

SALTER®

SINCE 1760

3,2 l talpos karšto oro gruzdintuvė

Mėgaukitės sveikesniu keptu maistu naudodami mažai aliejaus arba jo visai nenaudodami



Išsaugokite instrukcijas, kad ateityje galėtumėte jomis pasinaudoti.

Saugos instrukcijos

Naudojant elektros prietaisus visada reikia laikytis pagrindinių saugos priemonių.

Prieš prietaisą prijungdami prie maitinimo tinklo, patikrinkite, ar ant techninių duomenų plokštelės nurodyta įtampa sutampa su vietinio tinklo įtampa.

Vaikai iki 8 metų amžiaus ir žmonės su silpnesniais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ar žinių gali naudotis šiuo prietaisu tik tuo atveju, jei jie tai daro su priežiūra, yra gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir supranta galimus pavojus.

Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.

Vaikai iki 8 metų amžiaus ir be priežiūros neturėtų valyti prietaiso ar atlikti jo priežiūros darbų.

Šis prietaisas nėra žaislas.

Šiame prietaise nėra dalių, kurių remonto darbus galėtų atlikti pats naudotojas. Jei energijos tiekimo laikas, kištukas ar bet kuri kita prietaiso detalė blogai veikia arba buvo numesta ar sugadinta, remontą turėtų atlikti tik kvalifikuotas elektrikas. Netinkamai atliktas remontas gali naudotojui sukelti susižalojimo pavojų.

Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Įjungtą arba vėstantį prietaisą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite toliau nuo karščio ar aštrių kampų, galinčių padaryti žalos.

Maitinimo laidą laikykite atokiai nuo bet kokių prietaiso dalių, kurios naudojant gali įkaisti.

Prietaisą laikykite atokiai nuo kitų karštų skleidžiančių prietaisų.

Neįmerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

Nesinaudokite prietaisu šlapiomis rankomis.
 Nepalikite be priežiūros prie maitinimo lizdo prijungto prietaiso.
 Neatjunkite prietaiso nuo maitinimo lizdo tempdami laidą; pirma jį išjunkite ir ranka ištraukite kištuką.
 Netempkite ir neneškite prietaiso už maitinimo laido.
 Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus pagal numatytą paskirtį.
 Nenaudokite jokių priedų, išskyrus pateiktus kartu.
 Nesinaudokite šiuo prietaisu lauke.
 Nelaikykite prietaiso tiesioginiuose saulės spinduliuose ar ten, kur yra daug drėgmės.
 Nejudinkite prietaiso, kai jis naudojamas.
 Nelieskite jokių prietaiso dalių, kurios gali įkaisti, ar prietaiso kaitinimo komponentų, nes galite susižeisti.
 Su šiuo prietaisu nenaudokite aštrių ar abrazyvių objektų; naudokite tik plastikines ar medines lenteles, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos.
 Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo po naudojimo ir prieš bet kokią valymą ar naudotojo atliekamą priežiūrą.
 Prieš atlikdami bet kokius valymo ar priežiūros darbus arba padėdami prietaisą į laikymo vietą, visada įsitikinkite, kad jis visiškai atvėsęs.
 Prietaisą visada naudokite ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, naudotojui patogiam aukštyje.
 Su prietaisu naudoti ilgintuvo nerekomenduojama.
 Prietaiso nereikėtų valdyti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą, išskyrus pateiktus su šiuo prietaisu.
 Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Jo nereikėtų naudoti komerciniais tikslais.
 Naudojimo metu išorinis paviršius ar durelės gali įkaisti.

 **Dėmesio!** Karštas paviršius – nelieskite jokių prietaiso dalių ar paviršių, kurie gali įkaisti, arba kaitinimo komponentų.

Įspėjimas. Laikykite prietaisą atokiai nuo degių medžiagų.

Automatinis išjungimas

Karšto oro gruzdintuvėje yra automatinio išjungimo funkcija.

Ji įjungiama, jeigu:

1. Baigėsi nustatytas maisto gaminimo laikas. Nuskambės laikmačio signalas ir bus įjungta automatinio išjungimo funkcija, kuri išjungs karšto oro gruzdintuvę.
2. Maisto gaminimo metu iš karšto oro gruzdintuvės ištraukiamas maisto gaminimo skyrius. Tokiu atveju laikmatis toliau skaičiuos laiką, kol baigsis maisto gaminimo laikas.

Pastaba. Jei karšto oro gruzdintuvę reikia išjungti nepasibaigus nustatytam maisto gaminimo laikui, ją išjunkite ir atjunkite nuo maitinimo lizdo.

Ką daryti galima ir ko negalima

Galima:

prieš naudojimą patikrinkite, ar nelipnios dangos kepimo krepšelis yra tvirtai pritvirtintas. To nepadarius, karšto oro gruzdintuvė neveiks.

Maisto gaminimo skyrių laikykite tik už krepšelio rankenos. Išimdami nelimpantį maisto gaminimo krepšelį būkite atsargūs, nes gali išsiskirti garai.

Negalima:

apversti nelimpančio maisto gaminimo krepšelio, kai prie jo vis dar pritvirtintas maisto gaminimo skyrius, nes maisto gaminimo skyriaus dugne gali būti susikaupusio aliejaus.

