



Who said  
it was  
just about  
**Chips?**

Fast and delicious  
recipes from the **experts!**

Scan the QR code for even more.

**SALTER**  
1760





# Change the way you cook.

We know that families come in all shapes and sizes, and so do our recipes. Whether you have a house full of picky eaters or adventurous foodies, we've got you covered.

From quick and easy weeknight dinners to dishes fit for special celebrations, we've created a range of versatile recipes that the whole family will love.

# So what's for tea tonight?

Whether you're looking for quick weekday meal ideas or something special to impress your guests, our easy-to-follow recipes let you create delicious meals at home.



# Succulent Sirloin Steak & Diane Sauce



SERVES

**2 People**

SKILL LEVEL

**Medium**



PREP TIME

**15 Minutes**



COOKING TIME

**10-12 Minutes**

## INGREDIENTS

- 2 x 200 g sirloin steak,
- Black and white peppercorns, to taste

### For the sauce

- 1 small onion, diced
- 1 clove garlic, minced
- 100 g mushrooms, sliced
- 15 g butter
- 200 ml double cream
- 200 ml beef stock
- 50 ml brandy
- 1-2 tbsp Worcestershire sauce
- 1 tbsp olive oil
- 1 tbsp Dijon mustard
- Salter and pepper, to taste

## METHOD

### Step 1

Leave the steaks out of the fridge for approx. 30 minutes to bring to room temperature.

### Step 2

To make the sauce, heat the oil and butter in a fry pan and cook the onion over a medium heat until soft.

### Step 3

Add the Worcestershire sauce, brandy and stock to the pan.

### Step 4

Cook rapidly, deglazing the pan and stirring continuously.

### Step 5

Add the mushrooms, mustard, garlic and cream and season with salt and pepper, to taste.

### Step 6

Pat the steaks with kitchen paper and press the peppercorns into both sides.

### Step 7

Select '**Steak**' from the preset functions. Adjust the time or temperature if required.

### Step 8

Using heat-resistant oven gloves, place the steaks inside the air fryer and close the compartment.

### Step 9

Once the time has finished, remove the steaks and leave to rest for approx. 5-10 minutes.

### Step 10

Serve with a choice of sides.

## FR Délicieux steak de faux-filet sauce Diane

### INGRÉDIENTS

- 2 x 210 g de steak de faux-filet
- Grains de poivre noir et blanc, à votre goût
- 200 ml de bouillon de bœuf
- 50 ml de brandy
- 1 à 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- Sel et poivre, à votre goût

### PRÉPARATION

#### Étape 1

Sortez les steaks du réfrigérateur et laissez-les reposer pendant environ 30 minutes à température ambiante.

#### Étape 2

Pour préparer la sauce, faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle, puis faites cuire l'oignon à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit tendre.

#### Étape 3

Ajoutez la sauce Worcestershire, le brandy et le bouillon dans la poêle.

#### Étape 4

Faites cuire rapidement, déglacez la poêle et remuez en continu.

#### Étape 5

Ajoutez les champignons, la moutarde, l'ail et la crème, puis salez et poivrez à votre goût.

#### Étape 6

Tapotez les filets avec du papier absorbant et enfoncez les grains de poivre de chaque côté.

#### Étape 7

Sélectionnez « **Steak** » parmi les fonctions pré-réglées. Ajustez la durée ou la température le cas échéant.

#### Étape 8

À l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur, mettez les steaks dans la friteuse à air et fermez le compartiment.

#### Étape 9

Une fois la durée écoulée, retirez les steaks et laissez-les reposer pendant 5 à 10 minutes environ.

#### Étape 10

Servez avec différents accompagnements au choix.

## NL Sappige lendebeefstuk & Diane-saus

### INGREDIËNTEN

- 2 x 210 g lendebeefstuk
- Naar smaak zwarte en witte peperkorrels
- 200 ml runderbouillon
- 50 ml brandewijn
- 1-2 eetlepels worcestersaus
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel dijonmosterd
- Zout en peper, naar smaak

#### Voer de saus

- 1 kleine ui, in blokjes
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 100 g champignons, in plakjes
- 15 g boter
- 200 ml slagroom

### BEREIDING

#### Stap 1

Laat de beefstukken ongeveer 30 minuten uit de koelkast om ze op kamertemperatuur te brengen.

#### Stap 2

Verhit voor de saus de olie en de boter in een braadpan en fruit de ui op middelhoog vuur zacht.

#### Stap 3

Voeg de worcestersaus, brandewijn en bouillon aan de pan toe.

#### Stap 4

Kook snel terwijl u continu roert zodat de bodem van de pan niet aankeekt.

#### Stap 5

Voeg de champignons, mosterd, knoflook en room toe en breng op smaak met zout en peper.

#### Stap 6

Droog de beefstukken af met keukenpapier en wrijf beide kanten in met de peperkorrels.

#### Stap 7

Selecteer '**Steak**' (Beefstuk) in de vooringestelde functies. Pas de tijd of temperatuur naar behoefte aan.

#### Stap 8

Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen, plaats de beefstukken in de heteluchtfriteuse en sluit het compartiment.

#### Stap 9

Verwijder de beefstukken zodra de tijd is verstreken en laat ongeveer 10 minuten rusten.

#### Stap 10

Serveer met bijgerechten naar keuze.

## DE Saftiges Lendensteak und Diane-Soße

### ZUTATEN

- 2 Lendensteaks zu je 210 g
- Schwarze und weiße Pfefferkörner zum Abschmecken

#### Für die Soße

- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 100 g Pilze, in Scheiben geschnitten
- 15 g Butter
- 200 ml Crème double
- 200 ml Rinderbrühe

- 50 ml Brandy
- 1–2 EL Worcestershire-Soße
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### ZUBEREITUNG

#### Schritt 1

Steaks ca. 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur haben.

#### Schritt 2

Zur Zubereitung der Soße Öl und Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze garen, bis sie weich ist.

#### Schritt 3

Die Worcestershire-Soße, den Brandy und die Brühe in die Pfanne geben.

#### Schritt 4

Bei starker Hitze aufkochen, die Pfanne ablöschen und ständig rühren.

#### Schritt 5

Pilze, Senf, Knoblauch und Crème double hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 6

Die Steaks mit Küchenpapier trockentupfen und die Pfefferkörner auf beiden Seiten in das Fleisch drücken.

#### Schritt 7

Aus den Voreinstellungen „Steak“ auswählen. Garzeit oder Temperatur bei Bedarf anpassen.

#### Schritt 8

Hitzebeständige Ofenhandschuhe verwenden, um die Steaks in die Heißluftfritteuse zu geben, und dann das Fach schließen.

#### Schritt 9

Nach Ablauf der Garzeit die Steaks entnehmen und ca. 5–10 Minuten ruhen lassen.

#### Schritt 10

Mit Beilagen Ihrer Wahl servieren.

## ES Delicioso filete de solomillo con salsa Diane

### INGREDIENTES

- 2 filetes de solomillo de 210 g
- Pimienta blanca y negra en grano al gusto

#### Para la salsa

- 1 cebolla pequeña, cortada en dados
- 1 diente de ajo picado
- 100 g de champiñones laminados
- 15 g de mantequilla
- 200 ml de nata doble

- 200 ml de caldo de carne
- 50 ml de brandy
- 1–2 cucharadas de salsa Worcestershire
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- Sal y pimienta al gusto

### ELABORACIÓN

#### Paso 1

Deje los filetes fuera del frigorífico durante aproximadamente 30 minutos para que alcancen la temperatura ambiente.

#### Paso 2

Para elaborar la salsa, caliente el aceite y la mantequilla en una sartén y cocine la cebolla a fuego medio hasta que se poche.

#### Paso 3

Añada la salsa Worcestershire, el brandy y el caldo a la sartén.

#### Paso 4

Cocine de forma rápida sin parar de remover para hacer una salsa con lo que queda en la sartén.

