

SALTER®

SINCE 1760

3,2 litri

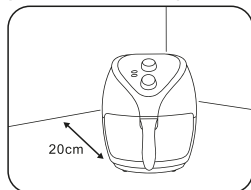
Cepšanas ierīce ar karsto gaisu

Novērtējiet veselīgāk gatavotu
ceptu ēdienu,
izmantojot maz eļļas vai
iztiekot bez tās



Saglabājiet instrukcijas turpmākai atsaucei.

Ja strāvas padeves vads, kontaktdakša vai jebkura ierīces daļa nedarbojas pareizi vai ja ierīce ir nokritusi vai bojāta, nekavējoties pārtrauciet produkta lietošanu, lai nepieļautu potenciālas traumas.



Drošības norādījumi

Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro drošības pamatnoteikumi. Pirms ierīces pievienošanas strāvas padevei pārbaudiet, vai nominālo parametru plāksnē norādītais spriegums atbilst vietējā tīkla spriegumam.

Šo ierīci var izmantot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, tikai tad, ja šīm personām tiek nodrošināta uzraudzība vai sniegti norādījumi saistībā ar drošu ierīces lietošanu un ir izprasti saistītie riski.

Bērni ir jāuzrauga, lai pārļiecinātos, vai viņi ierīci neizmanto kā rotaļlietu.

Ierīces tīrīšanu un apkopi drīkst uzticēt bērniem vienīgi tad, ja viņiem ir vismaz 8 gadi un viņi darbojas kāda pieaugušā uzraudzībā.

Šī ierīce nav rotaļlieta.

Šajā ierīcē nav tādu detaļu, kuru apkopi var veikt lietotājs, remontus drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Neatbilstoši veikts remonts var radīt kaitējumu lietotājam.

Glabājiet ierīci un tās strāvas padeves vadu bērniem nepieejamā vietā.

Kad ierīce ir ieslēgta vai tā atdziest, glabājiet to bērniem

nepieejamā vietā.

Neuzglabājiēt ierīci un tās strāvas padeves vadu siltuma avotu tuvumā, kā arī sargājiēt no saskares ar asām malām, kas var radīt bojājumus.

Glabājiēt strāvas padeves vadu atstatus no visām ierīces daļām, kas lietošanas laikā var sakarst.

Neglabājiēt ierīci blakus citām siltumu izstarojošām ierīcēm.

Neiegremdējiēt ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

Neaiztieciēt ierīci ar mitrām rokām.

Neatstājiēt ierīci bez uzraudzības, kamēr tā ir pieslēgta strāvas padeves avotam.

Neatvienojiēt ierīci no strāvas padeves avota, pavelkot aiz vada, bet izslēdziet to un izņemiet kontaktdakšu ar roku.

Nevelciēt un nenesiēt ierīci, turot aiz strāvas padeves vada.

Izmantojiēt ierīci tikai tai paredzētajam mērķim.

Neizmantojiēt citus piederumus, izņemot tos, kas iekļauti komplektācijā.

Neizmantojiēt ierīci ārpus telpām.

Neglabājiēt ierīci tiešos saules staros vai augsta mitruma apstākļos.

Nepārvietojiēt ierīci lietošanas laikā.

Nepieskarieties nevienai ierīces daļai, kas var sakarst, vai ierīces sildelementiem, jo tas var radīt traumas.

Neizmantojiēt asus vai abrazīvus priekšmetus, bet lietojiēt tikai plastmasas vai koka lāpstīņas,

lai nesabojātu virsmu ar nepiedegošo pārklājumu.

Pēc lietošanas un pirms tīrīšanas vai apkopes vienmēr atvienojiēt ierīci no strāvas padeves.

Pirms tīrīšanas, apkopes vai novietošanas uzglabāšanai vienmēr pārliecinieties, vai ierīce ir pilnībā atdzisusi.

Vienmēr lietojiēt ierīci uz stabilas, siltumizturīgas virsmas lietotājam ērtā augstumā.

Kopā ar ierīci nav ieteicams lietot pagarinātāju.

Šo ierīci nedrīkst lietot ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības



sistēmu, kas nav iekļauta šīs ierīces komplektācijā. Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai mājstaimniecības vajadzībām. Ierīci nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem. Ārējā virsma vai vāks darbības laikā var ļoti sakarst.

UZMANĪBU! Karsta virsma — nepieskarieties nevienai ierīces daļai vai virsmai, kas var sakarst, kā arī ierīces sildelementiem.

BRĪDINĀJUMS! Neglabājiet ierīci blakus uzliesmojošiem materiāliem.

Automātiskā izslēgšana

Cepšanas ierīce ar karsto gaisu ir aprīkota ar automātiskās izslēgšanas funkciju.

Automātiskās izslēgšanās funkcija var tikt aktivizēta tālāk minētajos gadījumos.

