

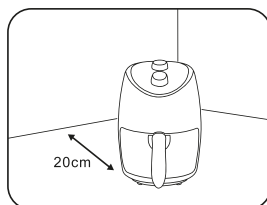
SALTER®

SINCE 1760

Kompaktā cepšanas ierīce ar karsto gaisu

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





BRĪDINĀJUMS. 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.

Saglabājiet instrukcijas turpmākai atsaucei.

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 pārlicinātos, 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.

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

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

Neglabājiet ierīci blakus citām siltumu izstarojošām ierīcēm. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām.

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

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

Nevelciet un nenesiet ierīci, turot aiz strāvas padeves vada.

Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam mērķim.

Neizmantojiet citus piederumus, izņemot tos, kas iekļauti komplektācijā.

Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

Neglabājiet ierīci tiešos saules staros vai augsta mitruma apstākļos.

Nepārvietojiet ierīci lietošanas laikā.

Nepieskarieties nevienai ierīces daļai, kas var sakarst, vai ierīces sildelementiem, jo tādējādi varat gūt traumu.

Lai nesabojātu virsmu ar nepiedegošo pārklājumu, neizmantojiet asus vai abrazīvus priekšmetus, bet lietojiet tikai plastmasas vai koka lāpstīņas.

Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves pirms piederumu maiņas vai uzstādīšana. Pēc lietošanas un pirms tīrīšanas vai apkopes vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves.

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

Vienmēr lietojiet ierīci uz stabilas, siltumizturīgas virsmas lietotājam ērtā augstumā. Pagarinātājkabeļa izmantošana ar šo ierīci nav ieteicama.

Šo ierīci nedrīkst lietot ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu, kas nav iekļauta šīs ierīces komplektācijā.

Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai māsaimniecības 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. Neglabājiēt 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. Iestafītais gatavošanas laiks ir pagājis. Tiek atskaņots taimera signāls un aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija, izslēdzot cepšanas ierīci.

2. Ēdiena gatavošanas nodaļījums tiek izņemts no cepšanas ierīces ar karsto gaisu gatavošanas laikā. Šādā gadījumā taimeris netiks apturēts — tas 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:

Pārliedzinieties, vai gatavošanas nodaļījums ir pareizi izlīdzināts, kad to ievietojat atpakaļ.

Turiet gatavošanas nodaļījumu tikai aiz gatavošanas nodaļījuma roktura.

Izņemot gatavošanas nodaļījumu no cepšanas ierīces, ievērojiet piesardzību, jo var izplūst tvaiks.

Iztukšojiet gatavošanas nodaļījumu, ja tas kļūst pārāk pilns ar lieko eļļu. Izmantojiet karstumizturīgu trauku, lai savāktu lieko eļļu, un pareizi to utilizējiet, kad tā ir atdzisusi.

BRĪDINĀJUMI:

Negrieziet otrādi gatavošanas nodaļījumu ar karstu ēdienu iekšā, jo liekā eļļa var uzkrāties gatavošanas nodaļījuma apakšā un var ieplūst sastāvdaļās.

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

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

Kārtīgi sakratiet gatavošanas nodaļījumu, kamēr traukā ir liekā eļļa.

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 nodaļījumu 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. Kompaktās cepšanas ierīces ar karsto gaisu galvenais bloks | 4. Gatavošanas nodalījuma rokturis |
| 2. Ēdiena gatavošanas nodalījums | 5. Taimera regulators |
| 3. Cepšanas restes ar nepiedegošo pārklājumu | 6. Temperatūras regulators |
| | 7. Darbības indikators oranžā krāsā |
| | 8. Termoindikators zaļā krāsā |

Lietošanas norādījumi

Pirms pirmās lietošanas reizes

Tīriet cepšanas ierīci ar karsto gaisu, ievērojot norādījumus, kas aprakstīti sadaļā “Uzturēšana un apkope”.

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.