#### Paso 5

Añada los champiñones, la mostaza, el ajo y la nata, y salpimente al gusto.

#### Paso 6

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

#### Paso 7

Seleccione la función preestablecida "Steak". Ajuste el tiempo o la temperatura, según sea necesario.

#### Paso 8

Coloque los filetes dentro de la freidora de aire con los guantes para horno resistentes al calor y cierre el compartimento.

#### Paso 9

Una vez que haya terminado el tiempo, retire los filetes y déjelos reposar durante aproximadamente 5–10 minutos.

#### Paso 10

Sirva con una selección de acompañamientos.

## PT Suculento bife do lombo com molho Diane

### INGREDIENTES

- 2 bifés do lombo de 210 g
- Pimenta preta e branca em grão, a gosto

#### Para o molho

- 1 cebola pequena, cortada em cubos
- 1 dente de alho, picado
- 100 g de cogumelos, fatiados
- 15 g de manteiga
- 200 ml de natas

- 200 ml de caldo de carne
- 50 ml de brandy
- 1 a 2 colheres de sopa de molho inglês
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de mostarda de Dijon
- Sal e pimenta, a gosto

### MÉTODO

#### Passo 1

Deixe os bifés fora do frigorífico durante cerca de 30 minutos à temperatura ambiente.

#### Passo 2

Para preparar o molho, aqueça o óleo e a manteiga numa frigideira e cozinhe a cebola em lume médio, até ficar macia.

#### Passo 3

Adicione o molho inglês, o brandy e o caldo à frigideira.

#### Passo 4

Cozinhe rapidamente, passando com uma espátula pela superfície da frigideira e mexendo continuamente.

#### Passo 5

Adicione os cogumelos, a mostarda, o alho e as natas e tempere com sal e pimenta, a gosto.

#### Passo 6

Seque os bifés com papel de cozinha e pressione os grãos de pimenta em ambos os lados.

#### Passo 7

Selecione "Steak" nas funções predefinidas. Ajuste o tempo ou a temperatura, se necessário.

#### Passo 8

Utilizando luvas resistentes ao calor, coloque os bifés dentro da fritadeira de ar e feche o compartimento.

#### Passo 9

Uma vez terminado o tempo, retire os bifés e deixe-os repousar durante aproximadamente 5 a 10 minutos.

#### Passo 10

Sirva com uma variedade de acompanhamentos.

## IT Controfiletto con salsa Diane

### INGREDIENTI

- 2 lombate da 210 g
- Pepe nero e bianco in grani, a piacere

#### Per la salsa

- 1 cipolla piccola, a cubetti
- 1 spicchio d'aglio, tritato
- 100 g di funghi, a fette
- 15 g di burro
- 200 ml di panna

- 200 ml di brodo di carne
- 50 ml di brandy
- 1-2 cucchiaini di salsa Worcestershire
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di mostarda di Digione
- Sale e pepe, a piacere

### METODO

#### Fase 1

Lasciare le bistecche fuori dal frigorifero per circa 30 minuti per portarle a temperatura ambiente.

#### Fase 2

Per preparare la salsa, scaldare l'olio e il burro in una padella e far appassire la cipolla a fuoco medio.

#### Fase 3

Aggiungere la salsa Worcestershire, il brandy e il brodo.

#### Fase 4

Cuocere rapidamente, deglassando la pentola e mescolando continuamente.

#### Fase 5

Aggiungere i funghi, la senape, l'aglio e la panna, e condire con sale e pepe a piacere.

#### Fase 6

Asciugare le bistecche con della carta da cucina e premere i grani di pepe su entrambi i lati.

#### Fase 7

Selezionare l'opzione "Steak" tra le funzioni preimpostate. Regolare il tempo o la temperatura, se necessario.

#### Fase 8

Utilizzando guanti da forno, posizionare le bistecche all'interno della friggitrice ad aria e chiudere lo scomparto.

#### Fase 9

Al termine della cottura, rimuovere le bistecche e lasciarle riposare per circa 5-10 minuti.

#### Fase 10

Servire con contorni a piacere.

## PL Soczysty stek z polędwicy i sos Diane

### SKŁADNIKI

- 2 steki z polędwicy o wadze 210 g każdy
  - Czarny i biały pieprz według uznania
  - 50 ml brandy
  - 1-2 łyżki sosu Worcestershire
  - 1 łyżka oliwy z oliwek
  - 1 łyżka musztardy Dijon
  - Sól i pieprz według uznania
- Sos**
- 1 mała cebula, pokrojona w kostkę
  - 1 ząbek czosnku, drobno pokrojony
  - 100 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
  - 15 g masła
  - 200 ml śmietany kremówki
  - 200 ml bulionu wołowego

### PRZYGOTOWANIE

#### Krok 1.

Wymij steki z lodówki na około 30 minut, aby uzyskały temperaturę pokojową.

#### Krok 2.

Rozgrzej oliwę i masło na patelni, dorzuć cebulę i smaż na średnim ogniu, aż będzie miękka.

#### Krok 3.

Dodaj sos Worcestershire, brandy i bulion na patelnię.

#### Krok 4.

Smaż na dużym ogniu, dolewając wody i cały czas mieszając.

#### Krok 5.

Dodaj grzyby, musztardę, czosnek, śmietanę i przypraw solą i pieprzem według uznania.

#### Krok 6.

Osusz steki papierowym ręcznikiem i natrzyj je z obu stron pieprzem.

#### Krok 7.

Wybierz opcję „Steak” z zaprogramowanych funkcji. W razie potrzeb zwiększ lub zmniejsz czas lub temperaturę.

#### Krok 8.

Za pomocą odpornych na wysoką temperaturę rękawic kuchennych umieść steki wewnątrz frytownicy i zamknij komorę.

#### Krok 9.

Po upływie ustawionego czasu wyjmij steki i pozostaw na około 5–10 minut.

#### Krok 10.

Podawaj z wybranymi dodatkami.



# Juicy Rosemary Lamb Chops



SERVES

**2 People**

SKILL LEVEL

**Easy**



PREP TIME

**10 Minutes**



COOKING TIME

**10-12 Minutes**

## INGREDIENTS

- 4 lamb chops
- 2 tbsp garlic, minced
- 1 ½ tbsp fresh rosemary, chopped
- 1 tbsp fresh thyme
- 1 tsp dried crushed red pepper
- Fresh rosemary sprigs, optional
- Salt, to taste

## METHOD

### Step 1

Mix together the garlic, thyme, chopped rosemary and red pepper in a large bowl.

### Step 2

Sprinkle the mixture onto the lamb chops and rub in, then sprinkle with salt.

### Step 3

Cover and refrigerate for approx. 2-3 hours.

### Step 4

Select '**Manual**' from the preset functions. Set the temperature to 200 °C and the time to 10 minutes.

### Step 5

Using heat-resistant oven gloves, place the lamb chops inside the air fryer and close the compartment. Once the time has finished, check that the lamb chops are cooked through before serving.

### Step 6

Garnish with the fresh rosemary and serve immediately with a choice of sides.

## FR Côtelettes d'agneau juteuses au romarin

### INGRÉDIENTS

- 4 côtelettes d'agneau
- 2 cuillères à soupe d'ail, émincé
- 1 ½ cuillère à soupe de romarin frais, haché
- 1 cuillère à soupe de thym frais
- 1 cuillère à café de piment rouge écrasé séché
- Branches de romarin frais (facultatif)
- Sel, à votre goût

### PRÉPARATION

#### Étape 1

Mélangez l'ail, le thym, le romarin haché et le piment rouge dans un saladier.

#### Étape 2

Saupoudrez le mélange sur les côtelettes d'agneau et mélangez, puis saupoudrez de sel.

#### Étape 3

Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures environ.

#### Étape 4

Sélectionnez « **Manual** » parmi les fonctions prééglées. Réglez la température à 200 °C et la durée à 10 minutes.

