

SALTER®

SINCE 1760

Freidora de aire caliente compacta

Disfrute la comida frita de la
manera más sana, con poco
o nada de aceite



Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Instrucciones de seguridad

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.

Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.

Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.

Evite que los niños jueguen con el dispositivo.

A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.

Este dispositivo no es un juguete.

Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.

Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.

Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
No lo sumerja en agua u otros líquidos.
No lo manipule con las manos mojadas.
Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
No utilice el dispositivo al aire libre.
Guarde el aparato alejado de la luz solar directa y de la humedad.
No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
No toque ninguna de las partes del aparato que puedan calentarse ni sus componentes calefactores, ya que podrían causarle lesiones.
No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.
Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.
Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.

Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales. La superficie exterior o la puerta pueden calentarse durante el funcionamiento.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.
ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Apagado automático

La freidora de aire cuenta con una función de apagado automático.

Puede activarse en los siguientes casos:

1. Ha transcurrido el tiempo de cocción establecido. El temporizador sonará y se activará el apagado automático, apagando la freidora de aire.
2. El compartimento de cocinado se extrae de la freidora de aire durante la cocción. En este caso, el temporizador no se pondrá en pausa; continuará la cuenta atrás hasta que haya transcurrido el tiempo de cocción.

NOTA: Si necesita apagar la freidora de aire antes de que transcurra el tiempo de cocción establecido, apáguela y desenchúfela de la corriente eléctrica.

Qué hacer y qué no hacer

Qué hacer:

Asegúrese de que el compartimento de cocinado está correctamente alineado al volver a insertarlo.

Sujete el compartimento de cocinado únicamente por el asa del compartimento de cocinado.

Tenga cuidado al retirar el compartimento de cocinado de la freidora de aire, ya que puede salir vapor.

Vacíe el compartimento de cocinado si hay un exceso de aceite notable. Utilice un recipiente refractario para verter el exceso de

aceite y deséchelo adecuadamente cuando se haya enfriado.

QUÉ NO HACER:

Dar la vuelta al compartimento de cocinado con alimentos calientes en el interior, ya que podría acumularse un exceso de aceite en la parte inferior del compartimento y gotear sobre los ingredientes.

Cubrir la freidora de aire o sus entradas de aire, ya que esto alterará el flujo de aire y podría afectar a los resultados de la cocción.

Tocar el compartimento de cocinado durante su uso o directamente después, ya que se calienta mucho; sujete el compartimento de cocinado solo por el asa.

Agitar el compartimento de cocinado con intensidad mientras haya exceso de aceite en la bandeja.

Cuidados y mantenimiento

Apague y desenchufe siempre la freidora de aire de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo antes de proceder a limpiar o a reparar o reemplazar alguna de sus piezas.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la freidora de aire con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Limpie el compartimento de cocinado con agua caliente y jabón, enjuáguelo y séquelo completamente.

No sumerja la unidad principal de la freidora de aire en agua ni en cualquier otro líquido.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la freidora de aire ni sus accesorios, ya que podrían causar daños.

NOTA: La freidora de aire debe limpiarse después de cada uso.

Descripción de las piezas



- | | |
|--|--|
| 1. Unidad principal de la freidora de aire caliente compacta | 4. Asa del compartimento de cocinado |
| 2. Compartimento de cocinado | 5. Dial de control del temporizador |
| 3. Rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente | 6. Dial de control de temperatura |
| | 7. Luz indicadora de encendido naranja |
| | 8. Indicador de calentamiento verde |

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Limpie la freidora de aire siguiendo las instrucciones de la sección "Cuidados y mantenimiento".

NOTA: Cuando utilice la freidora de aire por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Deje que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire durante su uso. Se recomienda utilizar la freidora de aire sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos antes de utilizarla por primera vez; esto evitará que el humo o el olor iniciales afecten al sabor de los alimentos.

Uso de la freidora de aire caliente compacta

PASO 1: Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica.

PASO 2: Precaliente la freidora de aire durante unos 5 minutos con los diales de control del temporizador y la temperatura. Los indicadores naranja y verde se encenderán para indicar que la freidora de aire está encendida y se está calentando.