Uždengti karšto oro gruzdintuvę ar jos oro angas, nes tai sutrikdys oro tekėjimą ir gali turėti įtakos maisto gaminimo rezultatams.

Pripildyti maisto gaminimo skyrių aliejumi ar kitokiu skysčiu.

Nuspausti krepšelio atlaisvinimo mygtuką kratant ingredientus.

Liesti maisto gaminimo skyriaus naudojimo metu ar iškart po to, nes jis labai įkaista; maisto gaminimo skyrių imkite tik už rankenos.

Sukti laikmačio valdymo ratuką prieš laikrodžio rodyklę, nes tai pakenks jo tikslumui.

Priežiūra

Prieš bandydami atlikti bet kokią valymą ar priežiūrą, karšto oro gruzdintuvę išjunkite, atjunkite nuo maitinimo tinklo ir leiskite visiškai atvėsti.

1 VEIKSMAS. Karšto oro gruzdintuvės korpusą nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai išdžiovinkite.

2 VEIKSMAS. Nelimpantį maisto gaminimo krepšelį nuvalykite šiltu, muilinu vandeniu, po to gerai išskalaukite ir išdžiovinkite. Karšto oro gruzdintuvės korpuso neįmerkite į vandenį ar kitą skystį. Karšto oro gruzdintuvei ar jos priedams valyti niekad nenaudokite šiurkščių ar abrazyvių valymo priemonių arba metalinių šveistukų, nes galite sugadinti prietaisą.

Pastaba. Karšto oro gruzdintuvę reikia išvalyti po kiekvieno naudojimo.

Dalių aprašas



- | | |
|--|--|
| 1. 3,2 l karšto oro gruzdintuvės korpusas | 6. Plastikinis dangtis |
| 2. Maisto gaminimo skyrius | 7. Laikmačio valdymo ratukas |
| 3. Nelimpantis maisto gaminimo krepšelis | 8. Temperatūros valdymo ratukas |
| 4. Maisto gaminimo krepšelio rankena | 9. Oranžinė galios indikatoriaus lemputė |
| 5. Maisto gaminimo krepšelio atlaisvinimo mygtukas | 10. Žalia karščio indikatoriaus lemputė |

Naudojimo instrukcija

Prieš naudojant pirmą kartą

1 VEIKSMAS. Prieš prijungdami karšto oro gruzdintuvę prie maitinimo šaltinio, karšto oro gruzdintuvės korpusą nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai išdžiovinkite.

2 VEIKSMAS. Nelimpantį maisto gaminimo krepšėlį nuvalykite šiltu, mullinu vandeniu, po to gerai išskalaukite ir išdžiovinkite.

3 VEIKSMAS. Karšto oro gruzdintuvės korpusą padėkite ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, naudotojui patogiam aukštyje.

Pastaba. Karšto oro gruzdintuvę naudojant pirmą kartą, gali pasklisti šiek tiek dūmų ar kvapo. Tai normalu ir greitai praeis. Naudodami karšto oro gruzdintuvę, užtikrinkite pakankamą vėdinimą aplink ją.

Prieš naudojant pirmą kartą, patariama karšto oro gruzdintuvę apie 10 min. paleisti veikti be maisto, kad iš pradžių pasklidę dūmai ar kvapas neturėtų įtakos maisto skoniui.

3,2 litrų talpos karšto oro gruzdintuvės surinkimas

1 VEIKSMAS. Tvirtai įdėkite nelimpantį kepimo krepšėlį į maisto gaminimo skyrių. Patikrinkite, ar plastikinis dangtis uždengia maisto gaminimo krepšelio atlaisvinimo mygtuką, kad jis nebūtų nuspaustas naudojimo metu.

2 VEIKSMAS. Maisto gaminimo skyrių įstumkite į karšto oro gruzdintuvės korpusą, kad jį uždarytumėte.

Pastaba. Karšto oro gruzdintuvė tiekama iš anksto surinkta. Maisto gaminimo skyrius turi būti saugiai uždarytas prieš naudojimą, nes kitaip jis neveiks.

3,2 litrų talpos karšto oro gruzdintuvės naudojimas

1 VEIKSMAS. Prijunkite karšto oro gruzdintuvę prie maitinimo tinklo ir įjunkite.

2 VEIKSMAS. Karšto oro gruzdintuvę iš anksto įkaitinkite maždaug 5 minutes naudodami laikmačio ir temperatūros valdymo ratukus. Užsidegs oranžinė galios indikatorius lemputė ir žalia karščio indikatorius lemputė, rodančios, kad karšto oro gruzdintuvė kaista. Kai ji pasieks reikiamą temperatūrą, žalia karščio indikatorius lemputė automatiškai išsijungs.

3 VEIKSMAS. Išimkite maisto gaminimo skyrių jį ištraukdami iš karšto oro gruzdintuvės už maisto gaminimo krepšelio rankenos. Maisto gaminimo skyrių padėkite ant plokščio, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus.

4 VEIKSMAS. Į nelimpantį maisto gaminimo krepšėlį sudėkite ingredientus ir maisto gaminimo skyrių įstumkite į karšto oro gruzdintuvės korpusą, kad jį uždarytumėte.

