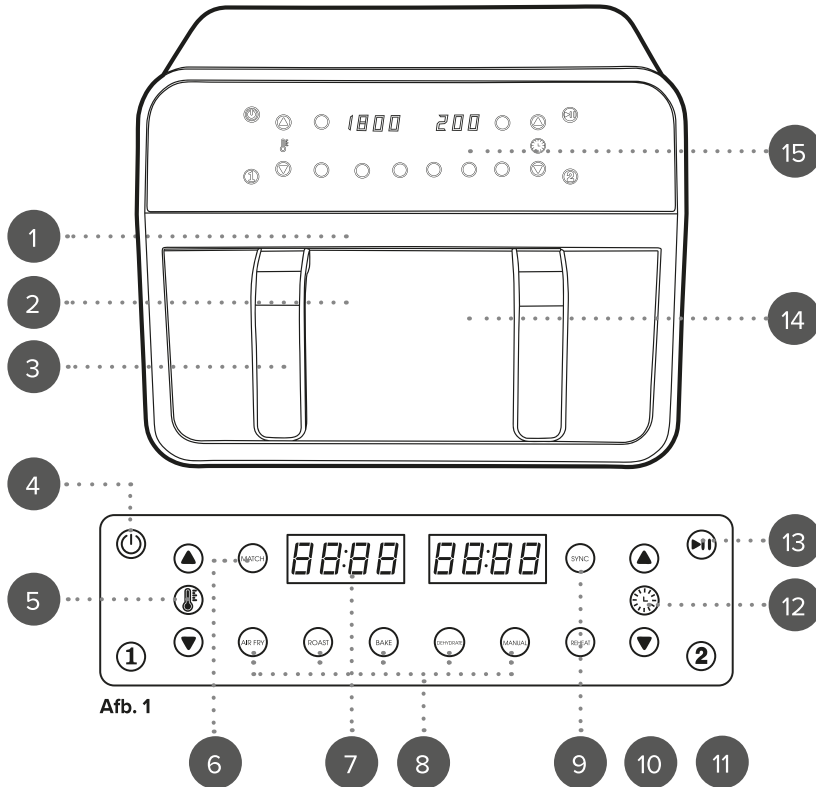


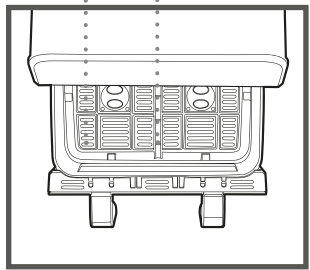
Gebruiksaanwijzing

Heteluchtfriteuse



Afb. 1

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Hoofdeunit van de heteluchtfriteuse 2. Bakcompartiment 3. Handvat van het bakcompartiment 4. Aan/uit-knop 5. Bedieningsknoppen voor de temperatuur 6. Match cook-knop | <ol style="list-style-type: none"> 7. Led-display 8. Functieknoppen 9. Sync cook-knop 10. Bakplaat met antiaanbaklaag 11. Compartimentverdelers 12. Bedieningsknoppen voor de tijd 13. Start-/pauzeknop 14. Kijkvenster 15. Digitaal bedieningspaneel |
|---|--|



Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

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 netwerk voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- 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 als het is ingeschakeld 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.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Schakel het apparaat uit en trek de stekker handmatig uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het netsnoer.
- 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 een vochtige omgeving.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond en op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



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

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Controleer vóór gebruik of het bakcompartiment goed vast zit. Als dit niet het geval is, werkt de heteluchtfriteuse niet. Het bakcompartiment alleen vasthouden aan het handvat.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van het bakcompartiment, aangezien er stoom kan vrijkomen.

Zorg ervoor dat de verdeler volledig is geplaatst als u die gebruikt.

NIET DOEN:

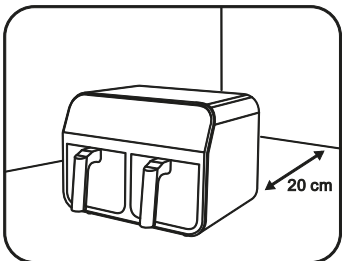
De bakplaat met antiaanbaklaag omdraaien terwijl het bakcompartiment nog bevestigd is, aangezien overtollige olie zich onder in het bakcompartiment kan verzamelen en dus op de etenswaren kan lekken.

