

SALTER®

SINCE 1760

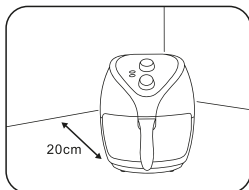
3,2 liitrit Kuumaõhufritüür

Nautige praetud toitu
tervislikumalt, kasutades õli
väikeses koguses või
üldse mitte



Hoidke juhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

Kui toitejuhe, pistik või seadme mis tahes osa ei tööta korralikult või on maha kukkunud või kahjustatud, lõpetage kohe toote kasutamine, et vältida võimalikke vigastusi.



Ohutusjuhised

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida üldisi ettevaatusabinõusid.

Enne kui ühendate seadme elektrivõrku, veenduge, et andmesildil esitatud pinge vastab kohaliku võrgu pingele.

Alates 8-aastased lapsed ning vähenenud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või vastavate kogemuste ja teadmisteta inimesed tohivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.

Alla 8-aastased ja järelevalveta lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada.

See seade ei ole mänguasi.

Seadmel puuduvad kasutaja hooldatavad osad ning remonditööd tohivad teha ainult vastava väljaõppe saanud elektrikud. Ebaõiged remonditööd võivad suurendada kasutaja vigastusohtu.

Hoidke seadet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatus kohas.

Kui seade on sisse lülitatud või jahtub, hoidke seda lastele kättesaamatus kohas.

Hoidke seadet ja selle toitejuhet eemal kuumusest või teravatest servadest, kuna need võivad põhjustada kahjustusi. Hoidke toitejuhet eemal seadme mis tahes osadest, mis

võivad kasutamise ajal muutuda kuumaks.
Hoidke seadet eemal teistest kuumust eraldavatest seadmetest.
Ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
Ärge kasutage seadet märgade kätega.
Ärge jätke seadet järelevalveta ajaks, mil see on elektrivõrku ühendatud.
Seadme lahutamisel elektrivõrgust ärge tõmmake seadet juhtmest, valid lülitage seade välja ja eemaldage pistik käsitsi.
Ärge tõmmake ega kandke seadet toitejuhtmest hoides.
Ärge kasutage seadet muuks kui ettenähtud otstarbeks.
Ärge kasutage muid tarvikuid kui komplekti kuuluvaid tarvikuid.
Ärge kasutage seadet välistingimustes.
Ärge hoiustage seadet otsese päikesevalguse käes ega suure õhuniiskusega keskkonnas.
Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.
Ärge puudutage seadme osi, mis võivad muutuda kuumaks, ega seadme kütteelemente, kuna see võib põhjustada vigastusi.
Ärge kasutage selle seadmega koos teravaid või lihvivaid esemeid; mittenakkuva katte kahjustamise vältimiseks kasutage ainult plastist või puidust spaatleid.
Lahutage seade alati pärast kasutamist ja enne puhastamist või hooldamist vooluvõrgust.
Pärast seadme kasutamist veenduge, et seade on täielikult jahtunud, enne kui seda puhastate, hooldate või hoiustate.
Kasutage seadet alati stabiilsel kuumakindlal pinnal, kasutaja jaoks mugaval kõrgusel.
Seadet pole soovitatav kasutada pikendusjuhtmega.
Seda seadet ei tohi kasutada ühegi muu välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga kui sellisega, mis kuulub selle seadme komplekti.
See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
Seadet ei tohi kasutada ärilisel otstarbel.
Välispind või luuk võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks.



ETTEVAATUST! Kuum pind – ärge puudutage seadme osi ega pindu, mis võivad muutuda kuumaks, ega seadme kütteelemente.

HOIATUS: Hoidke seadet eemal tuleohtlikest materjalidest.

Automaatne väljalülitamine

Kuumaõhufritüür on varustatud automaatse väljalülitamise funktsiooniga.

See võib aktiveeruda järgmistel juhtudel.

1. Määratud küpsetusaeg on möödunud. Taimer annab helisignaali ja automaatne väljalülitamine aktiveerub ning lülitab kuumaõhufritüüri välja.

2. Küpsetussahtel tõmmatakse kuumaõhufritüürist küpsetamise ajal välja. Sel juhul jätkab taimer pöördloendust, kuni küpsetusaeg on möödunud.

MÄRKUS. Kui kuumaõhufritüür tuleb enne määratud küpsetusaja möödumist välja lülitada, siis lülitage see välja ja lahutage elektrivõrgust.

