

SALTER®

SINCE 1760

4,5 l digitaalinen kuumailmakeitin

Nauti friteeratusta ruuasta terveellisemmin
kuin ennen – jopa ilman rasvaa

XL

PERHEKOKO

MUKANA
RESEPTIJÄ



Lue kaikki ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.

Turvaohjeet

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava yleisiä varotoimia.

Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, tarkista, että tehokilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.

Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta vain, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai heitä valvotaan ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.

Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Tämä laite ei ole lelu.

Tässä laitteessa ei ole käyttäjän vaihdettavia osia. Jos virtajohto, pistoke tai jokin laitteen osa on viallinen tai jos laite on pudonnut tai vaurioitunut, laitteen saa korjata vain valtuutettu sähköasentaja. Virheelliset korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteen.

Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Pidä laite poissa lasten ulottuvilta, kun se on käynnissä tai jäähtymässä.

Pidä laite ja sen virtajohto etäällä kuumuudesta tai terävistä reunoista, jotka voivat aiheuttaa vaurioita.

Älä pidä virtajohtoa laitteen minkään sellaisen osan lähellä, joka voi kuumentua käytön aikana.

Pidä laite etäällä muista lämpöä tuottavista laitteista.

Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät.

Älä jätä laitetta valvomatta, kun se on kytketty verkkovirtaan.

Älä irrota laitetta verkkovirrasta vetämällä johdosta. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke käsin.

Älä vedä tai kanna laitetta sen virtajohdosta.

Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
Älä käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja lisävarusteita.
Älä käytä laitetta ulkona.
Älä säilytä laitetta suorassa auringonvalossa tai kosteissa olosuhteissa.
Älä siirrä laitetta käytön aikana.
Älä kosketa mitään laitteen osaa, joka voi kuumentua, tai laitteen lämmityskomponentteja, sillä se voi johtaa loukkaantumiseen.
Älä käytä teräviä tai hankaavia välineitä laitteen kanssa.
Käytä ainoastaan muovi- tai puulastaa, jotta laitteen tarttumaton pinta ei vaurioidu.
Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen sekä ennen puhdistusta tai käyttäjän huoltoa.
Varmista aina että laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat tai huollat laitetta tai siirrät sen säilytykseen.
Käytä laitetta aina tukevalla, lämmönkestävällä alustalla, jonka korkeus on sinulle sopiva.
Jatkojohdon käyttöä laitteen kanssa ei suositella.
Laitetta tulee aina käyttää sen omalla ohjaimella.
Laitetta ei saa käyttää ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
Laitteen ulkopinta tai luukku voi kuumentua käytön aikana.



Muistutus: Kuuma pinta: älä kosketa mitään laitteen osia tai pintoja, jotka voivat kuumentua, tai laitteen lämmityskomponentteja.

Varoitus: Pidä laite kaukana helposti syttyvistä materiaaleista.

Automaattinen virrankatkaisu

Kuumailmakeittimessä on automaattinen virrankatkaisutoiminto, joka aktivoituu, kun valmistusaika on päättynyt. Ajastin antaa äänimerkin ja kuumailmakeitin sammuu automaattisesti.

Huomautus: Jos kuumailmakeittimen virta on katkaistava ennen määritetyn valmistusajan päättymistä, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

Mitä pitää tehdä ja mitä ei

Toimi näin:

Tarkista ennen käyttöä, että tarttumattomaksi pinnoitettu keittokori on kunnolla paikallaan. Muutoin kuumailmakeitin ei toimi.

Pitele kypsennystilaa vain keittokorin kahvasta.

Poista tarttumattomaksi pinnoitettu keittokori varovasti, koska siitä voi nousta kuumaa höyryä.

Älä:

Käännä tarttumattomaksi pinnoitettua keittokoria siten, että kypsennystila on vielä paikallaan, koska sen pohjalle saattaa kertyä ylimääräistä öljyä.

Peitä kuumailmakeitintä tai sen ilmanottoaukkoja, sillä se pysäyttää ilmavirran ja voi vaikuttaa ruoanlaittoon.

Täytä kypsennystilaa öljyllä tai muulla nesteellä.

Paina tarttumattomaksi pinnoitettua keittokorin vapautuspainiketta ja ravistele aineksia samaan aikaan.

Kosketa kypsennystilaa käytön aikana tai heti sen jälkeen, koska se kuumenee voimakkaasti. Pitele kypsennystilaa vain kahvasta.

Huolto ja kunnossapito

Ennen kuin alat puhdistaa tai huoltaa kuumailmakeitintä, sammuta ja irrota se verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä kokonaan.

VAIHE 1: Pyyhi kuumailmakeittimen päälaitte pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.

VAIHE 2: Puhdista tarttumattomaksi pinnoitettu keittokori lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa huolellisesti.

Älä upota kuumailmakeittimen päälaitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

Älä koskaan käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai karhunkieltä kuumailmakeittimen tai sen lisävarusteiden puhdistamiseen, koska ne voivat vahingoittaa laitetta.

Huomautus: Kuumailmakeitin on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen.