De heteluchtfriteuse en de luchtinlaten bedekken, aangezien dit de luchtstroom belemmert en het bakresultaat kan beïnvloeden.

Het bakcompartiment vullen met olie of een andere vloeistof.

Het bakcompartiment aanraken tijdens of direct na gebruik, aangezien het erg heet wordt. Houd het bakcompartiment alleen vast aan het handvat.

Bakjes voor de heteluchtfriteuse of vergelijkbare producten gebruiken.



WAARSCHUWING: ZORG ERVOOR DAT DE HETELUCHTFRITEUSE IN ALLE RICHTINGEN TEN MINSTE 20 CM VRIJE RUIMTE HEEFT VOORDAT U HET GEBRUIKT.

Automatisch uitschakelen

De heteluchtfriteuse is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie. Deze functie kan worden geactiveerd als de ingestelde bereidingstijd is verstreken. De timer gaat af en de automatische uitschakelfunctie wordt geactiveerd, waardoor de heteluchtfriteuse uit gaat.



OPMERKING: Als de heteluchtfriteuse 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.

Verzorging en onderhoud

Schakel de heteluchtfriteuse 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 heteluchtfriteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

STAP 2: Was de bakplaat met antiaanbaklaag, de compartimentverdelers en het bakcompartiment af in een warm sopje, spoel ze goed schoon en droog ze grondig af.

Dompel de hoofdunit van de heteluchtfriteuse niet onder in water of een andere vloeistof.

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



OPMERKING: De heteluchtfriteuse moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

Reinig de heteluchtfriteuse volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**'.



OPMERKING: Wanneer u de heteluchtfriteuse voor de eerste keer gebruikt, kan deze een lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg tijdens gebruik voor voldoende ventilatie rondom de heteluchtfriteuse. Het is aan te raden de heteluchtfriteuse 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 heteluchtfriteuse in elkaar zetten

STAP 1: Plaats de bakplaat met antiaanbaklaag in het bakcompartiment en zorg dat alles stevig vastzit.

STAP 2: Schuif het bakcompartiment in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse.



OPMERKING: De heteluchtfriteuse wordt voorgeassembleerd geleverd. Het bakcompartiment moet vóór gebruik goed worden gesloten, anders werkt de heteluchtfriteuse niet.

De verdeler gebruiken

STAP 1: Als u het grote compartiment wilt gebruiken, zorgt u ervoor dat de verdeler uit het bakcompartiment is verwijderd. Als u de twee afzonderlijke compartimenten wilt gebruiken, laat u de verdeler in de sleuf zakken.



OPMERKING: Om ervoor te zorgen dat de verdeler op de juiste manier wordt geplaatst, moet u ervoor zorgen dat de uitlijningspijl op de verdeler naar beneden wijst; hij moet gemakkelijk in de sleuf vallen. Duw de verdeler niet met kracht naar binnen, omdat dit schade aan de heteluchtfriteuse kan veroorzaken. De heteluchtfriteuse wordt voorgeassembleerd geleverd. Het bakcompartiment moet vóór gebruik goed worden gesloten, anders werkt de heteluchtfriteuse niet.

Het bedieningspaneel gebruiken

Zie 'Afb. 1'.

Wanneer de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact wordt gestoken en het stopcontact wordt ingeschakeld, piept de unit en gaat de aan/uit-knop branden om aan te geven dat het apparaat van stroom wordt voorzien.

Tik op de aan/uit-knop om de heteluchtfriteuse in te schakelen.

Handmatige instelling

De tijd en temperatuur kunnen handmatig worden ingesteld. Deze zijn afhankelijk van het voedsel dat wordt bereid.

Er verschijnen lijnen op het led-display om aan te geven dat de heteluchtfriteuse klaar is om te worden ingesteld. Selecteer het betreffende compartiment door op '1' of '2' te tikken.

