

SALTER®

SINCE 1760

Compact Heteluchtfriteuse

Geniet op een gezondere
manier van gefrituurd voedsel
met weinig of geen olie



Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd. Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale elektriciteitsnet voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.

Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.

Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.

Dit apparaat is geen speelgoed.

Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het ingeschakeld is of aan het afkoelen is.

Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.

Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.

Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik het apparaat niet met natte handen.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.

Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.

Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.

Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.

Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.

Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat. Gebruik alleen plastic of houten spatels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.

Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.

Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.

Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe

timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden. De buitenkant van het apparaat en de deur kunnen heet worden tijdens gebruik.



LET OP: Heet oppervlak - raak de verwarmingscomponenten van het apparaat en delen of oppervlakken van het apparaat die heet kunnen worden niet aan.

WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

Automatisch uitschakelen

De luchtfriteuse is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie. Deze kan in de volgende gevallen worden geactiveerd:

1. De ingestelde bereidingstijd is verstreken. De timer gaat af en de automatische uitschakelfunctie wordt geactiveerd, waardoor de luchtfriteuse wordt uitgeschakeld.

2. Het bakcompartiment wordt tijdens het bakken uit de luchtfriteuse getrokken. In dat geval pauzeert de timer niet; de timer blijft aftellen tot de bereidingstijd is verstreken.

OPMERKING: Als de luchtfriteuse moet worden uitgeschakeld voordat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, schakelt u het stopcontact uit en haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Ervoor zorgen dat het bakcompartiment goed is uitgelijnd wanneer u het terugplaatst.

Het bakcompartiment alleen vasthouden aan het handvat. Voorzichtig zijn bij het verwijderen van het bakcompartiment van de hete luchtfriteuse, want er kan stoom uitkomen. Het bakcompartiment legen als er te veel olie in het

compartiment zit. Een hittebestendige schaal gebruiken om overtollige olie op te vangen en de olie op de juiste wijze weggooien wanneer deze is afgekoeld.

NIET DOEN:

Het bakcompartiment omkeren met hete etenswaren erin, aangezien overtollige olie zich kan verzamelen onder in het bakcompartiment en dus op de etenswaren kan lekken. De luchtfriteuse en de luchtinlaten bedekken, aangezien dit de luchtstroom belemmert en het bakresultaat kan beïnvloeden. Het bakcompartiment aanraken tijdens of direct na gebruik, aangezien het erg heet wordt. Houd het bakcompartiment alleen vast aan het handvat. Het bakcompartiment krachtig schudden wanneer er overtollige olie in de bak zit.

Verzorging en onderhoud

Schakel de luchtfriteuse uit, schakel het stopcontact uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

STAP 1: Veeg de hoofdunit van de luchtfriteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

STAP 2: Maak het bakcompartiment schoon in een warm sopje, spoel het goed schoon en droog het grondig af. Dompel de hoofdunit van de luchtfriteuse niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuurponsjes om de luchtfriteuse of bijbehorende accessoires schoon te maken. Dit kan schade veroorzaken.

OPMERKING: De luchtfriteuse moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Beschrijving van onderdelen



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Hoofdeenheden van de compacte hete lucht frituur | 5. Timerknop |
| 2. Bakcompartiment | 6. Temperatuurknop |
| 3. Bakplaat met antiaanbaklaag | 7. Oranje voedingslampje |
| 4. Handvat van het bakcompartiment | 8. Groen hitte-indicatielampje |

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

Reinig de hete lucht frituur volgens de instructies in het gedeelte 'Verzorging en onderhoud'.

OPMERKING: Wanneer u de lucht frituur voor de eerste keer gebruikt, kan deze een lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de lucht frituur tijdens gebruik. Het is aan te raden de hete lucht frituur vóór het eerste gebruik ongeveer 10 minuten aan te zetten zonder voedsel erin. Hierdoor wordt voorkomen dat de rook of geur van het eerste gebruik de smaak van het voedsel beïnvloedt.

De compacte heteluchtfriteuse gebruiken

STAP 1: Steek de stekker van de luchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in.

STAP 2: Verwarm de heteluchtfriteuse ca. 5 minuten voor. Gebruik hiervoor de timer- en temperatuurknop. De oranje en groene lampjes gaan branden om aan te geven dat de heteluchtfriteuse is ingeschakeld en wordt voorverwarmd.