PASO 3: Retire el compartimento de cocinado de la freidora de aire cogiéndolo por el asa. Coloque el compartimento de cocinado en una superficie estable, plana y resistente al calor.

PASO 4: Coloque los ingredientes sobre la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente del interior del compartimento de cocinado. Deslice el compartimento de cocinado en la unidad principal de la freidora de aire para cerrarlo.

PASO 5: Utilice el dial de control de la temperatura para ajustar la freidora de aire en la posición de calor necesaria.

PASO 6: Determine el tiempo de cocción necesario para los ingredientes y utilice el dial de control del temporizador para ajustar el tiempo como corresponda; el temporizador comenzará la cuenta atrás una vez que se suelte.

PASO 7: Es posible que algunos ingredientes necesiten agitarse mientras se están preparando. Retire el compartimento de cocinado de la freidora de aire cogiéndolo por el asa. Sacuda suavemente el compartimento de cocinado y, a continuación, vuelva a introducirlo en la unidad principal de la freidora de aire para cerrarlo y seguir cocinando.

PASO 8: Una vez finalizado el cocinado y transcurrido el tiempo programado, sonará el temporizador. Compruebe si los ingredientes están listos abriendo con cuidado el compartimento de cocinado. Si los alimentos no están cocinados, cierre el compartimento de cocinado y utilice el dial de control del temporizador para ajustar el tiempo de cocción según corresponda. Si los alimentos están cocinados, retire el compartimento de cocinado de la unidad principal y, a continuación, vacíe el contenido en un recipiente o en un plato. Utilice unas pinzas resistentes al calor (no incluidas) si los alimentos son grandes o frágiles.

NOTA: Si la freidora de aire no se enciende, el compartimento de cocinado no se ha insertado correctamente. Compruebe que el compartimento de cocinado se haya insertado completamente. Precaliente siempre la freidora de aire antes de empezar a cocinar o añada de forma alternativa unos 3-5 minutos al tiempo de cocción. Si es necesario cambiar el tiempo de cocción o el ajuste de temperatura durante el uso, solo tiene

que utilizar los diales de control del temporizador o control de la temperatura según sea necesario y la freidora de aire lo ajustará automáticamente. Durante el uso, el indicador de calentamiento verde se encenderá y apagará para señalar que el aparato mantiene la temperatura seleccionada.

PRECAUCIÓN: No coloque los alimentos directamente en un recipiente o en un plato, ya que el exceso de aceite puede acumularse en la parte inferior del compartimento de cocinado. En su lugar, utilice siempre utensilios de cocina para retirar los alimentos cocinados.

ADVERTENCIA: La tensión nominal persiste incluso cuando el control de temperatura está en la posición de apagado. Para apagar por completo la freidora de aire, desenchúfela de la corriente eléctrica.

La freidora de aire alcanzará altas temperaturas durante el uso; para evitar lesiones, tenga cuidado y colóquela siempre sobre una superficie resistente al calor.

Guía de cocinado

A continuación se describen algunas indicaciones para cocinar determinados tipos de alimentos con la freidora de aire.

Es solo una guía, por lo que debe supervisar siempre el cocinado. La comida debe estar siempre bien caliente antes de servirla.

Patatas y patatas fritas

Alimentos	Cantidad	Tiempo aproximado de cocinado	Temperatura	Información adicional
Patatas fritas congeladas de corte fino	200-400 g	16-18 minutos	200 °C	Sacuda las patatas fritas siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Uso de la freidora de aire caliente compacta".
Patatas fritas congeladas de corte grueso	200-400 g	18-20 minutos	200 °C	Sacuda las patatas fritas siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Uso de la freidora de aire caliente compacta".

Patatas fritas caseras	200-400 g	20-30 minutos	200 °C	Siga las instrucciones completas de la sección "Cómo hacer patatas fritas paso a paso".
Patatas gajo caseras	200-400 g	20-30 minutos	180 °C	Sumerja parcialmente los gajos de patata en agua para eliminar el almidón, añada ½ cucharadita de aceite y agite siguiendo las instrucciones de la sección "Uso de la freidora de aire caliente compacta".