5 VEIKSMAS. Naudodami temperatūros valdymo ratuką pasirinkite reikiamą karšto oro gruzdintuvės karščio nustatymą.

6 VEIKSMAS. Nuspręskite, kiek laiko truks maisto ruošimas, ir naudodami laikmačio valdymo ratuką atitinkamai nustatykite laiką; laikas bus pradėtas skaičiuoti atleidus laikmačio ratuką.

7 VEIKSMAS. Kai kuriuos ingredientus gali reikėti pakratyti įpusėjus maisto gaminimo laikui. Maisto gaminimo skyrių išimkite iš karšto oro gruzdintuvės ištraukdami maisto gaminimo krepšelio rankeną. Plastikinis dangtis turi dengti maisto gaminimo krepšelio atlaisvinimo mygtuką; pasistenkite neatlaisvinti karšto nelimpančio maisto gaminimo krepšelio paspausdami maisto gaminimo krepšelio atlaisvinimo mygtuką. Maisto gaminimo skyrių atsargiai pakratykite ir vėl įstumkite į karšto oro gruzdintuvės korpusą, kad jį uždarytumėte ir tęstumėte maisto gaminimą.

8 VEIKSMAS. Kai maisto gaminimas bus baigtas ir pasibaigs nustatytas laikas, nuskambės laikmačio signalas. Naudodamiesi maisto gaminimo krepšelio rankena ištraukite maisto gaminimo skyrių iš karšto oro gruzdintuvės ir patikrinkite, ar ingredientai jau iškepę. Jei ingredientai neiškepę, uždarykite maisto gaminimo skyrių ir jį vėl įdėkite į karšto oro gruzdintuvės korpusą. Laikmačio valdymo ratuku nustatykite reikiamą maisto gaminimo laiką. Jei maistas iškepęs, nuspauskite maisto gaminimo krepšelio atlaisvinimo mygtuką, kad iš maisto gaminimo skyriaus išimtumėte nelimpantį maisto gaminimo krepšėlį ir į dubenį ar lėkštę išpilkite jo turinį. Jei maistas didelis ar trapus, naudokite karščiui atsparias žnyples (nepridėta).

Pastaba. Prieš gamindami maistą karšto oro gruzdintuvę visada iš anksto įkaitinkite arba prie gaminimo laiko pridėkite maždaug 3–5 minutes. Jei naudojimo metu prireikia pakeisti gaminimo lako ar temperatūros nustatymus, tai padarykite naudodami laikmačio arba temperatūros valdymo ratukus ir karšto oro gruzdintuvę automatiškai pakoreguos nustatymus. Naudojimo metu žalia karščio indikatorius lemputė pakartotinai užsidegs ir užges, kas rodo, jog palaikoma pasirinkta temperatūra.

Dėmesio! Maisto neišverskite tiesiai į dubenį ar lėkštę, nes maisto gaminimo skyriaus apačioje gali susikaupti aliejaus ir ištėkėti ant ingredientų. Nelimpantį maisto gaminimo krepšėlį visada išimkite iš maisto gaminimo skyriaus.

Naudojimo metu atsargiai atidarykite ir uždarykite maisto gaminimo skyrių, nes jis labai įkaista.

Įspėjimas. Vardinė įtampa išlieka net ir temperatūros valdymo ratuką pasukus į išjungimo padėtį. Norėdami visiškai išjungti karšto oro gruzdintuvę, jį atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Nelipnus maisto gaminimo krepšelio naudojimas

Nelipnus maisto gaminimo krepšelis yra išimamas, kad būtų lengva naudoti.

1 VEIKSMAS. Norėdami iš maisto gaminimo skyriaus išimti nelimpantį maisto gaminimo krepšėlį, stumkite plastikinį dangtį ant maisto gaminimo krepšelio rankenos pirmyn, kad atidengtumėte maisto gaminimo krepšelio atlaisvinimo mygtuką.

2 VEIKSMAS. Nuspaudę palaikykite maisto gaminimo krepšelio atlaisvinimo mygtuką ir atsargiai pakelkite maisto gaminimo krepšelio rankeną, kad atlaisvintumėte nelimpantį maisto gaminimo krepšėlį.

3 VEIKSMAS. Atgal įdėkite nelimpantį maisto gaminimo krepšėlį jį tvirtai įstatydami į maisto gaminimo skyrių.

4 VEIKSMAS. Atgal pastumkite plastikinį dangtį, kad jis uždengtų maisto gaminimo krepšelio atlaisvinimo mygtuką.

Įspėjimas. Niekada nespauskite maisto gaminimo krepšelio atlaisvinimo mygtuko, jei maisto gaminimo skyrius pakeltas, nes galite susižeisti; jį paspauskite tik maisto gaminimo skyrių padėję ant plokščio ir stabilaus paviršiaus.

Maisto gaminimo vadovas

Toliau pateikiamos rekomendacijos, kaip su karšto oro gruzdintuve gaminti tam tikro tipo maistą.

Tai tik rekomendacijos ir maisto gaminimas visada turi būti prižiūrimas. Maistą reikia patiekti karštą.