Mida teha ja mida mitte teha

Mida teha.

Enne kasutamist kontrollige, kas mittenakkuva kattega küpsetusalus on kindlalt paigaldatud. Kui pole, siis kuumaõhufritüür ei tööta.

Hoidke küpsetussahtilt ainult käepidemest.

Olge mittenakkuva pinnaga küpsetusaluse eemaldamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda auru.

Ärge tehke järgmist.

Pöörake mittenakkuva kattega küpsetusalus ümber siis, kui küpsetussahtel on endiselt kinni, kuna küpsetussahkli põhja võib koguneda liigne õli.

Ärge katke kuumaõhufritüüri ega selle õhusisselaskeavasid kinni, kuna see takistab õhuvoolu ja võib mõjutada

küpsetustulemusi.

Ärge täitke küpsetussahatlit õli või mõne muu vedelikuga.

Ärge puudutage küpsetussahatlit kasutamise ajal või vahetult pärast seda, kuna see muutub väga kuumaks. Hoidke küpsetussahatlit ainult käepidemest.

Ärge pöörake taimeri juhtnuppu vastupäeva, kuna see võib taimeri täpsust vähendada.

Hooldus ja korrashoid

Enne puhastamist või hooldamist lülitage kuumaõhufritüür välja, lahutage see toitepistikupesast ja laske seadmel täielikult maha jahtuda.

1. SAMM. Puhastage kuumaõhufritüüri põhikorpust pehme niiske riidelapiga ja kuivatage põhjalikult.

2. SAMM. Puhastage mittenakkuva kattega küpsetusalust sooja seebiveega ning siis loputage ja kuivatage põhjalikult. Ärge kastke kuumaõhufritüüri põhikorpust vette ega mis tahes muusse vedelikku.

Ärge kunagi kasutage kuumaõhufritüüri ega selle tarvikute puhastamiseks karedaid või abrasiivseid puhastusvahendeid või -nuustikuid, kuna need võivad seadet kahjustada.

MÄRKUS. Kuumaõhufritüüri tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda.

Osade kirjeldused



- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|----------------------------|
| 1. | 3,2-Liitrine kuumaõhufritüüri põhiosa | 4. | Küpsetussahkli käepide |
| 2. | Küpsetussahkli | 5. | Taimer juhtnupp |
| 3. | Mittenakkuva kattega küpsetusalus | 6. | Temperatuuri juhtnupp |
| | | 7. | Oranž toite märgutuli |
| | | 8. | Roheline kuumuse märgutuli |

Kasutusjuhend

Enne esmakordset kasutamist

- 1. SAMM.** Enne kui ühendate kuumaõhufritüüri elektrialikasse, puhastage seadme põhikorpust pehme niiske lapiga ja kuivatage põhjalikult.
- 2. SAMM.** Puhastage mittenakkuva kattega küpsetusalust sooja seebiveega ning siis loputage ja kuivatage põhjalikult.
- 3. SAMM.** Asetage kuumaõhufritüüri põhikorpust stabiilsele kuumuskindlale pinnale, kasutajale mugavale kõrgusele.

MÄRKUS. Kui kasutate kuumaõhufritüüri esimest korda, võib sellest eralduda veidi suitsu või lõhna. See on normaalne ja kaob peagi. Tagage kuumaõhufritüüri ümber kasutamise ajal piisav õhuvahetus.

Soovitatakse kasutada fritüüri enne esimest kasutuskorda umbes 10 minutit ilma toiduta; nii ei mõjuta alguses tekkiv suits või lõhn toidu maitset.

3,2-liitrise kuumaõhufritüüri kokkupanek

1. **SAMM.** Asetage mittenakkuva kattega küpsetusalus küpsetussahtlisse, nii et see on kindlalt kinni.
2. **SAMM.** Libistage küpsetussahtel fritüüri põhikorpusesse, et see sulgeda.

MÄRKUS. Fritüür tarnitakse kokkupandult. Küpsetussahtel tuleb enne kasutamist korralikult sulgeda, kuna vastasel korral see ei tööta.