Osien kuvaus



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. 4,5 l digitaalisen kuumilmakeittimen päälaitte | 6. Muovisuojus |
| 2. Kypsennystila | 7. Digitaalinen ohjauspaneeli |
| 3. Keittokori, jossa tarttumaton pinta | 8. Lämpötilan säätöpainikkeet |
| 4. Keittokorin kahva | 9. Ajustimen ohjauspainikkeet |
| 5. Keittokorin vapautuspainike | 10. Tilapainike |
| | 11. Virtapainike |
| | 12. LED-näyttö |

Käyttöohjeet

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

VAIHE 1: Ennen kuin liität kuumilmakeittimen verkkovirtaan, pyyhi kuumilmakeittimen päälaitte pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se huolellisesti.

VAIHE 2: Puhdista tarttumattomaksi pinnoitettu keittokori lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

Älä upota kuumilmakeittimen päälaitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

Älä koskaan käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai karhunkieltä kuumilmakeittimen tai sen lisävarusteiden puhdistamiseen, koska ne voivat vahingoittaa laitetta.

VAIHE 3: Aseta kuumilmakeittimen päälaitte tukevalle, lämmönkestävälle alustalle, jonka korkeus on sinulle sopiva.

Huomautus: Kun kuumailmakeitintä käytetään ensimmäisen kerran, se voi päästää hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia ja menee nopeasti ohi. Jätä kuumailmakeittimen ympärille riittävästi ilmanvaihtotilaa käytön aikana. Kuumailmakeittimen kannattaa antaa käydä tyhjänä noin 10 minuuttia ennen ensimmäistä käyttökertaa. Näin estetään savun tai -hajun tarttumisen ruoan makuun.

4,5 I digitaalisen kuumailmakeittimen kokoaminen

VAIHE 1: Aseta tarttumattomaksi pinnoitettu keittokori kypsennystilaan siten, että se on kunnolla paikallaan. Liu'uta vapautuspainikkeen muovista suojusta taaksepäin niin, että se peittää vapautuspainikkeen, jotta sitä ei vahingossa paineta käytön aikana.

VAIHE 2: Sulje kypsennystila työntämällä se kuumailmakeittimen päälaitteeseen.

Huomautus: Kuumailmakeitin toimitetaan valmiiksi koottuna. Kypsennystila on suljettava huolellisesti ennen käyttöä. Muuten kuumailmakeitin ei toimi.

Digitaalisen ohjauspaneelin käyttäminen

Kun kuumailmakeitin kytketään pistorasiaan ja siihen kytketään virta, laite antaa äänimerkin ja virtapainikkeeseen syttyy valo merkiksi siitä, että laite saa virtaa. Käynnistä kuumailmakeitin napauttamalla virtapainiketta.

LED-näytössä näkyy vuorotellen "180 °C" ja "15 MIN". Nämä ovat oletuskypsennysasetuksia. Jos haluat muuttaa asetuksia, ohjelmoi uusi aika ja lämpötila.

Paina ajastinpainikkeita (↑tai ↓), jos haluat säätää valmistusaikaa (enintään 60 minuuttia).

Paina lämpötilan säätöpainikkeita (↑tai ↓), jos haluat säätää kypsennyslämpötilaa välillä 80–200 °C.

Pidä ↑ ja ↓ painikkeita painettuina säätääksesi aikaa tai lämpötilaa nopeasti.

Kun aika ja lämpötila on asetettu, aloita laitteen lämmitys napauttamalla virtapainiketta. Punainen lämmityskuvake osoittaa, että kuumailmakeitin kuumenee. Tämän kuvakkeen ympärillä olevat pyörivät merkkivalot ilmaisevat, että puhallin on käynnissä. Punainen valo syttyy ja sammuu ruoanvalmistuksen aikana osoitukseksi siitä, että kuumailmakeitin säätää lämpötilaa.

Ajan ja lämpötilan voi määrittää myös **MODE**-painikkeella. Tämä vaihtaa automaattisesti eri ruokien valmistukseen kuuluvien ajan ja lämpötilan välillä. Tämän jälkeen voit säätää esiasetuksia painikkeilla ↑ tai ↓ lisäten tai vähentäen aikaa tai lämpötilaa tarpeen mukaan.

Kun ajastimen aika loppuu, kuumailmakeitin sammuu. Kypsennyksen aikana aikaa ja lämpötilaa voi säätää milloin tahansa painikkeilla ↑ ja ↓.

Jos kypsennystila irrotetaan ruoanvalmistuksen aikana, ruoanvalmistus keskeytetään. Aseta kypsennystila takaisin paikalleen ruoanvalmistuksen jatkamiseksi. Kuumailmakeitin sammuu kahden tunnin kuluttua, jos kypsennystilaa ei ole asetettu takaisin laitteeseen.

Sammuta kuumailmakeitin napauttamalla virtapainiketta uudelleen. Punainen lämmityskuvake ei enää näy, ja kuumailmakeitin sammuu 20 sekunnin kuluttua.

Huomautus: Virtapainikkeen valo jää palamaan, kun laite on kytketty pistorasiaan.

4,5 I digitaalisen kuumailmakeittimen käyttö

VAIHE 1: Kytke kuumailmakeitin verkkovirtaan ja käynnistä se.

Kuumailmakeittimestä kuuluu äänimerkki ja virtapainike syttyy merkiksi siitä, että laite on kytketty verkkovirtaan.