STAP 3: Verwijder het bakcompartiment door het aan het handvat uit de heteluchtfriteuse te trekken. Plaats het bakcompartiment op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak.

STAP 4: Plaats de ingrediënten op de bakplaat met antiaanbaklaag in het bakcompartiment. Schuif het bakcompartiment terug in de heteluchtfriteuse om het bakcompartiment te sluiten.

STAP 5: Gebruik de temperatuurknop om de heteluchtfriteuse op de gewenste warmtestand in te stellen.

STAP 6: Bepaal de vereiste bereidingstijd voor de etenswaren en gebruik de timerknop om de benodigde tijd in te stellen. De timer begint af te tellen zodra u deze loslaat.

STAP 7: Sommige etenswaren moeten mogelijk halverwege de bereidingstijd worden geschud. Verwijder het bakcompartiment door het aan het handvat uit de heteluchtfriteuse te trekken. Schud het bakcompartiment voorzichtig en schuif het terug in de hoofdeunit van de luchtfriteuse om het bakcompartiment te sluiten en verder te gaan met bakken.

STAP 8: De timer gaat af zodra het apparaat klaar is met koken en de ingestelde tijd is verstreken. Controleer of de ingrediënten klaar zijn door het bakcompartiment voorzichtig te openen. Als de ingrediënten niet volledig gaar zijn, sluit u het bakcompartiment en gebruikt u de timerknop om de bereidingstijd aan te passen. Als het eten gaar is, verwijdt u het bakcompartiment uit de heteluchtfriteuse en doet u de inhoud in een kom of op een bord. Gebruik een hittebestendige tang (niet meegeleverd) als het voedsel groot of breekbaar is.

OPMERKING: Als de heteluchtfriteuse niet aan gaat, is het bakcompartiment niet goed geplaatst. Controleer of het bakcompartiment volledig is geplaatst.

Verwarm de luchtfriteuse altijd voor voordat u begint met bakken of verleng de bereidingstijd met ongeveer 3–5 minuten. Als u de bereidingstijd of ingestelde temperatuur tijdens gebruik moet wijzigen, kunt u daarvoor de timerknop of temperatuurknop gebruiken. De luchtfriteuse past dan automatisch de instellingen aan. Tijdens gebruik gaat het

groene indicatielampje aan en uit om aan te geven dat het apparaat de geselecteerde temperatuur in stand houdt.

LET OP: Doe de etenswaren niet rechtstreeks in een kom of op een bord, aangezien overtollige olie zich kan verzamelen onder in het bakcompartiment. Gebruik in plaats daarvan altijd kookgerei om de bereide etenswaren te verwijderen.

WAARSCHUWING: De nominale spanning is nog steeds aanwezig, zelfs wanneer de temperatuurknop naar de stand 'Uit' is gedraaid. Als u de luchtfriteuse helemaal wilt uitschakelen, schakelt u het stopcontact uit.

De heteluchtfriteuse wordt zeer heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig om letsel te voorkomen en plaats het apparaat altijd op een hittebestendig oppervlak.

Kookgids

Hieronder volgt een richtlijn voor het bereiden van bepaalde soorten etenswaar met de heteluchtfriteuse.

Dit is slechts een richtlijn en u moet het voedsel altijd controleren. Het voedsel moet vóór het serveren altijd heet zijn.

Aardappelen en patat

Eten	Hoeveelheid	Geschatte bereidingstijd	Temperatuur	Extra informatie
Dunne bevroren patat	200-400 g	16-18 minuten	200 °C	Schud de patat volgens de instructies in het gedeelte 'De compacte heteluchtfriteuse gebruiken'.
Dikke bevroren patat	200-400 g	18-20 minuten	200 °C	Schud de patat volgens de instructies in het gedeelte 'De compacte heteluchtfriteuse gebruiken'.
Zelfgemaakte patat	200-400 g	20-30 minuten	200 °C	Volg de volledige instructies in het gedeelte 'Stap voor stap patat maken'.

