi ziemniakami

Przygotowanie: 20 minut

Gotowanie: 55 minut

Program: „AIR FRY”

Porcje: 6 porcji

Składniki	Do pieczonych ziemniaków
1,1–1,5 kg kurczaka w całości	500 g ziemniaków
5 ząbków czosnku	2 łyżki oliwy z oliwek
1 cytryna	Sól i pieprz do smaku
20 g świeżej natki pietruszki, posiekanej	
20 g świeżego rozmarynu, posiekanego	
2 łyżki oliwy z oliwek	
1 łyżka suszonego tymianku	
1 łyżeczka soli	
½ łyżki grubo mielonego czarnego pieprzu	

Sposób przygotowania

KROK 1: W małej misce wymieszaj oliwę z oliwek, pietruszkę, rozmaryn, sól i czarny pieprz. Ząbki czosnku drobno posiekaj lub zetrzyj i dodaj do miski. Zetrzyj skórkę z cytryny i również dodaj do miski. Dokładnie wymieszaj, aby powstała marynata.

KROK 2: Wyjmij tacę Crisper z pojemnika do gotowania i włóż do środka kurczaka. Natrzyj kurczaka marynatą, starając się pokryć nią jak największą część mięsa. Załóż pokrywkę na pojemnik do gotowania i odstaw do lodówki na co najmniej 30 minut, aby mięso się zamarynowało.

KROK 3: Gdy kurczak się marynuje, przygotuj ziemniaki. Pokrój je na kawałki i podgotuj w osolonej wodzie przez 7–8 minut, aż będą miękkie przy nakłuciu widelcem. Odcedź je i osusz ręcznikiem kuchennym, aby uzyskać jak najbardziej chrupiący efekt. Przełóż ziemniaki do miski, dodaj oliwę z oliwek, szczyptę soli oraz rozgnieciony czarny pieprz, a następnie wymieszaj, aby równomiernie je obtoczyć.

KROK 4: Wyjmij kurczaka z pojemnika do gotowania i przełóż na talerz lub deskę do krojenia. Do tego samego pojemnika włóż ziemniaki, układając je na dnie w pojedynczej warstwie. Następnie ułóż kurczaka z powrotem na warstwie ziemniaków.

KROK 5: Przymocuj CrisperHub do adaptera i umieść go na pojemniku do gotowania. Naciskaj „MENU”, aż zaświeci się „AIR FRY”, a następnie zmień temperaturę na 180 °C i ustaw czas na 55 minut. Naciśnij „START”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 6: Po upływie 30 minut zdejmij urządzenie CrisperHub i za pomocą szczypiec odpornych na wysoką temperaturę wyjmij kurczaka. Przełóż go na talerz lub deskę do krojenia.

KROK 7: Potrząśnij pojemnikiem i obróć ziemniaki za pomocą szczypiec odpornych na wysoką temperaturę lub łyżki. Włóż kurczaka z powrotem, odwracając go piersią do dołu. Ponownie umieść na pojemniku CrisperHub, aby kontynuować gotowanie.

KROK 8: Po zakończeniu odliczania użyj sondy temperatury, aby upewnić się, że wewnętrzna temperatura kurczaka osiągnęła 75 °C.

Domowe frytki

Przygotowanie: 10 minut

Gotowanie: 20 minut

Program: „ULTRA CRISP”

Porcje: 4 porcje

Składniki

4–5 dużych ziemniaków

½ łyżki oleju do gotowania lub oleju w sprayu

Przyprawy według uznania

Sposób przygotowania

KROK 1: Pokrój ziemniaki na frytki o szerokości ok. 1 cm.

KROK 2: Włóż pokrojone ziemniaki do garnka z zimną wodą i doprowadź do wrzenia, gotując je przez 3 minuty.

KROK 3: Odcedź ziemniaki i dokładnie osusz je przy użyciu ręcznika kuchennego.