Carne y aves

Alimentos	Cantidad	Tiempo aproximado de cocinado	Temperatura	Información adicional
Filete	100-300 g	Hecho: 10 minutos Término medio: 8 minutos Poco hecho: 6 minutos	180 °C	Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción total.
Hamburguesa	100-300 g	18-20 minutos	180 °C	Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción total.
Chuletas de cerdo	100-300 g	18-20 minutos	200 °C	Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción total.
Pechuga de pollo	100-300 g	15-22 minutos	200 °C	Compruebe siempre que el pollo esté bien cocinado.
Muslos de pollo	100-300 g	15-22 minutos	180 °C	Compruebe siempre que el pollo esté bien cocinado.

Carne y aves

Alimentos	Cantidad	Tiempo aproximado de cocinado	Temperatura
Nuggets de pollo congelados	100-300 g	6-10 minutos	200 °C
Rollitos de primavera	100-200 g	8-10 minutos	200 °C
Verduras rellenas	100-200 g	10-15 minutos	180 °C

Cómo hacer patatas fritas paso a paso

Patatas fritas caseras

PASO 1: Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

PASO 2: Corte las patatas en láminas de aproximadamente 1 cm de ancho.

PASO 3: Coloque las patatas cortadas en un recipiente con agua fría y llévela a ebullición. Hiérvalas unos 3 minutos.

PASO 4: Escurra el agua de las patatas y séquelas completamente con papel.

PASO 5: Rocíe las patatas troceadas con ½ cucharada de aceite para cocinar o aceite en spray y colóquelas en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente. Asegúrese de que están completamente recubiertas para obtener los mejores resultados.

PASO 6: Cocine a 200 °C durante 20–30 minutos.

PASO 7: Sacuda las patatas con regularidad (aproximadamente cada 6 minutos) para que se cocinen todas de manera uniforme. Pulverice más aceite si las patatas se pegan a la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente.

PASO 8: Cuando estén cocinadas y crujientes, retírelas de la freidora de aire, sazónelas y disfrute.

Patatas fritas congeladas

PASO 1: Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

PASO 2: Ponga 200–400 g de patatas fritas congeladas en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente.

PASO 3: Cocine durante 16–18 minutos si son patatas fritas congeladas finas o 18–20 minutos si son gruesas.

PASO 4: Sacuda las patatas con regularidad (aproximadamente cada 6 minutos) para que se cocinen todas de manera uniforme.

PASO 5: Cuando estén cocinadas y crujientes, retírelas de la freidora de aire, sazónelas y disfrute.

Almacenamiento

Asegúrese de que la freidora de aire está seca y limpia antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la freidora de aire; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK2817H

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 1000 W

Recetas

* Cualquier imagen relacionada con las recetas que se utilicen en este manual de instrucciones está destinada únicamente para fines ilustrativos.



Samosas de ternera

Para esta receta se necesitan brochetas.

Ingredientes

100 g de carne picada de vacuno	½ cucharada de curry en polvo
½ paquete de pasta filo	Aceite en spray
½ cebolla picada	Leche (opcional)
½ chalota picada	Sal y pimienta, al gusto
½ ramita de tomillo	

Elaboración

En una cacerola grande a fuego medio, añada un chorrito de aceite y la cebolla para que se ablande, seguida de la chalota picada. Incorpore la carne de ternera picada y el tomillo a la cacerola y cocine durante unos 5 minutos hasta que la carne esté dorada y, a continuación, retire del fuego. Añada el curry en polvo a la mezcla de carne picada y salpimiente.

Coloque una hoja de pasta filo sobre una superficie plana y córtela en tercios en sentido longitudinal. Ponga una cucharada de la mezcla de carne sobre las tiras y, a continuación, dóblelas formando triángulos. Utilice una pequeña cantidad de leche para sellar los bordes.

Continúe con este proceso hasta que se termine el relleno.

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Pulverice las samosas con aceite y, a continuación, coloque 2 samosas por tanda en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelas durante unos 3 minutos.