#### Étape 5

À l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur, mettez les côtelettes d'agneau dans la friteuse à air et fermez le compartiment. Une fois la durée écoulée, vérifiez que les côtelettes d'agneau sont cuites avant de servir.

#### Étape 6

Garnissez-les de romarin frais et servez immédiatement avec différents accompagnements au choix.

## NL Sappige lamskoteletten met rozemarijn

### INGREDIËNTEN

- 4 lamskoteletten
- 2 eetlepels knoflook, fijngesneden
- 1½ eetlepel verse rozemarijn, fijngesneden
- 1 eetlepel verse tijm
- 1 theelepel gedroogde gemalen rode peper
- Takjes verse rozemarijn, optioneel
- Zout naar smaak

### BEREIDING

#### Stap 1

Meng de knoflook, tijm, gehakte rozemarijn en rode peper in een grote kom.

#### Stap 2

Besprenkel de lamskoteletten met het mengsel, wrijf het erin en bestrooi ze vervolgens met zout.

#### Stap 3

Dek de kom af en zet ongeveer 2-3 uur in de koelkast.

#### Stap 4

Selecteer '**Manual**' (Handmatig) in de vooringestelde functies. Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op 10 minuten.

#### Stap 5

Plaats de lamskoteletten met hittebestendige ovenhandschoenen in de heteluchtfriteuse en sluit het compartiment. Als de tijd voorbij is, controleert u of de lamskoteletten gaar zijn alvorens ze te serveren.

#### Stap 6

Garneer met de verse rozemarijn en serveer direct met een keuze aan bijgerechten.

## DE Saftige Lammkoteletts mit Rosmarin

### ZUTATEN

- 4 Lammkoteletts
- 2 EL Knoblauch, gehackt
- 1 ½ EL frischer Rosmarin, gehackt
- 1 EL frischer Thymian
- 1 TL getrockneter, gemahlener roter Pfeffer
- Frische Rosmarinzweige, optional
- Salz zum Abschmecken

### ZUBEREITUNG

#### Schritt 1

Knoblauch, Thymian, gehackten Rosmarin und roten Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen.

#### Schritt 2

Die Mischung auf die Lammkoteletts streuen und einreiben, dann mit Salz bestreuen.

#### Schritt 3

Abdecken und ca. 2–3 Stunden kühl stellen.

#### Schritt 4

Aus den Voreinstellungen „**Manual**“ auswählen. Temperatur auf 200 °C und Garzeit auf 10 Minuten einstellen.

#### Schritt 5

Hitzebeständige Ofenhandschuhe verwenden, um die Lammkoteletts in die Heißluftfritteuse zu geben, und dann das Fach schließen. Nach Ablauf der Garzeit überprüfen, ob die Lammkoteletts durch sind, bevor Sie sie servieren.

#### Schritt 6

Mit dem frischen Rosmarin garnieren und sofort mit Beilagen Ihrer Wahl servieren.

## ES Jugosas chuletas de cordero al romero

### INGREDIENTES

- 4 chuletas de cordero
- 2 cucharadas de ajo picado
- 1 cucharada y media de romero fresco picado
- 1 cucharada de tomillo fresco
- 1 cucharadita de cayena molida
- Ramitas de romero fresco (opcional)
- Sal al gusto

### ELABORACIÓN

#### Paso 1

Mezcle el ajo, el tomillo, el romero picado y la pimienta roja en un recipiente grande.

#### Paso 2

Espolvoree la mezcla sobre las chuletas de cordero y frote, luego espolvoree con sal.

#### Paso 3

Tape el recipiente y déjelo en el frigorífico durante aproximadamente 2–3 horas.

#### Paso 4

Seleccione la función preestablecida "**Manual**". Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a 10 minutos.

#### Paso 5

Con ayuda de unos guantes de horno resistentes al calor, coloque las chuletas de cordero dentro de la freidora de aire y cierre el compartimento. Una vez que haya terminado el tiempo, compruebe que las chuletas de cordero están bien cocinadas antes de servir las.

#### Paso 6

Decore con el romero fresco y sirva inmediatamente con una selección de acompañamientos.

## PT Suculentas costeletas de borrego com alecrim

### INGREDIENTES

- 4 costeletas de borrego
- 2 colheres de sopa de alho, picado
- 1 ½ colher de sopa de alecrim fresco, picado
- 1 colher de sopa de tomilho fresco
- 1 colher de chá de pimento vermelho seco esmagado
- Ramos de alecrim fresco, opcionais
- Sal, a gosto

### MÉTODO

#### Passo 1

Misture o alho, o tomilho, o alecrim picado e o pimento vermelho numa tigela grande.

#### Passo 2

Polvilhe as costeletas de borrego com a mistura e esfregue-as e, em seguida, polvilhe com sal.

#### Passo 3

Cubra e coloque no frigorífico durante aproximadamente 2 a 3 horas.

#### Passo 4

Selecione "**Manual**" nas funções predefinidas. Defina a temperatura para 200 °C e o tempo para 10 minutos.

#### Passo 5

Utilizando luvas resistentes ao calor, coloque as costeletas de borrego dentro da fritadeira de ar e feche o compartimento. Uma vez terminado o tempo, verifique se as costeletas de borrego estão totalmente cozinhadas antes de servir.

#### Passo 6

Decore com o alecrim fresco e sirva imediatamente com uma variedade de acompanhamentos.

## IT Costolette di agnello succose al rosmarino

### INGREDIENTI

- 4 costolette di agnello
- 2 cucchiari d'aglio, tritato
- 1 cucchiario e ½ di rosmarino fresco, tritato
- 1 cucchiario di timo fresco
- 1 cucchiaino di peperoncino secco tritato
- Rametti di rosmarino fresco, facoltativi
- Sale a piacere

### PROCEDIMENTO

#### Fase 1

Mescolare l'aglio, il timo, il rosmarino spezzettato e il peperoncino in un recipiente grande.

#### Fase 2

Cospargere e strofinare il composto sulle costolette di agnello, quindi aggiungere un pizzico di sale.

#### Fase 3

Coprire e lasciare in frigorifero per circa 2-3 ore.

#### Fase 4

Selezionare l'opzione "**Manual**" tra le funzioni preimpostate. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 10 minuti.

#### Fase 5

Utilizzando guanti da forno, posizionare le costolette di agnello all'interno della friggitrice ad aria e chiudere lo scomparto. Al termine della cottura, controllare che le costolette di agnello siano ben cotte prima di servirle.

#### Fase 6

Guarnire con il rosmarino fresco e servire immediatamente con contorni a piacere.

## PL Costolette di agnello succose al rosmarino

### SKŁADNIKI

- 4 costolette di agnello
- 2 łyżki d'aglio, trito
- 1 łyżka i ½ di rosmarino fresco, trito
- 1 łyżka di timo fresco
- 1 łyżka di peperoncino secco trito
- Rametti di rosmarino fresco, facoltativi
- Sale a piacere

### PRZYGOTOWANIE

#### Krok 1.

Wymieszaj czosnek, tymianek, posiekany rozmaryn i czerwoną paprykę w dużej misce.

#### Krok 2.

Posyp kotlety jagnięce mieszanką i wetrzyj ją, a następnie posyp solą.

#### Krok 3.

Przykryj i wstaw do lodówki na około 2–3 godz.

#### Krok 4.

Wybierz opcję „Manual” z zaprogramowanych funkcji. Ustaw temperaturę na 200 °C, a czas na 10 minut.

#### Krok 5.

Za pomocą odpornych na wysoką temperaturę rękawic kuchennych umieść kotlety jagnięce wewnątrz frytownicy i zamknij komorę. Po upływie ustawionego czasu, ale zanim je podasz, sprawdź, czy kotlety jagnięce są upieczone.