Als u de instelling handmatig wilt aanpassen, drukt u op de knop voor handmatig instellen en vervolgens op de bedieningsknoppen voor de tijd om de bereidingstijd te wijzigen, tot maximaal 60 minuten (of maximaal 12 uur voor drogen).

Tik op de bedieningsknoppen voor de temperatuur om de bereidingstemperatuur aan te passen, van 40 tot 210 °C (of max. 90 °C voor drogen).

Als u slechts één compartiment wilt gebruiken, selecteert u geen instellingen voor het andere compartiment. Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met bakken.



OPMERKING: Raadpleeg het receptenboekje voor meer informatie en bereidingsrichtlijnen.

Vooringestelde functies

STAP 1: Druk op een van de functieknoppen om een vooraf ingestelde kookfunctie te gebruiken.

Het display schakelt automatisch tussen de ingestelde tijd en temperatuur.

Deze vooringestelde functies kunt u naar wens aanpassen met de bedieningsknoppen voor de tijd en de temperatuur.

U kunt de bedieningsknoppen voor de tijd en de temperatuur ingedrukt houden om de tijd of temperatuur snel aan te passen.

STAP 2: Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met verwarmen zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld. De tijd en temperatuur kunnen op elk gewenst moment worden aangepast door op het ladenummer te tikken en de bedieningsknoppen voor de tijd en de temperatuur te gebruiken.

STAP 3: De timer gaat af zodra het apparaat klaar is met het bakken en de ingestelde tijd is verstreken. De heteluchtfriteuse wordt vervolgens uitgeschakeld.

STAP 4: Houd de aan-uitknop ingedrukt om de heteluchtfriteuse uit te schakelen.



OPMERKING: Als het bakcompartiment tijdens het bakken wordt verwijderd, stopt de heteluchtfriteuse met bakken. Plaats het bakcompartiment terug om de bereiding te hervatten.

Kookfuncties

Functie	Vooraf ingestelde temperatuur	Temperatuurbereik	Tijd
Luchtfrituren	210 °C	80–210 °C	Max. 1 uur
Braden	190 °C	120–210 °C	Max. 4 uur
Bakken	160 °C	120–210 °C	Max. 4 uur
Drogen	60 °C	40–90 °C	Max. 12 uur
Handmatig	180 °C	40–210 °C	Max. 1 uur
Opnieuw verwarmen	170 °C	130–210 °C	Max. 1 uur

De Sync Cook-stand gebruiken

Als u verschillende etenswaren in de beide compartimenten bereidt, met verschillende tijden en temperaturen, gebruik dan de 'sync'-stand zodat de compartimenten tegelijkertijd klaar zijn.

STAP 1: Tik op '1' en stel de gewenste instellingen voor het eerste bakcompartiment in volgens de instructies in het gedeelte '**Het bedieningspaneel gebruiken**'.

STAP 2: Herhaal dit voor het tweede bakcompartiment door op '2' te tikken.

STAP 3: Druk op de sync cook-knop. De knop gaat branden om aan te geven dat de instelling is geselecteerd.

STAP 4: Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met bakken.

De Match Cook-stand gebruiken

Gebruik de match-stand wanneer u de verschillende bereidingscompartimenten gebruikt om dezelfde etenswaren te bereiden. Beide compartimenten zijn dan tegelijkertijd klaar.

STAP 1: Tik op '1' en stel de gewenste instellingen voor het eerste gedeelte bakcompartiment in volgens de instructies in het gedeelte '**Het bedieningspaneel gebruiken**'.

STAP 2: Druk op de match cook-knop. De knop gaat branden om aan te geven dat de instelling is geselecteerd.

STAP 3: Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met bakken.



OPMERKING: de aan/uit-knop blijft branden zolang de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.

De heteluchtfriteuse gebruiken

STAP 1: Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact. De heteluchtfriteuse piept en de aan/uit-knop gaat branden om aan te geven dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.