Bulvės ir bulvių lazdelės

Maistas	Kiekis	Apytikslis gaminimo laikas	Temperatūra	Papildoma informacija
Plonos šaldytos bulvių lazdelės	300–700 g	12–16 min.	200 °C	Bulvių lazdeles sukratykite pagal instrukcijas skyriuje „3,2 litro karšto oro gruzdintuvės naudojimas“.
Storos šaldytos bulvių lazdelės	300–700 g	12–16 min.	200 °C	Bulvių lazdeles sukratykite pagal instrukcijas skyriuje „3,2 litro karšto oro gruzdintuvės naudojimas“.
Savos gamybos bulvių lazdelės	300–800 g	18–25 min.	200 °C	Bulvių lazdeles 30 minučių palaikykite vandenyje, įpilkite pusę valgomojo šaukšto aliejaus ir sukratykite pagal instrukcijas skyriuje „3,2 litrų talpos karšto oro gruzdintuvės naudojimas“.
Savos gamybos bulvių skiltelės	300–800 g	20–25 min.	180 °C	Bulvių lazdeles palaikykite vandenyje, įpilkite pusę valgomojo šaukšto aliejaus ir sukratykite pagal instrukcijas skyriuje „3,2 litro karšto oro gruzdintuvės naudojimas“.

Mėsa ir paukštiena

Kepsnys	100–500 g	6–15 min.	180 °C
Mėsainis	100–500 g	15–20 min.	180 °C
Kiaulienos šonkauliai	100–500 g	18–22 min.	200 °C
Vištienos krūtinėlė	100–500 g	15–22 min.	200 °C
Vištienos kulšėlės	100–500 g	15–22 min.	200 °C

Užkandžiai ir gamyros

Šaldyti vištienos gabalėliai	100–500 g	6–10 min.	200 °C
Suktinukai	100–400 g	10–12 min.	200 °C
Įdarytos daržovės	100–400 g	12–15 min.	160 °C

Kepiniai ir pyragai

Kišas	400 g	20–22 min.	180 °C
Keksai	300 g	12–15 min.	160 °C
Keksiukai	300 g	10–12 min.	200 °C

Nuoseklus bulvių lazdelių gaminimo vadovas

Savos gamybos bulvių lazdelės

1 VEIKSMAS. Supjaustykite bulves maždaug 1 cm pločio lazdelėmis.

2 VEIKSMAS. Supjaustytas bulves sudėkite į puodą su šaltu vandeniu. Užvirkite vandenį ir pavirkite bulves apie 3 min.

3 VEIKSMAS. Įkaitinkite karšto oro gruzdintuvę iki 200 °C.

4 VEIKSMAS. Nupikite nuo bulvių vandenį ir jas kruopščiai nusauskite popieriniu rankšluosčiu.

5 VEIKSMAS. Supjaustytas bulves apšlakstykite puse valgomojo šaukšto kepimo aliejaus arba nupurkškite aliejumi, tada jas sudėkite į nelimpantį maisto gaminimo krepšelį. Kad pasiektumėte geriausią rezultatą, patikrinkite, ar jos gerai padengtos aliejumi.

6 VEIKSMAS. Gruzdinkite 200 °C temperatūroje 18–25 min.

7 VEIKSMAS. Reguliariai pakratykite bulvių lazdeles (maždaug kas 6 minutes), kad jos tolygiai iškeptų.

8 VEIKSMAS. Kai jos bus gerai iškepusios ir traškos, išimkite iš karšto oro gruzdintuvės, pagardinkite prieskoniais ir mėgaukitės.

Šaldytos bulvių lazdelės

1 VEIKSMAS. Įkaitinkite karšto oro gruzdintuvę iki 200 °C.

2 VEIKSMAS. Į nelimpantį maisto gaminimo krepšelį įdėkite 300–700 g šaldytų bulvių lazdelių.

3 VEIKSMAS. Kepkite 12–16 min.

4 VEIKSMAS. Reguliariai pakratykite bulvių lazdeles (maždaug kas 6 minutes), kad jos tolygiai iškeptų.

5 VEIKSMAS. Kai jos bus gerai iškepusios ir traškos, išimkite iš karšto oro gruzdintuvės, pagardinkite prieskoniais ir mėgaukitės.

Laikymas

Prieš padėdami į vėsią ir sausą vietą, patikrinkite, ar karšto oro gruzdintuvė yra atvėsusi, švari ir sausa.

Laido niekada standžiai neapvyniokite aplink karšto oro gruzdintuvę; apvyniokite laisvai, kad nepažeistumėte.

Specifikacijos

Gaminio kodas: EK2818LDLEU

Įėjimas: 220–240 V ~ 50 / 60 Hz

Išėjimas: 1300 W

SALTER®

Receptai

*Bet kokių receptų paveikslėliai, esantys šiame vadove, pateikiami tik iliustraciniais tikslais.



Jautienos samosas

Ingredientai

100 g jautienos faršo
½ pakelio filo tešlos
½ smulkinto svogūno
½ malto askaloninio česnako
½ čiobrelių šakelės

½ valgomojo šaukto kario miltelių
Purškiamasis aliejus
Pienas, neprivaloma
Druska ir pipirai pagal skonį

Gaminimas

Į didelį ant vidutinės ugnies kaitinamą puodą įpilkite šlakelį aliejaus ir įdėkite svogūnus, kad suminkštėtų, po to įdėkite maltus askaloninius česnakus. Į prikaistuvį sudėkite jautienos faršą bei čiobrelius ir kepkite apie 5 min., kol mėsa paruduos, tada nuimkite prikaistuvį nuo ugnies. Į faršo mišinį įberkite kario miltelių ir pabarstykite druska bei pipirais. Ant plokščio darbastalio paklokite filo tešlos lakštą ir išilgai supjaustykite į tris dalis. Kiekvieno juostelės viršuje uždėkite po šaukštą mėsos mišinio ir sulankstykite į trikampėlį. Kraštams sulipinti panaudokite šiek tiek pieno. Kartokite šį procesą, kol nebeliks faršo mišinio. Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C. Kiekvieną samosą nupurkškite aliejumi, tada po 2 samosas vienu metu įdėkite į nelimpančią maisto gaminimo lentynėlę ir kepkite apie 3 min. Apverskite samosas ir kepkite dar 3 minutes, kol abi pusės apskrus ir gražiai paruduos.