Dé la vuelta a las samosas y, a continuación, cocínelas durante otros 3 minutos hasta que ambos lados estén crujientes y dorados.

Langostinos a la parrilla

Ingredientes

200 g de langostinos jumbo,
lavados y pelados
80 g de mantequilla derretida

1 diente de ajo, pelado y machacado
2 cucharadas de zumo de limón

Elaboración

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

En un recipiente pequeño, mezcle la mantequilla derretida, el zumo de limón y el ajo. Pase los langostinos por la mezcla de la mantequilla y colóquelos directamente en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente. Cocine los langostinos unos 10–15 minutos, girándolos a mitad de la cocción.

Croquetas de salmón

Ingredientes

½ lata de salmón rosado
escurrido, reservando el jugo
40 g de harina
25 g de pan rallado
16 g de jugo de salmón escurrido
½ huevo

¼ cebolleta picada
½ cucharadita de levadura en polvo
¼ cucharadita de salsa Worcestershire
Aceite en spray
Pimienta, al gusto

Elaboración

En un recipiente, mezcle el salmón y el huevo y, a continuación, añada la harina, la pimienta, las cebollas y la salsa Worcestershire.

Mezcle la levadura con el jugo del salmón y bata hasta obtener espuma. Vierta en el preparado del salmón y mezcle todo con un tenedor.

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Cree formas de croqueta a partir de la mezcla y cúbralas con pan rallado. Pulverice con aceite, colóquelas en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocine unos 15–18 minutos o hasta que se doren.



Filetes de pescado empanado

Ingredientes

100 g de filetes o lomos de bacalao (de tamaño similar para obtener los mejores resultados de cocción)	2 cucharadas de harina normal
40 g de pan rallado	1 cucharada de queso parmesano
½ huevo, batido	Albahaca seca
	Aceite en spray
	Sal y pimienta, al gusto

Elaboración

Añada un poco de harina normal a un recipiente de tamaño medio y cubra los filetes de bacalao con ella.

En otro recipiente, mezcle el pan rallado, el queso parmesano y la albahaca. Pase los filetes por huevo y, a continuación, cubra el pescado con la mezcla de pan rallado. Sazone al gusto.

Precaliente la freidora de aire a 190 °C.

Eche el aceite en spray por todo el pescado, coloque los filetes en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelos durante unos 15–20 minutos o hasta que estén dorados.

Pollo frito crujiente

Ingredientes

3 muslos o 2 cuartos traseros de pollo	½ cucharadita de pimentón
50 g de copos de maíz	½ cucharadita de pimienta de cayena
30 g de harina para todo uso	¼ cucharadita de salvia molida
40 ml de mantequilla	Aceite en spray
½ cucharada de mostaza de Dijon	Sal y pimienta al gusto

Elaboración

En un recipiente amplio o en un plato, sazone la harina con sal y pimienta. Pase el pollo por la harina hasta que esté totalmente cubierto, sacúdalo contra el recipiente para quitar el exceso de harina y resérvelo. Deseche la harina que no haya utilizado. Coloque los copos de maíz en una bolsa hermética grande, asegurándose de que no haya aire en la bolsa antes de cerrarla y, a continuación, pase un rodillo sobre la bolsa para aplastarlos. Vierta los copos de maíz machacados en un recipiente amplio o en un plato.

En un recipiente grande, mezcle el suero de mantequilla, la mostaza, la cayena, el pimentón y la salvia. Pase los trozos de pollo por la mezcla del suero de mantequilla y, a continuación, rebócelos en los copos de maíz machacados.

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Pulverice las piezas del todo con aceite y, a continuación, coloque los trozos de pollo en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelos durante unos 5–10 minutos.

Reduzca la temperatura a 190 °C y cocine durante otros 20–25 minutos los traseros y 10–15 minutos los muslos; vaya comprobando si el pollo está bien cocinado antes de servirlo.

