

# SALTER®

SINCE 1760

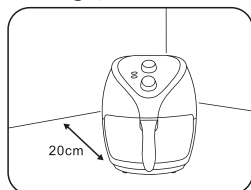
## 3,2 liter Varmluftfrituregryde

Nyd stegt mad på en  
sundere måde  
med kun meget lidt eller  
slet ingen olie



Gem vejledningen til fremtidig reference.

Hvis strømforsyningen, stikket eller en anden del af apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget, skal du straks holde op med at bruge produktet for at undgå mulig personskade.



## Sikkerhedsvejledning

Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges.

Kontrollér, at den angivne netspænding på typeskiltet er i overensstemmelse med det lokale netværks spænding, før du slutter apparatet til stikkontakten.

Børn fra 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden kan kun bruge dette apparat, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de involverede risici.

Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Medmindre børn er ældre end 8 år og under opsyn, må de ikke udføre rengøring eller brugervedligeholdelse.

Dette apparat er ikke legetøj.

Dette apparat har ingen brugerudskiftelige dele. Kun en autoriseret elektriker bør udføre reparationer. Forkert udførte reparationer kan udsætte brugeren for risiko for personskade. Hold apparatet og netledningen uden for børns rækkevidde. Hold apparatet uden for børns rækkevidde, når det er tændt eller er ved at køle ned.

Hold apparatet og netledningen væk fra varme eller skarpe kanter, der kan forårsage skader.

Hold netledningen væk fra dele af apparatet, der kan blive varme under brug.

Hold apparatet væk fra andre apparater, der udsender varme.

Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

Brug ikke apparatet med våde hænder.

Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er sluttet til stikkontakten.

Tag ikke apparatet ud af stikkontakten ved at trække i ledningen. Sluk for det, og tag stikket ud med hånden.

Du må ikke trække i eller bære apparatet ved at holde i netledningen.

Brug ikke apparatet til andre formål end det tilsigtede.

Brug ikke andre tilbehørsdele end dem, der fulgte med enheden.

Brug ikke apparatet udendørs.

Opbevar ikke apparatet i direkte sollys eller under forhold med høj luftfugtighed.

Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.

Rør ikke ved nogen dele af apparatet, der kan blive varme under brug, eller ved apparatets varmekomponenter, da dette kan forårsage personskade.

Brug ikke skarpe eller ridsende genstande sammen med dette apparat. Brug kun plast- eller træspatler for at undgå at beskadige slip-let-belægningen.

Tag altid stikket ud af apparatet efter brug og før enhver form for rengøring eller vedligeholdelse foretaget af brugeren.

Sørg altid for, at apparatet er kølet helt af efter brug inden rengøring, vedligeholdelse eller opbevaring.

Brug altid apparatet på et stabilt, varmebestandigt underlag i en højde, der er behagelig for brugeren.

Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning sammen med apparatet.

Dette apparat må ikke betjenes ved hjælp af en anden ekstern timer eller et andet separat fjernbetjeningssystem end det, der fulgte med apparatet.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det bør ikke anvendes til kommercielle formål.

Den ydre overflade eller dækslet kan blive varm under brug.



**FORSIGTIG:** Varm overflade – rør ikke ved dele eller overflader på apparatet, der kan blive varme, eller ved apparatets varmekomponenter.

**ADVARSEL:** Hold apparatet væk fra brændbare materialer.

## Automatisk slukning

Varmluftfriturekokeren er udstyret med en funktion til automatisk slukning.

Funktionen aktiveres, hvis:

1. Den indstillede tilberedningstid er gået. Timeren lyder, og den automatiske slukning aktiveres, så varmluftfriturekokeren slukkes.

2. Tilberedningsrummet trækkes ud af varmluftfriturekokeren under tilberedningen. I dette tilfælde fortsætter timeren med at tælle ned, indtil tilberedningstiden er gået.

**BEMÆRK:** Hvis varmluftfriturekokeren skal slukkes, før den indstillede tilberedningstid er gået, skal du slukke for den og tage stikket ud af stikkontakten.

## Anbefalet brug

### DU BØR:

Kontrollere, at slip-let-bakken sidder sikkert fast før brug. Hvis du ikke gør det, vil det forhindre varmluftfriturekokeren i at fungere. Kun holde tilberedningsrummet i håndtaget.