1. Iestatītais gatavošanas laiks ir pagājis. Tiek atskaņots taimera signāls un aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija, izslēdzot cepšanas ierīci.

2. Ēdiena gatavošanas nodaļums tiek izņemts no cepšanas ierīces ar karsto gaisu gatavošanas laikā. Šādā gadījumā taimeris turpinās skaitīt laiku līdz gatavošanas laika beigām.

PIEZĪME. Ja cepšanas ierīce ar karsto gaisu jāizslēdz, pirms ir pagājis iestatītais gatavošanas laiks, izslēdziet un atvienojiet to no strāvas padeves avota.

Ko darīt un ko nedarīt

KO DARĪT:

Pirms lietošanas pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ar nepiedegošo pārklājumu ir droši nostiprināts. Ja tas netiks darīts, cepšanas ierīce ar karsto gaisu var nedarboties.

Turiet gatavošanas nodaļumu tikai aiz gatavošanas trauka roktura.

Gatavošanas trauku ar nepiedegošo pārklājumu izņemiet uzmanīgi, jo var izplūst tvaiks.

BRĪDINĀJUMI:

Negrieziet otrādi gatavošanas trauku ar nepiedegošo pārklājumu kopā ar visu gatavošanas nodaļījumu, jo nodaļījuma apakšā var sakrāties liekā eļļa.

Neaizklājiet cepšanas ierīci ar karsto gaisu vai tās gaisa ieplūdes atveres, jo tas var traucēt gaisa cirkulācijai un ietekmēt ēdiena gatavošanas rezultātus.

Nedrīkst piepildīt gatavošanas nodaļījumu ar eļļu vai citu šķidrumu.

Nedrīkst pieskarties gatavošanas nodaļījumam lietošanas laikā vai uzreiz pēc lietošanas, jo tas ir ļoti karsts; turiet gatavošanas nodaļījumu tikai aiz roktura.

Negrieziet taimera regulatoru pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, jo tas var sabojāt tā precizitāti.

Uzturēšana un apkope

Pirms tīrīšanas vai apkopes izslēdziet un atvienojiet cepšanas ierīci ar karsto gaisu no strāvas padeves avota un ļaujiet tai pilnībā atdzist.

1. darbība. Noslaukiet cepšanas ierīces ar karsto gaisu galveno bloku ar mīkstu, mitru drānu un rūpīgi nosusiniet.

2. darbība. Mazgājiet gatavošanas trauku ar nepiedegošo pārklājumu siltā ziepjūdenī, pēc tam to noskalojiet un kārtīgi nosusiniet.

Neiegremdējiet cepšanas ierīces ar karsto gaisu galveno bloku ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

Nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai kasīkļus cepšanas ierīces ar karsto gaisu vai tās piederumu tīrīšanai, jo tie var radīt bojājumus.

PIEZĪME. Cepšanas ierīce ar karsto gaisu pēc katras lietošanas reizes ir jāiztīra.

Sastāvdaļu apraksts



- | | | | |
|----|--|----|----------------------------------|
| 1. | 3,2 litru cepšanas ierīces ar karsto gaisu galvenais bloks | 4. | Gatavošanas nodalījuma rokturis |
| 2. | Ēdiena gatavošanas nodalījums | 5. | Taimera regulators |
| 3. | Gatavošanas trauks ar nepiedegošo pārklājumu | 6. | Temperatūras regulators |
| | | 7. | Darbības indikators oranžā krāsā |
| | | 8. | Termoindikators zaļā krāsā |

Lietošanas norādījumi

Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1. darbība.** Pirms cepšanas ierīces ar karsto gaisu pievienošanas strāvas avotam noslaukiet ierīces galveno bloku ar mīkstu, mitru drānu un rūpīgi nosusiniet.
- 2. darbība.** Mazgājiet gatavošanas trauku ar nepiedegošo pārklājumu siltā ziepjūdenī, pēc tam to noskalojiet un kārtīgi nosusiniet.
- 3. darbība.** Novietojiet cepšanas ierīci ar karsto gaisu uz stabilas, siltumizturīgas virsmas lietotājam ērtā augstumā.

PIEZĪME. Cepšanas ierīces ar karsto gaisu pirmajā lietošanas reizē var būt jūtama neliela smaka un dūmi. Tas ir normāli un drīz tas pazudīs. Lietošanas laikā ap cepšanas ierīci ar karsto gaisu jābūt pietiekamai ventilācijai.

Pirms pirmās lietošanas reizes cepšanas ierīci ar karsto gaisu ir ieteicams darbināt bez ēdiena apm. 10 minūtes; tas novērsīs sākotnējo dūmu vai smakas ietekmi uz ēdiena garšu.

3,2 litru cepšanas ierīces ar karsto gaisu salikšana

1. darbība. Ielieciet gatavošanas trauku ar nepiedegošo pārklājumu gatavošanas nodaļumā tā, lai tas būtu droši nostiprināts.