Zelfgemaakte aardappelpartjes	200–400 g	20–30 minuten	180 °C	Week de aardappelpartjes gedeeltelijk in water om het zetmeel te verwijderen, voeg een ½ eetlepel olie toe en schud ze door elkaar volgens de instructies in het gedeelte 'De compacte heteluchtfriteuse gebruiken'.
-------------------------------	-----------	---------------	--------	--

Vlees en gevogelte

Eten	Hoeveelheid	Geschatte bereidingstijd	Temperatuur	Extra informatie
Biefstuk	100–300 g	Goed doorbakken: 10 minuten Medium: 8 minuten Rare: 6 minuten	180 °C	Keer om halverwege de bereidingstijd.
Hamburger	100–300 g	18–20 minuten	180 °C	Keer om halverwege de bereidingstijd.
Varkenskarbonades	100–300 g	18–20 minuten	200 °C	Keer om halverwege de bereidingstijd.
Kipfilet	100–300 g	15–22 minuten	200 °C	Controleer altijd of de kip goed gaar is.
Kippenbouten	100–300 g	15–22 minuten	180 °C	Controleer altijd of de kip goed gaar is.

Vlees en gevogelte

Eten	Hoeveelheid	Geschatte bereidingstijd	Temperatuur
Bevroren kipnuggets	100–300 g	6–10 minuten	200 °C
Loempia's	100–200 g	8–10 minuten	200 °C
Gevulde groenten	100–200 g	10–15 minuten	180 °C

Stap voor stap patat maken

Zelfgemaakte patat

STAP 1: Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

STAP 2: Snijd de aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik.

STAP 3: Doe de gesneden aardappelen in een pan met koud water en breng ze aan de kook. Blancheer ongeveer 3 minuten.

STAP 4: Giet de aardappelen af en droog ze goed af met keukenpapier.

STAP 5: Bestrijk de gesneden aardappelen met ½ eetlepel bakolie of oliespray en leg ze op de bakplaat met antiaanbaklaag. Zorg ervoor dat ze volledig bestreken zijn, want dat geeft het beste resultaat.

STAP 6: Bak op 200 °C gedurende 20–30 minuten.

STAP 7: Schud de patat regelmatig (ongeveer elke 6 minuten) zodat de patat gelijkmatig wordt gebakken. Spuit extra olie als de patat aan de bakplaat met antiaanbaklaag blijft plakken.

STAP 8: Haal de patat uit de heteluchtfriteuse zodra deze gaar en knapperig is, breng op smaak en geniet ervan.

Bevroren patat

STAP 1: Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

STAP 2: Doe 200–400 g bevroren patat op de bakplaat met antiaanbaklaag.

STAP 3: Bak 16–18 minuten voor dunne, bevroren patat of 18–20 minuten voor dikke, bevroren patat.

STAP 4: Schud de patat regelmatig (ongeveer elke 6 minuten) zodat de patat gelijkmatig wordt gebakken.

STAP 5: Haal de patat uit de heteluchtfriteuse zodra deze gaar en knapperig is, breng op smaak en geniet ervan.

Opbergen

Controleer of de luchtfriteuse afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de heteluchtfriteuse, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK2817H

Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitvoer: 1000 W

Recepten

*De afbeeldingen bij de recepten in deze handleiding dienen alleen ter illustratie.



Rundvlees Samosa's

Voor dit recept hebt u spiesjes nodig.

Ingrediënten

100 g rundergehakt

½ pakje filodeeg

½ ui, gesnipperd

½ sjalot, fijngehakt

½ takje tijm

½ eetlepel kerriepoeder

Oliespray

Melk, optioneel

Zout en peper, naar smaak

Bereiding

Doe een scheutje olie in een grote steelpan op middelhoog vuur en bak de ui tot hij glazig is, gevolgd door de fijngehakte sjalot. Doe het rundergehakt en de tijm in de pan en laat ongeveer 5 minuten bakken tot het vlees bruin is. Haal de pan vervolgens van het vuur. Voeg het kerriepoeder toe aan het gehaktmengsel en breng op smaak met zout en peper.

Leg een plakje filodeeg op een vlak werkoppervlak en snijd het deeg in de lengte in drieën. Leg een lepel gehaktmengsel op elk stuk en vouw driehoekjes. Gebruik een beetje melk om de randen goed te sluiten.