Være forsigtig, når du fjerner slip-let-bakken, da der kan slippe damp ud.

### DU MÅ IKKE:

Vende slip-let-bakken om, mens tilberedningsrummet stadig er monteret, da overskydende olie kan samle sig i bunden af tilberedningsrummet.

Tildække varmluftfriturekokeren eller dens luftindtag, da dette vil påvirke luftstrømmen og derfor kan påvirke tilberedningsresultaterne.



Fylde tilberedningsrummet med olie eller anden væske.  
Røre ved tilberedningsrummet under eller lige efter brug,  
da det bliver meget varmt. Hold kun i håndtaget på  
tilberedningsrummet.

Dreje reguleringsknappen til timeren mod uret, da dette vil  
beskadige dens nøjagtighed.

## **Pleje og vedligeholdelse**

Før rengøring eller vedligeholdelse påbegyndes, skal du slukke  
og tage varmluftfriturekokeren ud af stikkontakten og lade  
den køle helt af.

**TRIN 1:** Tør varmluftfriturekokerens hoveddel af med en blød  
og fugtig klud. Tør den grundigt.

**TRIN 2:** Rengør slip-let-bakken i varmt sæbevand, og skyl og  
tør den derefter grundigt.

Kom aldrig varmluftfriturekokeren ned i vand eller andre  
væsker.

Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler eller  
skuresvampe til rengøring af varmluftfriturekokeren eller dens  
tilbehør, da dette kan medføre beskadigelse.

**BEMÆRK:** Varmluftfriturekokeren skal rengøres efter hver brug.

## Beskrivelse af dele



- |    |                                          |    |                                |
|----|------------------------------------------|----|--------------------------------|
| 1. | Varmluftfriturekoger på 3,2 l – hoveddel | 4. | Håndtag til tilberedningsrum   |
| 2. | Tilberedningsrum                         | 5. | Reguleringsknap til timer      |
| 3. | Kogebakke med slip-let-belægning         | 6. | Reguleringsknap til temperatur |
|    |                                          | 7. | Orange strømindikator          |
|    |                                          | 8. | Grøn varmeindikator            |

## Brugsanvisning

### Inden førstegangsbrug

**TRIN 1:** Før varmluftfriturekogerens sluttet til stikkontakten, skal varmluftfriturekogerens hoveddel tørres af med en blød og fugtig klud. Tør den grundigt.

**TRIN 2:** Rengør slip-let-bakken i varmt sæbevand, og skyl og tør den derefter grundigt.

**TRIN 3:** Placer varmluftfriturekogerens hoveddel på en stabil, varmebestandig overflade i en højde, der er behagelig for brugeren.

**BEMÆRK:** Når du bruger varmluftfriturekogerens for første gang, kan der opstå lidt røg eller en svag lugt. Dette er normalt og vil hurtigt forsvinde. Sørg for tilstrækkelig ventilation omkring varmluftfriturekogerens under brug. Det anbefales at lade varmluftfriturekogerens køre uden mad i ca. 10 minutter før første brug. Dette vil forhindre røg eller lugt fra den første brug i at påvirke smagen af maden.

## Samling af varmlufffriturekogerens på 3,2 liter

**TRIN 1:** Sæt slip-let-bakken i tilberedningsrummet, så den sidder godt fast.

**TRIN 2:** Skub tilberedningsrummet ind i varmlufffriturekogerens hoveddel for at lukke den.

**BEMÆRK:** Varmfluffriturekogerens leveres færdigsamlet. Tilberedningsrummet skal være lukket sikkert inden brug, da det ellers vil forhindre apparatet i at fungere.

## Brug af varmlufffriturekogerens på 3,2 liter

**TRIN 1:** Tilslut varmlufffriturekogerens til strømforsyningen, og tænd den.

**TRIN 2:** Forvarm varmlufffriturekogerens i ca. 5 minutter ved hjælp af timerknappen og temperaturreguleringsknapperne. Den orange strømindikator og den grønne varmeindikator lyser, hvilket signalerer, at varmlufffriturekogerens varmer op. Når den har nået den ønskede temperatur, slukkes den grønne varmeindikator automatisk.

**TRIN 3:** Tag tilberedningsrummet ud ved at trække det ud af varmlufffriturekogerens med håndtaget til tilberedningsrummet. Placer tilberedningsrummet på en flad, stabil og varmebestandig overflade.