2. darbība. Ievietojiet gatavošanas nodaļumu cepšanas ierīces ar karsto gaisu galvenajā blokā, lai to aizvērtu.

PIEZĪME. Cepšanas ierīce ar karsto gaisu pieejama jau saliktā veidā. Pirms lietošanas gatavošanas nodaļumam jābūt cieši aizvērtam, jo pretējā gadījumā ierīce nedarbosies.

3,2 litru cepšanas ierīces ar karsto gaisu lietošana

1. darbība. Pievienojiet cepšanas ierīci ar karsto gaisu strāvas padeves avotam un ieslēdziet to.

2. darbība. Sakarsējiet cepšanas ierīci ar karsto gaisu apm. 5 minūtes, izmantojot taimera un temperatūras regulatoru. Iedegsies oranžais darbības indikators un zaļais termoindikators, signalizējot, ka cepšanas ierīce ar karsto gaisu sakarst. Kad ierīce ir sasniegusi nepieciešamo temperatūru, zaļais termoindikators automātiski izslēdzas.

3. darbība. Izmantojot gatavošanas nodaļuma rokturi, izņemiet gatavošanas nodaļumu no cepšanas ierīces ar karsto gaisu. Novietojiet gatavošanas nodaļumu uz līdzenas, stabilas, siltumizturīgas virsmas.

4. darbība. Ielieciet sastāvdaļas gatavošanas traukā ar nepiedegošo pārklājumu un pēc tam iebīdiet gatavošanas nodaļumu cepšanas ierīces ar karsto gaisu galvenajā blokā, lai to aizvērtu.

5. darbība. Izmantojiet temperatūras regulatoru, lai cepšanas ierīcei iestatītu nepieciešamo temperatūru.

6. darbība. Nosakiet sastāvdaļām nepieciešamo gatavošanas laiku un izmantojiet taimera regulatoru, lai iestatītu vajadzīgo laiku; taimeris sāks skaitīt laiku pēc atbrīvošanas.

7. darbība. Dažas sastāvdaļas gatavošanas laikā var būt nepieciešams sakratīt. Izņemiet gatavošanas nodaļumu no cepšanas ierīces ar karsto gaisu, pavelkot aiz gatavošanas nodaļuma roktura. Viegli sakratiet gatavošanas nodaļumu un pēc tam iebīdiet to atpakaļ cepšanas ierīces galvenajā blokā, lai to aizvērtu un turpinātu gatavošanu.

8. darbība. Kad gatavošana ir pabeigta un ir pagājis iepriekš iestatītais laiks, tiek atskaņots taimera signāls. Izmantojot gatavošanas nodaļuma rokturi, izņemiet gatavošanas nodaļumu no cepšanas ierīces ar karsto gaisu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas. Ja sastāvdaļas nav gatavas, aizveriet gatavošanas nodaļumu un ievietojiet to atpakaļ cepšanas ierīces galvenajā blokā. Lai atbilstoši pielāgotu gatavošanas laiku, izmantojiet taimera regulatoru. Kad ēdiens ir gatavs, izmantojiet karstumizturīgas virtuves stangas (nav iekļautas).

PIEZĪME. Pirms gatavošanas vienmēr sakarsējiet cepšanas ierīci vai arī pievienojiet apm. 3–5 minūtes gatavošanas laikam. Ja lietošanas laikā jāmaina gatavošanas laiks vai temperatūras iestatījums, vienkārši atbilstoši izmantojiet taimera vai temperatūras regulatoru un cepšanas ierīce ar karsto gaisu automātiski pielāgos iestatījumus. Lietošanas laikā zaļais termoindikators iedegas un izslēdzas, lai signalizētu, ka tas uztur izvēlēto temperatūru.

UZMANĪBU! Nelieciet ēdienu tieši blīvdā vai uz šķīvja, jo liekā eļļa var sakrāties ēdiena gatavošanas nodaļējuma apakšā un notecēt uz sastāvdaļām.

Ievērojiet piesardzību, lietošanas laikā atverot un aizverot gatavošanas nodaļējumu, jo tas ļoti sakarst.

BRĪDINĀJUMS! Nominālais spriegums joprojām pastāv pat tad, ja temperatūras regulators ir izslēgts. Lai pilnībā izslēgtu cepšanas ierīci ar karsto gaisu, izslēdziet to un atvienojiet no strāvas padeves avota.

Gatavošanas rokasgrāmata

Tālāk ir sniegtas norādes, kā pagatavot zināmus ēdienus, izmantojot cepšanas ierīci ar karsto gaisu. Šīs ir tikai norādes un ēdiena gatavošana vienmēr ir jāuzrauga. Pirms pasniegšanas ēdienam vienmēr jābūt karstam.