VAIHE 2: Käynnistä kuumailmakeitin napauttamalla virtapainiketta. LED-näytössä näkyy vuorotellen "180 °C" ja "15 MIN". Kypsennysaika ja -lämpötila voidaan nyt ohjelmoida.

VAIHE 3: Lämmitä kuumailmakeitintä noin 5 minuutin ajan noudattamalla kohdassa "Digitaalisen ohjauspaneelin käyttö" annettuja ohjeita. Käytä painikkeita ↑ tai ↓ lisätäksesi tai vähentääksesi aikaa tai lämpötilaa tarpeen mukaan.

VAIHE 4: Kun laite on esilämmitetty, vedä kypsennystila ulos kuumailmakeittimestä kahvasta pidellen. Aseta kypsennystila tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle. Tarkista, että korin vapautuspainikkeen päällä on muovisuojaus, jotta painiketta ei vahingossa käytetä.

VAIHE 5: Aseta ainekset tarttumattomaksi pinnoitettuun keittokoriin ja sulje kypsennystila työntämällä se takaisin sisään kuumailmakeittimen päälaitteeseen.

VAIHE 6: Aseta valmistusaika ja -lämpötila digitaalisen ohjauspaneelin kautta ja aloita kypsennys painamalla virtapainiketta.

VAIHE 7: Joitakin ruokia on ehkä sekoitettava kypsennysajan puolivälissä. Irrota kypsennystila kuumailmakeittimestä vetämällä keittokorin kahvasta. Keittokorin vapautuspainike on peitettävä muovisuojuksella. Varo vapauttamasta kuumaa keittokoria painamalla keittokorin vapautuspainiketta. Ravista kypsennystilaa varovasti ja työnnä se takaisin kuumailmakeittimen päälaitteeseen. Sulje se ja jatka kypsennystä.

VAIHE 8: Kun kypsennys on valmis ja määritetty aika on kulunut, kuumailmakeitin päästää äänimerkkisarjan ja sen virta katkeaa. Irrota kypsennystila kuumailmakeittimestä keittokorin kahvasta vetäen ja tarkista, onko ruoka kypsää. Jos ruoka ei ole kypsää, sulje kypsennystila ja aseta se takaisin kuumailmakeittimen päälaitteeseen. Säädä valmistusaikaa ohjauspaneelista. Jos ruoka on kypsää, poista keittokori kypsennystilasta painamalla keittokorin vapautuspainiketta ja kaada ruoka kulhoon tai lautaselle. Käytä lämmönkestäviä pihtejä (ei mukana pakkauksessa), jos ruoka on isokokoista tai helposti murenevaa.

Huomautus: Esilämmitä kuumailmakeitin aina ennen ruoanlaiton aloittamista tai lisää kypsennysaikaan noin 3–5 minuuttia. Jos kypsennysaikaa tai -lämpötilaa on säädettävä käytön aikana, voit muuttaa asetuksia käyttämällä ajastimen tai lämpötilan säätöpainikkeita tarpeen mukaan.

Muistutus: Älä kaada ruokaa kulhoon tai lautaselle suoraan kypsennystilasta, sillä kypsennystilan pohjalle on saattanut kertyä ylimääräistä öljyä, joka voi valua ruoan päälle. Poista keittokori aina ruoanlaitto-tilasta.

Ole varovainen, kun avaat tai suljet kypsennystilan käytön aikana, sillä se kuumenee voimakkaasti.

Varoitus: Nimellisjännite on yhä käytössä, kun kuumailmakeitin käynnistetään. Voit katkaista kuumailmakeittimestä virran pysyvästi irrottamalla sen verkkovirrasta.

Tarttumattomaksi pinnoitetun keittokorin käyttäminen

Keittokori, jossa on tarttumaton pinta, voidaan irrottaa kypsennystilasta käytön helpottamiseksi.

VAIHE 1: Jos haluat irrottaa keittokorin kypsennystilasta, työnnä muovisuojusta eteenpäin niin, että keittokorin vapautuspainike tulee näkyviin.

VAIHE 2: Pidä keittokorin vapautuspainiketta painettuna ja nosta keittokoria varovasti kahvasta, jotta keittokori irtaoo.

VAIHE 3: Laita keittokori takaisin paikalleen tukevasti kypsennystilan sisälle.

VAIHE 4: Liu'uta muovisuoja takaisin paikalleen niin, että se peittää keittokorin vapautuspainikkeen.

Varoitus: Älä koskaan paina keittokorin vapautuspainiketta, jos kypsennystila ei ole tukevan alustan päällä, koska se voi johtaa vahinkoon. Paina painiketta vasta, kun kypsennystila on asetettu tasaiselle, vakaalle alustalle.

Kypsennysopas

Seuraava ohje koskee tietyntyyppisten ruokien kypsennyksiä keuhkokuumekeittimellä. Ohjeet ovat suuntaa-antavia, ja kypsennystä on aina valvottava. Ruoka tulisi olla kuumaa ennen tarjoilua.