**TRIN 4:** Læg ingredienserne i slip-let-bakken, og skub derefter tilberedningsrummet tilbage i varmlufffriturekogerens hoveddel for at lukke det.

**TRIN 5:** Brug temperaturreguleringsknappen til at indstille varmlufffriturekogerens til den ønskede varmeindstilling.

**TRIN 6:** Bestem den tilberedningstid, der kræves til ingredienserne, og brug reguleringsknappen til timeren til at indstille tiden i overensstemmelse hermed. Timeren begynder at tælle ned, når den slippes.

**TRIN 7:** Nogle ingredienser kan kræve, at der rystes halvvejs igennem tilberedningstiden. Tag tilberedningsrummet ud ved at trække håndtaget til tilberedningsrummet ud af varmlufffriturekogerens. Ryst tilberedningsrummet forsigtigt, og skub det derefter tilbage i varmlufffriturekogerens hoveddel for at lukke det og fortsætte tilberedningen.

**TRIN 8:** Når tilberedningen er færdig, og den indstillede tid er gået, lyder timeren. Kontrollér, om ingredienserne er færdigtilberedte, ved at trække tilberedningsrummet ud af varmlufffriturekogerens med håndtaget til tilberedningsrummet. Hvis ingredienserne ikke er færdigtilberedte, skal tilberedningsrummet lukkes og sættes tilbage i varmlufffriturekogerens hoveddel. Brug reguleringsknappen til timeren til at justere tilberedningstiden i overensstemmelse hermed. Når maden er tilberedt, skal du bruge en varmebestandig tang (medfølger ikke).

**BEMÆRK:** Forvarm altid varmluftfriturekokeren, før du begynder at tilberede mad, eller læg alternativt ca. 3–5 minutter til tilberedningstiden. Hvis tilberedningstiden eller temperaturindstillingen skal ændres under brug, skal du blot bruge timer- eller temperaturreguleringsknapperne efter behov, hvorefter varmluftfriturekokeren automatisk justerer indstillingerne. Under brug tænder og slukker den grønne varmeindikator for at angive, at den valgte temperatur opretholdes.

**FORSIGTIG:** Hæld ikke maden direkte i en skål eller på en tallerken, da overskydende olie kan samle sig i bunden af tilberedningsrummet og dryppe ud på ingredienserne. Udvis forsigtighed, når du åbner og lukker tilberedningsrummet under brug, da det bliver meget varmt.

**ADVARSEL:** Den nominelle spænding er stadig til stede, selv når temperaturreguleringsknappen drejes til slukket position. Sluk permanent for varmluftfriturekokeren ved at slukke for den på stikkontakten.

## Tilberedningsvejledning

Følgende er en vejledning til tilberedning af visse typer fødevarer med varmluftfriturekokeren. Den er kun vejledende, og tilberedningen skal altid overvåges. Maden skal altid være rygende varm før servering.

### Kartofler og pommes frites

| Mad                        | Mængde    | Ca. tilberedningstid | Temperatur | Yderligere oplysninger                                                                                                                                           |
|----------------------------|-----------|----------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tynde frosne pommes frites | 300-700 g | 12-16 min.           | 200 °C     | Ryst pomfritterne i henhold til anvisningerne i afsnittet "Brug af varmluftfriturekoger på 3,2 liter".                                                           |
| Tykke frosne pommes frites | 300-700 g | 12-16 min.           | 200 °C     | Ryst pomfritterne i henhold til anvisningerne i afsnittet "Brug af varmluftfriturekoger på 3,2 liter".                                                           |
| Hjemmelavede pommes frites | 300-800 g | 18-25 min.           | 200 °C     | Læg pomfritterne i blød i vand i 30 minutter, tilsæt derefter ½ spsk. olie, og ryst. Følg anvisningerne i afsnittet "Brug af varmluftfriturekoger på 3,2 liter". |
| Hjemmelavede kartoffelbåde | 300-800 g | 20-25 min.           | 180 °C     | Læg kartoffelbådene i blød i vand, og tilsæt derefter ½ spsk. olie, og ryst. Følg anvisningerne i afsnittet "Brug af varmluftfriturekoger på 3,2 liter".         |