Kartupeļi un čipsi

Ēdiens	Daudzums	Aptuvenais gatavošanas laiks	Temperatūra	Papildu informācija
Plāni saldēti čipsi	300–700 g	12–16 min	200 °C	Čipsus sakrata, ievērojot "3,2 Cepšanas ierīces ar karsto gaisu lietošana" sadaļā sniegtās norādes.
Biezi saldēti čipsi	300–700 g	12–16 min	200 °C	Čipsus sakrata, ievērojot "3,2 Cepšanas ierīces ar karsto gaisu lietošana" sadaļā sniegtās norādes.
Mājās gatavoti čipsi	300–800 g	18–25 min	200 °C	Čipsus iemērc ūdenī uz 30 minūtēm, tad pievieno ½ ēdamk. eļļas un sakrata, ievērojot "3,2 Cepšanas ierīces ar karsto gaisu lietošana" sadaļā sniegtās norādes.
Mājās gatavotas kartupeļu daiviņas	300–800 g	20–25 min	180 °C	Kartupeļu daiviņas daļēji iemērc ūdenī, pievieno ½ ēdamk. eļļas un sakrata, ievērojot "3,2 Cepšanas ierīces ar karsto gaisu lietošana" sadaļā sniegtās norādes.

Gaļa un mājputnu gaļa

Steiks	100–500 g	6–15 min	180 °C
Hamburgers	100–500 g	15–20 min	180 °C
Cūkgaļas karbonādes	100–500 g	18–22 min	200 °C
Vistas krūtiņa	100–500 g	15–22 min	200 °C
Vistu stilbiņi	100–500 g	15–22 min	200 °C

Uzkodas un piedevas

Saldētas vistu kroketes	100–500 g	6–10 min	200 °C
Rullīši ar dārzeņiem	100–400 g	10–12 min	200 °C
Pildīti dārzeņi	100–400 g	12–15 min	160 °C

Mīklas izstrādājumi un kūkas

Kišs	400 g	20–22 min	180 °C
Glazūrķeksiņi	300 g	12–15 min	160 °C
Kēksiņi	300 g	10–12 min	200 °C

Pakāpeniskas norādes čipsu pagatavošanai

Mājās gatavoti čipsi

- 1. darbība.** Kartupeļus sagriež apm. 1 cm platās šķēlēs.
- 2. darbība.** Sagrieztos kartupeļus ieliek kastrolī ar aukstu ūdeni. Ūdeni uzvāra un kartupeļus applaucē apm. 3 minūtes.
- 3. darbība.** Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.
- 4. darbība.** Kartupeļus nokāš un rūpīgi nosusina ar papīra dvieli.
- 5. darbība.** Kartupeļus apziež ar ½ ēdamk. cepamās eļļas vai izmanto eļļas aerosolu un liek gatavošanas traukā ar nepiedegošo pārklājumu. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, pārliedzinieties, vai kartupeļi ir pilnībā noklāti ar eļļu.
- 6. darbība.** Cep 18–25 minūtes 200 °C temperatūrā.
- 7. darbība.** Lai čipsi gatavotos vienmērīgi, tos regulāri sakrata (apm. ik pēc 6 minūtēm).
- 8. darbība.** Kad čipsi ir izcepušies un kraukšķīgi, tos izņem no cepšanas ierīces, pievieno garšvielas un izbauda.

Saldēti čipsi

1. **darbība.** Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.
2. **DARBĪBA.** 300–700 g saldēto čipsu liek gatavošanas traukā ar nepiedegošo pārklājumu.
3. **darbība.** Cep 12–16 minūtes.
4. **darbība.** Lai čipsi gatavotos vienmērīgi, tos regulāri sakrata (apm. ik pēc 6 minūtēm).
5. **darbība.** Kad čipsi ir izcepušies un kraukšķīgi, tos izņem no cepšanas ierīces, pievieno garšvielas un izbauda.

Glabāšana

Pirms novietojat cepšanas ierīci ar karsto gaisu glabāšanai vēsā un sausā vietā, pārliedziniet, vai ierīce ir pilnībā atdzisusi, tīra un sausa.

Nekādā gadījumā neaptiniet strāvas vadu cieši ap cepšanas ierīci ar karsto gaisu; aptiniet to brīvi, lai nepieļautu bojājumus.

Specifikācijas

Produkta kods: EK2818H

Ieeja: 220–240 V ~ 50– 60 Hz

Izeja: 1300 W

Receptes

* Visiem šajā instrukciju rokasgrāmatā izmantotajiem receptu attēliem ir tikai ilustratīva nozīme.