Perunat ja ranskanperunat

Ruoka	Määrä	Valmistusaika noin	Lämpötila	Lisätietoja
Ohuet pakasteranskanperunat	300–700 g	12–16 min	200 °C	Ravista ranskanperunoita noudattamalla kohdassa "4,5 litran digitaalisen kuumailmakeittimen käyttö" annettuja ohjeita.
Paksut pakasteranskanperunat	300–700 g	12–16 min	200 °C	Ravista ranskanperunoita noudattamalla kohdassa "4,5 litran digitaalisen kuumailmakeittimen käyttö" annettuja ohjeita.
Kotitekoiset ranskanperunat	300–800 g	15–20 min	200 °C	Nouda kohdassa "Ranskanperunoiden valmistusohjeet" annettuja ohjeita.
Kotitekoiset lohkoperunat	300–800 g	15–20 min	200 °C	Poista tärkkelys liottamalla perunasuikaleita vedessä. Lisää ½ rkl öljyä ja sekoita kohdan "4,5 litran digitaalisen kuumailmakeittimen käyttö" ohjeiden mukaisesti.

Liha ja siipikarja

Ruoka	Määrä	Valmistusaika noin	Lämpötila	Lisätietoja
Pihvi	100–500 g	Kypsä: 10 min Puolikypsä: 8 min Puoliraaka: 6 min	200 °C	Käännä ympäri kypsennysajan puolivälissä.
Hampurilaispihvi	100–500 g	18–20 min	180 °C	Käännä ympäri kypsennysajan puolivälissä.
Porsaankyljykset	100–500 g	18–20 min	200 °C	Käännä ympäri kypsennysajan puolivälissä.
Kananrinta	100–500 g	15–22 min	200 °C	Tarkista aina, että kana on kypsää.
Kanankoivet	100–500 g	15–22 min	200 °C	Tarkista aina, että kana on kypsää.

Pikkusuolaiset ja lisukkeet

Ruoka	Määrä	Valmistusaika noin	Lämpötila
Pakastetut kananugetit	100–500 g	6–10 min	200 °C
Kevätkääryleet	100–400 g	8–10 min	200 °C
Täytetyt kasvikset	100–400 g	12–15 min	160 °C

Leivonnaiset ja kakut

Ruoka	Määrä	Valmistusaika noin	Lämpötila
Suolainen piirakka	400 g	20–22 min	180 °C
Kakku	300 g	14–20 min	160 °C

Ranskanperunoiden valmistusohjeet

Kotitekoiset ranskanperunat

VAIHE 1: Leikkaa perunat noin 1 cm:n levyisiksi ranskalaisiksi.

VAIHE 2: Laita perunalohkot kattilaan, jossa on kylmää vettä. Kuumenna vesi kiehuvaan ja keitä perunoita noin 3 minuutin ajan.

VAIHE 3: Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen.

VAIHE 4: Valuta vesi perunoista ja kuivaa perunat huolellisesti keittiöpöyhkeellä.

VAIHE 5: Levitä perunoiden päälle ½ ruokalusikallista ruokaöljyä ja lisää ne keittokoriin. Parhaan tuloksen saat, kun perunat on peitetty kokonaan rasvalla.

VAIHE 6: Kypsennä 200 asteessa 18–25 minuuttia.

VAIHE 7: Ravista ranskanperunoita säännöllisin väliajoin (n. 6 minuutin välein), jotta ne kypsyvät tasaisesti.

VAIHE 8: Kun perunat ovat valmiita, ota ne pois kuumailmakeitimestä, mausta ja nauti.

Pakasteranskanperunat

VAIHE 1: Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen.

VAIHE 2: Laita 300–700 g pakasteranskanperunoita keittokoriin.

VAIHE 3: Kypsennä 12–16 minuuttia.

VAIHE 4: Ravista ranskanperunoita säännöllisin väliajoin (n. 6 minuutin välein), jotta ne kypsyvät tasaisesti.

VAIHE 5: Kun perunat ovat valmiita, ota ne pois kuumailmakeitimestä, mausta ja nauti.

Säilytys

Tarkista, että kuumailmakeitin on viileä, puhdas ja kuiva ennen kuin laitat sen säilytykseen viileään ja kuivaan paikkaan.

Älä koskaan kierrä johtoa liian tiukalle kuumailmakeittimen ympärille. Kääri se löyhästi, jotta se ei vahingoitu.

Tekniset tiedot

Tuotekoodi: EK2819TKFOB

Tulo: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Lähtö: 1 500 W



Reseptit

*Kaikki tässä käyttöoppaassa
käytetyt reseptikuvat on tarkoitettu
vain esimerkeiksi.

Paneroidut kalafileet

Ainekset

200 g turskafileitä/-kylkipaisteja
(samankokoisilla paloilla saadaan paras lopputulos)
75 g korppujauhoja
1 kananmuna, vatkattuna
4 rkl vehnä jauhoja
2 rkl parmesaanijustoa
basiliika
kasviöljyä
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 190 asteeseen.
Lisää keskikokoiseen kulhoon hieman vehnä jauhoja ja sivele turskafileet jauhoilla.
Sekoita toisessa kulhossa korppujauhot, parmesaanijusto ja basilika. Kasta fileet kananmunaan ja kuorruta ne korppujauhoseoksella. Mausta maun mukaan.
Suihkuta kalaa öljyllä joka puolelta. Laita sitten fileet keittokoriin ja kypsennä noin 15–20 minuuttia tai kunnes ne ovat kullanuskeita.