STAP 2: Tik op de aan/uit-knop om de heteluchtfriteuse in te schakelen. De displayfuncties worden weergegeven om aan te geven dat de heteluchtfriteuse klaar is om te worden ingesteld.

STAP 3: Volg de instructies in het gedeelte '**Het bedieningspaneel gebruiken**' en gebruik de tijd- en temperatuurknoppen om de tijd of temperatuur naar wens te verhogen of te verlagen.

STAP 4: Verwijder het bakcompartiment door het aan het handvat uit de heteluchtfriteuse te trekken. Plaats het bakcompartiment op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak.

STAP 5: Plaats de etenswaren op de bakplaat met antiaanbaklaag en schuif het bakcompartiment terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse om hem te sluiten.

STAP 6: Gebruik het digitale bedieningspaneel om de bereidingstijd en temperatuur voor de ingrediënten in te stellen. U kunt de tijd- en temperatuurstellingen ook instellen met de functieknoppen. Deze schakelen automatisch tussen de vooraf ingestelde tijd en temperatuur voor het bereiden van verschillende etenswaren wanneer u op de knop drukt. Deze voor ingestelde functies kunt u naar wens aanpassen met de bedieningsknoppen voor de tijd en de temperatuur.

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

STAP 8: Zodra het bakken is voltooid en de ingestelde tijd is verstreken, piept de heteluchtfriteuse meermaals en wordt '**END**' weergegeven op het display. De heteluchtfriteuse wordt dan uitgeschakeld. Controleer of de etenswaren gaar zijn. Als de etenswaren niet gaar zijn, sluit u het bakcompartiment en plaatst u het terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse. Gebruik het digitale bedieningspaneel om de bereidingstijd aan te passen. Als de etenswaren gaar zijn, 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 u tijdens gebruik de instellingen voor de bereidingstijd of de temperatuur wilt wijzigen, gebruikt u de bedieningsknoppen voor de tijd of de temperatuur. Bij voedsel met een hoog watergehalte kan er condens op het kijkvenster verschijnen. Dit is normaal en dit moet verdwijnen nadat de heteluchtfriteuse is afgekoeld.



LET OP: Doe de etenswaren niet rechtstreeks in een kom of op een bord, aangezien overtollige olie zich kan verzamelen onder in het bakcompartiment en dus op de etenswaren in de kom of op het bord kan lekken. Wees voorzichtig als u het bakcompartiment tijdens gebruik opent en sluit, want dit wordt erg heet.



WAARSCHUWING: De nominale spanning blijft aanwezig, zelfs wanneer de heteluchtfriteuse uitgeschakeld is. Als u de heteluchtfriteuse helemaal wilt uitschakelen, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Opbergen

Controleer of de heteluchtfriteuse 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: EK5872

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgangsspanning: 2300 W

Kookgrafiek

Grafiek voor handmatig heteluchtfrituren				
Ingrediënt	Hoeveelheid	Olie	Temperatuur	Bereidingstijd
Groenten				
Asperges	200 g Heel, snijd de onderkantjes eraf	2 theelepels	200 °C	8–12 minuten
Paprika's	2 paprika's Heel	Geen	200 °C	16 minuten
Broccoli	1 kop (400 g) Snijd in roosjes van 2,5 cm	1 eetlepel	200 °C	9 minuten
Muskaatpompoen	500–750 g Snijd in stukjes van 2,5 cm	1 eetlepel	200 °C	20–25 minuten
Wortels	500 g Schil en snijd in stukjes van 1,5 cm	1 eetlepel	200 °C	13–16 minuten
Bloemkool	1 kop (900 g) Snijd in roosjes van 2,5 cm	2 eetlepels	200 °C	15–20 minuten
Mais op de kolf	4 kolven Hele aren, verwijder het vlies	1 eetlepel	200 °C	12–15 minuten
Courgette	500 g Snijd in kwarten in de lengte en vervolgens in stukjes van 2,5 cm	1 eetlepel	200 °C	15–18 minuten
Groene bonen	200 g Snijd de topjes eraf	1 eetlepel	200 °C	8 minuten
Boerenkool	100 g Breek in stukken, verwijder de stengels	Geen	150 °C	8 minuten
Champignons	225 g Snijd in vier stukken	1 eetlepel	200 °C	7 minuten
Witte aardappelen	750 g Snijd in partjes van 2,5 cm	1 eetlepel	200 °C	18–20 minuten
	450 g Snijd in dunne frietjes	1–3 eetlepels	200 °C	20–24 minuten
	450 g Snijd in dikke repen	1–3 eetlepels	200 °C	23–26 minuten
	4 aardappelen Heel, maak gaatjes met een vork	Geen	200 °C	25 minuten
Zoete aardappelen	4 aardappelen Heel, maak gaatjes met een vork	1 eetlepel	200 °C	15–20 minuten
	4 aardappelen Heel, maak gaatjes met een vork	Geen	200 °C	30–35 minuten
Kip				
Kipfilet	2 filets zonder bot	Bestrijk met olie	200 °C	20–25 minuten
	4 filets zonder bot	Bestrijk met olie	200 °C	30–35 minuten
Kippendijen	4 dijnen met bot	Bestrijk met olie	200 °C	22–28 minuten
	4 dijnen zonder bot	Bestrijk met olie	200 °C	18–22 minuten
Kippenvleugels	1 kg vleugels met bot	1 eetlepel	200 °C	33 minuten