Pīrādziņi ar liellopu gaļu

Sastāvdaļas

100 g maltas liellopu gaļas
½ paciņas filo mīklas
½ sasmalcināta sīpola
½ sakapātas šalotes
½ timiāna zariņa

½ tējķ. karija pulvera
Eļļa apslacīšanai
Piens pēc izvēles
Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Uz vidējas uguns lielā kastrolī ielej nedaudz eļļas un liek cepties sīpolus, lai tie paliek mīksti, pēc tam pievieno sakapātu šaloti. Maltu liellopu gaļu un timiānu liek pannā un cep apm. 5 minūtes, līdz gaļa ir apbrūninājusies, un tad noņem no uguns. Maltās gaļas masai pieber karija pulveri, kā arī sāli un piparus.

Filo mīklas lapu uzliek uz līdzenas darba virsmas un sagriež gareniski trešdaļās.

Katras sloksnes augšdaļā uzliek pilnu karoti gaļas masas un saloka trijstūros. Malu aizlīmēšanai izmanto nedaudz piena.

Šo procesu turpina līdz beidzas maltās gaļas masa.

Katru pīrādziņu apslaka ar eļļu, pēc tam vienā gatavošanas reizē 2 pīrādziņus liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 3 minūtes.

Pīrādziņus apgriež un cep vēl 3 minūtes, līdz abas puses ir kraukšķīgas un zeltaini brūnas.

Grilētas garneles

Sastāvdaļas

200 g Jumbo garneļu, nomazgātu un notīrītu
80 g izkausēta sviesta

1 nomizota un saspiesta ķiploka daiviņa
2 ēdamk. citrona sulas

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto sakarsē līdz 200 °C.

Nelielā bļodā samaisa izkausēto sviestu, citrona sulu un ķiplokus. Garneles iemērc sviesta maisījumā un liek tieši uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu.

Garneles grilē apm. 10–15 minūtes, gatavošanas vidusposmā apgriež.

Laša kroketes

Sastāvdaļas

½ nosusināta kuprļaša no skārdenes,
(šķidrumu neizliet)
40 g miltu
25 g rīvmaizes
16 g šķidruma, kas tika noliets no laša
½ olas

¼ sasmalcinātu loku
½ tējk. cepampulvera
¼ tējk. Vusteršīras mērces
Eļļa apslacīšanai
Pipari pēc garšas

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Bļodā samaisa lasi un olu, pēc tam iemaisa miltus, pievieno piparus, lokus un Vusteršīras mērci.

Cepamo pulveri samaisa ar šķidrumu no laša un sakul, līdz parādās putas. Laša masai pielej šķidrumu un samaisa ar dakšu.

No masas veido kroketes un apvārta tās miltos. Kroketes apslaka ar eļļu, liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 15–18 minūtes vai līdz tās ir zeltaini brūnas.

Zivs fileja rīvmaizē

Sastāvdaļas

100 g mencu fileju/muguras gabalu
(vienāda izmēra,
lai tās vienmērīgi izceptos)
40 g rīvmaizes
½ sakultas olas

2 ēdamk. parasto miltu
1 ēdamk. parmezāna
Kaltēts baziliks
Eļļa apslacīšanai
Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 190 °C.

Vidēja izmēra bļodā ieber parastos miltus un tajos apvijā mencu filejas.

Citā bļodā samaisa kopā rīvmaizi, parmezānu un baziliku. Filejas iemērc olā un noklāj ar rīvmaizes maisījumu. Pievieno garšvielas pēc izvēles.

Zivi no abām pusēm apslaka ar eļļu, liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 15–20 minūtes vai līdz tā ir zeltaini brūna.



Kraukšķīga cepta vista

Sastāvdaļas

3 vistas stilbi vai	40 ml paniņu	¼ tējk. salvijas pulvera
2 vistas šķiņķi	½ ēdamk. Dižonas sinepju	Elļa apslacīšanai
50 g kukurūzas pārslu	½ tējk. paprikas pulvera	Sāls un pipari pēc garšas
30 g parasto miltu	½ tējk. Kajennas piparu	

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Platā bļodā vai uz šķīvja ieber miltus ar sāli un pipariem. Vistu apviļā miltos, lai tā ir pilnībā noklāta, piesit pie bļodas, nokratot liekos miltus, un noliek malā. Pāri palikušos miltus izmet.

Kukurūzas pārslas ieber lielā, aizveramā maisīnā, pirms aizvēršanas pārliecinoties, vai maisīnā nav palicis gaiss, un pēc tam, rullējot ar mīklas rulli, pārslas sadrupina. Sadrupinātās kukurūzas pārslas izber plašā bļodā vai uz šķīvja.

Lielā bļodā sajauc paniņas, sinepes, Kajennas piparus, papriku un salviju. Vistas gabalus iemērc paniņu maisījumā un apviļā sadrupinātajās kukurūzas pārslās.

Vistas gabalus apslaka ar eļļu un izkārt uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 5–10 minūtes.

Samazina temperatūru līdz 190 °C un šķiņķus cep vēl 20–25 minūtes, bet stilbus — 10–15 minūtes, pirms pasniegt pārbauda, vai vista kārtīgi izcepusies.