Ant grotelių keptos krevetės

Ingredientai

200 g didžiųjų krevečių,
nuplautų ir nuluptų
80 g lydyto sviesto

1 česnako skiltelė, nulupta ir sutrinta
2 valgomieji šaukštai citrinų sulčių

Gaminimas

Įkaitinkite karšto oro gruzdintuvę iki 200 °C. Mažame inde sumaišykite lydytą sviestą, citrinų sultis ir česnaką. Pamirkykite krevetes sviesto mišinyje ir dėkite tiesiai į nelimpančią maisto gaminimo lentynėlę. Krevetes kepkite apie 10–15 min., neužmirškite apversti praėjus pusei šio laiko.

Lašišos krocketai

Ingredientai

½ skardinės rožinės lašišos,
nusaustos, išsaugoti sultys
40 g miltų
25 g džiūvėsėlių
16 g nusaustos lašišos sulčių
½ kiaušinio

¼ kapotų svogūnų laiškų
½ valgomojo šaukšto kepimo miltelių
¼ valgomojo šaukšto Vorčesterio padažo
Purškiamasis aliejus
Pipirai pagal skonį

Gaminimas

Dubenyje sumaišykite lašišą su kiaušiniu, tada įmaišykite miltus, pipirus, svogūnus ir Vorčesterio padažą.

Kepimo miltelius sumaišykite su lašišos skysčiu ir plakite, kol susidarys putos. Supikite į lašišos mišinį ir išmaišykite šakute.

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C.

Iš mišinio formuokite krocketus ir apvoliokite džiūvėsėliuose. Apipurškite aliejumi, sudėkite juos ant nelimpančios maisto gaminimo lentynėlės ir kepkite apie 15–18 min. arba, kol gražiai paruduos.

Džiūvėsėliuose apvoliota žuvies filė

Ingredientai

100 g menkės filė / nugarinės
(vienodo dydžio, kad geriausiai iškeptų)
40 g džiūvėsėlių
½ plakto kiaušinio
2 valgomieji šaukštai miltų

1 valgomasis šaukštas parmezano sūrio
džiovinti bazilikai
purškiamasis aliejus
druska ir pipirai pagal skonį

Gaminimas

Į vidutinio dydžio dubenį įpilkite miltų ir apvoliokite menkės filė miltais.

Kitame dubenyje sumaišykite džiūvėsėlius, Parmezaną ir baziliką. Pamirkykite filė kiaušinyje ir apvoliokite žuvį džiūvėsėlių mišiniu. Pagardinkite prieskoniais.

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 190 °C.

Žuvį iš visų pusių apipurškite aliejumi, sudėkite filė į nelimpančią maisto gaminimo lentynėlę ir kepkite apie 15–20 min. arba, kol gražiai paruduos.



Traški kepta vištiena

Ingredientai

3 vištos blauzdelės arba 2 vištos šlaunelės	½ valgomojo šaukšto pipirų
50 g kukurūzų dribsnių	½ valgomojo šaukšto aitrųjų paprikų
30 g universalių miltų	¼ valgomojo šaukšto grūsto šalavijo
40 ml pasukų	Purškiamas aliejus
½ valgomojo šaukšto Dijono garstyčių	Druskos ir pipirų pagal skonį

Gaminimas

Plačiame dubenyje ar lėkštėje pabarstykite miltus druska ir pipirais. Kruopščiai apvoliokite vištieną miltuose, padaužę į dubenį nukratykite miltų perteklių ir atidėkite į šalį. Išmeskite nepanaudotus miltus.

Į didelį užspaudžiamą maišą suberkite kukurūzų dribsnius prieš užspausdami įsitikinę, kad maišelyje nebūtų oro, tada pervažiukite maišelį kočėlu, kad sutraiškytumėte dribsnius. Sutraiškytus dribsnius suberkite į platų dubenį ar lėkštę.

Dideliame dubenyje sumaišykite pasukas, garstyčias, kajeno pipirą, papriką ir šalaviją. Vištienos gabalėlius pamirkykite pasukų mišinyje ir apvoliokite traiškytais kukurūzų dribsniais.

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C.

Kruopščiai nupurškite aliejumi ir, sudėję vištienos gabalėlius į nelimpančią maisto gaminimo lentynėlę, kepkite apie 5–10 min.

Sumažinkite temperatūrą iki 190 °C ir šlauneles kepkite dar 20–25 min.,

o blauzdeles dar 10–15 min. Prieš patiekdami patikrinkite, ar vištiena gerai iškepusi.