Kompaktās cepšanas ierīces ar karsto gaisu lietošana

- 1. darbība.** Pievienojiet cepšanas ierīci ar karsto gaisu strāvas padeves avotam un ieslēdziet to.
- 2. darbība.** Karsējiet cepšanas ierīci ar karsto gaisu apm. 5 minūtes, izmantojot taimera un temperatūras regulatoru. Iedegsies oranžais un zaļais indikators, signalizējot, ka cepšanas ierīce ar karsto gaisu ir ieslēgta un sakarst.
- 3. darbība.** Izmantojot rokturi, izņemiet gatavošanas nodaļījumu no cepšanas ierīces ar karsto gaisu. Novietojiet gatavošanas nodaļījumu uz tīdzenas, stabilas, siltumizturīgas virsmas.
- 4. darbība.** Novietojiet sastāvdaļas cepšanas restu ar nepiedegošo pārklājumu virspusē gatavošanas nodaļījumā. Ievietojiet gatavošanas nodaļījumu atpakāj 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. Izmantojot rokturi, izņemiet gatavošanas nodaļījumu no cepšanas ierīces ar karsto gaisu. Viegli sakratiet gatavošanas nodaļījumu un pēc tam iebīdīet to atpakāj 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. Pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas, uzmanīgi atverot gatavošanas nodaļījumu. Ja sastāvdaļas nav gatavas, aizveriet gatavošanas nodaļījumu un izmantojiet taimera regulatoru, lai attiecīgi pielāgotu gatavošanas laiku. Ja ēdiens ir gatavs, izņemiet gatavošanas nodaļījumu no galvenā bloka un pēc tam izlieciet sastāvdaļas bļodā vai uz šķīvja. Izmantojiet karstumizturīgas virtuves stangas (nav iekļautas), ja ēdiens ir ļoti liels vai trausls.

PIEZĪME. Ja cepšanas ierīce ar karsto gaisu neieslēdzas, gatavošanas nodaļījums nav pareizi ievietots. Pārbaudiet, vai gatavošanas nodaļījums ir pilnībā ievietots.

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 bļodā vai uz šķīvja, jo liekā eļļa var sakrāties gatavošanas nodaļījuma apakšā. Tā vietā vienmēr izmantojiet gatavošanas piederumus,

lai izņemtu gatavo ēdienu.

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.

Cepšanas ierīce ar karsto gaisu lietošanas laikā kļūs ļoti karsta; ievērojiet piesardzību, lai nepieļautu traumas, un vienmēr novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.

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	200–400 g	16–18 min	200 °C	Čipsus sakrata, ievērojot norādījumus, kas sniegti sadaļā “Kompaktās cepšanas ierīces ar karsto gaisu lietošana”.
Biezi saldēti čipsi	200–400 g	18–20 min	200 °C	Čipsus sakrata, ievērojot norādījumus, kas sniegti sadaļā “Kompaktās cepšanas ierīces ar karsto gaisu lietošana”.
Mājās gatavoti čipsi	200–400 g	20–30 min	200 °C	Ievērojiet visus norādījumus, kas sniegti sadaļā “Pakāpeniskas norādes čipsu pagatavošanai”.
Mājās gatavotas kartupeļu daiviņas	200–400 g	20–30 min	180 °C	Kartupeļu daiviņas daļēji iemērc ūdenī, lai noņemtu cieti, pievieno ½ ēdamk. eļļas un sakrata, ievērojot norādījumus, kas sniegti sadaļā “Kompaktās cepšanas ierīces ar karsto gaisu lietošana”.

Gaļa un mājputnu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Aptuvenais gatavošanas laiks	Temperatūra	Papildu informācija
Steiks	100–300 g	Labi izcepts: 10 min Vidēji izcepts: 8 min Pusjēls: 6 min	180 °C	Apgrieziet otrādi, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.
Hamburgers	100–300 g	18–20 min	180 °C	Apgrieziet otrādi, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.
Cūkgaļas karbonādes	100–300 g	18–20 min	200 °C	Apgrieziet otrādi, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.
Vistas krūtiņa	100–300 g	15–22 min	200 °C	Vienmēr pārbaudiet, vai vista ir kārtīgi izcepusies.
Vistu stilbiņi	100–300 g	15–22 min	180 °C	Vienmēr pārbaudiet, vai vista ir kārtīgi izcepusies.

Uzkodas un piedevas

Ēdiens	Daudzums	Aptuvenais gatavošanas laiks	Temperatūra
Saldētas vistu kroketes	100–300 g	6–10 min	200 °C
Rullīši ar dārzeņiem	100–200 g	8–10 min	200 °C
Pildīti dārzeņi	100–200 g	10–15 min	180 °C

Pakāpeniskas norādes čipsu pagatavošanai

Mājās gatavoti čipsi

- 1. darbība.** Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.
- 2. darbība.** Kartupeļus sagriež apm. 1 cm platās šķēlēs.
- 3. darbība.** Sagrieztos kartupeļus ievieto kastrolī ar aukstu ūdeni un gaida, līdz tas sāk vārīties. Apvāra apmēram 3 minūtes.
- 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 uz cepšanas restēm ar nepiedegošo pārklājumu. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, pārliecinieties, vai kartupeļi ir pilnībā noklāti ar eļļu.
- 6. darbība.** Cep 20–30 minūtes 200 °C temperatūrā.
- 7. darbība.** Lai visi čipsi gatavotos vienmērīgi, tos regulāri sakrata (apm. ik pēc 6 minūtēm). Ja čipsi līp pie cepšanas restēm ar nepiedegošo pārklājumu, uzsmidzina papildu eļļu.
- 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.** 200–400 g saldēto čipsu liek uz cepšanas restēm ar nepiedegošo pārklājumu.
- 3. darbība.** Gatavo apmēram 16–18 minūtes plānu saldēto čipsu gadījumā vai 18–20 minūtes biezu saldēto čipsu gadījumā.
- 4. darbība.** Lai visi 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, pārliecinieties, vai ierīce ir pilnībā atdzisusi, tīra un sausa.