Ga hiermee door totdat er geen rundergehaktmengsel meer over is.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

Spuut op elke samosa olie, leg vervolgens 2 samosa's per keer op de bakplaat met antiaanbaklaag en bak ze ongeveer 3 minuten.

Draai de samosa's om en bak ze nog eens 3 minuten, totdat beide kanten knapperig en goudbruin zijn.

Gegrilde garnalen

Ingrediënten

200 g jumbogarnalen, gewassen en geschild	1 teentje knoflook, gepeld en geperst
80 g gesmolten boter	2 el citroensap

Bereiding

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

Meng in een kleine kom de gesmolten boter, het citroensap en de knoflook.

Doop de garnalen in de botermix en plaats ze rechtstreeks op de bakplaat met antiaanbaklaag. Gril de garnalen ongeveer 10-15 minuten en draai de garnalen halverwege de bereiding om.

Zalmkroketjes

Ingrediënten

½ blikje roze zalm, uitgelekt, bewaar het vocht	¼ gehakte lente-ui
40 g bloem	½ theelepel bakpoeder
25 g broodkruimels	¼ theelepel worcestersaus
16 g vocht van de uitgelekte zalm	spray-olie
½ ei	Peper naar smaak

Bereiding

Meng de zalm en het ei in een kom en roer de bloem, peper, uien en Worcestershiresaus erdoor.

Meng het bakpoeder met het zalmvocht en klop het mengsel totdat het schuimig is. Schenk het bij het zalmmengsel en meng met een vork.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

Vorm het mengsel tot kroketten en bedek met paneermeel. Besprenkel met olie, plaats ze op de bakplaat met antiaanbaklaag en laat ongeveer 15-18 minuten bakken, of totdat ze goudbruin zijn.



Gepaneerde visfilets

Ingrediënten

100 g kabeljauwfilets/-lende (gelijk in grootte voor de beste bakresultaten)
40 g broodkruimels
½ ei, geklopt
2 eetlepels bloem

1 eetlepel Parmezaanse kaas
Basilicum, gedroogd
Spray-olie
Zout en peper, naar smaak

Bereiding

Doe wat bloem toe in een middelgrote kom en haal de kabeljauwfilets door de bloem. Meng de broodkruimels, Parmezaanse kaas en basilicum in een andere kom. Doop de filets in het ei en haal de vis door het broodkruimmengsel. Voeg naar smaak kruiden toe.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 190 °C.

Besprenkel de vis aan alle kanten met olie, plaats op de bakplaat met antiaanbaklaag en laat ongeveer 15–20 minuten bakken, of totdat de vis goudbruin zijn.

Krokante gefrituurde kip

Ingrediënten

3 kippenpoten of 2 kipdijen
50 g cornflakes
30 g standaardbloem
40 ml karnemelk
½ eetlepel dijonmosterd

½ theelepel paprikapoeder
½ theelepel cayennepeper
¼ theelepel gemalen salie
Oliespray
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Breng in een brede kom of op een bord de bloem op smaak met zout en peper. Doop de kip in de bloem, klop tegen de kom om overvloedige bloem af te schudden en zet weg. Gooi de ongebruikte bloem weg.

Doe de cornflakes in een grote, hersluitbare zak en zorg ervoor dat er geen lucht in de zak zit voordat u de zak afsluit. Ga vervolgens met een deegroller over de zak om de cornflakes te pletten. Schud de verkrumelde cornflakes in een brede kom of op een bord. Meng in een grote kom de karnemelk, mosterd, cayennepeper, paprikapoeder en salie. Doop de stukjes kip in het karnemelkmengsel en rol ze door de verkrumelde cornflakes. Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

Besprenkel alles met olie, verdeel vervolgens de stukken kip over de bakplaat met antiaanbaklaag en laat ongeveer 5–10 minuten bakken.

Verlaag de temperatuur tot 190 °C en laat de kip nog 20 tot 25 minuten bakken als u dijnen bereidt en 10 tot 15 minuten als u pootjes bereidt. Controleer vóór het opdienen of de kip goed gaar is.