#### Krok 6.

Udekoruj świeżym rozmarynem i podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

# Sticky Teriyaki Salmon & Wasabi Mash



SERVES

2 People

SKILL LEVEL

Medium



PREP TIME

20 Minutes



COOKING TIME

10-13 Minutes

## INGREDIENTS

- 2 salmon fillets, approx. 160 g each
- 2 spring onions
- 500 g Maris Piper potatoes
- 70 g unsalted butter
- 20 g fresh coriander, chopped
- 8 g wasabi paste

### For the marinade

- 2 spring onions
- 100 ml light soy sauce
- 40 ml water
- 20 ml white wine vinegar
- 20 ml sesame oil
- 180 g brown sugar
- 2 garlic cloves

## METHOD

### Step 1

Make the teriyaki marinade by whisking all of the ingredients together until the sugar has completely dissolved.

### Step 2

Marinate the salmon in the marinade for up to 24 hours before cooking.

### Step 3

Peel the potatoes, dice into cubes and place in a pan. Fill with cold water and add a large pinch of salt.

### Step 4

Bring to the boil then simmer for approx. 20 minutes until the potatoes are cooked through. Strain in a colander and return to the pan. Add the butter and mash until smooth. Add the wasabi paste and coriander and combine.

### Step 5

Remove the salmon from the marinade and pat dry.

### Step 6

Select '**Fish**' from the preset functions. Set the temperature to 200 °C and the time to 14 minutes.

### Step 7

Using heat-resistant oven gloves, place the salmon inside the air fryer and close the compartment.

### Step 8

Once the time has finished, check that the salmon is cooked through before serving.

### Step 9

Chop the spring onion and garnish the salmon. Serve immediately with the wasabi mash.

## FR Saumon teriyaki sticky et purée au wasabi

### INGRÉDIENTS

- 2 filets de saumon, environ 160 g chacun
- 2 cébettes
- 500 g de pommes de terre
- 70 g de beurre non salé
- 20 g de coriandre fraîche, hachée
- 8 g de pâte de wasabi

#### Pour la marinade

- 2 oignons verts
- 100 ml de sauce soja légère
- 40 ml d'eau
- 20 ml de vinaigre de vin blanc
- 20 ml d'huile de sésame
- 180 g de sucre roux
- 2 gousses d'ail

### PRÉPARATION

#### Étape 1

Préparez la marinade teriyaki en battant tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

#### Étape 2

Faites mariner le saumon dans la marinade pendant 24 heures maximum avant la cuisson.

#### Étape 3

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés et placez-les dans une casserole. Remplissez-la d'eau et ajoutez une grosse pincée de sel.

#### Étape 4

Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Égouttez-les dans une passoire et remettez-les dans la casserole. Ajoutez le beurre et écrasez-les jusqu'à obtenir une purée onctueuse. Ajoutez la pâte de wasabi puis la coriandre et mélangez.

#### Étape 5

Retirez le saumon de la marinade et séchez-le en le tapotant.

#### Étape 6

Sélectionnez « **Fish** » parmi les fonctions prééglées. Réglez la température à 200 °C et la durée à 14 minutes.

#### Étape 7

À l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur, mettez le saumon dans la friteuse à air et fermez le compartiment.

#### Étape 8

Une fois la durée écoulée, vérifiez que le saumon est bien cuit avant de servir.

#### Étape 9

Hachez les cébettes et garnissez le saumon. Servez immédiatement avec la purée au wasabi.

## NL Plakkerige teriyaki-zalm en wasabipuree

### INGREDIËNTEN

- 2 zalmfilets, ongeveer 160 gram elk
- 2 lente-uien
- 500 g Maris Piper-aardappelen
- 70 g ongezouten boter
- 20 g verse koriander, gehakt
- 8 g wasabi-pasta

#### Voer de marinade

- 2 lente-uien
- 100 ml lichte sojasaus
- 40 ml water
- 20 ml witte wijnazijn
- 20 ml sesamolie
- 180 g bruine suiker
- 2 tenen knoflook

### BEREIDING

#### Stap 1

Maak de teriyaki-marinade door alle ingrediënten samen te kloppen tot de suiker volledig is opgelost.

#### Stap 2

Marineer de zalm in de marinade gedurende maximaal 24 uur voordat u gaat koken.

#### Stap 3

Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en doe ze in een pan. Vul met koud water en voeg een grote snuf zout toe.

#### Stap 4

Breng aan de kook en laat ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen totdat de aardappelen gaar zijn. Zeef in een vergiet en doe terug in de pan. Voeg de boter toe en stamp tot een glad mengsel. Voeg de wasabi-pasta en koriander toe en meng.

#### Stap 5

Verwijder de zalm uit de marinade en dep deze droog.

#### Stap 6

Selecteer '**Fish**' (Vis) in de voorinstelde functies. Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op 14 minuten.

#### Stap 7

Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen om de zalm in de heteluchtfriteuse te doen en het compartiment te sluiten.

#### Stap 8

Controleer voor het opdienen of de zalm gaar is.

#### Stap 9

Hak de lente-ui fijn en garneer de zalm. Serveer direct met de wasabi-puree.

## DE Mariniertes Teriyaki-Lachs und Wasabi-Püree

### ZUTATEN

- 2 Lachsfilets, je ca. 160 g
- 2 Frühlingszwiebeln
- 500 g Maris Piper-Kartoffeln
- 70 g ungesalzene Butter
- 20 g frischer Koriander, gehackt
- 8 g Wasabi-Paste

### Für die Marinade

- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 ml leichte Sojasauce
- 40 ml Wasser
- 20 ml Weißweinessig
- 20 ml Sesamöl
- 180 g brauner Zucker
- 2 Knoblauchzehen

### ZUBEREITUNG

#### Schritt 1

Teriyaki-Marinade zubereiten, indem Sie alle Zutaten vermischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

#### Schritt 2

Den Lachs vor dem Garen bis zu 24 Stunden lang in die Marinade einlegen.

#### Schritt 3

Kartoffeln schälen, würfeln und in eine Pfanne geben. Mit kaltem Wasser füllen und eine große Prise Salz hinzugeben.

#### Schritt 4

Zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. In einem Sieb abseihen und wieder in die Pfanne geben. Die Butter hinzugeben und die Kartoffeln zu einem glatten Brei stampfen. Wasabi-Paste und Koriander hinzugeben und einrühren.

#### Schritt 5

Den Lachs aus der Marinade nehmen und trockentupfen.

#### Schritt 6

Aus den Voreinstellungen „Fish“ auswählen. Temperatur auf 200 °C und Garzeit auf 14 Minuten einstellen.

#### Schritt 7

Hitzebeständige Ofenhandschuhe verwenden, um den Lachs in die Heißluftfritteuse zu geben, und dann das Fach schließen.

#### Schritt 8

Nach Ablauf der Garzeit überprüfen, ob der Lachs durch ist, bevor Sie ihn servieren.

#### Schritt 9:

Die Frühlingszwiebel hacken und den Lachs damit garnieren. Sofort zusammen mit dem Wasabi-Püree servieren.

## ES Salmón con salsa teriyaki y puré de wasabi

### INGREDIENTES

- 2 filetes de salmón de unos 160 g cada uno
- 2 cebolletas
- 500 g de patatas Maris Piper
- 70 g de mantequilla sin sal
- 20 g de cilantro fresco picado
- 8 g de pasta de wasabi

### Para el marinado

- 2 cebolletas
- 100 ml de salsa de soja ligera
- 40 ml de agua
- 20 ml de vinagre de vino blanco
- 20 ml de aceite de sésamo
- 180 g de azúcar moreno
- 2 dientes de ajo

### ELABORACIÓN

#### Paso 1

Haga el marinado teriyaki mezclando todos los ingredientes hasta que el azúcar se haya disuelto completamente.

#### Paso 2

Marine el salmón durante un máximo de 24 horas antes de cocinarlo.

#### Paso 3

Pele las patatas, córtelas en dados y échelas en una cazuela. Llénela con agua fría y añada una buena pizca de sal.