KROK 4: Przetóż ziemniaki do miski. Obtocz je w ½ łyżki oleju do gotowania lub spryskaj olejem w sprayu, a następnie ułóż na tacy Crisper w pojemniku do gotowania, tak aby tworzyły pojedynczą warstwę.

KROK 5: Przymocuj CrisperHub do adaptera i umieść go na pojemniku do gotowania. Naciskaj „MENU”, aż zaświeci się „ULTRA CRISP”, a następnie ustaw czas na 20 minut. Naciśnij „START”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 6: Regularnie potrząsaj frytkami (mniej więcej co 5 minut), aby równomiernie się upiekły.

KROK 7: Po zakończeniu odliczania za pomocą szczypiec odpornych na wysoką temperaturę lub łopatkę wyjmij frytki i przetóż je z powrotem do miski. Dodaj ulubione przyprawy według uznania.



Propozycje przypraw

- Czosnek i parmezan
- w stylu piri piri
- w stylu cajun
- Klasyczne frytki jak z baru rybnego
- Sól i pieprz w stylu chińskim





Bakłażany w stylu hasselback z pieczonymi brokułami szparagowymi

Przygotowanie: 10 minut

Gotowanie: 40 minut

Program: „AIR FRY”

Porcje: 4 małe porcje lub 2 duże porcje

Składniki	Do marynaty
2 bakłażany	2 łyżki pasty harissa
250 g brokułów szparagowych	1 łyżka oliwy z oliwek
Oliwa z oliwek, do skropienia	Sok z ½ cytryny
Sałatka, do podania	Sól i pieprz
Ziemniaki hasselback, do podania	

Sposób przygotowania

KROK 1: Połóż po jednej pałeczce po obu stronach jednego z bakłażanów. Natnij bakłażan w stylu hasselback, wykonując co 1 cm podłużne nacięcia, uważając, aby nie przekroić go do końca. Pałeczki powinny temu zapobiec. Powtórz tę czynność z drugim bakłażanem.

KROK 2: W misce wymieszaj pastę harissa, olej, sok z cytryny, sól i pieprz. Obficie posmaruj bakłażany powstałą marynatą, dokładnie wcierając ją w nacięcia. Upewnij się, że wszystkie nacięcia są dobrze pokryte marynatą.

KROK 3: Ułóż bakłażany na tacy Crisper w pojemniku do gotowania, przymocuj CrisperHub do adaptera i umieść go na pojemniku. Naciskaj „MENU” aż zaświeci się „AIR FRY”, a następnie ustaw temperaturę na 185 °C oraz czas na 30 minut.

KROK 4: Gdy bakłażany się pieką, przygotuj brokuły. Skrop brokuły oliwą z oliwek i dopraw solą oraz pieprzem.

KROK 5: Po zakończeniu odliczania dodaj brokuły w przerwy między bakłażanami i ponownie załóż CrisperHub na pojemnik. Naciskaj „MENU”, aż zaświeci się „AIR FRY”, a następnie ustaw czas na 7 minut. Naciśnij „START”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 6: Po zakończeniu odliczania wyjmij bakłażany i brokuły za pomocą szczypiec odpornych na wysoką temperaturę. Uważaj, aby bakłażany pozostały w całości. Skórka powinna być chrupiąca, a środek miękki i otoczony sosem.

KROK 7: Podawaj całego bakłażana jako dużą porcję lub połówkę bakłażana jako mniejszą porcję albo na lunch.



Porady i wskazówki

- Przed podaniem skrop danie pozostałym sokiem z cytryny, aby nadać mu jeszcze więcej świeżości.
- Podawaj z ziemniakami hasselback jako dodatkowo chrupiący dodatek.