Traški vištiena su sezamu

Ingredientai

90 g vištienos krūtinėlės juostelių	Pusė šaukštello svogūno miltelių
40 g avižinių dribsnių	Pusė šaukštello sojos padažo
25 g miltų su kepimo milteliais	Ketvirtis šaukštello džiovinto baziliko
10 g skrudintų sezamo sėklų	Ketvirtis šaukštello raudonėlio
Pusė valgomojo šaukšto vištienos buljono miltelių	Ketvirtis šaukštello juodųjų pipirų
Pusė šaukštello druskos	60 ml vištienos sultinio
Pusė šaukštello česnako miltelių	Purškiamo aliejaus

Gaminimas

Vištieną pabarstykite puse šaukšto druskos, juodųjų pipirų bei česnako miltelių ir marinuokite apie 4 valandas.

Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite avižas, sezamo sėklas, pusę šaukštelio druskos bei vištienos sultinio miltelių ir atidėkite į šalį. Kitame dubenyje sumaišykite miltus, pusę šaukštelio druskos, svogūno miltelius, baziliką, raudonėlį, sojos padažą ir vištienos sultinį. Pamirkykite vištieną sultinyje ir apvoliokite sezamo sėklų mišiniu.

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C.

Vištieną apipurkškite aliejumi, sudėkite į nelimpančią maisto gaminimo lentynėlę ir kepkite apie 15–22 min. arba, kol gražiai paruduos.

Japoniška kepta vištiena

Ingredientai

175 g vištienos krūtinėlės be odos, be kaulų, supjaustytos 1 colio kubeliais

1 šiek tiek plaktas kiaušinis

1½ valgomojo šaukšto bulvių miltų

½ valgomojo šaukšto ryžių miltų

½ valgomojo šaukšto maltų česnakų

½ valgomojo šaukšto tarkuotos šviežios imbiero šaknies

½ valgomojo šaukšto sezamų aliejaus

½ valgomojo šaukšto sojų padažo

¼ valgomojo šaukšto druskos

¼ valgomojo šaukšto juodųjų pipirų

¼ valgomojo šaukšto vištienos

sultinio kubelių

Purškiamasis aliejus

Gaminimas

Dideliame dubenyje sumaišykite kiaušinius, druską, pipirus, cukrų, česnakus, imbierą, sezamų aliejų, sojų padažą ir sultinio kubelį. Suberkite vištienos gabalėlius ir viską sumaišykite. Uždenkite ir palaikykite šaldytuve apie 30 min.

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C.

Išimkite dubenį iš šaldytuvo, į vištieną suberkite bulvių ir ryžių miltus ir gerai išmaišykite.

Apipurkškite vištieną aliejumi, sudėkite ant nelimpančios maisto gaminimo lentynėlės ir kepkite apie 15–22 min. arba, kol gražiai paruduos.



Vištienos gabalėliai

Ingredientai

6 grietininiai arba paprasti krekeriai
1 vištienos krūtinėlės filė be odos,
supjaustyta 2–3 cm gabalėliais
1 česnako skiltelė (nebūtina)
1 vidutinio dydžio kiaušinis
1 valgomasis šaukštas sviesto
1 valgomasis šaukštas džiovintų

petražolių arba
2 šakelės šviežių petražolių (nebūtina)
Miltai
½ citrinos (nebūtina)
Purškiamasis aliejus
Druska ir pipirai pagal skonį

Gaminimas

Norėdami paruošti vištieną, nulupkite česnaką ir nulupkite citrinos žievelę.

Sudėkite krekerius

į virtuvinį kombainą kartu su sviestu, česnakais, petražolėmis, citrinos žievele ir žiupsneliu druskos bei pipirų, tada viską smulkiai sutrinkite. Šiuos trupinius suberkite į lėkštę.

Antrą lėkštę pabarstykite miltais, įmuškite kiaušinį į nedidelį dubenėlį ir suplakite šakute. Kruopščiai apvoliokite vištienos gabalėlius miltuose, po to pamirkykite kiaušinyje ir paskanintuose trupiniuose. Trupinius gerai įtrinkite į vištienos gabalėlius, kad jie būtų visiškai jais padengti.

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C.

Vištienos gabalėlius iš visų pusių apipurškite aliejumi, sudėkite į nelimpančią maisto gaminto lentynėlę ir kepkite apie 10–15 min. arba, kol visiškai iškeps, bus gelsvi ir traškūs.

Kepsnys su pipirais

Ingredientai

200 g nugarinės kepsnio
(1,5 cm–2,5 cm storio)
50 g nesūdyto sviesto
2 smulkiai pjaustyti askaloniniai česnakai
100 ml jautienos sultinio
2 valgomieji šaukštai Vorčesterio padažo
2 valgomieji šaukštai brendžio
2 valgomieji šaukštai plaktos grietinės

1 valgomasis šaukštas Dijono garstyčių
1 valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus
1 valgomasis šaukštas žaliųjų
pipirų grūdelių
Juodieji ir baltieji pipirų grūdėliai
pagal skonį
Druska ir pipirai pagal skonį

Gaminimas

Kepsnius nusausinkite virtuviniu popieriumi ir iš abiejų pusių įspauskite juodųjų ir baltųjų pipirų žirnelių.

Uždenkite folija ar plastiko plėvele ir palaikykite šaldytuve apie 2–3 val.

