

SALTER®

SINCE 1760

Friteuse compacte à air chaud

Appréciez les aliments frits de
manière plus saine en utilisant
peu ou pas d'huile



Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.

Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation. Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main. Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser. N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive. Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien. Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable. L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée. Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur

externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure ou le tiroir peuvent devenir brûlants pendant l'utilisation.



ATTENTION : surface chaude – ne touchez pas les parties ou surfaces de l'appareil qui pourraient devenir chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.

AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Arrêt automatique

La friteuse à air est équipée d'un arrêt automatique.

Celui-ci peut s'activer si :

1. Le temps de cuisson défini est écoulé. Le minuteur retentit et l'arrêt automatique s'active, ce qui éteint la friteuse à air.
2. Le compartiment de cuisson est retiré de la friteuse à air pendant la cuisson. Dans ce cas, le minuteur ne se met pas en pause ; il continue le décompte jusqu'à ce que le temps de cuisson soit écoulé.

REMARQUE : si la friteuse à air doit être éteinte avant que le temps de cuisson programmé ne soit écoulé, éteignez-la et débranchez-la de l'alimentation électrique.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Veillez à ce que le compartiment de cuisson soit correctement aligné lorsque vous le réinsérez.

Tenez le compartiment de cuisson uniquement par la poignée du compartiment de cuisson.

Faites attention lorsque vous retirez le compartiment de cuisson de la friteuse à air chaud, car de la vapeur peut être émise.

Videz le compartiment de cuisson s'il est trop rempli d'huile.

Utilisez un plat résistant à la chaleur pour recueillir l'excédent d'huile et mettez cette huile au rebut de manière appropriée une fois qu'elle a refroidi.

À NE PAS FAIRE :

Retournez le compartiment de cuisson avec les aliments chauds à l'intérieur, car l'excès d'huile pourrait s'accumuler au fond du compartiment de cuisson et s'écouler dans les ingrédients.

Couvrir la friteuse à air chaud ou ses entrées d'air, car cela risquerait de perturber le flux d'air et pourrait affecter les résultats de la cuisson.

Toucher le compartiment de cuisson pendant ou juste après l'utilisation, car il devient très chaud ; tenez-le uniquement par la poignée.

Secouez énergiquement le compartiment de cuisson alors qu'il y a un excès d'huile sur le plateau.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance, éteignez et débranchez la friteuse à air de l'alimentation électrique et laissez-la refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez l'unité principale de la friteuse à air avec un chiffon doux et humide et séchez-la complètement.

ÉTAPE 2 : nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.

Ne plongez pas la base de la friteuse à air dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer la friteuse à air ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.

REMARQUE : la friteuse à air doit être nettoyée après chaque utilisation.

Description des pièces



- | | |
|---|---|
| 1. Base de la friteuse compacte à air chaud | 5. Bouton de commande du minuteur |
| 2. Compartiment de cuisson | 6. Bouton de contrôle de la température |
| 3. Grille de cuisson antiadhésive | 7. Voyant d'alimentation orange |
| 4. Poignée du compartiment de cuisson | 8. Voyant de chauffe vert |

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Nettoyez la friteuse à air en suivant les instructions de la section « Entretien et maintenance ».

REMARQUE : lors de la première utilisation de la friteuse à air, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la friteuse à air pendant l'utilisation. Il est conseillé de faire fonctionner la friteuse à air sans aliments pendant environ 10 minutes avant la première utilisation, afin d'éviter que la fumée ou qu'une odeur préalable n'affecte le goût des aliments.

Utilisation de la friteuse compacte à air chaud

ÉTAPE 1 : branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la.

ÉTAPE 2 : préchauffez la friteuse à air pendant environ 5 minutes à l'aide des boutons du minuteur et de réglage de la température. Les voyants orange et vert s'allument pour indiquer que la friteuse à air est allumée et qu'elle est en train de chauffer.

ÉTAPE 3 : retirez le compartiment de cuisson en le tirant de la friteuse à air à l'aide de la poignée. Placez le compartiment de cuisson sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

ÉTAPE 4 : placez les ingrédients sur la grille de cuisson antiadhésive à l'intérieur du compartiment de cuisson. Remplacez le compartiment de cuisson dans la base de la friteuse à air pour le fermer.