3,2-liitrise kuumaõhufritüüri kasutamine

1. **SAMM.** Ühendage fritüür elektrivõrku ja lülitage seade sisse.
2. **SAMM.** Eelsoojendage fritüüri umbes viis minutit, kasutades taimeri ja temperatuuri juhtnuppe. Oranž toite märgutuli ja roheline kuumuse märgutuli süttivad, mis annavad teada, et fritüür soojeneb. Kui seade on saavutanud soovitud temperatuuri, lülitub roheline kuumuse märgutuli automaatselt välja.
3. **SAMM.** Eemaldage küpsetussahtel tõmmates see küpsetussahkli käepideme abil fritüürist välja. Asetage küpsetussahtel tasasele stabiilsele ja kuumakindlale pinnale.
4. **SAMM.** Asetage koostisosad mittenakkuvale küpsetusalusele ja pange küpsetussahtel tagasi fritüüri põhiosasse ja sulgege see.
5. **SAMM.** Valige temperatuuri juhtnupu abil fritüüri jaoks soovitud kuumus.
6. **SAMM.** Tehke kindlaks koostisosade jaoks vajalik küpsetusaeg ja kasutage taimeri juhtnuppu, et määrata vastav aeg. Kui nupp vabastada, algab taimeri pöördloendus.
7. **SAMM.** Mõnda koostisosa tuleb poole küpsetamise ajal raputada. Eemaldage küpsetussahtel kuumaõhufritüüri küljest käepideme abil. Raputage küpsetussahtlit õrnalt ja siis libistage see sulgemiseks tagasi fritüüri põhikorpusesse ning jätkake küpsetamist.
8. **SAMM.** Kui küpsetamine on lõppenud ja määratud aeg on möödunud, kõlab taimeri helisignaal. Kontrollige, kas koostisosad on valmis ja tõmmake küpsetussahtel käepideme abil fritüürist välja. Kui koostisosad pole küpsed, sulgege küpsetussahtel ja pange see tagasi fritüüri põhikorpusesse. Kasutage taimeri juhtnuppu, et küpsetusaega vastavalt vajadusele reguleerida. Kui toit on küpsenud, kasutage kuumakindlaid tange (ei kuulu komplekti).

MÄRKUS. Soojendage fritüüri alati enne küpsetamise algust või lisage küpsetamisajale täiendavad 3–5 minutit. Kui küpsetusaega või temperatuuriseadet tuleb kasutamise ajal muuta, kasutage lihtsalt vastavalt vajadusele taimeri või temperatuuri juhtnuppe ja fritüür reguleerib seadet automaatselt. Kasutamise käigus lülitub roheline soojuse märgutuli sisse ja välja, mis viitab valitud temperatuuri hoidmisele.

ETTEVAATUST! Ärge kallake toitu otse kaussi või taldrikule, kuna küpsetussahkli põhja võib olla kogunenud üleliigne õli ja see võib koostisosade peale valguda.

Olge kasutamise ajal küpsetussahkli avamisel ja sulgemisel ettevaatlik, kuna see võib muutuda väga kuumaks.

HOIATUS: Isegi kui temperatuuri juhtnupp on seatud väljalülitatud asendisse, on seadmes endiselt nimipinge. Fritüüri jäädavaks väljalülitamiseks lahutage see elektriallikast.

Toiduvalmistamise juhend

Allpool on esitatud juhised teatud tüüpi toitude fritüüris küpsetamiseks. Need on ainult suunised. Toiduvalmistamisel tuleb alati tähelepanelik olla. Toit peaks alati enne serveerimist kuum olema.

Kartulid ja krõpsud

Toit	Kogus	Ligikaudne küpsetusaeg	Temperatuur	Lisateave
Õhukesed külmutatud krõpsud	300–700 g	12–16 minutit	200 °C	Raputage krõpse vastavalt jaotises „3,2-liitrise kuumaõhufritüüri kasutamine” esitatud juhiste.
Paksud külmutatud krõpsud	300–700 g	12–16 minutit	200 °C	Raputage krõpse vastavalt jaotises „3,2-liitrise kuumaõhufritüüri kasutamine” esitatud juhiste.
Isevalmistatud krõpsud	300–800 g	18–25 minutit	200 °C	Leotage krõpse vees 30 minutit, seejärel lisage ½ spl õli ja raputage vastavalt jaotises „3,2-liitrise kuumaõhufritüüri kasutamine” esitatud juhiste.
Kodused kartulikrõpsud	300–800 g	20–25 minutit	180 °C	Leotage kartuliviile vees, seejärel lisage ½ spl õli ja raputage, järgides jaotises „3,2-liitrise kuumaõhufritüüri kasutamine” esitatud juhiseid.