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 180 °C.

Uždėkite kepsnį ant nelimpančios maisto gaminimo lentynėlės ir pagal poreikį kepkite apie 6 (ne visai iškepęs), 8 (vidutiniškai iškepęs) arba 10 (gerai iškepęs) min.

Per vidurį laiko kepsnį apverskite, kad karamelizuotųsi iš abiejų pusių.

O kol kas pasidarykite padažą. Aliejų ir sviestą pakaitinkite keptuvėje ir kepkite svogūnėlius ant vidutinės ugnies, kol suminkštės. Į keptuvę supilkite Vorčesterio padažą, brendį ir sultinį. Trumpai pakaitinkite maišydami nuo keptuvės apačios, kad susimaišytų skoniai. Sudėkite žaliųjų pipirų grūdėlius, garstyčias ir grietinėlę, tada pagal skonį pagardinkite prieskoniais.

Išimkite mėsą iš karšto oro gruzdintuvės ir palikite apie 5 min. prieš įstrižai supjaustydami į gabalėlius. Sudėkite mėsą į padažą. Išmaišykite, kad mėsos sultys susimaišytų su pipirų grūdelių padažu ir mėsa gerai sušiltų.

Lengvai kepti ėrienos žlėgtainiai su rozmariniais ir česnakais

Ingredientai

3 nedideli ėrienos šonkaulių žlėgtainiai	rozmarinų
arba 2 ėrienos nugarinės žlėgtainiai	½ valgomojo šaukšto džiovintų, smulkintų
1 valgomasis šaukštas maltų česnakų	raudonųjų pipirų
1 valgomasis šaukštas šviežių smulkintų	Šviežios rozmarinų šakelės (nebūtina)

Gaminimas

Nedideliame dubenyje sumaišykite česnaką, rozmariną ir traiškytą papriką.

Maždaug ketvirtį šio mišinio įtrinkite į abi ėrienos šonkaulių puses.

Ėrienos šonkaulius pabarstykite druska ir įdėkite į lėkštę, uždenkite ir palaikykite šaldytuve apie 30 min., o geriausia iki 4 valandų.

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C.

Ėrienos šonkaulius sudėkite į nelimpančią maisto gaminimo lentynėlę ir kepkite apie 10 min., atsižvelgdami į tai, kiek iškeptos mėsos norite. Praėjus pusei laiko, pakratykite.

Jei norite, ėrienos šonkaulius papuoškite rozmarinu.

Kiaulienos šonkaulis

Ingredientai

1 kiaulienos šonkaulis	druska ir pipirai pagal skonį
------------------------	-------------------------------

Gaminimas

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C.

Kiaulienos šonkaulius paskaninkite druska ir pipirais.



Kiaulienos šonkaulį padėkite ant nelimpančia danga dengtos maisto gaminimo lentelės ir kepkite apie 18–20 min.

Kiaulienos šonkaulių kepimo laikas priklauso nuo jūsų norų; praėjus pusei laiko, šonkaulius apverskite, kad spalva ir karamelizacija būtų tolygi.

Kiaulienos šonkaulis su garstyčiomis

Ingredientai

1 kiaulienos šonkaulis

Dižono garstyčios

Gaminimas

Įkaitinkite karšto oro gruzdintuvę iki 200 °C.

Kiaulienos šonkaulį gausiai aptepkite Dižono garstyčiomis.

Kiaulienos šonkaulius įdėkite į nelimpančią maisto gaminimo lentynėlę ir kepkite apie 18–20 min., kol riebalai taps traškūs.

Praėjus pusei kepimo laiko, šonkaulius apverskite, kad spalva ir karamelizacija būtų tolygi.

Keptas kumpis

Ingredientai

750 g kumpio

Druska ir pipirai pagal skonį

Gaminimas

Įkaitinkite karšto oro gruzdintuvę iki 180 °C.

Kiaulienos kumpį padėkite ant nelimpančia danga dengtos maisto gaminimo lentelės ir laisvai uždenkite folija 750 g kiaulienos mentės kumpį kepkite apie 25 min., apverskite ir kepkite dar 25 min. Nuimkite ir leiskite apskrusti apie 10 min, po to apverskite ir leiskite apskrusti dar 10 min.

Gaminimo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į kumpio formą ar storį.

Perdurkite iešmu, kad įsitikintumėte, jog laisvai teka sultys.

Pagardinkite prieskoniais pagal skonį.

Pastaba. Būkite atsargūs išimdami gaminimo skyrių iš karšto oro gruzdintuvės, nes apačioje bus prisirinkę karštų sulčių; saugokitės, kad nesusižeistumėte.

Keptos bulvės

Ingredientai

800 g ketvirčiais pjaustytų bulvių
6 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus

Druska ir pipirai pagal skonį

Gaminimas

Didelį puodą iki pusės pripildykite šalto vandens. Į puodą sudėkite bulves, įverkite žiupsnelį druskos ir uždenkite. Užvirus vandeniui, sumažinkite kaitrą ir virkite apie 6 min. Nusausinkite bulves ir pakratykite kiaurasamtyje, kad kraštai būtų šiurkštesni. Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C.

Sudėkite bulves į nelimpančią maisto gaminimo lentynėlę ir apšlakstykite aliejumi. Kepkite apie 15 min. Atsargiai jas apverskite ir kepkite dar 15 min. Žiūrėkite, kad bulvės nesudegtų; jei reikia, uždenkite folija.