Lasagne z wędzoną czerwoną papryką

Przygotowanie: 10 minut
Gotowanie: 1 godzina
Program: „AIR FRY”, „ULTRA CRISP”, „BAKE”
Porcje: 6 porcji

Składniki	Do sosu beszamelowego
5 ząbków czosnku, drobno posiekanych	400–500 ml mleka
2 czerwone papryki, pozbawione gniazd nasiennych	100 g masła
2 czerwone cebule, pokrojone w kostkę	100 g mąki pszennej
2 średnie marchewki, drobno pokrojone w kostkę	Sól i pieprz do smaku
2 łodygi selera naciowego, drobno pokrojone w kostkę	
2 puszki krojonych pomidorów	
2 kulki mozzarelli	
2 liście laurowe	
1 opakowanie suchych płatów lasagne	
400 g mielonej wołowiny lub mielonego mięsa roślinnego	
100 g startego parmezanu	
1 łyżka koncentratu lub przecieru pomidorowego	
1 łyżeczka wędzonej papryki	
1 łyżeczka suszonych ziół włoskich	

Sposób przygotowania

KROK 1: Pokrój papryki na ćwiartki i utóź je skórką do góry na tacy Crisper w pojemniku do gotowania. Przymocuj CrisperHub do adaptera i umieść go na pojemniku. Naciskaj „MENU” aż „AIR FRY” zaświeci się i a następnie ustaw czas na 12 minut. Naciśnij „START”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 2: Po zakończeniu odliczania papryki powinny zacząć się rumienić i stawać chrupiące. Za pomocą szczyptec odpornych na wysoką temperaturę wyjmij papryki z tacy Crisper i przełóż je na talerz lub deskę do krojenia. Ostrożnie wyjmij tacę Crisper, włóż mięso mielone do pojemnika do gotowania i rozdrobnij je drewnianą łyżką. Ponownie umieść CrisperHub na pojemniku, naciskaj „MENU”, aż zaświeci się „ULTRA CRISP”, i ustaw czas na 7 minut. Naciśnij „START”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 3: Gdy mięso mielone się smaży, rozpocznij przygotowywanie sosu, podsmażając marchew, seler naciowy i cebulę w garnku na średnio-wysokim ogniu, aż zmiękną.

KROK 4: Po zakończeniu odliczania wyjmij usmażone mięso mielone przy użyciu łyżki odpornej na wysoką temperaturę i przełóż je do garnka. Dodaj paprykę, czosnek, koncentrat pomidorowy oraz soki, które pozostały po mięsie w pojemniku. Smaż całość jeszcze przez 3 minuty, po czym dodaj krojone pomidory. Dopraw ziołami i liśćmi laurowymi, a następnie wlej do garnka wodę, wykorzystując do odmierzenia pustą puszkę po pomidorach.

KROK 5: Używając robota kuchennego lub moździerza z tłuczkiem, zmiksuj upieczoną czerwoną paprykę na gładki sos. Dodaj go do garnka i dokładnie wymieszaj. Doprowadź do lekkiego wrzenia i gotuj jeszcze przez 20 minut.

KROK 6: Przygotuj sos beszamelowy, rozpuszczając masło w garnku na średnim ogniu i łącząc je z mąką. Mieszaj nieprzerwanie przez 3–4 minuty, aby nie dopuścić do przypalenia. Zmniejsz ogień i dodaj niewielką ilość mleka. Mieszaj, aż składniki się połączą, rozbijając ewentualne grudki, po czym powtarzaj dodawanie mleka i mieszanie, aż zużyjesz całą ilość mleka. Zwiększ ogień do średniego i ubijaj sos, aż wyraźnie zgęstnieje.

KROK 7: Zaczynj układać lasagne w pojemniku do gotowania, po wcześniejszym wyjęciu tacy Crisper. Na dnie pojemnika rozprowadź warstwę sosu z czerwonej papryki, a następnie ułóż warstwę płatów makaronu. Dodaj kolejną warstwę sosu z czerwonej papryki, potem warstwę sosu beszamelowego, po czym ponownie ułóż płaty makaronu. Powtarzaj układanie warstw, aż zużyjesz cały sos z czerwonej papryki. Na wierzchu rozprowadź ostatnią warstwę sosu beszamelowego i posyp całość mozzarellą oraz parmezanem.