Grafiek voor handmatig heteluchtfruteren				
Rundvlees				
Hamburgers	4 quarterpounders 2,5 cm dik	Geen	190 °C	12 minuten
Biefstukken	2 x 200 g sirloin 1,5–2,5 cm dik	Geen	200 °C	Rare: 9–10 minuten Medium rare: 10–12 minuten Goed doorbakken: 18–20 minuten
Varkensvlees				
Bacon	4 reepjes Snij in tweeën	Geen	180 °C	9 minuten
Varkenskarbonades	2 karbonades met been	Bestrijk met olie	200 °C	15–18 minuten
	2 karbonades zonder been	Bestrijk met olie	200 °C	14–17 minuten
Worstjes	4 worstjes	Bestrijk met olie	200 °C	16 minuten
Lam				
Lamskoteletten	4 koteletten (340 g)	Bestrijk met olie	200 °C	12 minuten
Vis en zeevruchten				
Zalmfilets	2 filets	Bestrijk met olie	200 °C	10–13 minuten
Garnalen	16 grote Heel en gepeld	1 eetlepel	200 °C	7–10 minuten
Bevroren				
Kipnuggets	1 doos (397 g)	Geen	200 °C	16 minuten
Kipvingers	11	Geen	190 °C	8 minuten
Visfilets	4 filets (500 g)	Geen	200 °C	14–16 minuten
Visfilets in beslag	4 filets Draai halverwege het bakken om	Geen	180 °C	18 minuten
Vissticks	10	Geen	200 °C	15 minuten
Tempura van garnalen	8 garnalen (totaal 140 g) Draai halverwege het bakken om	Geen	190 °C	8–9 minuten
Frietjes	500 g	Geen	180 °C	20–22 minuten
	1 kg	Geen	180 °C	42 minuten
Dikke ovenfrietten	500 g	Geen	180 °C	20 minuten
Aardappelpartjes	500 g	Geen	180 °C	20 minuten
Gebraden aardappelen	700 g	Geen	190 °C	20 minuten
Hash browns	7	Geen	200 °C	15 minuten
Frietjes van zoete aardappel	450 g	Geen	190 °C	20–22 minuten
Veganistische hamburgers	4	Geen	180 °C	10 minuten
Gepaneerde champignons	300 g	Geen	190 °C	10–12 minuten
Uienringen	300 g	Geen	190 °C	14 minuten
Yorkshire-pudding	8 (150 g)	Geen	180 °C	3–4 minuten

RECEPTEN



Varkenskarbonades met honing

Ingrediënten

- 2 varkenskarbonades
- 85 g honing
- 3 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel knoflook, gehakt

Bereiding

Meng alle ingrediënten behalve de karbonades in een grote kom. Doop de karbonades in het mengsel, dek ze af en zet ze 1 tot 2 uur in de koelkast.

Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in.

Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op 15–20 minuten en plaats de karbonades voorzichtig in het betreffende bakcompartiment.

Controleren of de karbonades gaar zijn voordat u ze serveert.

Serveer direct met een verschillende bijgerechten.

Krokante kippendijen met limoen en peterselie

Ingrediënten

- 4 kippendijen
- 4 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 2 limoenen (geperst)
- 120 g broodkruimels
- 64 g bloem
- 30 g verse peterselie (fijnggehakt)
- 160 ml karnemelk
- 2 theelepels bruine suiker
- ¾ theelepel gemalen komijn
- ½ theelepel chilivlokken
- Bakspray
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

Meng de karnemelk, chilivlokken, knoflook, suiker, komijn, peterselie en limoensap in een grote kom.

Doop de kippendijen in het karnemelkmengsel en rol ze door het paneermeel tot ze volledig zijn bedekt. Spuit de kippendijen aan alle kanten in met bakspray.

Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in. Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op 22–28 minuten en plaats de kippendijen voorzichtig in het betreffende bakcompartiment.

Controleer voor het serveren of de kip gaar is.

Serveer direct met een verschillende bijgerechten.

Gebakken Cajun-zalm

Ingrediënten

910 g zalmfilet
380 g maïsmeel
3 eieren
125 ml melk
125 ml bier
3 eetlepels mosterd
2 theelepels zout
2 theelepels zwarte peper
½–1 eetlepel Tabasco
½–1 theelepel cayennepeper (of naar smaak)

Bakspray

Bereiding

Klop de eieren, de melk, het bier, de mosterd, de Tabasco, cayennepeper en de helft van het zout en de peper in een grote kom. Snijd de visfilets in hapklare stukjes en doop ze in het eimengsel totdat ze volledig zijn bedekt. Dek de kom af en zet het geheel ongeveer 1 uur in de koelkast. Meng het maïsmeel en het resterende zout en peper in een ondiepe, brede kom of op een bord. Verwijder de stukjes vis uit het eimengsel en dompel ze onder in het maïsmeel, waarbij u alles gelijkmatig bedekt. Spuit de stukjes vis aan alle kanten in met bakspray.

Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in. Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op ongeveer 15 minuten en plaats de stukjes vis voorzichtig in het betreffende bakcompartiment.

Controleer voor het serveren of de vis gaar is.

Serveer direct met een verschillende bijgerechten.

Wokgroenten met sojasaus

Ingrediënten

8 stuks babymaïs, in de lengte gesneden
3 grote kastanjechampignons, in vieren gesneden
2 witte uien, in vieren gesneden
1 butternutpompoe, schil verwijderd en in blokjes gesneden
1 rode paprika, in reepjes
1 groene paprika, in reepjes
1 gele paprika, in reepjes
1 oranje paprika, in reepjes
1 courgette, schuin gesneden
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels sojasaus
1 theelepel gemengde kruiden
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Wrijf de groenten gelijkmatig in met olijfolie en breng ze op smaak met zout, peper en gemengde kruiden. Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in. Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op ongeveer 15 minuten en plaats de groenten voorzichtig in het betreffende bakcompartiment.

Controleer of de groenten gaar zijn voordat u ze serveert. Serveer besprenkeld met sojasaus.

Zoete aardappelpartjes

Ingrediënten

2 zoete aardappelen, in kleine partjes gesneden
1 theelepel chilivlokken
Zout en peper naar smaak

Bakspray

Bereiding

Spuit de partjes aan alle kanten in met bakspray en breng op smaak met de chilivlokken, zout en peper. Hussel de partjes om de ingrediënten goed te mengen.

Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in. Selecteer de functie 'CHIP'.

Plaats de partjes voorzichtig in het betreffende bakcompartiment.

Controleer of de partjes knapperig zijn voordat u ze serveert.

Serveer direct met een dipsaus.

CE

Weggoien 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.

Geproduceerd door:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

GEMAAKT IN CHINA.

CD290923/MD300524/V3