Nekad neapstiniet strāvas vadu cieši ap cepšanas ierīci; aptiniet to brīvi, lai izvairītos no bojājumiem.

Specifikācijas

Produkta kods: EK2817H

Ieeja: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Izeja: 1000 W

Receptes

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



Pīrādziņi ar liellopu gaļu

Sastāvdaļas

100 g maltās 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

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.

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Katru pīrādziņu apslaka ar eļļu, pēc tam vienā gatavošanas reizē 2 pīrādziņus liek uz cepšanas restēm 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 garneles, 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 cepšanas restēm ar nepiedegošo pārklājumu. Garneles grilē apm. 10–15 minūtes, gatavošanas vidusposmā apgriež.

Laša kroketes

Sastāvdaļas

40 g milti	¼ sasmalcinātu loku
25 g rīvmaizes	½ tējk. cepamā pulvera
16 g šķidruma no notecināta laša	¼ tējk. Vusterširas mērces
½ laša konservu kārbas, notecinātas,	Eļļa apslacīšanai
paturot šķidrumu	Pipari pēc garšas
½ olas	

Pagatavošana

Bļodā samaisa lasi un olu, pēc tam iemaisa miltus, pievieno piparus, sīpolus un Vusterširas mērci. Cepamo pulveri samaisa ar šķidrumu no laša un sakul, līdz parādās putas. Laša masai pielej šķidrumu un samaisa ar dakšu.

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

No maisījuma izveido kroketes un pārkausa ar rīvmaizi. Apslaka ar eļļu, liek uz cepšanas restēm ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 15–18 minūtes vai līdz tās ir zeltaini brūnas.

Zivs fileja rīvmaizē

Sastāvdaļas

100 g mencu filejas/muguras gabalu (vienāda izmēra labākiem gatavošanas rezultātiem)	1 ēdamk. parmezāna
40 g rīvmaizes	Kaltēts baziliks
½ sakultas olas	Eļļa apslacīšanai
2 ēdamk. parasto miltu	Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

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.

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 190 °C.

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

Kraukšķīga cepta vista

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

Plašā bļodā vai uz šķīvja miltus samaisa 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 maisiņā, pirms aizvēšanas pārliecinoties, vai maisiņā 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.

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Vistas gabalus apslaka ar eļļu un izkārtō uz cepšanas restēm 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 krūtiņas, sagrieztas	½ tējk. ķiploku pulvera
garenos gabaliņos	½ tējk. sīpolu pulvera
40 g auzu pārslu	½ tējk. sojas mērces
25 g pašbriestošo miltu	¼ tējk. kaltēta bazilika
10 g grauzdētu sezama sēklu	¼ tējk. kaltētas raudenes
60 ml vistas buljona	¼ tējk. maltu melno piparu
½ ēdamk. vistas buljona pulvera	Elļa apslacīšanai
1½ tējk. sāls	

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 cepšanas restēm 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,
sagrieztas 2,5 cm lielos gabaliņos
1 viegli sakulta ola
1½ ēdamk. kartupeļu miltu
½ ēdamk. rīsu miltu
½ ēdamk. sakapāta ķiploka
½ ēdamk. sarīvētas svaigas ingvera saknes

½ ēdamk. sezama eļļas
½ ēdamk. sojas mērces
¼ tējķ. baltā cukura
¼ tējķ. sāls
¼ tējķ. melno piparu
¼ tējķ. vistas buljona kubiņa
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 nokļātu 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 cepšanas restēm ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 15–22 minūtes vai līdz tā ir zeltaini brūna.

Vistas kroketes

Sastāvdaļas

6 krējuma vai parastie krekeri
1 vistas fileja bez ādas, s
agriezta 2–3 cm gabaliņos
1 ķiploka daiviņa (pēc izvēles)
1 vidēja ola
1 ēdamk. sviesta

1 ēdamk. kaltētu pētersīļu vai
2 zariņi svaigu pētersīļu (pēc izvēles)
½ citrona (pēc izvēles)
Parastie milti
Eļļa apslacīšanai
Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

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.