#### Paso 4

Hiévala y, a continuación, cocine a fuego lento durante aproximadamente 20 minutos hasta que las patatas estén bien cocinadas. Escúrralas en un colador y añádalas de nuevo a la cazuela. Añada la mantequilla y triture hasta que quede suave. Añada la pasta de wasabi y el cilantro y combínelo.

#### Paso 5

Retire el salmón del marinado y séquelo con golpecitos.

#### Paso 6

Seleccione la función preestablecida "Fish". Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a 14 minutos.

#### Paso 7

Con ayuda de unos guantes de horno resistentes al calor, coloque el salmón dentro de la freidora de aire y cierre el compartimento.

#### Paso 8

Una vez que haya terminado el tiempo, compruebe que el salmón está bien cocinado antes de servirlo.

#### Paso 9

Pique la cebolleta y aderece el salmón. Sirvalo inmediatamente con el puré de wasabi.



## PT Salmão teriyaki e puré de wasabi espessos

### INGREDIENTES

- 2 filetes de salmão de, aproximadamente, 160 g cada
- 2 cebolinhas
- 500 g de batatas Maris Piper
- 70 g de manteiga sem sal
- 20 g de coentros frescos, picados
- 8 g de pasta de wasabi

#### Para a marinada

- 2 cebolinhas
- 100 ml de molho de soja suave
- 40 ml de água
- 20 ml de vinagre de vinho branco
- 20 ml de óleo de sésamo
- 180 g de açúcar mascavado
- 2 dentes de alho

### MÉTODO

#### Passo 1

Prepare a marinada teriyaki batendo todos os ingredientes até o açúcar estar completamente dissolvido.

#### Passo 2

Deixe marinar o salmão na marinada até 24 horas antes de o cozinhar.

#### Passo 3

Descasque as batatas, corte-as em cubos e coloque-as numa panela. Encha com água fria e adicione uma pitada de sal grande.

#### Passo 4

Deixe ferver e cozinhe em lume brando durante aproximadamente 20 minutos até as batatas estarem totalmente cozinhadas. Escorra-as num escurridor e volte a colocá-las na panela. Adicione a manteiga e esmague até obter uma consistência cremosa. Adicione a pasta de wasabi e os coentros e combine.

#### Passo 5

Retire o salmão da marinada e seque-o.

#### Passo 6

Selecione "Fish" nas funções predefinidas. Defina a temperatura para 200 °C e o tempo para 14 minutos.

#### Passo 7

Utilizando luvas resistentes ao calor, coloque o salmão dentro da fritadeira de ar e feche o compartimento.

#### Passo 8

Uma vez terminado o tempo, verifique se o salmão está totalmente cozinhado antes de servir.

#### Passo 9

Pique a cebolinha e decore o salmão. Sirva imediatamente com o puré de wasabi.

## IT Salmone in salsa Teriyaki e puré al wasabi

### INGREDIENTI

- 2 filetti di salmone, da circa 160 g ciascuno
- 2 cipollotti
- 500 g di patate Maris Piper
- 70 g di burro non salato
- 20 g di coriandolo fresco, tritato
- 8 g di pasta di wasabi

#### Per la marinatura

- 2 cipollotti
- 100 ml di salsa di soia chiara
- 40 ml di acqua
- 20 ml di aceto di vino bianco
- 20 ml di olio di sesamo
- 180 g di zucchero di canna
- 2 spicchi d'aglio

### PROCEDIMENTO

#### Fase 1

preparare la marinatura alla salsa Teriyaki mescolando tutti gli ingredienti fino a quando lo zucchero non si scioglie completamente.

#### Fase 2

Marinare il salmone nella marinatura per un massimo di 24 ore prima della cottura.

#### Fase 3

Pelare le patate, tritarle a cubetti e trasferirle in una casseruola. Riempire la casseruola con acqua fredda e aggiungere una presa di sale abbondante.

#### Fase 4

Portare a ebollizione, quindi cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti finché le patate non sono ben cotte. Scolare le patate in un colino e trasferirle nuovamente nella casseruola. Aggiungere il burro e ridurle in un puré dalla consistenza liscia. Aggiungere la pasta di wasabi e il coriandolo e mescolare.

#### Fase 5

Rimuovere il salmone dalla marinatura e asciugarlo.

#### Fase 6

Selezionare l'opzione "Fish" tra le funzioni preimpostate. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 14 minuti.

#### Fase 7

Utilizzando guanti da forno, posizionare il salmone all'interno della friggitrice ad aria e chiudere lo scomparto.

#### Fase 8

Al termine della cottura, controllare che il salmone sia ben cotto prima di servirlo.

#### Fase 9:

Guarnire il salmone con i cipollotti tritati. Servire immediatamente con il puré al wasabi.

## PL Łosoś teriyaki i purée z wasabi

### SKŁADNIKI

- 2 filety z łososia, ok. 160 g każdy
- 2 cebule dymki
- 500 g ziemniaków Maris Piper
- 70 g niesolonego masła
- 20 g świeżej kolendry, posiekanej
- 8 g pasty wasabi

### Do marynaty

- 2 cebule dymki
- 100 ml jasnego sosu sojowego
- 40 ml wody
- 20 ml białego octu winnego
- 20 ml oleju sezamowego
- 180 g brązowego cukru
- 2 ząbki czosnku

### PRZYGOTOWANIE

#### Krok 1.

Przygotuj marynatę teriyaki, ubijając wszystkie składniki razem, aż cukier całkowicie się rozpuści.

#### Krok 2.

Marynuj łososia przez maksymalnie 24 godziny przed gotowaniem.

#### Krok 3.

Obierz ziemniaki, pokrój je w kostki i wrzuć do garnka. Napełnij go zimną wodą i dodaj dużą szczyptę soli.

#### Krok 4.

Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez około 20 minut, aż ziemniaki się ugotują. Odcedź je na durszlaku i wrzuć z powrotem do garnka. Dodaj masło i rozgniataj aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodaj pastę wasabi i kolendrę i połącz wszystkie składniki.

#### Krok 5.

Wyjmij łososia z marynaty i osusz go.

#### Krok 6

Wybierz opcję „Fish” z zaprogramowanych funkcji. Ustaw temperaturę na 200 °C, a czas na 14 minut.

#### Krok 7.

Za pomocą odpornych na wysoką temperaturę rękawic kuchennych umieść łososia wewnątrz frytownicy i zamknij komorę.

#### Krok 8.

Po upływie ustawionego czasu, ale zanim go podasz, sprawdź, czy łosoś jest upieczony.

#### Krok 9.

Pokrój cebulę dymkę i udekoruj nią łososia. Podawaj natychmiast z purée z wasabi.

# Fluffy Home-made Chips



SERVES

**2 People**

SKILL LEVEL

**Easy**



PREP TIME

**5 Minutes**



COOKING TIME

**18-20 Minutes**

## INGREDIENTS

- 3 large potatoes
- ½ tbsp cooking oil or spray

## METHOD

### Step 1

Cut the potato into chips approx. 1 cm wide.

### Step 2

Place the chopped potatoes into a pan of cold water and bring to the boil. Parboil for approx. 3 minutes.

### Step 3

Drain the potatoes and dry thoroughly using a paper towel.

### Step 4

Select '**Chips**' from the preset functions. Set the temperature to 200 °C and the time to 18 minutes.

### Step 5

Coat the chips with ½ tbsp of cooking oil or oil spray. Using heat-resistant oven gloves, place the chips inside the air fryer and close the compartment.

### Step 6

Shake the chips approx. every 5 minutes to ensure they cook evenly.

### Step 7

Once the time has finished and the chips are cooked through and crispy, remove from the air fryer.

### Step 8

Season and serve immediately.

## FR Frites maison moelleuses

### INGRÉDIENTS

- 3 grosses pommes de terre
- ½ cuillère à soupe d'huile ou de spray de cuisson

### PRÉPARATION

#### Étape 1

Coupez les pommes de terre en frites (environ 1 cm de large).

