

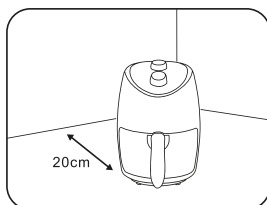
SALTER®

SINCE 1760

Kompaktne kuumaõhufritüür

Nautige praetud toitu tervislikul
viisil, kasutades vähe või üldse
mitte õli





HOIATUS! 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.

Hoidke juhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

Ohutusjuhised

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida üldisi ettevaatusabinõusid.

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

Alates 8-aastased lapsed ning vähenenud füüsiliste, sensoorsete 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 abrasiivseid esemeid; mittenakkuva katte kahjustamise vältimiseks kasutage ainult plastist või puidust spaatleid.

Enne tarvikute vahetamist või paigaldamist lülitage seade välja ja lahutage see toitelikast. Pärast seadme

kasutamist ja enne selle puhastamist või hooldamist eraldage see alati toiteallikast.

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 taimeri 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 taimer ei peatu ja jätkab 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.

Veenduge, et küpsetussahtel oleks uuesti sisestamisel õigesti joondatud.

Hoidke küpsetussahatlit ainult käepidemest.

Küpsetussahatli fritüürist eemaldamise käigus olge ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda auru.

Kui küpsetussahatlis on liiga palju õli, siis eemaldage see.

Kasutage üleliigse õli kogumiseks kuumakindlat nõud ja pärast õli jahtumist kõrvaldage see nõuetekohaselt.

Ärge tehke järgmist.

Kui kuum söök on küpsetussahatli sees, siis pöörake küpsetussahatel ümber, sest küpsetussahatli põhja võib koguneda üleliigne õli, mis võib söögi sisse imbuda.

Ärge katke õhufritüüri ega selle õhusisselaskeavasid kinni, kuna see takistab õhuvoolu ja võib mõjutada küpsetustulemusi.

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

Hoidke küpsetussahatlit ainult käepidemest.

Kui küpsetusalusel on üleliigset õli, siis raputage küpsetussahatlit jõuliselt.

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 küpsetussahatlit 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. Kompaktse kuumaõhufritüüri kere | 5. Taimeri juhtnupp |
| 2. Kõpsetussahtel | 6. Temperatuuri juhtnupp |
| 3. Mittenakkuva kattega kõpsetusrest | 7. Oranž toite märgutuli |
| 4. Kõpsetussahkli kõeplide | 8. Roheline kuumuse märgutuli |

Kasutusjuhend

Enne esmakordset kasutamist

Puhastage kuumaõhufritüüri jaotises „Hooldus ja korrashoid“ esitatud juhiste järgi.

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.

Kompaktse kuumaõhufritüüri kasutamine

1. SAMM. Ühendage fritüür elektrivõrku ja lülitage seade sisse.

2. SAMM. Eelsoojendage kuumaõhufritüüri umbes viis minutit, kasutades taimeri ja temperatuuri juhtnuppe. Oranžid ja rohelised märgutuled süttivad, andes märku, et kuumaõhufritüür on sisse lülitatud ja kuumeneb.

3. SAMM. Eemaldage küpsetussahtel, tõmmates selle käepideme abil kuumaõhufritüürist välja. Asetage küpsetussahtel tasasele stabiilsele ja kuumakindlale pinnale.

4. SAMM. Asetage koostisosad mittenäksuva pinnaga küpsetusresti peale, mis asub küpsetussahkli sees. Libistage küpsetussahtel kuumaõhufritüüri põhikorpusesse, et see sulgeda.

5. SAMM. Valige temperatuuri juhtnupu abil fritüüri jaoks soovitud kuumus.

6. SAMM. Tehke kindlaks koostisosade jaoks vajalik küpsetusaeg ja kasutage taimeri juhtnuppe, et määrata vastav aeg. Kui nupp vabastada, algab taimeri pöördloendus.