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Vistas gabalus no visām pusēm apslaka ar eļļu, liek uz cepšanas restēm ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 10–15 minūtes vai līdz tie ir izcepušies, 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 cepšanas restēm 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 cepšanas restēm 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 cepšanas restēm 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 cepšanas restēm 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

Pagatavošana

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 180 °C.

Šķiņķi liek uz cepšanas restes ar nepiedegošo pārklājumu un brīvi aplāj 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 nodalījumu 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

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.

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Kartupeļus liek uz cepšanas restes ar nepiedegošo pārklājumu un apslaka ar eļļu. Cep apm. 15 minūtes. Uzmanīgi apgriež tos otrādi un cep vēl 15 minūtes. Pievērsiet uzmanību, lai kartupeļi neapdeg; 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

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.

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C.

Daiviņas liek uz cepšanas restes 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

Kartupeļu daiviņas liek katlā ar aukstu sālsūdeni un uzvāra. Kad ūdens uzvārījies, kartupeļus nokāš. Kartupeļu daiviņas liek bļodā, pievieno pārējās sastāvdaļas un samaisa.

Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 180 °C.

Daiviņas vienmērīgi apslaka ar eļļu, liek uz cepšanas restes ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 20–30 minūtes vai līdz to ārpuse 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

Sīpolu nomizo un sagriež 5 mm platās šķēlēs, tad šķēles sadala gredzenos. 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. Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C. Sīpolu gredzenus apslaka ar eļļu, liek uz cepšanas restes 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.

Vīstu pirkstiņi rīvmaizē

Sastāvdaļas

25 g rīvmaizes
25 g krēmsiera

1 vistas krūtiņa
Eļļa apslacīšanai

Pagatavošana

Vistas krūtiņu sagriež garenos gabaliņos, vienmērīgi apsmērē ar krēmsieru un apviļā rīvmaizē. Cepšanas ierīci ar karsto gaisu sakarsē līdz 200 °C. Vīstu viegli apziež ar eļļu, liek uz cepšanas restes ar nepiedegošo pārklājumu un cep apm. 15–22 minūtes, gatavošanas vidusposmā apgriežot uz otru pusi, vai līdz tie ir zeltaini brūni un stingri pieskaroties.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler StraÙe 5, 51149 Kln. Germany.

Ja saŋēmāt ņo precī stāvoklī, kas jūs neapmierina, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas nodaļu vietnē www.salter.com.

Lūdzu, sagatavojiet pavadzīmi, jo būs nepieciešama tajā norādītā detalizētā informācija. Ja vēlaties nodot atpakaļ ņo produktu, nododiet to mazumtirgotājam, no kura tas iegādāts, un pievienojiet kvīti (atbilstoši mazumtirgotāja noteikumiem un nosacījumiem).

Garantija

Uz visiem produktiem, kas ir iegādāti kā jauni produkti, attiecas ražotāja garantija; garantijas derīguma laiks ir atkarīgs no produkta. Ja tiek uzrādīts pamatots pirkuma apliecinājums, Salter attiecībā uz mazumtirgotāja precī nodrošina standarta 12 mēnešu garantiju, sākot no preces iegādes datuma. Tas attiecas tikai tad, ja produkti ir lietoti kā norādīts — mājāsaimniecībā tiem paredzētajam mērķim. Ja produkti tiek nepareizi izmantoti vai izjaukti, garantija tiek atcelta. Atbilstoši garantijai mēs apņemamies bez maksas salabot vai nomainīt daļas, kas tiek konstatētas par bojātām. Ja nevarēsīm nodrošināt tiešu nomaiņu, tiks piedāvāts līdzīgs produkts vai atgrieztas izmaksas. Šī garantija neattiecas uz bojājumiem, kas rodas ikdienas lietošanas laikā, kā arī uz tādām patēriņa precēm kā spraudņi, drošinātāji u.c.

Ņemiet vērā, ka iepriekš izklāstītie noteikumi un nosacījumi laiku pa laikam var tikt atjaunināti, tāpēc iesakām tos izskatīt katru reizi, kad atkārtoti apmeklējat tīmekļa vietni.

Nekas no šajā garantijā vai instrukcijās minētā, kas saistīts ar produktu, neizslēdz, neierobežo un nekādā citādā veidā neietekmē jūsu likumīgās tiesības.

Bateriju un elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu apglabāšana



Šis simbols uz produkta, tā baterijām vai iepakojuma nozīmē, ka ņo produktu un tajā esošās baterijas nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Tā vietā lietotājs ir atbildīgs par to, lai nodotu produktu piemērojamā savākšanas punktā bateriju un elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Šī daļiņa 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 atpakaļnodošanas 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.**
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. **Germany.**

Izgatavots Ķīnā.

©Salter preču zīme. Visas tiesības aizsargātas.