ÉTAPE 5 : utilisez le bouton de contrôle de la température pour régler la friteuse à air sur la température souhaitée.

ÉTAPE 6 : déterminez le temps de cuisson requis pour les ingrédients et utilisez le bouton de commande du minuteur pour régler le temps en conséquence. Le minuteur s'enclenche une fois relâché.

ÉTAPE 7 : certains ingrédients doivent être remués à la moitié du temps de cuisson. Retirez le compartiment de cuisson en le tirant de la friteuse à air à l'aide de la poignée. Secouez doucement le compartiment de cuisson, puis faites-le glisser dans la base de la friteuse à air pour le fermer et poursuivre la cuisson.

ÉTAPE 8 : une fois la cuisson terminée et le temps prédéfini écoulé, le minuteur retentit. Vérifiez que les ingrédients sont prêts en ouvrant le compartiment de cuisson avec précaution. Si les ingrédients ne sont pas cuits, fermez le compartiment de cuisson et utilisez le bouton de réglage du minuteur pour régler le temps de cuisson en conséquence. Si les aliments sont cuits, retirez le compartiment de cuisson de la base, puis videz-le dans un bol ou sur une assiette. Utilisez une paire de pinces thermorésistantes (non fournies) si les aliments sont grands ou friables.

REMARQUE : si la friteuse à air ne s'allume pas, le compartiment de cuisson n'a pas été inséré correctement. Vérifiez que le compartiment de cuisson est entièrement inséré.

Préchauffez toujours la friteuse à air avant de commencer la cuisson ou ajoutez environ 3 à 5 minutes au temps de cuisson. Si le temps de cuisson ou le réglage de la température doit être modifié pendant l'utilisation, utilisez simplement le bouton de commande du minuteur ou le bouton de contrôle de la température si nécessaire et la

friteuse à air ajuste automatiquement les réglages. Lors de l'utilisation, le voyant vert de chauffe s'allume et s'éteint pour indiquer qu'il se maintient à la température sélectionnée.

ATTENTION : ne versez pas les aliments directement dans un bol ou sur une assiette, car un excès d'huile pourrait s'accumuler au fond du compartiment de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine pour retirer les aliments cuits.

AVERTISSEMENT : la tension nominale est toujours présente même lorsque le bouton de contrôle de la température est en position d'arrêt. Pour éteindre la friteuse à air de façon permanente, débranchez-la de l'alimentation secteur. La friteuse à air devient très chaude pendant son utilisation ; soyez prudent pour éviter les blessures et placez-la toujours sur une surface résistante à la chaleur.

Guide de cuisson

Vous trouverez ci-dessous des instructions pour la cuisson de certains types d'aliments avec la friteuse à air.

Il s'agit de recommandations uniquement et la cuisson doit toujours être surveillée. Les aliments doivent toujours être servis bien chauds.

Pommes de terre et frites

Aliment	Quantité	Temps de cuisson approx.	Température	Informations supplémentaires
Frites fines surgelées	200-400 g	16 à 18 min	200 °C	Remuez les frites en suivant les instructions de la section « Utilisation de la friteuse compacte à air chaud ».
Frites surgelées épaisses	200-400 g	18 à 20 min	200 °C	Remuez les frites en suivant les instructions de la section « Utilisation de la friteuse compacte à air chaud ».
Frites maison	200-400 g	20 à 30 min	200 °C	Suivez les instructions complètes de la section « Guide pas à pas pour réussir des frites maison ».

Potatoes maison	200-400 g	20 à 30 min	180 °C	Trempez partiellement les potatoes dans l'eau pour en retirer l'amidon, ajoutez une ½ cuillère à soupe d'huile et remuez-les en suivant les instructions de la section « Utilisation de la friteuse compacte à air chaud ».
-----------------	-----------	-------------	--------	---

Viandes et volaille

Aliment	Quantité	Temps de cuisson approx.	Température	Informations supplémentaires
Steak	100-300 g	Bien cuit : 10 min À point : 8 min Bleu : 6 min	180 °C	Retournez à la moitié du temps de cuisson total.
Hamburger	100-300 g	18 à 20 min	180 °C	Retournez à la moitié du temps de cuisson total.
Côtelettes de porc	100-300 g	18 à 20 min	200 °C	Retournez à la moitié du temps de cuisson total.
Blancs de poulet	100-300 g	15 à 22 min	200 °C	Vérifiez toujours que le poulet est bien cuit.
Pilons de poulet	100-300 g	15 à 22 min	180 °C	Vérifiez toujours que le poulet est bien cuit.