Kraukšķīga cepta visa ar sezama sēklām

Sastāvdaļas

90 g vistas krūtiņu,	sēklu	½ tējk. sojas mērces
sagrieztu garenos	½ tējk. Vistas buljona pulvera	¼ tējk. kaltēta bazilika
gabaliņos		¼ tējk. kaltētas raudenes
40 g auzu pārslu	1½ tējk. sāls	¼ tējk. maltu melno piparu
25 g pašbriestošo miltu	½ tējk. ķiploku pulvera	60 ml vistas buljona
10 g grauzdētu sezama	½ tējk. sīpolu pulvera	Elļa izsmidzināšanai

Pagatavošana

Vistu apber ar ½ tējk. sāls, melnajiem pipariem un ķiploku pulveri, pēc tam atdzesē apm. 4 stundas.

Vidēja izmēra bļodā samaisa kopā auzu pārslas, sezama sēklas, ½ tējk. sāls un vistas buljona pulveri un noliek malā. Citā bļodā samaisa miltus ar ½ tējk. sāls, sīpolu pulveri, baziliku, raudeni, sojas mērci un vistas buljonu. Vistas gabalus iemērc vistas buljonā un apviļā sezama sēklu maisījumā.

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Apslaka vistu ar eļļu, liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 15–22 minūtes vai līdz tā ir zeltaini brūna.

Cepta vista japāņu gaumē

Sastāvdaļas

175 g atkausotas vistas krūtiņas bez ādas,	½ ēdamk. sezama eļļas
sagrieztas 2,5 cm lielos gabaliņos	½ ēdamk. sojas mērces
1 viegli sakulta ola	¼ tējk. baltā cukura
1½ ēdamk. kartupeļu miltu	¼ tējk. sāls
½ ēdamk. rīsu miltu	¼ tējk. melno piparu
½ ēdamk. sakapāta ķiploka	¼ tējk. vistas buljona kubiņa
½ ēdamk. sarīvētas svaigas ingvera saknes	Eļļa apslacīšanai

Pagatavošana

Lielā bļodā samaisa kopā olas, sāli, piparus, cukuru, ķiplokus, ingveru, sezama eļļu, sojas mērci un buljona kubiņu. Pievieno vistas gabaliņus un samaisa, lai noklātu ar maisījumu. Nosedz un ieliek ledusskapī apm. uz 30 minūtēm.

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Izņem bļodu no ledusskapja, pievieno vistai kartupeļu un rīsu miltus, kārtīgi samaisa. Apslaka vistu ar eļļu, liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 15–22 minūtes vai līdz tā ir zeltaini brūna.

Vistas kroketes

Sastāvdaļas

6 krējuma vai parastie krekeri	1 ēdamk. kaltētu pētersīļu vai
1 vistas fileja bez ādas,	2 zariņi svaigu pētersīļu (pēc izvēles)
sagriezta 2–3 cm gabaliņos	Parastie milti
1 ķiploka daiviņa (pēc izvēles)	½ citrona (pēc izvēles)
1 vidēja ola	Eļļa apslacīšanai
1 ēdamk sviesta	Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C temperatūrai.

Lai pagatavotu vistu, nomizo ķiploku un norīvē citrona miziņu. Virtuves kombainā liek krekerus kopā ar sviestu, ķiploku, pētersīļiem, citrona miziņu un šķipsniņu sāls un pipariem, pēc tam maisījumu kārtīgi sasmalcina. Maisījumu izber uz šķīvja.

Uz cita šķīvja uzber miltus, nelielā bļodā ar dakšiņu sakul olas. Vistas gabalus apviļā miltos, līdz tie ir pilnībā noklāti, tad iemērc olā un apviļā sadrupinātajos krekeros ar garšvielām. Vistas gabalus apviļā drumstalās, lai tās kārtīgi pielīp pie gaļas; vistas gabaliem jābūt pilnībā noklātiem ar drumstalām.

Vistas gabalus no visām pusēm apslaka ar eļļu, liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 10–15 minūtes vai līdz gatavi, zeltaini un kraukšķīgi.



Steiks piparu mērcē

Sastāvdaļas

200 g steika no muguras mīkstuma
(1,5 cm–2,5 cm biezs)
50 g nesālīta sviesta
2 smalki sagrieztas šalotes
100 ml liellopu buljona
2 ēdamk. Vusteršīras mērces
2 ēdamk. brendija

2 ēdamk. krējuma ar lielu tauku saturu
1 ēdamk. Dižonas sinepju
1 ēdamk. olīveļļas
1 ēdamk. zaļo piparu
Melnie un baltie pipari pēc garšas
Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

Steikus nosusina ar papīra dvieli un abas puses apber ar melnajiem un baltajiem pipariem.

Noklāj ar foliju vai pārtikas plēvi un pēc tam ieliek ledusskapī apm. uz 2–3 stundām. Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 180 °C.