7. SAMM. Mõnda koostisosa tuleb poole küpsetamise ajal raputada. Eemaldage küpsetussahtel, tõmmates selle käepideme abil kuumaõhufritüürist välja. Raputage küpsetussahklit 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, avades ettevaatlikult küpsetussahkli. Kui koostisosad ei ole küpsenud, siis sulgege küpsetussahtel ja kasutage küpsetusaja reguleerimiseks taimeri juhtnuppe. Kui toit on küpsenud, eemaldage küpsetussahtel kerest ning seejärel asetage selle sisu kaussi või taldrikule. Kui tegemist on suurte tükkide või õrna toiduga, siis kasutage kuumakindlaid tange (ei kuulu komplekti).

MÄRKUS. Kui kuumaõhufritüür ei lülitu sisse, ei ole küpsetussahtel õigesti sisestatud. Kontrollige, kas küpsetussahtel on täielikult sisestatud.

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. Selle asemel kasutage alati küpsetatud toidu eemaldamiseks küpsetustarvikuid.

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

Kuumaõhufritüür muutub kasutamise ajal väga kuumaks; vigastuste vältimiseks olge ettevaatlik ja asetage see alati kuumakindlale pinnale.

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	200–400 g	16–18 minutit	200 °C	Raputage krõpse jaotises „Kompaktse kuumaõhufritüüri kasutamine” esitatud juhiste kohaselt.
Paksud külmutatud krõpsud	200–400 g	18–20 minutit	200 °C	Raputage krõpse jaotises „Kompaktse kuumaõhufritüüri kasutamine” esitatud juhiste kohaselt.
Isevalmistatud krõpsud	200–400 g	20–30 minutit	200 °C	Järgige kõiki jaotises „Etapiviisiline juhend krõpsude valmistamiseks” esitatud juhiseid.
Kodused kartulikrõpsud	200–400 g	20–30 minutit	180 °C	Tärglase eemaldamiseks leotage kartuliviile vees, seejärel lisage ½ spl õli ja raputage, järgides jaotises „Kompaktse kuumaõhufritüüri kasutamine” esitatud juhiseid.

Liha ja linnuliha

Toit	Kogus	Ligikaudne küpsetusaeg	Temperatuur	Lisateave
Lihalõigud	100–300 g	Läbiküpsenud: 10 min Keskmiselt küpsenud: 8 min Vähe küpsetatud: 6 min	180 °C	Küpsetusaja keskel pöörake ümber.
Hamburger	100–300 g	18–20 minutit	180 °C	Küpsetusaja keskel pöörake ümber.
Sealiha	100–300 g	18–20 minutit	200 °C	Küpsetusaja keskel pöörake ümber.
Kanarinnaliha	100–300 g	15–22 minutit	200 °C	Kontrollige alati, et kana oleks täielikult küpsenud.
Kanakoivad	100–300 g	15–22 minutit	180 °C	Kontrollige alati, et kana oleks täielikult küpsenud.

Suupisted ja kõrvalroad

Toit	Kogus	Ligikaudne küpsetusaeg	Temperatuur
Külmutatud kanagitsad	100–300 g	6–10 minutit	200 °C
Kevadrullid	100–200 g	8–10 minutit	200 °C
Täidetud köögiviljad	100–200 g	10–15 minutit	180 °C

Etapiivisiline juhend krõpsude valmistamiseks

Isevalmistatud krõpsud

- SAMM.** Eelsoojendage fritüüri temperatuurini 200 °C.
- SAMM.** Lõigake kartul umbes 1 cm laiusteks viiludeks.
- SAMM.** Asetage hakitud kartulid külma, soolaga maitsestatud vette ja laske keema. Keetke umbes 3 minutit.
- SAMM.** Kurnake vesi kartulitest välja ja kuivatage põhjalikult paberrätiga.
- SAMM.** Katke hakitud kartulid ½ spl toiduõli või pihustusõliga ning asetage need mittenakkuva kattega küpsetusrestile. Parima tulemuse saamiseks kontrollige, kas kartulid on täielikult kaetud.
- SAMM.** Keetke 200 °C juures 20–30 minutit.
- SAMM.** Raputage krõpse regulaarselt (umbes iga 6 minuti järel), et need kindlasti ühtlaselt küpseksid. Kui krõpsud kinnituvad mittenakkuva pinnaga küpsetusresti külge, lisage neile rohkem õli.
- SAMM.** Kui krõpsud on küpsetatud ja krõbedad, eemaldage need kuumast fritüürist, maitsestage ja asuge sööma.