Lohikroketit

Ainekset

75 g jauhoja
50 g korppujauhoja
32 g tölkkilohen mehua
1 tölkki kyttyrälohta, säästä mehu
1 kananmuna
1 tlk leivinjauhetta
½ pilkottu kevätspuli
½ tlk worcesterkastiketta
kasviöljyä
pippuria maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen.
Sekoita lohi ja kananmuna kulhossa. Sekoita joukkoon jauhot, korppujauhot, pippuri, pilkottu sipuli ja worcesterkastike.
Sekoita leivinjauhe ja lohen mehu. Vatkaa vaahdoksi. Kaada seos lohiseokseen ja sekoita haarukalla.
Muotoile seoksesta krokeiteja, suihkuta ne öljyllä ja laita ne keittokoriin. Kypsennä noin 12–15 minuuttia tai kunnes krokeetit ovat kullanuskeita.

Grillatut katkaravut

Ainekset

200 g pestyjä ja kuorittuja jättikatkarapuja
160 g voisulaa
1 kuorittu ja murskattu valkosipulinkynsi
2 rkl sitruunamehua

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 160 asteeseen.
Sekoita pienessä kulhossa voisula, sitruunamehu ja valkosipuli. Kasta katkaravut voiseokseen ja laita ne suoraan keittokoriin. Grillaa katkarapuja noin 8–12 minuuttia.

Kananugetit

Ainekset

12 voileipäkeksiä
2 nahatonta broilerinfilettä,
2–3 cm:n paloina
2 valkosipulinkynttä (valinnainen)
2 keskikokoista kananmunaa
2 rkl voita
2 rkl kuivattua persiljaa tai 4 oksaa tuoretta persiljaa (valinnainen)
vehnä jauhoja
1 sitruuna (valinnainen)
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen.
Kuori valkosipuli ja raasta sitruuna kanaa varten.
Laita voileipäkeksit yleiskoneeseen. Lisää voi, valkosipuli, persilja, sitruunankuori ja hyppysellinen suolaa ja pippuria. Sekoita sitten seos erittäin hienoksi. Kaada muruseos lautaselle.
Ripottele jauhot toiselle lautaselle, riko kananmunat pieneen kulhoon ja vatkaa ne haarukalla. Pyöritä kananpaloja jauhossa, kunnes palaset ovat täysin jauhон peitossa. Kasta ne sitten kananmunaan ja maustettuun muruseokseen. Hiero muruset kanapaloihin niin, että ne tarttuvat palojen pintaan. Kananpalojen on peityttävä kokonaan.
Suihkuta kananpaloja öljyllä joka puolelta ja kypsennä niitä keittokorissa noin 10–15 minuuttia tai kunnes ne ovat kypsiä, kullanuskeita ja rapeita.

Rapea friteerattu kana

Ainekset

2 kananpalaa
75 g maissihiutaleita
32 g puolikarkeita vehnäjauhoja
80 ml kinnupiiimää
1 rkl Dijon-sinappia
¼ rkl cayennepippuria
1 tl paprikajauhetta
¾ tl jauhettaa salviaa
kasviöljyä
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Mausta jauhot suolalla ja pippurilla leveässä kulhossa tai lautasella. Kasta kanat jauhoihin niin, että ne ovat täysin jauhon peitossa. Ravistele ylimääräinen jauho pois ja siirrä kanat sivuun. Hävitä käyttämättömät jauhot. Aseta maissihiutaleet isoon, suljettavaan pussiin. Varmista ennen pussin sulkemista, että pussissa ei ole ilmaa. Murskaa sitten maissihiutaleet rullaamalla kaulinta pussin päällä. Kaada murskatut maissihiutaleet leveään kulhoon tai lautaselle. Sekoita suuressa kulhossa kinnupiiimä, sinappi, cayennepippuri, paprika ja salvia. Kasta kanapalat kinnupiiimäseokseen ja pyörittele ne sitten murskatuissa maissihiutaleissa. Laita kanapalat keittokoriin, suihkuta niiden päälle öljyä ja kypsennä noin 5–10 minuuttia. Laske lämpötila 190 asteeseen ja kypsennä reisipaloja vielä 15–20 minuuttia ja koipia 5–10 minuuttia.

Leivitetty kanagoujonit

Ainekset

2 kananrintapalaa
50 g korppujauhoja
50 g tuorejuustoa
kasviöljyä

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Suikaloi kananrintapalat. Levitä tuorejuusto tasaisesti kanapalojen päälle ja kuorruta korppujauhoilla. Suihkuta kananpaloja kevyesti öljyllä, aseta ne keittokoriin ja kypsennä noin 15–22 minuuttia tai kunnes goujonit ovat kullanruskeita ja tuntuvat kiinteiltä.

Rapea seesamifriteerattu kana

Ainekset

180 g kananrintaa
75 g kaurahiutaleita
50 g nostatusainetta sisältäviä jauhoja
20 g paahdettuja seesaminsiemeniä
1 rkl kanaliemijauhetta
1 tl valkosipulijauhetta
1 tl sipulijauhetta
1 tl soijakastiketta
1 tl suolaa
½ tl kuivattua basilikaa
½ tl kuivattua oreganoa
½ tl jauhetta mustapippuria
118 ml kanalientä
kasviöljyä

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Kuorruta kana suolalla, mustapippurilla ja valkosipulijauheella ja anna maustua kylmässä noin 4 tuntia. Sekoita keskikokoisessa kulhossa kaurahiutaleet, seesaminsiemenet, ½ tlk suolaa ja kanaliemijauhetta. Laita kulhoon sivuun. Sekoita toisessa kulhossa jauhot, ½ tl suolaa, sipulijauhetta, basilikaa, oreganoa, soijakastiketta ja kanaliemi. Kasta kana kanaliemeen ja pyörittele sitten seesaminsiemenseoksessa. Suihkuta kanaa öljyllä joka puolelta ja laita sitten keittokoriin. Kypsennä noin 15–22 minuuttia tai kunnes kana on kullanruskeaa.