Steiku liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep atkarībā no izvēles — apm.

6 min (pusjēls), 8 min (vidēji izcepts), 10 min (labi izcepts). Lai steika abas puses karamelizētos vienmērīgi, to gatavošanas vidusposmā apgriež uz otru pusi.

Kamēr steiks cepas, pagatavo mērci. Pannā sakarsē eļļu un sviestu, uz vidējas uguns apcep šalotes, līdz tās ir mīkstas. Pannā pievieno Vusteršīras mērci, brendiju un buljonu. Strauji apcep, visu kārtīgi samaisa, lai garšas sajauktos. Pievieno zaļos piparus, sinepes un krējumu, garšvielas pēc izvēles.

Gaļu izņem no cepšanas ierīces un atstāj atpūsties apm. 5 minūtes, pēc tam sagriež pa diagonāli šķēlēs. Gaļu ieliek mērcē. Gaļu un mērci samaisa, lai šķidrums no gaļas sajaucas ar piparu mērci un gaļa būtu silta.

Viegli apceptas jēra karbonādes ar rozmarīnu un ķiplokiem

Sastāvdaļas

3 mazas jēra karbonādes no ribu daļas
vai

2 jēra karbonādes no muguras daļas

1 ēdamk. sakapāta ķiploka

1 ēdamk. svaiga sasmalcināta rozmarīna
½ tējķ. kaltētu sadrupinātu sarkano

piparu

Svaiga rozmarīna zariņi (pēc izvēles)

Pagatavošana

Nelielā bļodā samaisa ķiploku, rozmarīnu un sadrupinātus sarkanos piparus.

Karbonādēm katru pusi ierīvē ar ¼ tējķ. maisījuma.

Jēra karbonādi apkaisa ar sāli un noliek uz šķīvja, apklāj un liek ledusskapī apm. uz 30 minūtēm vai vēlams uz 4 stundām.

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Jēra karbonādes liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 10 minūtes, vai arī tik ilgi, cik labi izceptu gaļu vēlaties. Gatavošanas procesa vidusposmā sakrata.

Jēra karbonādes garnē ar rozmarīnu pēc izvēles.

Cūkgaļas karbonāde

Sastāvdaļas

1 cūkgaļas karbonāde

Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Cūkgaļas karbonādi apkaisa ar sāli un pipariem.

Liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm.

18–20 minūtes.

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no tā, cik labi izceptu gaļu vēlaties; lai abas puses vienādi apceptos un karamelizētos, gaļu gatavošanas vidusposmā apgriež uz otru pusi.

Cūkgaļas karbonāde ar sinepēm

Sastāvdaļas

1 cūkgaļas karbonāde

Dižonas sinepes

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Cūkgaļas karbonādi apziež ar Dižonas sinepēm un cep.

Karbonādi liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm.

18–20 minūtes, līdz tauki ir kraukšķīgi.

Lai abas puses vienādi apceptos un karamelizētos, gatavošanas procesa vidusposmā karbonādi apgriež uz otru pusi.



Šķiņķa cepetis

Sastāvdaļas

750 g šķiņķa

Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 180 °C.

Šķiņķi liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un brīvi apklāj ar foliju. 750 g cepeti cep apm. 25 minūtes, apgriež to otrādi un cep vēl 25 minūtes. Noņem foliju un ļauj apbrūnināties apm. 10 minūtes, apgriež to otrādi, lai tas ir vienmērīgi apcepies, un cep vēl 10 minūtes.

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no cepeša formas un biezuma.

Pārbauda, iedurot ar iesmu, lai pārliecinātos, vai šķidrums ir dzidrs.

Pievieno garšvielas pēc izvēles.

PIEZĪME. Esiet uzmanīgs, izņemot gatavošanas nodaļījumu no cepšanas ierīces, jo apakšējā daļā ir sakrājis karsts šķidrums no gaļas; uzmanieties, lai negūtu traumas.

Cepti kartupeļi

Sastāvdaļas

800 g kartupeļu, sagrieztu ceturtdaļās
6 ēdamk. olīveļļas

Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Lielu kastrolī līdz pusei piepilda ar aukstu ūdeni. Tajā ieliek kartupeļus un pievieno šķipsniņu sāls, uzliek vāku. Tiklīdz ūdens uzvārās, samazina karstumu un gatavo apm. 6 minūtes. Kartupeļus nokāš un caurdurī sakrata, lai atdalītu vienu no otra.

Kartupeļus liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un apslaka ar eļļu. Cep apm. 15 minūtes. Uzmanīgi apgriež tos otrādi un cep vēl 15 minūtes.

Pievērsiet uzmanību, lai kartupeļi neapdeģ; lietojiet foliju, ja nepieciešams.