Liha ja linnuliha

Lihalõigud	100–500 g	6–15 minutit	180 °C
Hamburger	100–500 g	15–20 minutit	180 °C
Sealiha	100–500 g	18–22 minutit	200 °C
Kanarinnaliha	100–500 g	15–22 minutit	200 °C
Kanakoivad	100–500 g	15–22 minutit	200 °C

Suupisted ja kõrvalroad

Külmutatud kanagitsad	100–500 g	6–10 minutit	200 °C
Kevadrullid	100–400 g	10–12 minutit	200 °C
Täidetud köögiviljad	100–400 g	12–15 minutit	160 °C

Küpsetised ja koogid

Quiche	400 g	20–22 minutit	180 °C
Tassikoogid	300 g	12–15 minutit	160 °C
Muffinid	300 g	10–12 minutit	200 °C

Etapiviisiline juhend krõpsude valmistamiseks**Isevalmistatud krõpsud**

- 1. SAMM.** Lõigake kartul umbes 1 cm laiusteks viiludeks.
- 2. SAMM.** Asetage kartuliviilud külma veega potti. Laske vesi keema ja keetke kartuleid umbes 3 minutit.
- 3. SAMM.** Eelsoojendage fritüür temperatuurini 200 °C.
- SAMM 4:** Kurnake kartulid ja kuivatage põhjalikult paberrätikuga.
- 5. SAMM.** Katke hakitud kartulid ½ spl toiduõli või pihustusõliga ning asetage need mittenenakuva kattega küpsetusalusele. Parima tulemuse saamiseks kontrollige, kas kartulid on täielikult kaetud.
- 6. SAMM.** Keetke 200 °C juures 18–25 minutit.
- 7. SAMM.** Raputage krõpse regulaarselt (umbes iga 6 minuti järel), et need kindlasti ühtlaselt küpsesid.
- 8. SAMM.** Kui krõpsud on küpsetatud ja krõbedad, eemaldage need kuumast fritüürist, maitsestage ja asuge süüa.

Külmutatud krõpsud

1. SAMM. Eelsoojendage fritüür temperatuurini 200 °C.

SAMM 2: Lisage 300–700 g külmutatud friikartuleid mittenakkuva kattega küpsetusalusele.

3. SAMM. Keetke 12–16 minutit.

4. SAMM. Raputage krõpse regulaarselt (umbes iga 6 minuti järel), et need kindlasti ühtlaselt küpseksid.

5. SAMM. Kui krõpsud on küpsetatud ja krõbedad, eemaldage need kuumast fritüürist, maitsestage ja asuge sööma.

Hoiustamine

Veenduge, et fritüür oleks jahtunud, puhas ja kuiv, enne kui hoiustate seda jahedas ja kuivas kohas.

Ärge kunagi keerake juhet tugevalt ümber kuumaõhufritüüri; kahjustuste vältimiseks keerake see lõdvalt.

Tehnilised andmed

Tootekood: EK2818H

Sisend: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Väljund: 1300 W

Retseptid

*Kõiki retseptide pilte on selles
juhendis kasutatud ainult illustreerimise
eesmärgil.



Veiseliha samosad

Koostisosad

100 g veisehakkliha

½ pakki filotainast

½ sibulat, hakitud

½ šalottsibulat, hakitud

½ tüümiani

½ spl karripulbrit

pihustusõli

piima, valikuline

soola ja pipart, maitse järgi

Valmistamine

Eelsoojendage kuumaõhufrititüür 200 °C peale.

Lisage keskmise kuumuse juures kastrulisse tilgake õli ja praadige sibul pehmeks, seejärel lisage hakitud šalottsibul. Lisage veisehakkliha ja tüümian potti ning küpsetage umbes 5 minutit, kuni liha on pruunistunud, ning eemaldage pott tulelt.

Lisage karripulber hakklihasegule ning maitsestage soola ja pipraga.

Asetage filotainas tasasele tööpinnale ja lõigake see pikisuunas kolmeks. Lisage iga riba ülaossa lusikatäis lihasegu ja seejärel murdke riba kolmnurkadeks. Kasutage servade sulgemiseks väikest kogust piima.

Jätkake seni, kuni kogu hakklihasegu on lisatud.

Pihustage iga samosat õliga, seejärel asetage 2 samosat üheaegselt mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja küpsetage umbes 3 minutit.

Pöörake samosad ja küpsetage veel 3 minutit, kuni mõlemad pooled on krõbedad ja kuldpruunid.

Grillitud krevetid

Koostisosad

200 g hiidkrevette, pestud ja kooritud

80 g sulatatud või

1 küüslauguküüs, kooritud ja purustatud

2 spl sidrunimahla

Valmistamine

Eelsoojendage kuumaõhufrititüür temperatuurini 200 °C.