KROK 8: Umieść CrisperHub na pojemniku do gotowania i naciśnij „MENU”, aż zaświeci się „BAKE”, a następnie ustaw czas na 40 minut. Naciśnij „START”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 9: Po zakończeniu odliczania ser na wierzchu powinien bulgotać i być chrupiący, a płaty makaronu powinny być miękkie, a nie al dente. Przed podaniem odstaw lasagne na 20 minut, aby „odpoczęła”.



Porady i wskazówki

- Podawaj ze świeżą rukolą lub sałatką.
- Dodaj kromki chleba czosnkowego, aby posiłek był bardziej sycący.





Porady i wskazówki



- Podawaj z wybranym przez siebie sosem do maczania! Polecamy sos z sera pleśniowego i miodowo-musztardowy, aby uzyskać wyrazisty i słodki smak.
- Te „skrzydełka” najlepiej podawać na gorąco. Jeśli przygotowujesz je lub pieczesz z wyprzedzeniem przed przyjęciem, użyj programu „**RECRISP**”, aby mieć pewność, że będą bardzo gorące.
- Eksperymentuj z nowymi smakami sosów – świetnie sprawdzą się także sos czosnkowo-parmezanowy oraz gęsty, kleisty sos Korean BBQ!

Ruletka z kalafiorowymi „skrzydełkami”

Przygotowanie: 10 minut

Gotowanie: 30 minut

Program: „AIR FRY”

Porcje: 4 porcje

Składniki	Do sosu cytrynowo-pieprzowego	Do ostrego, pikantnego sosu	Do sosu barbecue o wędzonym aromacie
1 duży kalafior	Skórka otarta z 1 cytryny	150 ml ulubionego ostrego sosu	150 ml sosu barbecue
200 ml wody	40 g masła	40 g masła	40 g masła
60 g mąki pszennej	1 łyżka rozgniecionego czarnego pieprzu	1 łyżka miodu	
60 g skrobi kukurydzianej	1 łyżeczka soku z cytryny		
1 łyżeczka soli			
1 łyżeczka wędzonej papryki			
1 łyżeczka czosnku w proszku lub granulowanego			

Sposób przygotowania

KROK 1: Przygotuj ciasto, energicznie ubijając wodę z mąką, następnie dodaj sól, czosnek i paprykę.

KROK 2: Pokrój kalafior na różyczki o jednakowej, „jednokęsowej” wielkości, aby równomiernie się upiekły, a następnie obtocz je w cieście, dokładnie je nim pokrywając.

KROK 3: Ułóż różyczki na tacy Crisper w pojemniku do gotowania, przymocuj CrisperHub do adaptera i umieść go na pojemniku. Naciskaj „MENU”, aż zaświeci się „ULTRA CRISP”, a następnie ustaw czas na 20 minut. Naciśnij „START” aby rozpocząć gotowanie.

KROK 4: Po upływie 10 minut zdejmij urządzenie CrisperHub i za pomocą szczypiec odpornych na wysoką temperaturę obróć kalafior, aby zapewnić równomierne pieczenie. Następnie ponownie umieść CrisperHub na pojemniku, aby kontynuować gotowanie.

KROK 5: Gdy kalafior się piecze, przygotuj wybrany sos lub sosy, łącząc wszystkie składniki w rondelkach i podgrzewając je na małym lub średnim ogniu, cały czas mieszając, aż dokładnie się połączą.

KROK 6: Po zakończeniu odliczania wyjmij kalafior za pomocą szczypiec odpornych na wysoką temperaturę i przełóż go na talerz lub deskę do krojenia.

KROK 7: Podziel kalafior na trzy równe części. Każdą część przełóż do innego sosu, dokładnie w nim obtaczając różyczki.