Viandes et volaille

Aliment	Quantité	Temps de cuisson approx.	Température
Nuggets de poulet surgelés	100-300 g	6 à 10 min	200 °C
Nems	100-200 g	8 à 10 min	200 °C
Légumes farcis	100-200 g	10 à 15 min	180 °C

Guide pas à pas pour réussir des frites maison

Frites maison

ÉTAPE 1 : préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

ÉTAPE 2 : coupez les pommes de terre en frites (environ 1 cm de large).

ÉTAPE 3 : placez les pommes de terre coupées dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition. Faites-les bouillir pendant environ 3 minutes.

ÉTAPE 4 : videz l'eau des pommes de terre et séchez-les soigneusement à l'aide d'essuie-tout.

ÉTAPE 5 : enduisez les pommes de terre coupées d'une ½ cuillère à soupe d'huile de cuisson ou de vaporisateur d'huile et placez-les sur la grille de cuisson antiadhésive. Veillez à ce qu'elles soient entièrement recouvertes pour obtenir de meilleurs résultats.

ÉTAPE 6 : faites cuire à 200 °C de 20 à 30 minutes.

ÉTAPE 7 : remuez les frites régulièrement (environ toutes les 6 minutes) pour que toutes les frites cuisent uniformément. Rajoutez de l'huile si les frites adhèrent à la grille de cuisson antiadhésive.

ÉTAPE 8 : une fois bien cuites et croustillantes, retirez les frites de la friteuse à air, assaisonnez et dégustez.

Frites surgelées

ÉTAPE 1 : préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

ÉTAPE 2 : ajoutez 200 à 400 g de frites surgelées sur la grille de cuisson antiadhésive.

ÉTAPE 3 : faites cuire pendant 16 à 18 minutes pour les frites surgelées fines ou 18 à 20 minutes pour les frites surgelées épaisses.

ÉTAPE 4 : remuez les frites régulièrement (environ toutes les 6 minutes) pour que toutes les frites cuisent uniformément.

ÉTAPE 5 : une fois bien cuites et croustillantes, retirez les frites de la friteuse à air, assaisonnez et dégustez.

Stockage

Vérifiez que la friteuse à air est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon trop serré autour de la friteuse à air pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : EK2817H

Entrée : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 1 000 W

Recettes

*Toutes les images de recette utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.



Samosa au bœuf

Brochettes requises pour cette recette.

Ingrédients

100 g de viande de bœuf hachée

½ paquet de pâte filo

½ oignon, émincé

½ échalote, émincée

½ branche de thym

½ cuillère à soupe de curry en poudre

Vaporisateur d'huile

Lait, facultatif

Sel et poivre, selon les goûts

Préparation

Dans une grande casserole à feu moyen, ajoutez un filet d'huile et l'oignon pour le faire revenir, puis ajoutez l'échalote émincée. Ajoutez la viande de bœuf hachée et le thym dans la poêle et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la viande soit brunie, puis retirez-la du feu. Ajoutez le curry en poudre au mélange de viande hachée et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Posez une feuille de pâte filo sur un plan de travail plat et coupez-la en trois dans le sens de la longueur. Ajoutez une cuillerée du mélange de viande au sommet de chaque bande, puis pliez-la en triangles. Utilisez une petite quantité de lait pour sceller les bords.

Continuez ce processus jusqu'à ce qu'il ne reste plus de mélange de viande hachée. Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Vaporisez d'huile chaque samosa, puis placez 2 samosas par unité de temps sur la grille de cuisson antiadhésive et faites cuire pendant environ 3 minutes.

Tournez les samosas et laissez cuire encore 3 minutes, jusqu'à ce que les deux côtés soient croustillants et dorés.