Japanilainen friteerattu kana

Ainekset

350 g nahatonta ja luutonta kananrintaa,
n. 2,5 cm:n kuutioina
2 kananmunaa, kevyesti vatkattuna
3 rkl perunajauhoja
1 rkl riisijauhoja
1 rkl hienonnettua valkosipulia
1 rkl raastettua tuoretta inkivääriä
1 rkl seesamiöljyä
1 rkl soijakastiketta
½ tlk valkoista sokeria
½ tlk suolaa
½ tlk mustapippuria
¼ tl kanaliemikuutio
kasviöljyä

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen.
Sekoita suuressa kulhossa kananmunat, suola, pippuri, sokeri, valkosipuli, inkivääri, seesamiöljy, soijakaste ja liemikuutio. Lisää kanapalat ja sekoita niin, että kanat ovat seoksen peitossa. Peitä kulho ja anna maustua jääkaapissa noin 30 minuuttia.
Ota kulho jääkaapista. Lisää kulhoon perunajauhot ja riisijauhot ja sekoita hyvin.
Suihkuta kanaa öljyllä joka puolelta ja laita sitten keittokoriin. Kypsennä noin 15–22 minuuttia tai kunnes kana on kullannuskeaa.

Tandoori-kana

Ainekset

2 suurta kananrintaa,
pilkkottuna keskikokoisiksi paloiksi
1 suuri sipuli, hienonnettuna
50 g vähärasvaista luonnonjogurttia
2,5 cm tuoretta inkivääriä, raastettuna
2–3 valkosipulinkynttä, murskattuna
2–3 tl paprikajauhetta
2 tl kurkumaa
1 tl cayennepippuria
1 tl jauhetta korianteria
1 tl chilijauhetta (tai hienonnettua tuoretta chiliä)
1 tl curryjauhetta
1 sitruunan mehu ja kuori
oliiviöljyä

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen.
Sekoita uuninkestävässä astiassa sipuli, valkosipuli, yrtit, mausteet, sitruunan mehu ja kuori, oliiviöljy ja jogurtti. Lisää kanapalat astiaan ja sekoita hyvin,

kunnes palat ovat seoksen peitossa. Peitä astia ja anna marinoitua jääkaapissa noin 2–3 tuntia.
Kun kanapalat ovat marinoituneet, laita ne keittokoriin ja kypsennä noin 15–22 minuuttia.

Kiinalaista ankkaa ja nuudeleita

Ainekset

1 ankanrinta
200 g munanuudeleita
1 punainen paprika, suikaleina
1 punainen chili, hienonnettuna
1 valkosipulinkynsi, hienonnettuna
3 cm inkivääriä, ohuina suikaleina
kourallinen korianterinlehtiä
ja -varsia, hienonnettuna
kourallinen pikkuporkkanoita
kourallinen taittoherneitä tai sokeriherneitä
kourallinen kevtäsipulia, ohuina suikaleina
1 rkl hunajaa
1 rkl miriniä
1 rkl soijakastiketta
1 rkl oliiviöljyä
1 rkl seesamiöljyä

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 170 asteeseen.
Parkitse ankanrintan nahka ja aseta anka kylmälle paistinpannulle nahka pannua vasten. Kuumenna pannu keskilämpöiseksi ja paista ankanrintaa varovasti, kunnes nahka on ruskistunut. Käännä sitten ankanrinta ympäri ja valuta päälle hunajaa.
Kun anka on kypsä, nosta pannu pois levyltä ja anna jäähtyä noin 5 minuuttia ennen pilkkomista.
Keitä nuudelit pakkauksen ohjeiden mukaan.
Lisää kaikki ainekset keittokoriin (lukuun ottamatta ankkaa ja nuudeleita), suihkuta öljyä ja kypsennä noin 7–10 minuuttia. Sädä kypsennysaika oman maun mukaan.
Lisää koriin nuudelit, nosta lämpötila 200 asteeseen ja kypsennä vielä 2 minuuttia.
Tarjoile ankan kanssa.