Krokante gefrituurde kip met sesamzaadjes

Ingrediënten

90 g kipfilet	½ theelepel uienpoeder
40 g havervlokken	½ theelepel sojasaus
25 g zelfrijzend bakmeel	¼ theelepel gedroogde basilicum
10 g geroosterd sesamzaad	¼ theelepel gedroogde oregano
½ eetlepel kippenbouillonpoeder	¼ theelepel gemalen zwarte peper
1½ theelepel zout	60 ml kippenbouillon
½ theelepel knoflookpoeder	Spray-olie

Bereiding

Smeer de kip in met ½ theelepel zout, zwarte peper en knoflookpoeder en zet de kip vervolgens ongeveer 4 uur in de koelkast.

Meng in een middelgrote kom de havermout, de sesamzaadjes, ½ theelepel zout en de kippenbouillonpoeder door elkaar en zet weg. Meng in een andere kom de bloem, ½ theelepel zout, uienpoeder, basilicum, oregano, sojasaus en kippenbouillon. Doop de kip in de kippenbouillon en rol de kip door het sesamzaadmengsel.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

Besprenkel de kip met olie, plaats de kip op de bakplaat met antiaanbaklaag en laat ongeveer 15–22 minuten bakken, of totdat de kip goudbruin is.

Japanse gefrituurde kip

Ingrediënten

175 g kipfilet zonder vel en zonder bot, in blokjes van 3 cm	½ eetlepel sesamolie
1 ei, licht geklopt	½ eetlepel sojasaus
1½ eetlepel aardappelmeel	¼ theelepel kristalsuiker
½ eetlepel rijstbloem	¼ theelepel zout
½ eetlepel fijngesneden knoflook	¼ theelepel zwarte peper
½ eetlepel geraspte verse gemberwortel	¼ theelepel kippenbouillonblokjes
	Spray-olie

Bereiding

Meng in een grote kom de eieren, zout, peper, suiker, knoflook, gember, sesamolie, sojasaus en bouillonblokjes. Voeg de stukjes kip toe en roer het geheel door totdat er een laagje op de kip zit. Dek de kom af en zet het geheel ongeveer 30 minuten in de koelkast. Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

Haal de kom uit de koelkast, voeg de aardappelbloem en rijstbloem toe aan de kip en meng goed.

Besprenkel de kip met olie, plaats op de bakplaat met antiaanbaklaag en laat ongeveer 15–22 minuten bakken, of totdat de kip goudbruin zijn.



Kipnuggets

Ingrediënten

6 crackers	verse peterselie (optioneel)
1 kipfilet zonder vel, in blokjes van 2-3 cm	Bloem
1 knoflookteen (optioneel)	½ citroen (optioneel)
1 middelgroot ei	Oliespray
1 eetlepel boter	Zout en peper naar smaak
1 eetlepel gedroogde peterselie of 2 takjes	

Bereiding

Schil de knoflook en rasp de citroenschil om de kip te bereiden. Doe de crackers in een keukenmachine met de boter, de knoflook, de peterselie, de citroenschilrasp en een snufje zout en peper en verwerk tot het mengsel heel fijn is. Giet deze kruimels op een bord.

Strooi de bloem op een tweede bord en breek de eieren in een kleine kom en klop ze met een vork. Rol de stukjes kip door de bloem tot alle zijden volledig zijn bedekt en doop ze vervolgens in het ei, gevolgd door de kruidenkruimels. Wrijf de kruimels over de stukjes kip zodat deze blijven plakken. De stukjes kip moeten volledig worden bedekt.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

Besprenkel de kip van alle kanten met olie, plaats op de bakplaat met antiaanbaklaag en laat ongeveer 10-15 minuten goed doorbakken, of totdat de kip goudbruin en knapperig is.

Pepersteak

Ingrediënten

200 g biefstuk (1,5 cm–2,5 cm dik)

50 g ongezouten boter

2 sjalotten, fijngesneden

100 ml runderbouillon

2 el worcestersaus

2 el cognac

2 el dikke room

1 el dijon-mosterd

1 el olijfolie

1 el groene peperkorrels

Zwarte en witte peperkorrels, naar smaak

Peper en zout, naar smaak

Bereiding

Droog de biefstukken af met keukenpapier en druk de zwarte en witte peperkorrels aan beide zijden in.

Bedek met vershoudfolie en zet deze ongeveer 2–3 uur in de koelkast.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor tot 180 °C.