Crevettes grillées

Ingrédients

200 g de grosses crevettes, lavées
et décortiquées
80 g de beurre fondu

1 gousse d'ail, pelée et écrasée
2 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation

Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Dans un petit saladier, mélangez le beurre fondu, le jus de citron et l'ail. Trempez les crevettes dans la préparation et placez-les directement sur la grille de cuisson antiadhésive. Faites griller les crevettes pendant environ 10 à 15 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

Croquettes de saumon

Ingrédients

½ saumon rose en boîte, égoutté,
en gardant le jus
40 g de farine
25 g de chapelure
16 g de jus de saumon égoutté
½ œuf

¼ oignon frais coupé
½ cuillère à café de levure chimique
¼ cuillère à café de sauce Worcestershire
Vaporisateur d'huile
Poivre, selon les goûts

Préparation

Dans un bol, mélangez le saumon et l'œuf, puis ajoutez la farine, le poivre, les oignons et la sauce Worcestershire.

Mélangez la levure chimique avec le jus de saumon et battez jusqu'à obtenir une mousse. Versez dans le mélange de saumon et mélangez avec une fourchette.

Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Créez des formes de croquettes à partir du mélange et recouvrez-les de chapelure. Vaporisez-les d'huile, placez-les sur la grille de cuisson antiadhésive et faites-les cuire pendant environ 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Filets de poisson panés

Ingrédients

100 g de filets/longes de cabillaud
(de même taille pour obtenir les
meilleurs résultats de cuisson)
40 g de chapelure
½ œuf, battu

2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de parmesan
Basilic séché
Vaporisateur d'huile
Sel et poivre, selon les goûts

Préparation

Ajoutez la farine dans un bol de taille moyenne et enrobez les filets de cabillaud dans la farine.

Dans un autre bol, mélangez la chapelure, le parmesan et le basilic. Trempez les filets dans l'œuf, puis enrobez le poisson du mélange de chapelure. Ajoutez l'assaisonnement à votre goût.

Préchauffez la friteuse à air à 190 °C.

Vaporisez le poisson d'huile sur tous les côtés, placez les filets sur la grille de cuisson antiadhésive et faites cuire pendant environ 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Poulet frit croustillant

Ingrédients

3 cuisses de poulet ou 2 pilons de poulet
50 g de cornflakes
30 g de farine tout usage
40 ml de babeurre
½ cuillère à soupe de moutarde de Dijon

½ cuillère à café de paprika
½ cuillère à café de piment de Cayenne
¼ cuillère à café de sauge moulue
Vaporisateur d'huile
Sel et poivre, selon les goûts

Préparation

Dans un bol large ou une assiette, assaisonnez la farine avec du sel et du poivre. Trempez le poulet dans la farine de manière à ce qu'il soit entièrement recouvert, tapotez contre le bol pour secouer l'excédent de farine et mettez-le de côté. Jetez la farine inutilisée.

Placez les cornflakes dans un grand sac refermable, en vous assurant qu'il n'y ait pas d'air dans le sac avant de le sceller, puis passez le sac au rouleau pour écraser les céréales. Versez les céréales écrasées dans un bol large ou une assiette.

Dans un grand bol, mélangez le babeurre, la moutarde, le piment de Cayenne, le paprika et la sauge. Trempez les morceaux de poulet dans le mélange de babeurre, puis versez les céréales écrasées.

Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Vaporisez d'huile, puis placez les morceaux de poulet sur la grille de cuisson antiadhésive et laissez cuire pendant environ 5 à 10 minutes.

Réduisez la température à 190 °C et laissez cuire 20 à 25 minutes supplémentaires pour les cuisses et 10 à 15 minutes pour les pilons, en vérifiant que le poulet est bien cuit avant de servir.

Poulet frit croustillant au sésame

Ingrédients

90 g de blancs de poulet en lamelles

40 g de flocons d'avoine en gruau

25 g de farine fermentante

10 g de graines de sésame grillées

½ cuillère à soupe de bouillon de volaille en poudre

1½ cuillère à café de sel

½ cuillère à café d'ail en poudre

½ cuillère à café de poudre d'oignon

½ cuillère à café de sauce soja

¼ cuillère à café de basilic séché

¼ cuillère à café d'origan séché

¼ cuillère à café de poivre noir moulu

60 ml de bouillon de volaille

Vaporisateur d'huile

Préparation

Enduisez le poulet d'une ½ cuillère à café de sel, de poivre noir et d'ail en poudre, puis le refroidir pendant environ 4 heures.