#### Étape 2

Placez les pommes de terre coupées dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition. Blanchissez les pommes de terre pendant 3 minutes environ.

#### Étape 3

Égouttez les pommes de terre et séchez-les soigneusement à l'aide d'une serviette en papier.

#### Étape 4

Sélectionnez « **Chips** » parmi les fonctions prééglées. Réglez la température à 200 °C et la durée à 18 minutes.

#### Étape 5

Enduisez les frites avec ½ cuillère à soupe d'huile de cuisson ou de spray d'huile. À l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur, mettez les frites dans la friteuse à air et fermez le compartiment.

#### Étape 6

Remuez les frites toutes les 5 minutes environ pour garantir une cuisson uniforme.

#### Étape 7

Une fois le temps écoulé et les frites cuites et croustillantes, retirez-les de la friteuse à air.

#### Étape 8

Assaisonnez et servez immédiatement.

## NL Knapperige zelfgemaakte patat

### INGREDIËNTEN

- 3 grote aardappelen
- ½ eetlepel bakolie of spray

### BEREIDING

#### Stap 1

Snij de aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik.

#### Stap 2

Doe de aardappelen in een pan met koud water en breng ze aan de kook. Kook voor ongeveer 3 minuten.

#### Stap 3

Giet de aardappelen af en droog ze grondig af met keukenpapier.

#### Stap 4

Selecteer '**Chips**' (Frites) in de voorgestelde functies. Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op 18 minuten.

#### Stap 5

Coat de frites met 75 eetlepel bakolie of oliespray. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen, plaats de frites in de heteluchtfriteuse en sluit het compartiment.

#### Stap 6

Schud de frites ongeveer elke 5 minuten zodat deze gelijkmatig wordt gebakken.

#### Stap 7

Als de tijd is verstreken en de frites gaar en knapperig zijn, haalt u ze uit de heteluchtfriteuse.

#### Stap 8

Bestrooi met zout en serveer direct.

## DE Locker-leichte selbstgemachte Pommes frites

### ZUTATEN

- 3 große Kartoffeln
- ½ EL Speiseöl oder Öl-Spray

### ZUBEREITUNG

#### Schritt 1

Die Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.

#### Schritt 2:

Die in Streifen geschnittenen Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Wasser geben und zum Kochen bringen. Etwa 3 Minuten ankochen.

#### Schritt 3:

Kartoffeln abtropfen lassen und mit einem Papiertuch gründlich abtrocknen.

#### Schritt 4

Aus den Voreinstellungen „Chips“ auswählen. Temperatur auf 200 °C und Garzeit auf 18 Minuten einstellen.

#### Schritt 5

Die Pommes frites mit ½ EL Speiseöl bestreichen oder mit Öl-Spray besprühen. Hitzebeständige Ofenhandschuhe verwenden, um die Pommes frites in die Heißluftfritteuse zu geben, und dann das Fach schließen.

#### Schritt 6:

Die Pommes frites ca. alle 5 Minuten schütteln, um sicherzustellen, dass diese gleichmäßig garen.

#### Schritt 7

Sobald die Garzeit beendet ist und die Pommes frites gar und knusprig sind, aus der Heißluftfritteuse entnehmen.

#### Schritt 8

Würzen und sofort servieren.

## ES Patatas fritas caseras esponjosas

### INGREDIENTES

- 3 patatas grandes
- ½ cucharada de aceite para cocinar o aceite en espray

### ELABORACIÓN

#### Paso 1

Corte las patatas en láminas de aproximadamente 1 cm de ancho.

#### Paso 2

Coloque las patatas cortadas en un recipiente con agua fría y llévela a ebullición. Deje hervir durante unos 3 minutos.

#### Paso 3

Escorra las patatas y séquelas bien con papel de cocina.

#### Paso 4

Seleccione la función preestablecida "Chips". Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a 18 minutos.

#### Paso 5

Cubra las patatas fritas con ½ cucharada de aceite para cocinar o aceite en espray. Coloque las patatas dentro de la freidora de aire con los guantes para horno resistentes al calor y cierre el compartimento.

#### Paso 6

Sacuda las patatas aproximadamente cada 5 minutos para asegurarse de que se cocinan de forma uniforme.

#### Paso 7

Cuando haya transcurrido el tiempo y las patatas estén bien hechas y crujientes, sáquelas de la freidora de aire.

#### Paso 8

Sazone y sirva inmediatamente.

## PT Batatas fritas caseiras macias

### INGREDIENTES

- 3 batatas grandes
- ½ colher de sopa de óleo de cozinha ou spray

### MÉTODO

#### Passo 1

Corte as batatas em palitos com aproximadamente 1 cm de largura.

#### Passo 2

Coloque as batatas cortadas numa panela de água fria e deixe ferver. Deixe cozer durante aproximadamente 3 minutos.

#### Passo 3

Escorra e seque completamente as batatas utilizando papel de cozinha.

#### Passo 4

Selecione "**Chips**" nas funções predefinidas. Defina a temperatura para 200 °C e o tempo para 18 minutos.

#### Passo 5

Cubra as batatas fritas com ½ colher de sopa de óleo de cozinha ou spray de óleo. Utilizando luvas resistentes ao calor, coloque as batatas fritas dentro da fritadeira de ar e feche o compartimento.

#### Passo 6

Agite as batatas fritas a cada 5 minutos para garantir que ficam uniformemente cozinhadas.

#### Passo 7

Quando o tempo terminar e as batatas fritas estiverem totalmente cozinhadas e estaladiças, retire-as da fritadeira de ar.

#### Passo 8

Tempere e sirva imediatamente.

## IT Patatine croccanti fatte in casa

### INGREDIENTI

- patate grandi
- ½ cucchiaino di olio da cucina o spray

### PROCEDIMENTO

#### Fase 1

Tagliare le patate a fette spesse circa 1 cm.

#### Fase 2

Trasferire le patate affettate in una pentola con acqua fredda e portare a ebollizione. Sbollentare per circa 3 minuti.

#### Fase 3

Scolare le patate e asciugarle accuratamente con della carta assorbente.

#### Fase 4

Selezionare l'opzione "**Chips**" dalle funzioni preimpostate. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 18 minuti.

#### Fase 5

Condire le patate con ½ cucchiaino di olio da cucina o spray. Utilizzando guanti da forno, posizionare le patate all'interno della friggitrice ad aria e chiudere lo scomparto.

#### Fase 6

Mescolare regolarmente le patate, ogni 5 minuti circa, per garantire una cottura uniforme.

#### Fase 7

Al termine della cottura, togliere le patate dalla friggitrice ad aria quando sono ben croccanti.

#### Fase 8

Condire e servire immediatamente.

## PL Puszyste domowe frytki

### SKŁADNIKI

- 3 duże ziemniaki
- ½ łyżki oleju do smażenia lub olej w sprayu

### PRZYGOTOWANIE

#### Krok 1.

Pokrój ziemniaki na frytki o szerokości ok. 1 cm.

#### Krok 2.

Umieść pokrojone ziemniaki w garnku z zimną wodą i doprowadź do wrzenia. Gotuj przez około 3 minuty.

#### Krok 3.

Odcedź ziemniaki i dokładnie osusz za pomocą papierowego ręcznika.

#### Krok 4.

Wybierz opcję „Chips” z zaprogramowanych funkcji. Ustaw temperaturę na 200 °C, a czas na 18 minut.

#### Krok 5.

Posmaruj frytki ½ łyżką oleju do smażenia lub olejem w sprayu. Za pomocą odpornych na wysoką temperaturę rękawic kuchennych umieść frytki wewnątrz frytownicy i zamknij komorę.

#### Krok 6.

Regularnie potrząśnij frytkami (co około 5 minut), aby upewnić się, że smażą się równomiernie.