Segage väikeses kausis sulatatud või, sidrunimahl ja küüslauk. Kastke krevetid võisegusse ja asetage need otse mittenakkuva kattega küpsetusalusele. Grillige krevette umbes 10–15 minutit, pöörake need vahepeal ringi.

Lõhekroketid

Koostisosad

½ purki nõrutatud roosat lõhet,
hoidke mahl alles
40 g jahu
25 g riivsaia
16 g nõrutatud lõhe mahla
½ muna

¼ hakitud kevadsibulat
½ tl küpsetuspulbrit
¼ tl Worcestershire'i kastet
pihustusõli
maitse järgi pipart

Valmistamine

Kuumutage kuumaõhufritüür temperatuurini 200 °C.

Segage kausis lõhe ja muna kokku ning seejärel lisage jahu, pipar, sibul ja Worcestershire'i kaste.

Segage küpsetuspulber lõhemahlaga ja lööge vahtu. Kallake see lõhesegule ja segage kahvliga.

Vormige segust kroketikujulised palad ja katke need riivsaia. Pritsige õliga, asetage need mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja küpsetage umbes 15–18 minutit või kuni need on kuldpruunid.

Paneeritud kalafileed

Koostisosad

100 g tursafilee/seljatükid (võrdse suurusega parimateks küpsetustulemusteks)
40 g riivsaia
½ klopitud muna

2 tl tavalist jahu
1 tl Parmesani juustu
kuivatatud basiilikut
pihustusõli
soola ja pipart maitse järgi

Valmistamine

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 190 °C.

Lisage keskmise suurusega kaussi veidi tavalist jahu ja katke tursafilee jahuga.

Teises kausis segage omavahel riivsaia, Parmesan ja basiilik. Kastke fileetükid muna sisse ja seejärel katke kala riivsaia. Lisage maitsestamiseks maitseaineid.

Pritsige kala mõlemalt poolt õliga, asetage fileed mittenakkuva kattega küpsetusrestile ja küpsetage umbes 15–20 minutit või kuni need on kuldpruunid.



Krõbe praekana

Koostisosad

3 kanajalga või	40 ml petipiima	¼ tl jahvatatud salveid
2 kanakintsu	½ sl Dijoni sinepit	pihustusõli
50 g maisihelbeid	½ tl paprikat	soola ja pipart maitse järgi
30 g universaaljahu	½ tl Cayenne'i pipart	

Valmistamine

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 200 °C.

Maitsestage jahu suures kausis või taldrikul soola ja pipraga. Kastke kana jahu sisse, et see oleks täielikult kaetud, koputage vastu nõud, et liigne jahu maha raputada ja asetage kõrvale. Visake kasutamata jäänud jahu ära.

Asetage maisihelbed suurde taassuletavasse kotti ja veenduge, et enne sulgemist ei ole kotis õhku. Seejärel rullige tainarulliga üle kotti, et selle sisu purustada. Valage purustatud maisihelbed laia kaussi või taldrikule.

Segage suures kausis petipiim, sinep, Cayenne'i pipar, paprika ja salvei. Kastke kanalihatükid petipiimasegusse ja seejärel rullige purustatud maisihelvestes.

Pritsige kanalaha õliga üle ja seejärel pange kanatükid mittenakkuva kattega küpsetusalusele ning küpsetage umbes 5–10 minutit.

Vähendage temperatuuri 190 °C-ni ja küpsetage veel 20–25 minutit reietükke ja 10–15 minutit koibi. Jälgige, et kana oleks enne serveerimist täielikult küpsenud.

Krõbe seesami-praekana

Koostisosad

90 g kanarinnaribasisid	1½ tl soola	¼ tl jahvatatud musta
40 g kaerahelbeid	½ tl küüslaugupulbrit	pipart
25 g isekerkivat jahu	½ tl küüslaugupulbrit	60 ml kanapuljongit
10 g röstitud	½ tl sojakastet	pihustusõli
seesamiseemneid	¼ tl kuivatatud basiilikut	
½ tl kanapuljongipulbrit	¼ tl kuivatatud oregaanot	

Valmistamine

Katke kana ½ tl soola, musta pipra ja küüslaugupulbriga ning seejärel jahutage umbes 4 tundi.