Dans un bol de taille moyenne, mélangez l'avoine, les graines de sésame, une ½ cuillère à café de sel et la poudre de bouillon de volaille et mettez-le de côté.

Dans un autre bol, mélangez la farine, une ½ cuillère à café de sel, la poudre d'oignon, le basilic, l'origan, la sauce soja et le bouillon de volaille. Trempez le poulet dans le bouillon de volaille, puis versez le mélange de graines de sésame. Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Vaporisez d'huile le poulet, placez-le sur la grille de cuisson antiadhésive et laissez cuire pendant environ 15 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.



Poulet frit à la japonaise

Ingrédients

175 g de blanc de poulet désossé et sans peau, coupé en cubes de 2,5 cm environ	½ cuillère à soupe d'huile de sésame
1 œuf, légèrement battu	½ cuillère à soupe de sauce soja
1 et ½ cuillère à soupe de farine de pomme de terre	¼ cuillère à café de sucre blanc
½ cuillère à soupe de farine de riz	¼ cuillère à café de sel
½ cuillère à soupe d'ail émincé	¼ cuillère à café de poivre noir
½ cuillère à soupe de racine de gingembre frais râpé	¼ cuillère à café de bouillon de volaille en cube
	Vaporisateur d'huile

Préparation

Dans un grand bol, mélangez les œufs, le sel, le poivre, le sucre, l'ail, le gingembre, l'huile de sésame, la sauce soja et le cube de bouillon. Ajoutez les morceaux de poulet et remuez pour les enrober. Couvrez-les et mettez-les au frais pendant environ 30 minutes.

Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Sortez le bol du réfrigérateur, ajoutez la farine de pomme de terre et la farine de riz au poulet et mélangez bien.

Vaporisez d'huile le poulet, placez-le sur la grille de cuisson antiadhésive et laissez cuire pendant environ 15 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

Nuggets de poulet

Ingrédients

6 craquelins à la crème ou nature
1 filet de poulet sans peau coupé en
morceaux de 2 à 3 cm
1 gousse d'ail (facultatif)
1 œuf moyen
1 cuillère à soupe de beurre

1 cuillère à soupe de persil séché ou
2 brins de persil frais (facultatif)
Farine
½ citron (facultatif)
Vaporisateur d'huile
Sel et poivre, selon les goûts

Préparation

Pour préparer le poulet, pelez l'ail et le zeste de citron. Mettez les crackers dans un robot ménager avec le beurre, l'ail, le persil, le zeste de citron et une pincée de sel et de poivre, puis mixez jusqu'à ce que le mélange soit très fin. Versez le mélange sur une assiette.

Saupoudrez la farine dans une deuxième assiette, puis cassez les œufs dans un petit bol pour les battre avec une fourchette. Roulez les morceaux de poulet dans la farine jusqu'à ce que tous les côtés soient complètement enrobés, puis plongez-les dans l'œuf, puis dans la chapelure aromatisée. Frottez les miettes sur les morceaux de poulet de manière à ce qu'elles collent ; les morceaux de poulet doivent être totalement enrobés.

Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Vaporisez les morceaux de poulet de tous les côtés avec de l'huile, puis placez-les sur la grille de cuisson antiadhésive et laissez cuire pendant environ 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits, dorés et croustillants.



Filet mignon au poivre

Ingrédients

200 g de bavette d'aloyau

(1,5 à 2,5 cm d'épaisseur)

50 g de beurre doux

2 échalotes finement émincées

100 ml de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de sauce

Worcestershire

2 cuillères à soupe de cognac

2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de grains de poivre vert

Grains de poivre noir et blanc, à votre goût

Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Séchez la bavette avec du papier absorbant et enfoncez les grains de poivre noir et blanc sur chaque côté.

Recouvrez-les de papier d'aluminium ou de film plastique, puis laissez-les au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Préchauffez la friteuse à air à 180 °C.

Placez le steak sur la grille de cuisson antiadhésive et faites-le cuire pendant environ 6 minutes (saignant), 8 minutes (à point) ou 10 minutes (bien cuit) selon votre préférence. Retournez la bavette à mi-cuisson pour la caraméliser des deux côtés.