Külmutatud krõpsud

- SAMM.** Eelsoojendage fritüüri temperatuurini 200 °C.
- SAMM.** Lisage 200–400 g külmutatud krõpse mittenakkuva kattega küpsetusrestile.
- SAMM.** Õhukeste külmutatud krõpsude saamiseks küpsetage 16–18 minutit ja paksude külmutatud krõpsude saamiseks 18–20 minutit.
- SAMM.** Raputage krõpse regulaarselt (umbes iga 6 minuti järel), et need kindlasti ühtlaselt küpseksid.
- 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 mässige juhettihedalt fritüüri ümber; kahjustamise vältimiseks keerake see ümber seadme lõdvalt.

Tehnilised andmed

Tootekood: EK2817H
Sisend: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Väljund: 1000 W

Retseptid

*Kõik käesolevas kasutusjuhendis kasutatud retseptipildid on ainult illustreeriva iseloomuga.



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

Lisage keskmise kuumuse juures kastrulisse tilgake õli ja pehmendamiseks sibul ning 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 lusikatais lihasegu ja seejärel murdke riba kolmnurkadeks. Kasutage servade sulgemiseks väikest kogust piima.

Jätkake seni, kuni kogu hakklihasegu on lisatud.

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 200 °C.

Pritsige iga samosat õliga, seejärel pange kaks samosat mittenakkuva kattega küpsetusrestile ja küpsetage umbes kolm minutit.

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

Grillitud krevetid

Koostisosad

200 g hiidkrevette, pestud ja kooritud
80 g sulatatud võid

1 küüslauguküüs, kooritud ja purustatud
2 spl sidrunimahla

Valmistamine

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 200 °C.

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

Lõhekoketid

Koostisosad

40 g jahu	¼ rohelist sibulat
25 g riivsaia	½ tl küpsetuspulbrit
16 g lõhemahla	¼ tl Worcestershire'i kastet
½ konservlõhe, kurnatud, omas mahlas	pihustusõli
½ muna	maitse järgi soola ja pipart

Valmistamine

Segage kausis lõhe ja muna ning seejärel lisage jahu, pipar, sibulad ja Worcestershire'i kaste. Segage küpsetuspulber lõhemahlaga ja lööge vahtu. Kallake see lõhesegule ja segage kahvliga. Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 200 °C.

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

Paneeritud kalafileed

Koostisosad

100 g tursa-/seljafileed (ühesuurused parimate	2 spl tavalist jahu
küpsetustulemuste saamiseks)	1 spl Parmesani juustu baziilikut,
40 g riivsaia	kuivatatud pihustusõli
½ muna, klopitud	maitse järgi soola ja pipart

Valmistamine

Lisage keskmise suurusega kaussi veidi nisujahu ja katke tursafilee jahuga.

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

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 190 °C.

Pihustage kala mõlemale poolele õli, asetage fileed mittenakkuva kattega küpsetusrestile ja küpsetage umbes 15–20 minutit või kuni need on kuldpruunid.



Krõbe praekana

Koostisosad

50 g maisihelbeid
30 g tavalist jahu
40 ml petipiima
3 kanakoiba või 2 kanareietükki
½ sl Dijoni sinepit

½ tl paprikat
½ tl Cayenne'i pipart
¼ tl jahvatatud salveid
pihustusõli
maitse järgi soola ja pipart

Valmistamine

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 kottis 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.