Pollo frito crujiente con sésamo

Ingredientes

90 g de tiras de pechuga de pollo	½ cucharadita de cebolla en polvo
40 g de copos de avena laminados o molidos	½ cucharadita de salsa de soja
25 g de harina autoelevable	¼ cucharadita de albahaca seca
10 g de semillas de sésamo tostadas	¼ cucharadita de orégano seco
½ cucharada de caldo de pollo en polvo	¼ cucharadita pimienta negra molida
1 ½ cucharadita de sal	60 ml de caldo de pollo
½ cucharadita de ajo en polvo	Aceite en spray

Elaboración

Cubra el pollo con ½ cucharadita de sal, pimienta negra y ajo en polvo y, a continuación, déjelo enfriar durante unas 4 horas.

En un recipiente de tamaño mediano, mezcle la avena, las semillas de sésamo, ½ cucharadita de sal y el caldo de pollo en polvo y reserve. En otro recipiente, mezcle la harina, ½ cucharadita de sal, la cebolla en polvo, albahaca, orégano, la salsa de soja y el caldo de pollo. Pase el pollo por el caldo y, a continuación, rebócelo en la mezcla de semillas de sésamo.

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Eche el aceite en spray por el pollo, colóquelo en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelo durante unos 15-22 minutos o hasta que esté dorado.

Pollo frito al estilo japonés

Ingredientes

175 g de pechuga de pollo deshuesada sin piel, cortada en dados de 1 pulgada	½ cucharada de salsa de soja
1 huevo, ligeramente batido	¼ cucharadita de azúcar blanco
1 ½ cucharada de harina de patata	¼ cucharadita de sal
½ cucharada de harina de arroz	¼ cucharadita de pimienta negra
½ cucharada de ajo picado	¼ cucharadita de una pastilla de caldo de pollo
½ cucharada de raíz de jengibre fresco rallado	Aceite en spray
½ cucharada de aceite de sésamo	

Elaboración

En un recipiente grande, mezcle los huevos, la sal, la pimienta, el azúcar, el ajo, el jengibre, el aceite de sésamo, la salsa de soja y la pastilla de caldo. Añada los trozos de pollo y remuévalos hasta que queden cubiertos. Tape el recipiente y déjelo en el frigorífico durante unos 30 minutos.

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Saque el recipiente del frigorífico, añada la harina de patata y la harina de arroz al pollo y mezcle bien.

Pulverice el pollo con aceite, colóquelo en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelo unos 15-22 minutos o hasta que se dore.



Nuggets de pollo

Ingredientes

6 galletas saladas normales o grasas
1 filete de pechuga de pollo sin piel
cortado en trozos de 2-3 cm
1 diente de ajo (opcional)
1 huevo mediano
1 cucharada de mantequilla

1 cucharada de perejil seco o 2 ramitas
de perejil fresco (opcional)
Harina común
½ limón (opcional)
Aceite en spray
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Para preparar el pollo, pele el ajo y ralle el limón. Ponga las galletas saladas en un robot de cocina con la mantequilla, el ajo, el perejil, la ralladura de limón y una pizca de sal y pimienta y, a continuación, triture todo hasta que la mezcla quede muy fina. Vierta estas migas en un plato.

Espolvoree harina en un segundo plato y, a continuación, abra el huevo en un recipiente pequeño y bátalo con un tenedor. Pase los trozos de pollo por la harina hasta que todos los lados queden completamente cubiertos y, a continuación, rebócelos en el huevo y en las migas aromatizadas. Pase los trozos de pollo por las migas para que se queden pegadas; el pollo debe quedar totalmente rebozado. Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Eche el aceite en spray por todo el pollo, colóquelo en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelo durante unos 10-15 minutos o hasta que esté hecho y quede dorado y crujiente.

Filete a la pimienta

Ingredientes

200 g de solomillo (de 1,5 cm a 2,5 cm de grosor)	2 cucharadas de crema doble
50 g de mantequilla sin sal	1 cucharada de mostaza de Dijon
2 chalotas, bien picadas en dados	1 cucharada de aceite de oliva
100 ml de caldo de ternera	1 cucharada de pimienta verde en grano
2 cucharadas de salsa Worcestershire	Pimienta negra y blanca en grano al gusto
2 cucharadas de brandy	Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Seque los filetes con papel de cocina y apriete la pimienta blanca y negra en grano por ambos lados.