Pippuripihvi

Ainekset

200 g ulkofileepihvi (paksuus 1,5 cm–2,5 cm)
50 g suolatonta voita
2 salottisipulia, hienonnettuna
100 ml lihalientä
2 rkl worcesterkastiketta
2 rkl brandya
2 rkl kuohukermaa
1 rkl Dijon-sinappia
1 rkl oliiviöljyä
1 rkl viherpippuria
musta- ja valkopippuria maun mukaan
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Kuivaa pihvit talouspaperilla ja painele musta- ja valkopippureita pihvin molemmille puolille. Peitä pihvi foliolla tai kelmulla ja laita jääkaappiin noin 2–3 tunniksi. Kun pihvi on valmis kypsennettäväksi, aseta se keittokoriin ja kypsennä noin 8–20 minuuttia. Käännä pihvi kypsennyksen puolivälissä, jotta se karamellisoituu molemmilta puolilta. Valmista kypsennyksen aikana kastike. Kuumenna öljy ja voi paistinpannalla ja paista salottisipulit pehmeiksi keskilämmöllä. Lisää worcesterkastike, brandy ja lihaliemi paistinpannuun. Keitä nopeasti ja sekoita pannun pohjaa myöden, jotta maut sekoittuvat. Lisää viherpippuri, sinappi ja kerma. Mausta maun mukaan. Ota pihvi pois kuumailmakeitimestä, viipaloi se viistosti ja lisää liha kastikkeeseen. Sekoita niin, että lihan nesteet sekoittuvat pippurikastikkeeseen ja liha lämpenee läpikotaisin.

Paistettu kinkku

Ainekset

600 g kinkku

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 180 asteeseen. Laita kinkku keittokoriin ja peitä löysästi foliolla. Kypsennä noin 25 minuuttia, käännä ympäri ja kypsennä vielä 25 minuuttia. Irrota folio ja anna kinkun ruskistua noin 10 minuuttia. Käännä vielä uudelleen ympäri ja ruskista 10 minuuttia. Kypsennysajat voivat vaihdella kinkun muodon ja paksuuden mukaan. Varmista, että lihan nesteet ovat kirkkaat varastikulla painelemalla.

Porsaankyljykset

Ainekset

2 porsaankyljystä
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Mausta porsaankyljykset suolalla ja pippurilla. Laita porsaankyljykset keittokoriin ja kypsennä noin 10–15 minuuttia. Aseta porsaankyljysten kypsennysaika makusi mukaan. Käännä kyljykset ympäri kypsennyksen puolivälissä, jotta kyljykset ruskistuvat ja karamellisoituvat tasaisesti.

Sinappiset porsaankyljykset

Ainekset

2 porsaankyljystä
Dijon-sinappia

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Sivele porsaankyljysten pintaan runsaasti Dijon-sinappia. Laita porsaankyljykset keittokoriin ja kypsennä noin 10–15 minuuttia, kunnes rasva on rapeaa. Käännä porsaankyljykset ympäri kypsennyksen puolivälissä, jotta ne kypsyvät ja karamellisoituvat tasaisesti.



Kevyesti paistetut lampaankyljykset rosmariinilla ja valkosipulilla

Ainekset

10 pientä lampaankyljyistä
2 rkl hienonnettua valkosipulia
1½ rkl tuoretta rosmariinia, hienonnettuna
1 tl kuivattua maustepaprikaa, hienonnettuna
tuoreita rosmariinin oksia (valinnainen)

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Sekoita pienessä kulhossa valkosipuli, rosmariini ja hienonnettu maustepaprika. Hiero noin ¼ tl sekoitusta lampaankyljysten molemmille puolille. Ripottele lampaankyljyksiin suolaa, laita ne lautasella, peitä ja pane jääkaappiin noin 30 minuutiksi tai mieluiten enintään 4 tunniksi. Kun lampaankyljykset ovat valmiit kypsennettäväksi, aseta ne keittokoriin ja kypsennä noin 10–15 minuuttia haluamasi kypsyyssasteen mukaan. Koristele lampaankyljykset halutessasi rosmariinilla ja tarjoile.

Paahdetut vihannekset

Ainekset

12 kirsikkatomaattia tertussa
10 valkosipulinkynttä, kokonaan kuorineen
4 pientä uutta perunaa, kuorineen
3 suurta herkkusientä, paloitetuna
2 hopeasipulia, paloitetuna
1 punainen, 1 vihreä ja 1 keltainen paprika, siemenet poistettuna ja paksuina viipaleina
1 kesäkurpitsa, viipaloituna
2 rkl oliiviöljyä
1 tl yrttejä
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Laita kaikki ainekset suureen, pyöreään astiaan tai kulhoon, jossa on oliiviöljyä. Mausta maun mukaan ja ripottele päälle yrttejä. Aseta keittokoriin ja kypsennä noin 25–30 minuuttia. Sekoita vihanneksia kypsennyksen puolivälissä, jotta kaikki vihannekset kypsyvät tasaisesti.

Huomautus: Voit myös laittaa ainekset suoraan keittokoriin.

Nautasamosat

Ainekset

200 g naudan jauhelihaa
1 paketti filotaikinaa
1 sipuli, silputtuna
1 salottisipuli, hienonnettuna
1 timjaminoksa
1 rkl curryjauhetta
kasviöljyä
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Pirskota öljyä suureen kasariin. Lisää sipuli ja anna pehmetä. Lisää sitten hienonnettu salottisipuli. Lisää naudan jauheliha ja timjami kasariin ja kypsennä noin 5 minuuttia, kunnes liha on kypsää. Ota kasari pois levyltä. Lisää curryjauhe ja mausta suolalla ja pippurilla. Aseta filotaikina-arkki tasaiselle työpinnalle ja leikkaa arkki pituussuunnassa yhden kolmanneksen kokoisiin paloihin. Lisää lusikallinen lihaseosta kunkin taikinapalan yläosaan ja taita taikina kolmioiksi. Jatka, kunnes jauhelihaseosta ei ole enää jäljellä. Suihkuta kutakin samosaa öljyllä ja aseta 4 samosaa kerrallaan keittokoriin. Kypsennä noin 5 minuuttia. Käännä samosat ympäri ja paista vielä 5 minuuttia, kunnes molemmat puolet ovat rapeita ja kullanuskeita.