#### Krok 7.

Po upływie ustawionego czasu i kiedy frytki będą usmażone oraz chrupiące, wyjmij je z frytownicy.

#### Krok 8.

Przypraw je i natychmiast podawaj.

# Healthy Stir Fry Vegetables



SERVES

**2 People**

SKILL LEVEL

**Easy**



PREP TIME

**20 Minutes**



COOKING TIME

**15 Minutes**

## INGREDIENTS

- 8 baby corn, sliced lengthways
- 3 large chestnut mushrooms, quartered
- 2 white onions, quartered
- 1 butternut squash, skin removed and finely chopped
- 1 red pepper, sliced
- 1 green pepper, sliced
- 1 yellow pepper, sliced
- 1 orange pepper, sliced
- 1 courgette, sliced
- 2 tbsp olive oil
- 2 tbsp soy sauce
- 1 tsp mixed herbs
- Salt and pepper, to taste

## METHOD

### Step 1

Evenly coat the vegetables in olive oil and season with salt, pepper and mixed herbs to taste.

### Step 2

Select '**Vegetable**' from the preset functions. Set the temperature to 200 °C and the time to 15 minutes.

### Step 3

Using heat-resistant oven gloves, place the vegetables inside the air fryer and close the compartment. Once the time has finished, remove the vegetables from the air fryer and check they are cooked through.

### Step 4

Serve immediately drizzled with soy sauce.



## FR Légumes sautés équilibrés

### INGRÉDIENTS

- 8 petits épis de maïs, coupés en tranches dans la longueur
- 3 gros champignons de Paris, coupés en quartiers
- 2 oignons blancs, coupés en quartiers
- 1 courge butternut, épluchée et coupée en dés
- 1 poivron rouge, tranché
- 1 poivron vert, tranché
- 1 poivron jaune, tranché
- 1 poivron orange, tranché
- 1 courgette, tranchée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café d'herbes mélangées
- Sel et poivre, à votre goût

### PRÉPARATION

#### Étape 1

Enrobez les légumes d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel, du poivre et des herbes mélangées à votre goût.

#### Étape 2

Sélectionnez « **Vegetable** » parmi les fonctions prééglées. Réglez la température à 200 °C et la durée à 15 minutes.

#### Étape 3

À l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur, mettez les légumes dans la friteuse à air et fermez le compartiment. Une fois le temps écoulé, retirez les légumes de la friteuse à air et vérifiez qu'ils sont bien cuits.

#### Étape 4

Servez immédiatement avec de la sauce soja.

## NL Gezonde roergroenten

### INGREDIËNTEN

- 8 stuks babymais, in de lengte gesneden
- 3 grote kastanjechampignons, in vieren gesneden
- 2 witte uien, in vieren gesneden
- 1 muskaatpompoe, schil verwijderd en fijngesneden
- 1 rode paprika, gesneden
- 1 groene paprika, gesneden
- 1 gele paprika, gesneden
- 1 oranje paprika, gesneden
- 1 courgette, gesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel gemengde kruiden
- Zout en peper naar smaak

### BEREIDING

#### Stap 1

Wrijf de groenten gelijkmatig in met olijfolie en breng ze op smaak met zout, peper en gemengde kruiden.

#### Stap 2

Selecteer '**Vegetable**' (Groente) in de voorgestelde functies. Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op 15 minuten.

#### Stap 3

Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen om de groenten in de heteluchtfriteuse te doen en het compartiment te sluiten. Als de tijd is verstreken, haalt u de groenten uit de heteluchtfriteuse en controleert u of ze gaar zijn.

#### Stap 4

Serveer onmiddellijk besprenkeld met sojasaus.

## DE Gesunde Gemüsepfanne

### ZUTATEN

- 8 Jungmaiskolben, der Länge nach aufgeschnitten
- 3 große braune Champignons, geviertelt
- 2 weiße Zwiebeln, geviertelt
- 1 Butternusskürbis, Haut entfernt und fein gehackt
- 1 rote Paprika, in Scheiben geschnitten
- 1 grüne Paprika, in Scheiben geschnitten
- 1 gelbe Paprika, in Scheiben geschnitten
- 1 orangene Paprika, in Scheiben geschnitten
- 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL gemischte Kräuter
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### ZUBEREITUNG

#### Schritt 1

Das Gemüse gleichmäßig mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und gemischten Kräutern abschmecken.

#### Schritt 2

Aus den Voreinstellungen „**Vegetable**“ auswählen. Temperatur auf 200 °C und Garzeit auf 15 Minuten einstellen.

#### Schritt 3

Hitzebeständige Ofenhandschuhe verwenden, um das Gemüse in die Heißluftfritteuse zu geben, und dann das Fach schließen. Nach Ablauf der Garzeit das Gemüse aus der Heißluftfritteuse nehmen und überprüfen, ob es durch ist.

#### Schritt 4

Mit Sojasoße beträufeln und sofort servieren.

## ES Revuelto de verduras saludables

### INGREDIENTES

- 8 mazorcas de maíz baby cortadas a lo largo
- 3 champiñones grandes cortados en cuartos
- 2 cebollas blancas cortadas en cuartos
- 1 calabaza pelada y picada muy fina
- 1 pimiento rojo cortado en tiras
- 1 pimiento verde cortado en tiras
- 1 pimiento amarillo cortado en tiras
- 1 pimiento naranja cortado en tiras
- 1 calabacín cortado en tiras
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharadita de mezcla de hierbas
- Sal y pimienta al gusto

### ELABORACIÓN

#### Paso 1

Unte las verduras con aceite de oliva de manera uniforme y sazone con sal, pimienta y la mezcla de hierbas al gusto.

#### Paso 2

Selecione la función preestablecida "**Vegetable**". Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a 15 minutos.

#### Paso 3

Con ayuda de unos guantes de horno resistentes al calor, coloque las verduras dentro de la freidora de aire y cierre el compartimento. Cuando haya terminado el tiempo, saque las verduras de la freidora de aire y compruebe que están bien cocinadas.

#### Paso 4

Sirva inmediatamente con un chorro de salsa de soja.

## PT Refogado saudável de legumes

### INGREDIENTES

- 8 milhos bebé, cortados em comprimento
- 3 cogumelos castanhos grandes, em quartos
- 2 cebolas brancas, em quartos
- 1 abóbora menina, sem pele e picada finamente
- 1 pimento vermelho, fatiado
- 1 pimento verde, fatiado
- 1 pimento amarelo, fatiado
- 1 pimento laranja, fatiado
- 1 curgete, fatiada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de molho de soja
- 1 colher de chá de mistura de ervas
- Sal e pimenta, a gosto

### MÉTODO

#### Passo 1

Cubra uniformemente os legumes em azeite e tempere com sal, pimenta e mistura de ervas a gosto.

#### Passo 2

Selecione "**Vegetable**" nas funções predefinidas. Defina a temperatura para 200 °C e o tempo para 15 minutos.

#### Passo 3

Utilizando luvas resistentes ao calor, coloque os legumes dentro da fritadeira de ar e feche o compartimento. Uma vez terminado o tempo, retire os legumes da fritadeira de ar e verifique se estão totalmente cozinhados.

#### Passo 4

Sirva imediatamente regado com molho de soja.

## IT Verdure saltate

### INGREDIENTI

- 8 mini pannocchie di mais, tagliate longitudinalmente
- 3 funghi champignon grandi, tagliati in quarti
- 2 cipolle bianche, tagliate in quarti
- 1 zucca butternut, privata della buccia e tritata
- 1 peperone rosso, tagliato a fette
- 1 peperone verde, tagliato a fette
- 1 peperone giallo, tagliato a fette
- 1 peperone arancione, tagliato a fette
- 1 zucchina, tagliata
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di erbe miste
- Sale e pepe, a piacere

### PROCEDIMENTO

#### Fase 1

Cospargere uniformemente le verdure con l'olio d'oliva e condirle con sale, pepe ed erbe miste a piacere.