KROK 8: Ułóż obtoczony kalafior na tacy Crisper w pojemniku do gotowania i umieść na nim CrisperHub. Naciskaj „MENU”, aż zaświeci się „ULTRA CRISP”, a następnie ustaw czas na 10 minut. Naciśnij „START”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 9: Po zakończeniu odliczania wyjmij kalafior za pomocą szczypiec odpornych na wysoką temperaturę i przełóż do dużej miski. Dokładnie wymieszaj, aby smaki dobrze się połączyły. Gdy kalafior będzie gotowy, zacznie się lekko przypiekać. Jeśli po zakończeniu odliczania dalej wymaga pieczenia, powtórz „KROK 6” i odpowiednio wydłuż czas.

Kawałki boczku wieprzowego w lepkiej glazurze

Przygotowanie: 10 minut

Gotowanie: 15 minut

Program: „AIR FRY”

Porcje: 2 porcje

Składniki

2 ząbki czosnku, drobno posiekane

500 g plastrów boczku wieprzowego

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżka brązowego cukru

1 łyżeczka chińskiej przyprawy pięciu smaków

1 łyżeczka płatków chilli

1 łyżeczka miodu

Kawałek imbiru wielkości kciuka, starty

Sezam, do podania

Wykałaczki koktajlowe, do podania

Sposób przygotowania

KROK 1: Pokrój plastry boczku na kawałki wielkości jednego kęsa. Powinny być na tyle małe, aby można je było wygodnie zjeść z wykałaczki koktajlowej.

KROK 2: Wyjmij tacę Crisper z pojemnika do gotowania i dodaj boczek, sos sojowy, cukier, chińską przyprawę pięciu smaków, płatki chilli, miód oraz imbir. Dokładnie wymieszaj, aby równomiernie obtoczyć mięso, załóż pokrywkę na pojemnik do gotowania i odstaw do lodówki na co najmniej 30 minut, aby mięso się zamarynowało. Dla najlepszego efektu pozostaw do marynowania na całą noc.

KROK 3: Wyjmij boczek wraz z marynatą z pojemnika do gotowania i przełóż do miski. Włóż tacę Crisper z powrotem do pojemnika do gotowania, a następnie ułóż na niej boczek. Polej boczek pozostałą marynatą.

KROK 4: Przymocuj CrisperHub do adaptera i umieść go na pojemniku do gotowania. Naciskaj „MENU”, aż zaświeci się „ULTRA CRISP”, a następnie ustaw czas na 10 minut. Naciśnij „START”, aby rozpocząć gotowanie.

KROK 5: Po zakończeniu odliczania użyj szczyptę odpornych na wysoką temperaturę, aby obrócić boczek, tak aby wszystkie strony równomiernie się upiekły. Ponownie umieść CrisperHub na pojemniku i naciskaj „MENU”, aż zaświeci się „ULTRA CRISP”, a następnie ustaw czas na 5 minut. Naciśnij „START”, aby kontynuować gotowanie, aż boczek będzie chrupiący z wierzchu.

KROK 6: Gdy boczek będzie już chrupiący, wyjmij pojedyncze kawałki, nadziewając je po kolei na wykałaczki koktajlowe. Wsyp sezam do płytkiej miseczki lub na talerz i, trzymając kawałki boczku na wykałaczkach, obtaczaj je w ziarnach, aż będą równomiernie pokryte.



Porady i wskazówki

- Podawaj z olejem chilli lub sosem hoisin do maczania.
- Jeśli wolisz bardziej chrupiący boczek, piecz go przez kilka dodatkowych minut w trybie **ULTRA CRISP**.