Paistinperunat

Ainekset

800 g perunoita, paloiteltuna
6 rkl oliiviöljyä
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Täytä suuri kasari puolilleen kylmällä vedellä. Laita perunat kattilaan ja lisää hyppysellinen suolaa. Laita kansi päälle. Kun vesi kiehuu, vähennä lämpöä ja keitä noin 6 minuuttia. Valuta perunoista vesi ja ravistele niitä lävikössä. Laita perunat keittokoriin ja pirkota päälle öljyä. Paista noin 15 minuuttia. Kääntele perunoita varovasti ja paista vielä 15 minuuttia. Varo, etteivät perunat pala. Peitä ne tarvittaessa foliolla.

Bataattilohkot

Ainekset

2 bataattia, leikattuna pieniksi lohkoiksi
4 rkl oliiviöljyä
1 tl chilihiutaleita
suolaa ja pippuria maun mukaan
merisuolaa maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Laita bataattilohkot kylmään suolaveteen kattilaan ja kiehauta. Valuta suolavesi pois kiehausuksen jälkeen. Laita bataattilohkot kulhoon, kaada päälle öljyä ja sekoita niin, että lohkot ovat öljyn peitossa. Lisää chilihiutaleet, mausta maun mukaan suolalla ja pippurilla ja sekoita. Laita bataattilohkot keittokoriin ja paista noin 15–20 minuuttia, kunnes bataatit ovat pehmeitä ja kullanuskeita. Keittokoria kannattaa ravistaa paiston puolivälissä, jotta lohkot paistuvat tasaisesti. Ripottele päälle merisuolaa tarjoilua varten.

Lohkoperunat rosmariinilla

Ainekset

2 keskikokoista vaaleaa perunaa,
leikattuna pieniksi lohkoiksi
2 valkosipulinkynttä, murskattuna
1 tuore rosmariinin oksa
kasviöljyä
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Laita perunalohkot kylmään suolaveteen kattilaan ja kiehauta. Valuta suolavesi pois kiehausuksen jälkeen. Laita perunalohkot kulhoon, lisää loput ainekset ja sekoita. Suihkuta lohkoja kevyesti öljyllä, aseta ne keittokoriin ja kypsennä noin 18–25 minuuttia tai kunnes perunat ovat kullanuskeita ja rapeita. Keittokoria kannattaa ravistaa paiston puolivälissä, jotta lohkot paistuvat tasaisesti.



Merisuolasipsit

Ainekset

2 keskikokoista vaaleaa perunaa
merisuolaa tai muita mausteita maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 175 asteeseen. Kuori ja pese perunat, viipaloi ohuiksi viipaleiksi ja laite kylmään suolaveteen. Voit viipaloida perunat käsin, mutta suosittelemme mandoliinin käyttöä. Taputtele perunat kuiviksi. Suihkuta perunoita öljyllä niin, että ne ovat täysin öljyn peitossa. Ripottele päälle merisuolaa. Laita niin monta viipaletta kuin mahdollista keittokoriin ja paista noin 15–20 minuuttia, kunnes sipsit ovat kullanuskeita. Kun sipsit ovat kypsiä, mausta tasaisesti.

Sipulirenkaat

Ainekset

1 suuri sipuli
112 g korppujauhoja
1 kananmuna, hyvin vatkattuna
3 rkl suolaista voita
kasviöljyä
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

Esilämmitä kuumailmakeitin 200 asteeseen. Pese ja kuori sipuli. Leikkaa sipuli 5 mm:n paksuisiksi siivuiksi ja erottele siivut sitten renkaiksi. Sulata voi keskikokoisessa kattilassa. Sekoita korppujauhot voisulaan ja lisää sitten suola ja pippuri. Seoksen tulee olla kokkareista. Upota sipulirenkaat vatkattuun kananmunaan. Kasta sipulirenkaat sitten korppujauhoseokseen niin, että ne ovat täysin seoksen peitossa. Suihkuta sipulirenkaita öljyllä joka puolelta ja laita sitten keittokoriin. Paista noin 5–8 minuuttia tai kunnes renkaat on kullanuskeita. Keittokoria kannattaa ravistaa paiston puolivälissä, jotta sipulirenkaat paistuvat tasaisesti.

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

Jos tuote ei ole saapueessaan hyväksyttävässä kunnossa, ota yhteyttä asiakaspalveluumme: **www.saltercookshop.com**.

Tarvitsemme lähety silmoituksessa olevia tietoja.

Jos haluat palauttaa tuotteen, palauta se kuitteineen jälleenmyyjälle, jolta sen ostit (jälleenmyyjän ehdoista riippuen).

Ruksattu roskapönttösymboli tarkoittaa, että laite on hävitettävä ympäristöystävällisellä tavalla, kun sitä ei enää käytetä tai ei enää toimi. Selvitä paikallisilta viranomaisilta, missä tuotteen voi kierrättää.



SALTER®

Valmistaja:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. UK.

Valmistettu Kiinassa.