Batāšu daiviņas

Sastāvdaļas

2 batātes, sagrieztas nelielās daiviņās
2 ēdamk. olīveļļas

1 tējķ. čili pārslu
Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Kartupeļu daiviņas liek katlā ar aukstu sālsūdeni un uzvāra. Kad ūdens uzvārījies, kartupeļus nokāš.

Batāšu daiviņas liek bļodā, apslaka ar eļļu un apmaisa, lai eļļa nokļāj visas daiviņas vienmērīgi. Pievieno čili pārslas, pieliek sāli un piparus pēc garšas, un samaisa.

Daiviņas liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm.

18–25 minūtes, līdz kartupeļi ir mīksti un zeltaini brūni.

Lai daiviņas izceptos vienmērīgi, gatavošanas procesa vidusposmā ieteicams sakratīt gatavošanas nodalījumu.

Pirms pasniegšanas apkaisa ar jūras sāli.

Kartupeļu daiviņas ar rozmarīnu

Sastāvdaļas

1 vidēja izmēra kartupelis,
sagriezts mazās daiviņās
1 saspiesta ķiploka daiviņa

1 svaiga rozmarīna zariņš
Eļļa apslacīšanai
Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 180 °C.

Kartupeļu daiviņas liek katlā ar aukstu sālsūdeni un uzvāra. Kad ūdens uzvārījies, kartupeļus nokāš.

Kartupeļu daiviņas liek bļodā, pievieno pārējās sastāvdaļas un samaisa.

Daiviņas vienmērīgi apslaka ar eļļu, liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 20–30 minūtes vai līdz to ārpusē ir zeltaini brūna un kraukšķīga.

Lai daiviņas izceptos vienmērīgi, gatavošanas procesa vidusposmā ieteicams sakratīt gatavošanas nodalījumu.



Sīpolu gredzeni

Sastāvdaļas

32 g parasto miltu
1 liels sīpols
80 ml paniņu

Eļļa apslacīšanai
Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Sīpolus nomazgā, nomizo un sagriež 5 mm biezās šķēlēs un pēc tam atdala tās, lai veidotos gredzeni.

Plašā bļodā vai uz šķīvja miltus samaisa ar sāli un pipariem. Sīpolu gredzenus apviļā miltos, lai tie ir pilnībā noklāti, piesit pie bļodas, nokratot liekos miltus, un noliek malā. Pāri palikušos miltus izmet.

Sīpolu gredzenus iemērc paniņās, lai tie ir pilnībā noklāti.

Nokrata liekās paniņas un apviļā miltos otro reizi.

Sīpolu gredzenus apslaka ar eļļu, liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 5–8 minūtes vai līdz tie ir zeltaini brūni.

Lai sīpolu gredzeni izceptos vienmērīgi, gatavošanas procesa vidusposmā ieteicams sakratīt gatavošanas nodalījumu.

Vistu pirkstiņi rīvmaizē

Sastāvdaļas

25 g rīvmaizes
25 g krēmsiera

1 vistas krūtiņa
Eļļa apslacīšanai

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Vistas krūtiņu sagriež garenos gabaliņos, vienmērīgi apsmērē ar krēmsieru un apviļā rīvmaizē.

Vistas gabaliņus viegli apziež ar eļļu, liek uz gatavošanas trauka ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 15–22 minūtes, gatavošanas vidusposmā apgriežot uz otru pusi, vai līdz tie ir zeltaini brūni un stingri pieskaroties.

Piezīmes

Bateriju un elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu apglabāšana



Šis simbols uz produkta, tā baterijām vai iepakojuma norāda, ka šo produktu un tā baterijas nedrīkst izmest kopā ar mājtsaimniecības atkritumiem. Tā vietā lietotājs ir atbildīgs par to, lai nodotu produktu piemērojamā savākšanas punktā bateriju un elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Šī dalītā savākšana un pārstrāde palīdzēs saglabāt dabas resursus un novērst iespējamās negatīvās sekas uz cilvēku veselību un vidi, ko var radīt nepiemēroti apglabātās baterijās un elektriskajās un elektroniskajās iekārtās iespējami radušās bīstamas vielas. Daži mazumtirgotāji nodrošina atpakal nodošanas pakalpojumus, ļaujot lietotājam atgriezt izlietotās iekārtas atbilstoši apglabāšanai. **Lietotājs ir atbildīgs par visu datu dzēšanu elektriskajās un elektroniskajās iekārtās pirms to apglabāšanas.** Lai iegūtu papildinformāciju par to, kur utilizēt baterijas, elektriskos un elektroniskos atkritumus, sazinieties ar vietējo pilsētas/pašvaldības biroju, sadzīves atkritumu apglabāšanas pakalpojumu sniedzēju vai mazumtirgotāju.

SALTER®

Ražotājs:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**
Ultimate Products Europe Ltd.,

19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**

Izgatavots Ķīnā.

© Salter preču zīme. Visas tiesības aizsargātas.