Eelsoojendage kuumaõhufriti temperatuurini 200 °C.

Pritsige kanalihale õliga üle ja seejärel pange kanatükid mittenakkuva kattega küpsetusrestile 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 kanarinnaribasid,
40 g kaerahelbeid
25 g isekerkivat jahu
10 g röstitud seesamiseemneid
60 ml kanapuljongit
½ spl kanapuljongipulbrit
1½ tl soola

½ tl küüslaugupulbrit
½ tl sibulapulbrit
½ tl sojakastet
¼ tl kuivatatud basiilikut
¼ tl kuivatatud oreganot
¼ tl jahvatatud musta pipart
pihustusõli

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 kanalihale puljongisse ja seejärel veeretage seesamiseemnesegusse.

Eelsoojendage kuumaõhufriti temperatuurini 200 °C.

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

Jaapani stiilis praetud kana

Koostisosad

175 g nahata ja kondita kanarindu, lõigatud	½ spl seesamiõli
2,5 cm kuubikuteks,	½ spl sojakaste
1 muna, kergelt klopitud	¼ tl valget suhkrut
1½ spl kartulijahu	¼ tl soola
½ spl riisijahu	¼ tl musta pipart
½ spl hakitud küüslauku	¼ tl kanapuljongikuubikut
½ riivitud värsket ingverijuurt	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 mittekleepuva kattega küpsetusrestile ja küpsetage umbes 15–22 minutit või kuni need on kuldpruunid.

Kananagitsad

Koostisosad

6 koore- või tavalist kreekerit	1 spl kuivatatud peterselli või
1 nahata kanarinnafilee,	2 oksa värsket peterselli (valikuline)
lõigatud 2–3 cm tükkideks	½ sidrunit (valikuline)
1 küüslauguküüs (valikuline)	tavalist jahu
1 keskmise suurusega muna	pihustusõli
1 spl võid	maitse järgi soola ja pipart

Valmistamine

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.

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 200 °C.

Pihustage kõik kanatükid õliga üle ja asetage need mittenakkuva kattega küpsetusrestile ning küpsetage umbes 10–15 minutit või kuni need on läbi küpsenud, kuldseid ja krõbedad.

Pipraliha

Koostisosad

200 g veisefileetükki (paksus 1,5–2,5 cm)
50 g magedat võid
2 šalottsibulat, peeneks hakitud
100 ml veiselihapuljongit
2 spl Worcestershire'i kastet
2 spl brändit

2 spl rasvast koor
1 spl Dijoni sinepit
1 spl oliiviõli
1 spl rohelist terapipart
musta ja valget terapipart, maitse järgi
soola ja pipart, maitse järgi

Valmistamine

Kuivatage lihalõigud kõõgipaberiga ning pange mõlemale poolele musta ja valget terapipart. Katke lõigud fooliumiga või kilega ja asetage need umbes 2–3 tunniks külmkappi. Eelsoojendage fritüüris temperatuurini 180 °C.

Asetage lihalõigud mittenakkuva kattega küpsetusrestile ja keetke soovi järgi umbes 6 (pooltoores), 8 (poolküps) või 10 (küps) minutit. 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
1 spl hakitud küüslauku
1 spl värsket rosmariini, hakituna

½ kuivatatud purustatud punast pipart
värsked rosmariini võrseid (valikuline)

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 põhjalikult on vaja liha küpsetada. Vahepeal pöörake lihatükke ringi.

Soovi korral kaunistage lambaliha rosmariiniga.



Seakarbonaad

Koostisosad

1 seakarbonaad

maitsestamiseks soola ja pipart

Valmistamine

Eelsoojendage fritüüris temperatuurini 200 °C.

Maitsestage sealiha soola ja pipraga.

Asetage seakarbonaad mitterakkuva kattega küpsetusrestile 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 sinepit

Valmistamine

Eelsoojendage fritüür temperatuurini 200 °C.

Katke sealihaviilud Dijoni sinepiga.