Saldžiųjų bulvių skiltelės

Ingredientai

2 mažomis skiltelėmis supjaustytos
saldžiosios bulvės
2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus

1 valgomasis šaukštas aitriųjų
paprikų dribsnių
Druska ir pipirai pagal skonį

Gaminimas

Sudėkite bulvių skilteles į keptuvę su šaltu, pasūdytu vandeniu ir užvirkite. Kai užvirs, nupilkite sūdytą vandenį.

Bulvių skilteles sudėkite į dubenį, užpilkite aliejaus ir gerai išmaišykite. Suberkite aitriosios paprikos dribsnius, pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais ir viską sumaišykite.

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C.

Bulvių skilteles sudėkite į nelimpančią maisto gaminimo lentynėlę ir kepkite apie 18–25 min., kol bulvės suminkštės ir gražiai paruduos.

Rekomenduojama gaminimo skyrių pakratyti per vidurį gaminimo, kad skiltelės iškeptų tolygiai.

Prieš patiekdami pabarstykite jūros druska.



Svogūnų žiedai

Ingredientai

32 g universalių miltų
1 didelis svogūnas
80 ml pasukų

Purškiamasis aliejus
Druska ir pipirai pagal skonį

Gaminimas

Svogūną nuplaukite, nulupkite ir supjaustykite 5 mm storio apskritimais, kuriuos po to išskirstykite žiedais.

Plačiame dubenyje ar lėkštėje pabarstykite miltus druska ir pipirais. Kruopščiai apvoliokite svogūnų žiedus miltuose, padaužę į dubenį nukratykite miltų perteklių ir atidėkite į šalį. Išmeskite nepanaudotus miltus.

Svogūnų žiedus gerai išmirkykite pasukose.

Nukratykite pasukų perteklių ir dar kartą apvoliokite miltuose.

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C.

Svogūnų žiedus apipurkškite aliejumi, sudėkite į nelimpančią maisto gamtinimo lentynėlę ir kepkite apie 5–8 min. arba, kol gražiai paruduos.

Rekomenduojama gamtinimo skyrių per vidurį gamtinimo pakratyti, kad svogūnų žiedai iškeptų tolygiai.

Vištienos piršteliai džiovėsėliuose

Ingredientai

25 g džiovėsėlių
25 g tepamojo sūrio

1 vištienos krūtinėlė
Purškiamas aliejus

Gaminimas

Vištienos krūtinėlę supjaustykite juostelėmis, tolygiai padenkite tepamuoju sūriu ir apvoliokite džiovėsėliais.

Karšto oro gruzdintuvę įkaitinkite iki 200 °C.

Vištieną negausiai apipurkškite aliejumi, sudėkite į nelimpančią maisto gamtinimo lentynėlę ir kepkite apie 15–22 min. apversdami praėjus pusei laiko arba, kol gražiai paruduos ir pasidarys standūs paliesti.

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

Jeigu gavote šį gaminį nepriimtinos būklės, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių apsilankę www.saltercookshop.com

Turėkite su savimi važtaraštį, kad galėtumėte pateikti jame nurodytą informaciją.

Jeigu norite grąžinti šį produktą, grąžinkit jį su kvitu pardavėjui, iš kurio įsigijote (taikomos pardavėjo sąlygos).

Garantija

Visiems gaminiams, įsigytiems kaip naujiems, teikiama gamintojo garantija; garantijos laikotarpis priklauso nuo gaminio. Jei galima pateikti pagrįstą pirkimo įrodymą, „Salter“ mažmenininkui nuo pirkimo dienos teikia standartinę 12 mėnesių garantiją. Tai taikoma tik tada, kai gaminiai naudojami pagal instrukciją ir pagal numatytą, buities paskirtį. Bet kaip netinkamai naudojant gaminius ar juos išmontuojant netenkama garantijos.

Pagal garantiją mes įsipareigojame nemokamai remontuoti ar pakeisti visas dalis, kurios buvo sugadintos. Tuo atveju, jei negalime pakeisti gaminio į tiksliai tokį patį gaminį, bus pasiūlytas panašus gaminyje arba grąžinamos išlaidos. Ši garantija netaikoma bet kokiems kasdienio susidėvėjimo pažeidimams, taip pat eksploataavimo medžiagoms, tokioms kaip kištukai, saugikliai ir kt.

Atminkite, kad anksčiau pateiktos sąlygos kartkartėmis gali būti atnaujinamos, todėl rekomenduojame jas patikrinti kiekvieną kartą, kai apsilankote svetainėje.

Nė vienoje šios garantijos ar su šiuo gaminiu susijusios instrukcijos sąlygoje neatmetamos, neribojamos ar kitaip nepažeidžiamos jūsų įstatyminės teisės.

Ant šios prekės esantis perbrauktos šiukšliadėžės simbolis reiškia, kad šį prietaisą, kai jis nebenaudojamas arba nusidėvėjęs, reikia išmesti aplinkai nekenksmingu būdu. Informacijos, kur atiduoti šią prekę perdirbti, teiraukitės vietos valdžios institucijose.



SALTER®

Gamintojas:

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

Pagaminta Kinjoje.