Segage keskmise suurusega kausis kaerahelbed, seesamiseemned, ½ tl soola ja kanapuljongipulber ning pange kõrvale. Teises kausis segage jahu, ½ tl soola, sibulapulber, basiilik, pune, sojakaste ja kanapuljong. Kastke kanalaha puljongisse ja seejärel veeretage seesamiseemnesegus.

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 200 °C.

Pihustage kanalaha õliga, asetage see mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja küpsetage umbes 15–22 minutit või kuni see on kuldpruun.

Jaapani stiilis praetud kana

Koostisosad

175 g naha ja kondita kana rinnaliha,
lõigatud 2,5 cm kuubikuteks
1 kergelt klopitud muna
1½ tl kartulijahu
½ tl riisijahu
½ tl hakitud küüslauku
½ tl riivitud värsket ingverijuurt

½ tl seesamiõli
½ tl sojakastet
¼ tl valget suhkrut
¼ tl soola
¼ tl musta pipart
¼ tl kanapuljongikuubikut
pihustusõli

Valmistamine

Segage suures kausis kokku munad, sool, pipar, suhkur, küüslauk, ingver, seesamiõli, sojakaste ja puljongikuubik. Lisage kanatükid ja segage, kuni tükid on seguga kaetud. Katke nõu kinni ja laske umbes 30 minutit seista.

Eelsoojendage fritüür temperatuurini 200 °C.

Võtke nõu külmkapist välja, lisage kartulijahu ja riisijahu kanale ning segage hästi läbi.

Pihustage kanatükid õliga, asetage need mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja küpsetage umbes 15–22 minutit või kuni need on kuldpruunid.

Kananagitsad

Koostisosad

6 koore või tavalist kreekerit
1 nahata kana rinnafilee,
lõigatuna 2–3 cm tükkideks
1 küüslauguküüs (valikuline)
1 keskmine muna
1 spl võid

1 spl kuivatatud peterselli või 2 oksa
värsket peterselli (valikuline)
tavalist jahu
½ sidrunit (valikuline)
pihustusõli
soola ja pipart maitse järgi

Valmistamine

Eelsoojendage fritüüri temperatuurini 200 °C.

Kana valmistamiseks koorige küüslauk ja pigistage sidrunist mahl. Pange kreekerid, või, küüslauk, petersell, sidrunikoored ning näpuotsatäis soola ja pipart köögikombaini ning töödelge, kuni segu on väga peen. Valage see puru taldrikule. Raputage jahu teisele plaadile ja seejärel lööge munad väiksesse kaussi lahti ja kloppige neid kahvliga. Rullige kanaliha jahus, kuni kõik küljed on täielikult kaetud, seejärel kastke need muna ja seejärel maitsestatud puru sisse. Hõõruge puru kindlalt kanaliha külge; kanatükid peavad olema täielikult puruga kaetud. Pihustage kanatükid mõlemalt poolelt õliga ja asetage need mittenakkuva kattega küpsetusalusele ning küpsetage umbes 10–15 minutit või kuni kana on läbiküpsenud, kuldne ja krõbe.



Pipraliha

Koostisosad

200 g veisefileetükki (paksus 1,5–2,5 cm)	2 spl rasvast koort
50 g magedat võid	1 spl Dijoni sinepit
2 šalottsibulat, peeneks hakitud	1 spl oliiviõli
100 ml veiselihapuljongit	1 spl rohelist terapipart
2 spl Worcestershire'i kastet	musta ja valget terapipart, maitse järgi
2 spl brändit	soola ja pipart, maitse järgi

Valmistamine

Kuivatage lihalõigud köögipaberiga ning pange mõlemale poolele musta ja valget terapipart.

Katke lõigud fooliumiga või killega ja asetage need umbes 2–3 tunniks külmkappi. Eelsoojendage fritüüris temperatuurini 180 °C.

Asetage lihalõigud mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja küpsetage umbes 6 (väheküpsetatud), 8 (keskmiselt küpsetatud) või 10 (läbiküpsetatud) minutit sõltuvalt eelistustest. Keerake lihalõigud vahepeal ringi, et mõlemad pooled karamellistuksid.

Vahepeal valmistage ka kaste. Kuumutage õli ja võid praepannil ning keetke šalottsibulaid keskmise kuumuse juures, kuni need on pehmed. Lisage praepannile Worcestershire'i kaste, brändi ja puljong. Kuumutage kiiresti ja kaapige praepannipõhja, et kastmele maitset lisada. Lisage rohelised pipraterad, sinep ja koor, seejärel maitsestage.