Tabela gotowania w dużym pojemniku

Składnik	Ilość (g/ml/szt.)	Funkcja	Temperatura	Czas gotowania
Warzywa				
Szparagi	400 g szparagów, całych, przyciętych	AIR FRY	200°C	7–9 min
Śłódki papryki	4 papryki, całe	AIR FRY	200°C	16 min
Brokuły	400 g brokułów, podzielonych na różyczki o średnicy ok. 2,5 cm	AIR FRY	200°C	8–10 min
Kolba kukurydzy	4 kolby, przekrojone na pół, obrane	AIR FRY	200°C	12–15 min
Pieczarki	250 g pieczarek, pokrojonych na ćwiartki	AIR FRY	200°C	6–8 min
Bataty	600 g, pokrojone w tódeczki (ok. 2,5 cm)	AIR FRY	200°C	18–20 min
Ziemniaki				
Łódeczki	4 ziemniaki, pokrojone w tódeczki (ok. 2,5 cm)	ULTRA CRISP	200°C	18–20 min
Świeże, grubo krojone frytki	4 ziemniaki, pokrojone w frytki o grubości ok. 1 cm	ULTRA CRISP	200°C	18–20 min
Świeże frytki	4 ziemniaki, pokrojone w frytki o grubości ok. 0,5 cm	ULTRA CRISP	200°C	18 min
Pieczone ziemniaki	4 ziemniaki, pokrojone na kawałki	ULTRA CRISP	200°C	40 min
Kurczak				
Piersi z kurczaka	4 piersi bez kości	AIR FRY	200°C	13–15 min
Skrzydółka z kurczaka	470 g skrzydełek z kością	AIR FRY	200°C	22 min
Uda z kurczaka	4 uda z kością	AIR FRY	200°C	15–18 min
Kurczak w całości (średni)	1,4 kg	AIR FRY	200°C	45–50 min
Wołowina				
Burgery	4 burgery (ok. 115 g każdy), o grubości 2,5 cm	AIR FRY	200°C	10 min
Stek (średnio wysmażony)	2 filety (210 g każdy)	AIR FRY	200°C	10–12 min
Wieprzowina				
Boczek	4 plastry	AIR FRY	200°C	8–10 min
Kiełbaski	8 kiełbasek	AIR FRY	200°C	12 min
Jagnięcina				
Kotlety jagnięce	4 kotlety (340 g)	AIR FRY	200°C	10–12 min
Ryba				
Filety z łososia	2 filety	AIR FRY	200°C	10–13 min
Pizza				
Pizza	1–2 plastry	AIR FRY	180°C	10–12 min

Składnik	Ilość (g/ml/szt.)	Funkcja	Temperatura	Czas gotowania
Mrożone				
Nuggetsy z kurczaka	500 g	ULTRA CRISP	200°C	14 min
Paluszki rybne	10	ULTRA CRISP	200°C	14 min
Frytki	600 g	ULTRA CRISP	200°C	18–20 min
Grubo krojone frytki z piekarnika	600 g	ULTRA CRISP	200°C	22 min
Pieczone ziemniaki	700 g	ULTRA CRISP	200°C	25–30 min
Paluszki z mozzarelli	180 g	ULTRA CRISP	200°C	10–12 min
Cebulowe krążki w cieście	300 g	ULTRA CRISP	200°C	12–14 min
Wegetariańskie				
Tofu	550 g	AIR FRY	200°C	10 min
Ser halloumi	500 g, pokrojone w kostkę	AIR FRY	200°C	10 min
Roślinne kiełbaski	8 kiełbasek	AIR FRY	200°C	14–16 min
Wegańskie nuggetsy	8 nuggetów	AIR FRY	200°C	12–15 min
Roślinne burgery	4 burgery	AIR FRY	200°C	12–14 min
Pieczenie				
Babeczki	8	BAKE	160°C	20–22 min
Lasagne	500 g	BAKE	160°C	30–34 min



UWAGA: Zaleca się obracanie potraw przy użyciu szczypiec odpornych na wysoką temperaturę oraz częste ich kontrolowanie podczas całego procesu gotowania, aby uzyskać jak najlepsze rezultaty. Podane czasy gotowania traktuj jako wskazówkę i w razie potrzeby dostosuj je do własnych preferencji.

S



salter.com