**Kød og fjerkræ**

|                 |           |            |        |
|-----------------|-----------|------------|--------|
| Steak           | 100–500 g | 6–15 min.  | 180 °C |
| Hakket oksekød  | 100–500 g | 15–20 min. | 180 °C |
| Svinekoteletter | 100–500 g | 18–22 min. | 200 °C |
| Kyllingebryst   | 100–500 g | 15–22 min. | 200 °C |
| Kyllingelår     | 100–500 g | 15–22 min. | 200 °C |

**Snacks og tilbehør**

|                        |           |            |        |
|------------------------|-----------|------------|--------|
| Frosne kyllingenuggets | 100–500 g | 6–10 min.  | 200 °C |
| Forårsruller           | 100–400 g | 10–12 min. | 200 °C |
| Fyldte grøntsager      | 100–400 g | 12–15 min. | 160 °C |

**Bagning og kager**

|          |       |            |        |
|----------|-------|------------|--------|
| Quiche   | 400 g | 20–22 min. | 180 °C |
| Cupcakes | 300 g | 12–15 min. | 160 °C |
| Muffins  | 300 g | 10–12 min. | 200 °C |

**En trinvis vejledning til at lave pommes frites****Hjemmelavede pommes frites**

**TRIN 1:** Skær kartofflen i skiver, der er ca. 1 cm brede.

**TRIN 2:** Læg de skiveskårne kartofler i en gryde med koldt vand. Bring vandet i kog, og kog kartoflerne i ca. 3 minutter.

**TRIN 3:** Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

**TRIN 4:** Hæld vandet af kartoflerne, og tør dem grundigt med en serviet.

**TRIN 5:** Smør de skiveskårne kartofler med ½ spsk. madolie eller oliespray, og læg dem i slip-let-bakken. Kontrollér, at de er helt dækkede for at opnå de bedste resultater.

**TRIN 6:** Tilbered ved 200 °C i 18–25 minutter.

**TRIN 7:** Ryst pomfritterne regelmæssigt (ca. hvert 6. minut) for at sikre, at de tilberedes jævnt.

**TRIN 8:** Når de er gennemstegte og sprøde, tages de ud af varmluftfriturekokeren, krydres og serveres.



## **Frosne pommes frites**

**TRIN 1:** Forvarm varmlufffriturekokeren til 200 °C.

**TRIN 2:** Læg 300–700 g frosne pommes frites i slip-let-bakken.

**TRIN 3:** Tilbered i 12–16 minutter.

**TRIN 4:** Ryst pomfritterne regelmæssigt (ca. hvert 6. minut) for at sikre, at de tilberedes jævnt.

**TRIN 5:** Når de er gennemstegte og sprøde, tages de ud af varmlufffriturekokeren, krydres og serveres.

## **Opbevaring**

Kontrollér, at varmlufffriturekokeren er afkølet, ren og tør, inden den opbevares på et køligt, tørt sted.

Rul aldrig ledningen tæt omkring varmlufffriturekokeren. Rul løst sammen for at undgå skader.

## **Specifikationer**

Produktkode: EK2818H

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 1300 W

# Opskrifter

\* Alle billeder af opskrifter i denne brugervejledning er kun ment som illustrationer.



## Oksekødssamosaer

### Ingredienser

100 g hakket oksekød  
½ pakke fillodej  
½ løg, hakket  
½ skalotteløg, finthakket  
½ kvist timian

½ spsk. karrypulver  
Sprayolie  
Mælk, valgfrit  
Salt og peber efter behag

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

Tilsæt en smule olie og løg i en stor gryde ved middelhøj varme, så løget blødgøres, og tilsæt derefter det hakkede skalotteløg. Kom det hakkede oksekød og timian i gryden, og tilbered det i ca. 5 minutter, indtil kødet er brunet. Tag det derefter af varmen. Tilsæt karrypulver til kødblandingen, og smag til med salt og peber.

Læg et stykke fillodej på en plan arbejdsflade, og skær den i tre dele på langs.

Læg en skefuld kødblanding oven på hver strimmel, og fold den derefter i trekanter. Brug en smule mælk til at forsegle kanterne.

Fortsæt denne proces, indtil der ikke er mere kødblanding tilbage.

Sprøjt hver samosa med olie, og læg derefter 2 samosaer ad gangen på slip-let-bakken og tilbered i ca. 3 minutter.

Vend samosaerne, og tilbered dem derefter i yderligere 3 minutter, indtil begge sider er sprøde og gylde.