Enne diagonaalsete lõikude lõikamist eemaldage liha fritüürist ja jätke umbes 5 minutiks seisma. Lisage liha kastmele. Segage, et lihamahl piprakastmega läbi segada ja liha soojendada.

Kergelt praetud lambaliha rosmariini ja küüslauguga

Koostisosad

3 väikest lambaribi või 2 lambalihaviilu	½ kuivatatud purustatud punast pipart
1 spl hakitud küüslauku	värske rosmariini võrseid (valikuline)
1 spl hakitud värsket rosmariini	

Valmistamine

Segage väikeses kausis küüslauk, rosmariin ja purustatud punane pipar.

Hõõruge umbes ¼ tl segu iga lambaribi mõlemale küljele.

Raputage lambalihale soola ja pange see plaadile, katke kinni ning asetage umbes 30 minutiks või eelistatavalt kuni 4 tunniks külmkappi.

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 200 °C.

Pange lambalihatükid mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja küpsetage umbes 10 minutit olenevalt sellest, kui läbi liha on vaja küpsetada. Vahepeal pöörake lihatükke ringi.

Soovi korral kaunistage lambaliha rosmariiniga.

Seakarbonaad

Koostisosad

1 seakarbonaad	Soola ja pipart maitse järgi
----------------	------------------------------

Valmistamine

Eelsoojendage fritüüris temperatuurini 200 °C.

Maitsestage sealihale soola ja pipraga.

Asetage seakarbonaad mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja küpsetage umbes 18–20 minutit.

Seakarbonaadi valmistamiseks kuluv aeg sõltub eelistustest; pöörake liha vahepeal ümber, et see ühtlaselt pruunistuks ja karamellistuks.

Sinepiga seakarbonaad

Koostisosad

1 seakarbonaad	Dijoni sinep
----------------	--------------

Valmistamine

Eelsoojendage fritüür temperatuurini 200 °C.

Katke sealihaviilud Dijoni sinepiga.

Asetage sealihale mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja küpsetage umbes 18–20 minutit, kuni rasv krõbedaks muutub.

Pöörake vahepeal lihaviilud ringi, et see ühtlaselt pruunistuks ja karamellistuks.



Grillitud suitsuliha

Koostisosad

750 g läbikasvanud liha

Maitsestamiseks soola ja pipart

Valmistamine

Eelsoojendage fritüüri temperatuurini 180 °C.

Asetage liha mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja katke õrnalt fooliumiga.

750 g liha valmistamiseks küpsetage seda umbes 25 minutit, pöörake see ümber ja küpsetage veel 25 minutit. Eemaldage foolium ja laske lihal umbes 10 minutit pruunistuda, seejärel pöörake see ringi ja laske veel 10 minutit pruunistuda.

Sõltuvalt lihatüki kujust või paksusest võivad toiduvalmistamise ajad varieeruda.

Kontrollige küpsetusvardaga, et vedelik oleks puhas. Maitsestage.

MÄRKUS. Olge fritüürist küpsetussahkli eemaldamisel ettevaatlik, sest selle põhja on kogunenud kuum vedelik; olge hoolikas, et vältida vigastusi.

Küpsetatud kartulid

Koostisosad

800 g kartuleid, neljaks lõigatud

maitse järgi soola ja pipart

6 spl oliiviõli

Valmistamine

Eelsoojendage fritüüris temperatuurini 200 °C.

Täitke suure kastrul poolenisti külma veega. Pange kartulid potti, lisage näputäis soola ja asetage potikaas peale. Niipea kui vesi keema läheb, vähendage kuumust ja keetke umbes 6 minutit. Kurnake kartulid ja raputage neid sõelal, et servad kõveneksid.

Asetage kartulid mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja piserdage neile õli.

Küpsetage umbes 15 minutit. Pöörake kartulid ettevaatlikult ümber ja küpsetage veel 15 minutit. Jälgige, et kartulid kõrbema ei lähe; vajaduse korral katke need fooliumiga.

Maguskartuliviilud

Koostisosad

2 maguskartulit, mis on lõigatud
väikesteks viiludeks
2 spl oliiviõli

1 tl tšillihelbeid
maitsestamiseks soola ja pipart

Valmistamine

Eelsoojendage fritüüris temperatuurini 200 °C.

Asetage kartulilõigud külma, soolaga maitsestatud vette ja laske keema. Kui kartulid hakkavad keema, kallake vesi ära.