Asetage sealiha mittekleepuva kattega küpsetusrestile ja küpsetage umbes 18–20 minutit, kuni rasv muutub krõbedaks.

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

Grillitud suitsuliha

Koostisosad

750 g suitsuliha

maitsestamiseks soola ja pipart

Valmistamine

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 180 °C.

Asetage liha mitterakkuva 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
6 spl oliiviõli

maitse järgi soola ja pipart

Valmistamine

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.

Eelsoojendage fritüüris temperatuurini 200 °C.

Asetage kartulid mitterakkuva kattega küpsetusrestile 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 tsillihelbeid
maitsestamiseks soola ja pipart

Valmistamine

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 tsillihelbeid, maitsestage soola ja pipraga ning segage need omavahel. Eelsoojendage fritüüris temperatuurini 200 °C.

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

Küpsetussahktiit 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

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.

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 180 °C.

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

Küpsetussahktiit on soovitatav vahepeal raputada, et viilud küpseksid ühtlaselt.

Sibularõngad

Koostisosad

32 g tavalist jahu
1 suur sibul
80 ml petipiima

pihustusõli
maitsestamiseks soola ja pipart

Valmistamine

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

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 200 °C.

Pihustage sibularõngastele õli, asetage need mittenakkuva kattega küpsetusrestile 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

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

Eelsoojendage kuumaõhufritüür temperatuurini 200 °C.

Pihustage kanaliha kergelt õliga, asetage see mittenakkuva kattega küpsetusrestile ja küpsetage umbes 15–22 minutit, pöörake liha vahepeal ümber või küpsetage, kuni liha on kuldpruun ja tihke.

Märkused

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

Kui see toode ei jõua teieni vastuvõetavas seisukorras, võtke palun ühendust meie klienditeenindusega aadressil **www.salter.com**.

Hoidke saateleht käepärast, sest teilt küsitakse sellel olevaid andmeid.

Kui soovite toote tagastada, viige see koos ostutšekiga jaemüüjale, kellelt toote ostsite (vastavalt nende tingimustele).

Garantii

Kõigil uuena ostetud toodetel on tootja garantii, garantii tähtaeg sõltub tootest. Juhul kui on võimalik esitada mõistlikud ostutõendid, annab Salter alates ostukuupäevast jaemüüjale tavapärase 12 kuu pikkuse garantii. Garantii kehtib ainult siis, kui tooteid kasutatakse vastavalt nende kavandatud koduseks kasutamiseks ettenähtud juhistele. Toodete valesti kasutamine või demonteerimine muudab garantii kehtetuks.

Garantii alusel on meil kohustus parandada või asendada tasuta mis tahes defektsed osad. Juhul kui meil pole võimalik täpset asendustoodet pakkuda, pakutakse teile sarnane toode või hüvitatakse kulud. Käesolev garantii ei hõlma igapäevasest kulumisest tulenevaid kahjusid ega kulumaterjale, nagu pistikud, kaitsmed jne.

Pidage meeles, et eespool nimetatud tingimusi võidakse aeg-ajalt uuendada ja seetõttu soovitame teil neid iga kord kontrollida, kui veebisaiti uuesti külastate.

Mitte ükski punkt selles garantiiis või selle tootega seotud juhistes ei välista, piira ega mõjuta muul viisil teie seaduslikke õigusi.

Akude ning elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamine



See sümbol tootel, toote akudel või pakendil tähendab, et seda toodet ja selles sisalduvaid akusid ei tohi visata olmeprügi hulka. 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.

Kasutaja peab elektri- ja elektroonikaseadmetes olevad andmed enne seadmete kõrvaldamist kustutama. Lisateavet akude ning elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise kohta saate kohalikust linna-/munitsipaalametist, majapidamisjäätmete kõrvaldamise teenusepakkujalt või jaemüüjalt.

SALTER®

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

Valmistatud Hiinas.



Ettevõtte ©Salter kaubamärk. Kõik õigused on kaitstud.