## Grillede rejer

### Ingredienser

200 g jumborejer, skyllede  
og skrællede  
80 g smeltet smør

1 fed hvidløg, skrællede og knust  
2 spsk. citronsaft

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

Bland smeltet smør, citronsaft og hvidløg i en lille skål. Dyp rejerne i smørblandingen, og læg dem direkte på slip-let-bakken. Grill rejerne i ca. 10-15 minutter, og vend dem halvvejs igennem tilberedningen.

## Laksekroetter

### Ingredienser

½ dåse lyserød laks, drænet,  
gem saften  
40 g mel  
25 g rasp  
16 g juice fra drænet laks  
½ æg

¼ hakket forårsløg  
½ tsk. bagepulver  
¼ tsk. Worcestershiresauce  
Sprayolie  
Peber efter smag

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

Bland laks og æg i en skål, og rør derefter mel, peber, løg og Worcestershiresauce i.

Bland bagepulver med saft fra laksen. Pisk, indtil det er skummende. Hæld lakseblandingen i, og bland med en gaffel.

Form blandingen til kroetter, og drys dem med rasp. Sprøjt med olie, læg dem på slip-let-bakken, og tilbered dem i ca. 15-18 minutter eller indtil de er gyldenbrune.

## Panerede fiskefileter

### Ingredienser

100 g torskefileter/torskeryg (ensartede  
i størrelse  
for de bedste tilberedningsresultater)  
40 g rasp  
½ æg, pisket

2 spsk. hvedemel  
1 spsk. parmesanost  
Basilikum, tørret  
Sprayolie  
Salt og peber efter smag

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekokeren til 190 °C.

Kom lidt hvedemel i en mellemstor skål, og vend torskefileterne i melet.

Bland rasp, parmesan og basilikum i en anden skål. Dyp fileterne i æg, og vend derefter fisken i raspblandingen. Smag til med krydderier.

Sprøjt fisken med olie på alle sider, læg fileterne på slip-let-bakken, og tilbered dem i ca. 15-20 minutter eller indtil de er gyldenbrune.





## Sprødstegt kylling

### Ingredienser

|                          |                     |                           |
|--------------------------|---------------------|---------------------------|
| 3 kyllingeunderlår eller | 40 ml kærnemælk     | ¼ tsk. stødt salvie       |
| 2 kyllingeoverlår        | ½ spsk. Dijonsennep | Sprayolie                 |
| 50 g cornflakes          | ½ tsk. paprika      | Salt og peber efter behag |
| 30 g mel                 | ½ tsk. cayennepeber |                           |

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

Bland melet med salt og peber i en stor skål eller på en tallerken. Dyp kyllingen i melet, så den er helt dækket. Bank kødet mod skålen for at ryste eventuelt overskydende mel af. Læg til side. Kassér det ubrugte mel.

Læg cornflakes i en stor pose, der kan lukkes igen. Sørg for, at der ikke er luft i posen, før den forsegles, og brug derefter en kagerulle på posen for at knuse dem. Hæld de knuste cornflakes i en bred skål eller på en tallerken.

Bland kærnemælk, sennep, cayennepeber, paprika og salvie i en stor skål.

Dyp kyllingestykkerne i kærnemælksblandingen, og rul dem derefter i de knuste cornflakes.

Sprøjt det hele med olie, og læg derefter kyllingestykkerne på slip-let-bakken.

Tilbered dem i ca. 5–10 minutter.

Sænk temperaturen til 190 °C, og tilbered kyllingen i yderligere 20–25 minutter for overlår og 10–15 minutter for underlår. Kontroller, at kyllingen er gennemstegt før servering.

## Sprød sesamstegt kylling

### Ingredienser

|                               |                         |                         |
|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 90 g kyllingebryst i strimler | 1½ tsk. salt            | ¼ tsk. tørret oregano   |
| 40 g valsede havregryn        | ½ tsk. hvidløgpulver    | ¼ tsk. stødt sort peber |
| 25 g selvhævede mel           | ½ tsk. løgpulver        | 60 ml hønsebouillon     |
| 10 g ristede sesamfrø         | ½ tsk. sojasauce        | Sprayolie               |
| ½ spsk. hønsebouillonpulver   | ¼ tsk. tørret basilikum |                         |

### Fremgangsmåde

Vend kyllingen i ½ tsk. salt, sort peber og hvidløgpulver. Lad afkøle i ca. 4 timer. Bland havregryn, sesamfrø, ½ tsk. salt og hønsebouillonpulver i en mellemstor skål, og stil det til side. Bland mel, ½ tsk. salt, løgpulver, basilikum, oregano, sojasauce og hønsebouillon i en anden skål. Dyp kyllingen i hønsebouillon, og rul derefter i sesamfrøblandingen.

Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

Sprøjt kyllingen med olie, læg den på slip-let-bakken, og tilbered i ca.

15–22 minutter eller indtil den er gyldenbrun.

## Stegt kylling i japansk stil

### Ingredienser

175 g benfri kyllingebryst uden skind,  
skåret i tern på 1 cm  
1 æg, let pisket  
1½ spsk. kartoffelmel  
½ spsk. risemel  
½ spsk. finthakket hvidløg  
½ spsk. revet frisk ingefærrod

½ spsk. sesamolie  
½ spsk. sojasauce  
¼ tsk. hvidt sukker  
¼ tsk. salt  
¼ tsk. sort peber  
¼ tsk. hønsebouillonterning  
Sprayolie

### Fremgangsmåde

Bland æg, salt, peber, sukker, hvidløg, ingefær, sesamolie, sojasauce og bouillonterning i en stor skål. Tilsæt kyllingestykkerne, og rør rundt for at dække dem. Tildæk, og sæt i køleskabet i ca. 30 minutter.

Forvarm varmluftfriturekøgen til 200 °C.

Tag skålen ud af køleskabet, tilsæt kartoffelmel og risemel til kyllingen, og bland det godt.

Sprøjt kyllingen med olie, læg den på slip-let-bakken, og tilbered i ca. 15-22 minutter eller indtil den er gyldenbrun.

## Kyllingenuggets

### Ingredienser

6 smørkiks eller almindelige kiks  
1 kyllingebrystfilet uden skind,  
skåret i stykker på 2-3 cm  
1 fed hvidløg (valgfrit)  
1 mellemstort æg  
1 spsk. smør

1 spsk. tørret persille eller 2 kviste  
frisk persille (valgfrit)  
hvedemel  
½ citron (valgfrit)  
Sprayolie  
Salt og peber efter smag

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekøgen til 200 °C.

Gør kyllingen klar ved at pille hvidløget og rive citronskallen. Læg kiksene i en foodprocessor med smør, hvidløg, persille, reven citronskal og en knivspids salt og peber. Blend, indtil blandingen er meget fin. Hæld blandingen ud på en tallerken. Drys mel på en anden tallerken, og knæk æggene i en lille skål. Pisk med en gaffel. Rul kyllingestykkerne i mel, indtil alle sider er helt dækket. Dyp dem i ægget og derefter i den krydrede kikseblanding. Gnid kikseblandingen på kyllingestykkerne, så den klæber fast. Kyllingestykkerne skal være helt overtrukne.

Sprøjt kyllingestykkerne på alle sider med olie, læg dem på slip-let-bakken, og tilbered i ca. 10-15 minutter eller indtil kyllingen er gennemstegt, gylden og sprød.







## Peberkornsteak

### Ingredienser

|                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 200 g oksefilet (1,5 cm - 2,5 cm tyk) | 2 spsk. piskefløde                   |
| 50 g usaltet smør                     | 1 spsk. Dijonsennep                  |
| 2 skalotteløg, fint skåret            | 1 spsk. olivenolie                   |
| 100 ml oksebouillon                   | 1 spsk. grønne peberkorn             |
| 2 spsk. Worcestershiresauce           | Sorte og hvide peberkorn efter behag |
| 2 spsk. brandy                        | Salt og peber efter behag            |

### Fremgangsmåde

Tør bøfferne med køkkenrulle, og tryk de sorte og hvide peberkorn ind på begge sider.

Tildæk med folie eller plastfilm, og sæt i køleskabet i ca. 2–3 timer.

Forvarm varmluftfriturekokeren til 180 °C.

Læg bøffen på slip-let-bakken, og tilbered den i ca.

6 (rødstegt), 8 (medium) eller 10 (gennemstegt) minutter afhængigt af præference. Vend steaken halvvejs igennem tilberedningen for at karamellisere på begge sider.