Leg de biefstuk op de bakplaat met antiaanbaklaag en bak ongeveer 6 (rare), 8 (medium) of 10 minuten (doorbakken), afhankelijk van uw voorkeur. Draai de biefstuk halverwege om, zodat het vlees aan beide zijden karamelliseert.

Bereid ondertussen de saus. Verhit de olie en de boter in een braadpan en fruit de sjalotjes op middelhoog vuur zacht. Voeg de worcestersaus, cognac en bouillon toe aan de braadpan. Kook snel en schraap met uw spatel over de bodem van de braadpan om de smaken op te nemen. Voeg de groene peperkorrels, mosterd en room toe en breng op smaak met peper en zout.

Haal het vlees uit de heteluchtfriteuse en laat het ongeveer 5 minuten rusten voordat u het diagonaal in plakjes snijdt. Voeg het vlees toe aan de saus. Roer om de vleessappen te mengen met de pepersaus en om het vlees te verwarmen.



Licht gebakken lamskoteletten met rozemarijn en knoflook

Ingrediënten

3 kleine lamssribkoteletjes of 2 lamshaaskarbonaden	1 eetlepel verse rozemarijn, fijngesneden
1 eetlepel fijngesneden knoflook	½ theelepel gedroogde rode peper eventueel takjes verse rozemarijn

Bereiding

Meng de knoflook, rozemarijn en geplette rode peper in een kleine kom. Wrijf ongeveer ¼ theelepel van het mengsel over beide zijden van elke lamskotelet. Bestrooi de lamskoteletjes met zout en leg ze op een bord. Bedek de kom en zet het geheel ongeveer 30 minuten in de koelkast en bij voorkeur 4 uur.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

Plaats de lamskoteletjes op de bakplaat met antiaanbaklaag en laat ongeveer 10 minuten bakken, afhankelijk van hoe goed doorbakken het vlees moet worden.

Schud halverwege.

Garneer de lamskoteletjes desgewenst met rozemarijn.

Varkenskarbonade

Ingrediënten

1 varkenskarbonade	Zout en peper naar smaak
--------------------	--------------------------

Bereiding

Verwarm de heteluchtfriteuse voor tot 200 °C.

Breng de karbonade op smaak met zout en peper.

Leg de varkenskarbonade op de bakplaat met antiaanbaklaag en bak ongeveer 18-20 minuten.

De bereidingstijd voor de karbonade is afhankelijk van uw voorkeur. Draai halverwege om voor een gelijkmatige kleur en een knapperig laagje.

Varkenskarbonade met mosterd

Ingrediënten

1 varkenskarbonade	Dijonmosterd
--------------------	--------------

Bereiding

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

Bestrijk de varkenskarbonade ruim met Dijonmosterd.

Leg de karbonade op de bakplaat met antiaanbaklaag en bak ongeveer 18-20 minuten, totdat het vet krokant wordt.

Draai de karbonade halverwege de bereiding om voor een gelijkmatige kleur en knapperig laagje.

Geroosterde achterham met been

Ingrediënten

750 g achterham met been

Zout en peper

Bereiding

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 180 °C.

Leg de achterham op de bakplaat met antiaanbaklaag en dek losjes af met folie.

750 g achterham moet ongeveer 25 minuten bakken. Draai de achterham en laat nog eens 25 minuten bakken. Verwijder de folie en laat het ongeveer 10 minuten bruin worden. Draai het daarna weer helemaal om en laat nog eens 10 minuten bakken.

De bereidingstijden kunnen variëren, afhankelijk van de vorm of dikte van het bot.

Test met een satéprikker om er zeker van te zijn dat de sappen goed stromen.

Breng op smaak met peper en zout.

OPMERKING: Wees voorzichtig bij het verwijderen van het bakcompartiment uit de heteluchtfriteuse, want onderin hebben zich hete sappen verzameld. Voorkom verwondingen.

Gebraden aardappelen

Ingrediënten

800 g aardappel, in vieren gesneden

Zout en peper naar smaak

6 eetlepels olijfolie

Bereiding

Vul een grote steelpan voor de helft met koud water. Doe de aardappelen in de pan, voeg een snufje zout toe en doe de deksel erop. Zodra het water kookt, zet u het vuur lager en kookt u de aardappelen ongeveer

6 minuten. Giet de aardappelen af en schud ze in een vergiet om de randen ruwer te maken.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor tot 200 °C.