Cúbralos con papel de aluminio o film transparente y, a continuación, refrigérelos durante unas 2 y 3 horas.

Precaliente la freidora de aire a 180 °C.

Coloque el solomillo en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelo durante unos 6 minutos (poco hecho), 8 minutos (al punto) o 10 minutos (bien hecho), en función de su preferencia. Dé la vuelta al filete a mitad del cocinado para que se caramelice por ambos lados.

Mientras tanto, haga la salsa. Caliente el aceite y la mantequilla en una sartén y cocine las chalotas a fuego medio hasta que estén blandas. Añada la salsa Worcestershire, el brandy y el caldo a la sartén. Cocínelo rápidamente, raspando el fondo de la sartén para incorporar los sabores. Añada los granos de pimienta verde, la mostaza y la crema y, a continuación, sazone al gusto.

Retire la carne de la freidora de aire y déjela reposar durante unos 5 minutos antes de cortarla en diagonal en porciones. Añada la carne a la salsa. Revuelva para mezclar los jugos de la carne con la salsa de pimienta y para calentar la carne.



Chuletas de cordero sofritas con romero y ajo

Ingredientes

3 chuletas de aguja de cordero pequeñas	1 cucharada de romero fresco picado
o 2 chuletas de lomo de cordero	½ cucharadita de pimienta roja triturada
1 cucharada de ajo picado	Ramitas de romero fresco (opcional)

Elaboración

En un recipiente pequeño, mezcle el ajo, el romero y la cayena. Restregue aproximadamente ¼ cucharadita de la mezcla en ambos lados de las chuletas de cordero.

Espolvoree las chuletas de cordero con sal y colóquelas en un plato, cúbralas y refrigérelas durante aproximadamente 30 minutos o, preferiblemente, hasta 4 horas. Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Coloque las chuletas de cordero en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelas unos 10 minutos, en función del punto al que se desee hacer la carne. Agítela a mitad de cocción.

Aderece las chuletas de cordero con romero si lo desea.

Chuleta de cerdo

Ingredientes

1 chuleta de cerdo	Sal y pimienta al gusto
--------------------	-------------------------

Elaboración

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Salpimiente la chuleta de cerdo.

Coloque la chuleta de cerdo sobre la rejilla de cocinado antiadherente y cocínela durante unos 18–20 minutos.

El tiempo que se tarda en cocinar la chuleta de cerdo depende del gusto personal; dele la vuelta a mitad de cocción para obtener un color y una caramelización uniformes.

Chuleta de cerdo a la mostaza

Ingredientes

1 chuleta de cerdo	Mostaza de Dijon
--------------------	------------------

Elaboración

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Recubra la chuleta de cerdo con una generosa capa de mostaza de Dijon.

Coloque la chuleta de cerdo sobre la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínela durante unos 18–20 minutos, hasta que la grasa quede crujiente.

Dele la vuelta a la chuleta de cerdo a mitad de cocción para obtener un color y una caramelización uniformes.

Jamón estilo York asado

Ingredientes

750 g de jamón de York

Sal y pimienta para sazonar

Elaboración

Precaliente la freidora de aire a 180 °C.

Coloque el jamón en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cúbralo sin apretar con papel de aluminio.

Para un jamón de 750 g, cocine durante aproximadamente 25 minutos, dele la vuelta y cocine durante otros 25 minutos. Retire el papel de aluminio y deje que dore unos 10 minutos; a continuación, vuelva a darle la vuelta para que se termine de dorar durante otros 10 minutos.

Los tiempos de cocción pueden variar en función de la forma o el grosor de la pieza.

Pruebe con una brocheta para asegurarse de que los jugos salen limpios.

Sazone al gusto.

NOTA: Tenga cuidado al retirar el compartimento de cocinado de la freidora de aire, ya que se habrán acumulado jugos calientes en la parte inferior; de este modo, evitará lesiones.