Pange kartulilõigud kaussi, kallake õliga üle ja segage, et lõigud oleksid ühtlaselt kaetud. Maitsestamiseks lisage tšillihelbeid, maitsestage soola ja pipraga ning segage need omavahel.

Asetage kartuliviilud mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja küpsetage umbes 18–25 minutit, kuni kartulid on pehmed ja kuldpruunid.

Küpsetussahktit on soovitatav vahepeal raputada, et viilud küpseksid ühtlaselt.

Puistake serveerimiseks meresoolaga üle.

Kartuliviilud rosmariiniga

Koostisosad

1 keskmise suurusega valge kartul,
mis on lõigatud väikesteks viiludeks
1 purustatud küüslauguküüs

1 värske rosmariini oks
pihustusõli
maitsestamiseks soola ja pipart

Valmistamine

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 180 °C.

Asetage kartulilõigud külma, soolaga maitsestatud vette ja laske keema. Kui kartulid hakkavad keema, kallake vesi ära.

Pange kartulilõigud nõusse, lisage ülejäänud koostisained ja segage omavahel.

Pritsige viiludele õli, nii et igaüks oleks kergelt kaetud, asetage need mittenakkuva kattega küpsetusrestile ja küpsetage umbes 20–30 minutit või kuni need on kuldpruunid ja nende välispind on krõbe.

Küpsetussahktit on soovitatav vahepeal raputada, et viilud küpseksid ühtlaselt.



Sibularõngad

Koostisosad

32 g universaaljahu

1 suur sibul

80 ml petipiima

pihustusõli

maitsestamiseks soola ja pipart

Valmistamine

Eelsoojendage fritüüri temperatuurini 200 °C.

Peske ja koorige sibulad ning lõigake need 5 mm paksusteks viiludeks ning seejärel eraldage rõngasteks.

Maitsestage jahu suures kausis või taldrikul soola ja pipraga. Asetage sibularõngad täielikult jahu sisse, nii et need on üleni kaetud, koputage vastu kaussi, et üleliigne jahu maha raputada, ja asetage kauss kõrvale. Visake kasutamata jäänud jahu ära.

Kastke sibularõngad petipiima, nii et need on üleni kaetud.

Raputage liigne petipiim maha ja kastke sibularõngad teist korda jahu sisse.

Pihustage sibularõngaid õliga, asetage need mittenakkuva kattega küpsetusalusele ja küpsetage umbes 5–8 minutit või kuni need on kuldpruunid.

Küpsetussahktit on soovitatav vahepeal raputada, et sibularõngad küpseksid ühtlaselt.

Paneeritud kana-goujonid

Koostisosad

25 g riivsaia

25 g toorjuustu

1 kanarinnalõik

Pihustusõli

Valmistamine

Eelsoojendage fritüüri temperatuurini 200 °C.

Lõigake kanarind ribadeks, määrige ühtlaselt toorjuustuga ja seejärel katke riivsaia.

Pihustage kanaliha kergelt õliga, asetage see mittenakkuva kattega

küpsetusalusele ja küpsetage umbes 15–22 minutit, pöörake liha vahepeal ümber või küpsetage, kuni liha on kuldpruun ja katsudes tihke.

Märkused

Akude ning elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamine



See sümbol tootel, selle patareidel või pakendil tähendab, et seda toodet ja selle patareisid ei tohi koos olmejäätmetega utiliseerida. Kasutaja peab andma toote üle akude ning elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtuks sobivale kogumispunktile.

— Selline eraldi kogumine ja ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid ning vältida akudes ning elektri- ja elektroonikaseadmetes esineda võivate ohtlike ainete poolt põhjustatavaid võimalikke negatiivseid tagajärgi inimeste tervisele ja keskkonnale seoses sobimatu kõrvaldamisega. Mõned jaemüüjad pakuvad tagasivõtuteenuseid, mis võimaldavad kasutajal tagastada kasutatud seadmed nõuetekohaseks kõrvaldamiseks. **Elektri- ja elektroonikaseadmetest andmete kustutamise eest enne utiliseerimist vastutab kasutaja.** Rohkem teavet patareide ning elektri- ja elektroonikajäätmete kõrvaldamise kohta saate kohalikust linna- või omavalitsusest, jäätmekogumistefevõttest või edasimüüjalt.



SALTER[®]

Tootja:

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

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

Valmistatud Hiinas.

Ettevõtte ©Salter kaubamärk.
Kõik õigused on kaitstud.

CD150218/MD091023/V11