Lav saucen i mellemtiden. Opvarm olie og smør i en stegepande, og tilbered skalotteløgene ved mellemhøj varme, indtil de er bløde. Tilsæt Worcestershiresauce, brandy og bouillon i gryden. Kog hurtigt op, og skrab bunden af gryden for at indarbejde smagen. Tilsæt grønne peberkorn, sennep og fløde, og smag til efter behag.

Tag kødet ud af varmluftfriturekokeren, og lad det hvile i ca. 5 minutter, før det skæres i skiver diagonalt. Tilsæt kødet til saucen. Rør rundt for at kombinere kødsaften med pebersaucen og for at varme kødet igennem.

## Letstegte lammekoteletter med rosmarin og hvidløg

### Ingredienser

|                                        |                                      |
|----------------------------------------|--------------------------------------|
| 3 små lammekoteletter fra ribben eller | 1 spsk. frisk rosmarin, hakket       |
| 2 lammekoteletter fra kam              | ½ tsk. knust, tørret rød peber       |
| 1 spsk. finthakket hvidløg             | Friske rosmarinkviste (kan udelades) |

### Fremgangsmåde

Bland hvidløg, rosmarin og knust rød peber i en lille skål.

Gnid ca. ¼ tsk. af blandingen over begge sider af hver lammekotelet.

Drys lammekoteletterne med salt, læg dem på en tallerken, tildæk, og sæt i køleskabet i ca. 30 minutter eller i op til 4 timer helst.

Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

Sæt lammekoteletterne på slip-let-bakken, og tilbered i ca. 10 minutter, afhængigt af hvor godt kødet skal gennemsteges. Ryst halvvejs igennem tilberedningen.

Pynt lammekoteletterne med rosmarin, hvis det ønskes.

## Svinekotelet

### Ingredienser

|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| 1 svinekotelet | Salt og peber efter behag |
|----------------|---------------------------|

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

Krydr svinekoteletten med salt og peber.

Læg svinekoteletten på slip-let-bakken, og tilbered i ca. 18–20 minutter.

Den tid, det tager at tilberede svinekoteletten, afhænger af, hvad du foretrækker.

Vend halvvejs igennem tilberedningen, så du får en jævn farve og karamellisering.

## Sennepssvinekotelet

### Ingredienser

|                |             |
|----------------|-------------|
| 1 svinekotelet | Dijonsennep |
|----------------|-------------|

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

Smør svinekoteletten med rigeligt Dijonsennep.

Læg svinekoteletten på slip-let-bakken, og tilbered i ca. 18–20 minutter, indtil fedtet bliver sprødt.

Vend svinekoteletten halvvejs igennem tilberedningen for at opnå en jævn farve og karamellisering.



## Stegt saltet skinke

### Ingredienser

750 g saltet skinke

Smag til med salt og peber

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekokeren til 180 °C.

Læg skinken på slip-let-bakken, og dæk løst med folie.

En skinke på 750 g tilberedes i ca. 25 minutter. Vend den, og

tilbered i yderligere 25 minutter. Fjern folien, og lad den brune i ca. 10 minutter.

Vend den derefter igen, og brun i yderligere 10 minutter.

Tilberedningstiden kan variere afhængigt af kødets form og tykkelse.

Test med en kødnål for at sikre, at saften er klar.

Krydr efter smag.

**BEMÆRK:** Vær forsigtig, når du fjerner tilberedningsrummet fra varmluftfriturekokeren, da varm saft samler sig i bunden. Pas på ikke at komme til skade.

## Stegte kartofler

### Ingredienser

800 g kartofler i kvarte

Salt og peber efter smag

6 spsk. olivenolie

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

Fyld en stor gryde halvt med koldt vand. Læg kartoflerne i gryden, tilsæt en knivspids salt, og læg låg på. Så snart vandet koger, skal varmen reduceres. Kog i ca. 6 minutter. Hæld vandet af kartoflerne. Ryst dem i et dørslag for at gøre kanterne ru.

Læg kartoflerne på slip-let-bakken, og stænk med olie. Tilbered i ca. 15 minutter.

Vend dem forsigtigt om, og tilbered i yderligere 15 minutter. Kontrollér, at kartoflerne ikke brænder på. Dæk dem om nødvendigt med folie.

## Både af søde kartofler

### Ingredienser

2 søde kartofler skåret i små både  
2 spsk. olivenolie

1 tsk. chiliflager  
Salt og peber efter behag

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

Læg kartoffelbådene i en gryde med koldt, saltet vand, og bring det i kog. Når kogepunktet er nået, skal det saltede vand hældes af.