Patatas asadas

Ingredientes

800 g de patatas cortadas en cuartos

Sal y pimienta al gusto

6 cdas. de aceite de oliva

Elaboración

Llene a la mitad una cacerola grande con agua fría. Ponga las patatas en la cacerola, añada una pizca de sal y tápela. En cuanto el agua hierva, reduzca el fuego y cocine durante unos

6 minutos. Escorra las patatas y agítelas en un colador para quitar la piel.

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Coloque las patatas sobre la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y pulverícelas con el aceite. A continuación, cocínelas durante unos 15 minutos.

Deles la vuelta con cuidado y deje que se cocinen durante otros

15 minutos. Compruebe que las patatas no se queman; si es necesario cúbralas con papel de aluminio.



Patatas gajo de boniato

Ingredientes

2 boniatos cortados en gajos pequeños	1 cucharada de escamas de chile
2 cucharadas de aceite de oliva	Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Coloque las patatas cortadas en un recipiente con agua fría y llévela a ebullición. Una vez alcanzado el punto de ebullición, escurra el agua salada.

Ponga los gajos de patata en un recipiente, vierta el aceite sobre ellas y mezcle para que se cubran de manera uniforme. Añada las escamas de chile, salpimiente al gusto y remueve para mezclar todo.

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Coloque los gajos de patata sobre la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelos durante unos 18-25 minutos, hasta que las patatas estén tiernas.

Se recomienda agitar el compartimento de cocinado a mitad del cocinado para que los gajos se cocinen de manera uniforme.

Espolvoree sal marina y sirva.

Patatas gajo con romero

Ingredientes

1 patata blanca mediana, cortada en gajos pequeños	1 ramita de romero fresco
1 diente de ajo machacado	Aceite en spray
	Sal y pimienta, al gusto

Elaboración

Coloque las patatas cortadas en un recipiente con agua fría y llévela a ebullición. Una vez alcanzado el punto de ebullición, escurra el agua salada.

Coloque los gajos de patata en un recipiente, añada los ingredientes que faltan y mézclelo todo.

Precaliente la freidora de aire a 180 °C.

Eche el aceite en spray de forma que todos los gajos queden ligeramente impregnados, colóquelos en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelos durante unos 20-30 minutos o hasta que estén dorados y crujientes por fuera.

Se recomienda agitar el compartimento de cocinado a mitad del cocinado para que los gajos se cocinen de manera uniforme.

Aros de cebolla

Ingredientes

32 g de harina para todo uso
1 cebolla grande
80 ml de mantequilla

Aceite en spray
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Lave, pele y corte la cebolla en rodajas de 5 mm de grosor y, a continuación, separe las rodajas en aros.

En un recipiente amplio o en un plato, sazone la harina con sal y pimienta. Pase los aros de cebolla por la harina hasta que estén totalmente cubiertos, sacúdalos contra el recipiente para quitar el exceso de harina y resérvelos. Deseche la harina que no haya utilizado. Pase los aros de cebolla por el suero de mantequilla hasta que estén completamente cubiertos.

Elimine el exceso de suero de mantequilla y añada una segunda capa de harina. Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Eche el aceite en spray por los aros de cebolla, colóquelos en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelos durante unos 5-8 minutos o hasta que estén dorados.

Se recomienda agitar el compartimento de cocinado a mitad del cocinado para que los aros de cebolla se cocinen de manera uniforme.

Tiras de pollo empanado

25 g de pan rallado
25 g de queso crema

1 pechuga de pollo
Aceite en espray

Elaboración

Corte la pechuga de pollo en tiras, unte el queso crema uniformemente y, a continuación, cubra las tiras con el pan rallado.

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Eche el aceite en spray con moderación por el pollo, colóquelo en la rejilla de cocinado con revestimiento antiadherente y cocínelo durante unos 15-22 minutos; dele la vuelta a mitad del cocinado o cuando esté dorado y tenga una consistencia firme.

NOTA:

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

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.salter.com**.

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos.

Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Salter proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos



Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

- AÑO DE GARANTÍA *

* Para acceder a la garantía ampliada, vaya a **guarantee.upgs.com/salter** y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

SALTER®

Fabricado por:

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

Fabricado en China.



Marca registrada de ©Salter.
Todos los derechos reservados.