Leg de aardappelen op de bakplaat met antiaanbaklaag en besprenkel ze met de olie. Bak ongeveer 15 minuten. Draai ze voorzichtig om en laat ze nog eens 15 minuten bakken. Controleer of de aardappelen niet verbranden; bedek ze indien nodig met folie.



Zoete aardappelpartjes

Ingrediënten

2 zoete aardappelen, in kleine partjes	1 theelepel chilivlokken
2 eetlepels olijfolie	zout en peper, naar smaak

Bereiding

Doe de aardappelpartjes in een pan met koud, gezouten water en breng ze aan de kook. Giet het gezouten water af zodra het kookpunt is bereikt.

Doe de aardappelpartjes in een kom, schenk de olie erover en meng voor een gelijkmatige verdeling. Voeg de chilivlokken toe, breng op smaak met zout en peper en roer door elkaar.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor tot 200 °C.

Leg de aardappelpartjes op de bakplaat met antiaanbaklaag en bak ongeveer 18-25 minuten, totdat het de aardappelen zacht en goudbruin zijn.

Het wordt aanbevolen om halverwege een keer met het bakcompartiment te schudden, zodat de partjes gelijkmatig worden gegaard.

Bestrooi met zeezout vóór het serveren.

Aardappelpartjes met rozemarijn

Ingrediënten

1 middelgrote witte aardappel, in kleine partjes	1 takje verse rozemarijn
1 teentje knoflook, geplet	Oliespray
	Zout en peper naar smaak

Bereiding

Doe de aardappelpartjes in een pan met koud, gezouten water en breng ze aan de kook. Giet het gezouten water af zodra het kookpunt is bereikt.

Doe de aardappelpartjes in een kom, voeg de overige ingrediënten toe en meng het geheel goed.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 180 °C.

Besprenkel de partjes met olie, zodat ze allemaal een laagje hebben, plaats ze op de bakplaat met antiaanbaklaag en laat ongeveer 20-30 minuten bakken, of totdat de partjes goudbruin en krokant zijn.

Het wordt aanbevolen om halverwege een keer met het bakcompartiment te schudden, zodat de partjes gelijkmatig worden gegaard.

Uienringen

Ingrediënten

32 g bloem

1 grote ui

80 ml karnemelk

Oliespray

Zout en peper naar smaak

Bereiding

Was, schil en snijd de uien in schijfjes van 5 mm dik en scheid de schijfjes in ringen. Breng in een brede kom of op een bord de bloem op smaak met zout en peper. Doop de uienringen in de bloem zodat ze volledig bedekt zijn. Tik tegen de kom om overtollige bloem af te schudden en leg ze aan de kant. Gooi de ongebruikte bloem weg.

Doop de uienringen in de karnemelk tot ze volledig zijn bedekt.

Schud de overtollige karnemelk eraf en haal ze nog een keer door de bloem.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

Besprenkel de uienringen met olie, plaats ze op de bakplaat met antiaanbaklaag en laat ongeveer 5–8 minuten bakken, of totdat de uienringen goudbruin zijn.

Het wordt aanbevolen om halverwege een keer met het bakcompartiment te schudden, zodat de uienringen gelijkmatig worden gegaard.

Gepaneerde kipvingers

25 g broodkruim

25 g roomkaas

1 kipfilet

spray-olie

Bereiding

Snijd de kipfilet in reepjes, smeer ze gelijkmatig in met roomkaas en bedek ze met de broodkruim.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

Besprenkel de kip licht met olie, plaats op de bakplaat met antiaanbaklaag en laat ongeveer 15–22 minuten bakken, of totdat de kip goudbruin is en stevig aanvoelt, en draai de kip halverwege om.

Opmerkingen:

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

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **www.salter.com**

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig.

Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een redelijk aankoopbewijs kan worden geleverd, biedt Salter 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

Weggooiën van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur



Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

JAAR GARANTIE*

*Ga naar **guarantee.upgs.com/salter** en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie.

SALTER®

Gedistribueerd door:

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

Gemaakt in China.



Handelsmerk ©Salter. Alle rechten voorbehouden.