Læg kartoffelbådene i en skål, hæld olie over, og bland dem, så de er jævnt dækkede. Tilsæt chiliflager, smag til med salt og peber, og rør rundt for at blande.

Læg kartoffelbådene på slip-let-bakken, og tilbered dem i ca. 18–25 minutter, indtil kartoflerne er møre og gyldenbrune.

Det anbefales at ryste tilberedningsrummet halvvejs igennem tilberedningen, så bådene tilberedes jævnt.

Drys med havsalt, og servér.

## Kartoffelbåde med rosmarin

### Ingredienser

1 mellemstor hvid kartoffel, skåret  
i små både  
1 fed hvidløg, knust

1 frisk kvist rosmarin  
Sprayolie  
Salt og peber efter smag

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfrituregryde til 180 °C.

Læg kartoffelbådene i en gryde med koldt, saltet vand, og bring det i kog. Når kogepunktet er nået, skal det saltede vand hældes af.

Læg kartoffelbådene i en skål, tilsæt de resterende ingredienser, og bland.

Sprøjt bådene med olie, så hver båd er let dækket, læg dem på slip-let-bakken, og tilbered i ca. 20–30 minutter eller indtil de er gyldenbrune og sprøde udenpå.

Det anbefales at ryste tilberedningsrummet halvvejs igennem tilberedningen, så bådene tilberedes jævnt.





## Løgringe

### Ingredienser

32 g hvedemel

1 stort løg

80 ml kærnemælk

Sprayolie

Salt og peber efter behag

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfrituregryden til 200 °C.

Vask, skræl og skær løgene i 5 mm tykke stykker, og adskil derefter stykkerne i ringe.

Bland mel med salt og peber i en bred skål eller på en tallerken. Dyp løgringene

i mel, så de er helt dækkede. Bank dem mod skålen for at ryste eventuelt

overskydende mel af. Læg til side. Kassér det ubrugte mel.

Dyp løgringene i kærnemælken, indtil de er helt dækkede.

Ryst den overskydende kærnemælk af, og vend dem i melet igen.

Sprøjt løgringene med olie, læg dem på slip-let-bakken, og tilbered i ca.

5-8 minutter eller indtil de er gyldenbrune.

Det anbefales at ryste tilberedningsrummet halvvejs igennem tilberedningen, så

løgringene tilberedes jævnt.

## Panerede kyllingestrimler

### Ingredienser

25 g rasp

25 g flødeost

1 kyllingebryst

Sprayolie

### Fremgangsmåde

Forvarm varmluftfriturekokeren til 200 °C.

Skær kyllingebrysterne i strimler, fordel dem jævnt sammen med flødeosten, og

drys derefter med rasp.

Sprøjt kyllingen let med olie, læg den på slip-let-bakken, og tilbered i ca.

15-22 minutter eller indtil den er gyldenbrun eller fast at røre ved. Vend halvvejs

igennem tilberedningen.

## **Bemærkninger**

### Bortskaffelse af brugte batterier og elektrisk og elektronisk udstyr



Dette symbol på produktet, dets batterier eller dets emballage betyder, at dette produkt og eventuelle batterier, det indeholder, ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I stedet er det brugerens ansvar at aflevere dem til et relevant indsamlingssted for genbrug af batterier og elektrisk og elektronisk udstyr. Denne særskilte indsamling og genanvendelse vil bidrage til at bevare naturressourcerne og forhindre mulige negative konsekvenser for menneskers sundhed og miljøet på grund af eventuel tilstedeværelse af farlige stoffer i batterier og elektrisk og elektronisk udstyr, som kan være forårsaget af forkert bortskaffelse. Nogle forhandlere har returneringstjenester, som giver brugeren mulighed for at returnere brugt udstyr med henblik på passende bortskaffelse. **Det er brugerens ansvar at slette alle data på elektrisk og elektronisk udstyr før bortskaffelse.** For yderligere oplysninger om, hvor batterier, elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes, bedes du kontakte det lokale by-/kommunekontor, renovationstjenesten eller forhandleren.

# SALTER®

Produceret af:

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

19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**

Fremstillet i Kina.

Varemærke tilhørende ©Salter. Alle  
rettigheder forbeholdes.