Pendant ce temps, préparez la sauce. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle, puis faites cuire les échalotes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez la sauce Worcestershire, le brandy (ou cognac) et le bouillon dans la poêle. Faites cuire rapidement en grattant le fond de la poêle pour faire infuser les arômes. Ajoutez les grains de poivre vert, la moutarde et la crème, puis assaisonnez à votre convenance.

Retirez la viande de la friteuse à air et laissez reposer pendant 5 minutes environ avant de couper en tranches en diagonale. Ajoutez la viande à la sauce. Remuez pour mélanger le jus de viande avec la sauce au poivre pour réchauffer la viande.

Côtelettes d'agneau légèrement frites au romarin et à l'ail

Ingrédients

3 petites côtelettes d'agneau ou	½ cuillère à café de piment rouge
2 côtelettes de longe d'agneau	écrasé et séché
1 cuillère à soupe d'ail haché	Branches de romarin frais (facultatif)
1 cuillère à soupe de romarin frais haché	

Préparation

Dans un petit bol, mélangez l'ail, le romarin et le piment rouge écrasé. Frottez environ ¼ cuillère à café du mélange sur les deux côtés de chaque côtelette d'agneau. Saupoudrez les côtelettes d'agneau de sel et mettez-les sur une assiette, couvrez-les et mettez-les au réfrigérateur pendant environ 30 minutes ou de préférence pendant 4 heures. Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Placez les côtelettes d'agneau sur la grille de cuisson antiadhésive et laissez cuire pendant environ 10 minutes, selon la cuisson de la viande. Remuez à mi-cuisson. Garnissez les côtelettes d'agneau de romarin si vous le souhaitez.

Côtelette de porc

Ingrédients

1 côtelette de porc	Sel et poivre, à votre goût
---------------------	-----------------------------

Préparation

Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Assaisonnez le porc avec du sel et du poivre.

Placez les côtelettes de porc sur la grille de cuisson antiadhésive et faites cuire pendant environ 18 à 20 minutes.

Le temps de cuisson de la côtelette de porc dépend des préférences de chacun ; il faut la retourner à mi-cuisson pour obtenir une couleur et une caramélisation uniformes.

Côtelette de porc à la moutarde

Ingrédients

1 côtelette de porc	Moutarde de Dijon
---------------------	-------------------

Préparation

Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Enduisez la côtelette de porc d'une généreuse dose de moutarde de Dijon.

Placez la côtelette de porc sur la grille de cuisson antiadhésive et faites-la cuire pendant environ 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que la graisse devienne croustillante.

Retournez la côtelette de porc à mi-cuisson pour obtenir une couleur et une caramélisation uniformes.



Rôti de jambon à l'anglaise

Ingrédients

750 g de jambon à rôtir

Sel et poivre, pour assaisonner

Préparation

Préchauffez la friteuse à air à 180 °C.

Placez le rôti sur la grille de cuisson antiadhésive et couvrez-le sans serrer avec du papier d'aluminium.

Pour un jambon à rôtir de 750 g, faites-le cuire pendant environ 25 minutes, retournez-le, puis faites-le cuire pendant 25 minutes supplémentaires. Retirez le papier d'aluminium et laissez-le revenir pendant environ 10 minutes, puis retournez-le pour le faire dorer pendant 10 minutes supplémentaires.

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la forme ou de l'épaisseur du rôti.

Faites un test avec une petite partie pour vous assurer que le jus est clair.

Assaisonnez à votre goût.

REMARQUE : faites attention lorsque vous retirez le compartiment de cuisson de la friteuse à air, car des jus chauds se sont accumulés dans le fond ; veillez à ne pas vous brûler.

Pommes de terre rissolées

Ingrédients

800 g de pommes de terre, coupées
en quartiers

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre, selon les goûts

Préparation

Remplissez à moitié une grande casserole d'eau froide. Mettez les pommes de terre dans la casserole, ajoutez une pincée de sel et couvrez-la. Dès que l'eau bout, baissez le feu et faites cuire pendant environ

6 minutes. Égouttez les pommes de terre et secouez-les dans une passoire pour les rendre rugueuses.

Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Placez les pommes de terre sur la grille de cuisson antiadhésive et ajoutez de l'huile. Faites cuire pendant 15 minutes environ. Retournez-les délicatement et laissez-les cuire pendant 15 minutes supplémentaires. Vérifiez que les pommes de terre ne brûlent pas ; couvrez-les de papier d'aluminium si nécessaire.

Potatoes de patates douces

Ingrédients

2 patates douces, coupées en
petits quartiers
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de flocons de piment
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Placez les quartiers pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée et portez à ébullition. Une fois le point d'ébullition atteint, videz l'eau salée. Mettez les quartiers de pommes de terre dans un bol, versez l'huile et mélangez pour couvrir uniformément. Ajoutez les flocons de piment, salez et poivrez à votre goût et mélangez.

Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Placez les quartiers sur la grille de cuisson antiadhésive et laissez cuire pendant environ 18 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés.

Il est recommandé de remuer le compartiment de cuisson à mi-cuisson pour que les quartiers soient cuits uniformément.

Saupoudrez de sel de mer pour servir.

Quartiers de pommes de terre au romarin

Ingrédients

1 pomme de terre blanche moyenne
coupée en petits quartiers
1 gousse d'ail, écrasée

1 branche de romarin frais
Vaporisateur d'huile
Sel et poivre, selon les goûts

Préparation

Placez les quartiers pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée et portez à ébullition. Une fois le point d'ébullition atteint, videz l'eau salée.

Placez les quartiers de pommes de terre dans un bol, ajoutez les ingrédients restants et mélangez.

Préchauffez la friteuse à air à 180 °C.

Vaporisez d'huile les quartiers de manière à ce qu'ils soient légèrement enduits, placez-les sur la grille de cuisson antiadhésive et laissez cuire pendant environ 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants à l'extérieur.

Il est recommandé de remuer le compartiment de cuisson à mi-cuisson pour que les quartiers soient cuits uniformément.

Beignets d'oignons frits

Ingrédients

32 g de farine tout usage

1 gros oignon

80 ml de babeurre

Vaporisateur d'huile

Sel et poivre, selon les goûts

Préparation

Lavez, épluchez et coupez les oignons en rondelles de 5 mm d'épaisseur, puis séparez les rondelles.

Dans un bol large ou une assiette, assaisonnez la farine avec du sel et du poivre. Trempez les rondelles d'oignon dans la farine de manière à ce qu'elles soient entièrement recouvertes, tapotez contre le bol pour secouer l'excédent de farine et mettez-les de côté. Jetez la farine inutilisée.

Trempez les rondelles d'oignon dans le babeurre jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.

Retirez l'excès de babeurre et enrobez-les une seconde fois dans la farine.

Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Vaporisez d'huile les rondelles d'oignon, placez-les sur la grille de cuisson antiadhésive et laissez cuire pendant 5 à 8 minutes environ ou jusqu'à ce qu'elles prennent une teinte dorée.

Il est recommandé de remuer le compartiment de cuisson à mi-cuisson pour que les rondelles d'oignon soient cuites uniformément.

Bâtonnets de poulet panés

25 g de chapelure

25 g de fromage à tartiner

1 blanc de poulet

Vaporisateur d'huile

Préparation

Coupez les blancs de poulet en lamelles, nappez-les uniformément de fromage à tartiner, puis recouvrez-les de chapelure.

Préchauffez la friteuse à air à 200 °C.

Vaporisez légèrement d'huile le poulet, placez-le sur la grille de cuisson antiadhésive et laissez cuire pendant environ 15 à 22 minutes, en tournant à mi-cuisson ou jusqu'à ce qu'il soit doré et ferme au toucher.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Royaume-Uni.
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Cologne. Allemagne.**

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service client à l'adresse **www.salter.com**

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté, en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Salter fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pourrions pas fournir un produit de remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles/batteries ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles/batteries qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collecte des piles/batteries usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

GARANTIE DE 3 ANS*

Pour bénéficier de l'extension de garantie,
rendez-vous sur **guarantee.upgs.com/salter**
et enregistrez votre produit dans les 30 jours
suivant l'achat.

SALTER®

Fabriqué par :

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

Fabriqué en Chine.

©Salter marque déposée. Tous droits réservés.