#### Fase 2

Selezionare l'opzione "**Vegetable**" dalle funzioni preimpostate. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 15 minuti.

#### Fase 3

Utilizzando guanti da forno, posizionare le verdure all'interno della friggitrice ad aria e chiudere lo scomparto. Al termine della cottura, togliere le verdure dalla friggitrice ad aria e controllare che siano ben cotte.

#### Fase 4

Condire con salsa di soia e servire immediatamente.

## PL **Zdrowe warzywa stir fry**

### SKŁADNIKI

- 8 małych kolb kukurydzy (pokrojone wzdłuż)
- 3 duże pieczarki (pokrojone w ćwiartki)
- 2 białe cebule (pokrojone w ćwiartki)
- 1 dynia piżmowa (bez skórki i pokrojona w kostkę)
- 1 czerwona papryka (pokrojona w plastry)
- 1 zielona papryka (pokrojona w plastry)
- 1 żółta papryka (pokrojona w plastry)
- 1 pomarańczowa papryka (pokrojona w plastry)
- 1 cukinia (pokrojona w plastry pod kątem)
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka mieszanki ziół
- Sól i pieprz według uznania

### PRZYGOTOWANIE

#### **Krok 1.**

Równomiernie posmaruj warzywa oliwą z oliwek i dopraw według uznania solą, pieprzem i ziołami.

#### **Krok 2.**

Wybierz opcję „**Vegetable**” z zaprogramowanych funkcji. Ustaw temperaturę na 200 °C, a czas na 15 minut.

#### **Krok 3.**

Za pomocą odpornych na wysoką temperaturę rękawic kuchennych umieść warzywa wewnątrz frytownicy i zamknij komorę. Po upływie ustawionego czasu wyjmij warzywa z frytownicy i sprawdź, czy są ugotowane.

#### **Krok 4**

Podawaj natychmiast po skropieniu sosem sojowym.

# COOKING CHART / TABLEAU DE CUISSON / BEREIDINGSGRAFIEK / KOCHDIAGRAMM / TABLA DE COCCIÓN / TABELA DE TEMPOS DE PREPARAÇÃO / TABELLA DI COTTURA / TABELA GOTOWANIA

<b>Ingredient</b> Ingrédients / Ingrediënt / Zutat / Ingredientes / Ingrediente / Ingredienti / Składniki	<b>Amount</b> Cantidad / Hoeveelheid Menge / Cantidad / Quantidade / Quantità / Ilość	<b>Temp</b> Température / Temperatur / Temperatur / Temp. / Temperatura	<b>Cooking time</b> Temps de cuisson / Bereidingstijd / Garzeit / Tempo de cocción / Tempo de preparação / Tempo di cottura / Czas gotowania
<b>Vegetables</b>			
<b>Légumes / Groenten / Gemüse / Verduras / Legumes / Verdure / Warzywa</b>			
<b>Asparagus</b> Asperges / Spargel / Espárragos / Espargos / Asparagi / Szparagi	<b>200 g Whole, trimmed</b> 200 g Entières, taillées / 200 g Heel, schoongemaakt / 200 g Ganz, gekürzt / 200 g Enteros, cortados / 200 g Inteiros, aparados / 200 g Interi, a pezzetti / 200 g Cate, przycięte	200 °C	7–9 mins
<b>Bell peppers</b> Poivrons / Paprika's / Paprika / Pimientos morrones / Pimentos / Peperoni / Papryka	<b>2 peppers Whole</b> 2 poivrons Entiers / 2 paprika's Heel / 2 Paprika Ganz / 2 pimientos enteros / 2 pimentos Inteiros / 2 peperoni Interi / 2 papryki Cate	200 °C	16 mins
<b>Broccoli</b> Broccolis / Brokkoli / Brócoli / Brócolos / Brokuly	<b>200 g Cut into 2.5 cm florets</b> 200 g Coupés en fleurettes de 2,5 cm / 200 g In roosjes van 2,5 cm / 200 g In 2,5 cm große Röschen geschnitten / 200 g Cortado en floretes de 2,5 cm / 200 g Cortados em talos de 2,5 cm / 200 g Tagliati a cimette di 2,5 cm / 200 g Pokrojone na różyczki o średnicy 2,5 cm	200 °C	8–10 mins
<b>Corn on the cob</b> Épi de maïs / Maïs op de kolf / Maiskolben / Maiz en mazorca / Milho na espiga / Pannocchie / Kolba kukurydzy	<b>4 cobs Whole ears, remove husks</b> 4 épis Épis entiers, feuilles retirées / 4 kolven Hele aren, verwijder het vlies / 4 Kolben Ganze Kolben, Blatthülle entfernen / 4 mazorcas Mazorcas enteras, retire las hojas / 4 espigas Espiga inteira, sem cascas / 4 Intere, senza buccia / 4 kolby Cate, bez łusek	200 °C	12–15 mins
<b>Mushrooms</b> Champignons / Pilze / Champiñones / Cogumelos / Funghi / Grzyby	<b>225 g Cut into quarters</b> 225 g Coupés en quartiers / 225 g In vier stukken gesneden / 225 g Geviertelt / 225 g Cortados en cuartos / 225 g Cortados em quartos / 225 g Tagliati in quarti / 225 g Pokrojone na ćwiartki	200 °C	6–8 mins
<b>Sweet potatoes</b> Patates douces / Zoete aardappelen / Süßkartoffeln / Bonitos / Batatas doces / Patate dolci / Słodkie ziemniaki	<b>750 g Cut into 2.5 cm wedges</b> 750 g Coupées en quartiers de 2,5 cm / 750 g In partjes van 2,5 cm / 750 g In 2,5 cm große Spalten geschnitten / 750 g Cortados en gajos de 2,5 cm / 750 g Cortadas em gomos de 2,5 cm / 750 g Tagliate a spicchi da 2,5 cm	200 °C	18–20 mins
<b>White potatoes</b>			
<b>Pommes de terre blanches / Witte aardappelen / Speisekartoffeln / Patatas / Batatas brancas / Patate bianche / Ziemniaki białe</b>			
<b>Wedges</b> Quartiers / Partjes / Kartoffelspalten / Cuñas / Gomos de batata / A spicchi / Łódeczki	<b>3 potatoes Cut into 2.5 cm wedges</b> 3 pommes de terre Coupées en quartiers de 2,5 cm / 3 aardappels In partjes van 2,5 cm / 3 Kartoffeln In 2,5 cm große Spalten geschnitten / 3 patatas Cortadas en gajos de 2,5 cm / 3 batatas Cortadas em gomos de 2,5 cm / 3 patate Tagliate a spicchi di 2,5 cm / 3 ziemniaki Pokrojone w łódeczki 2,5 cm	200 °C	18–20 mins
<b>Fresh chunky chips</b> Frites fraîches épaisses / Verse dikke frietjen / Friche, breite Pommes frites / Patatas fritas gruesas / Batatas fritas grossas frescas / Patatine fritte rustiche / Świeże, grube frytki	<b>3 potatoes Cut into 1 cm chips</b> 3 pommes de terre Coupées en frites de 1 cm / 3 aardappelen In frites van 1 cm gesneden / 3 Kartoffeln In 1 cm große Stifte geschnitten / 3 patatas Cortadas en trozos de 1 cm / 3 batatas Cortadas em palitos de 1 cm / 3 patate Tagliate a fette di 1 cm / 3 ziemniaki Pokrojone na frytki 1 cm	200 °C	18–20 mins
<b>Fresh French fries</b> Frites fraîches fines / Verse frietjes / Friche Pommes frites / Patatas fritas frescas / Batatas fritas frescas / Patatine fritte fresche / Świeże frytki	<b>3 potatoes Cut into 0.5 cm fries</b> 3 pommes de terre Coupées en frites de 0,5 cm / 3 aardappelen In frites van 0,5 cm gesneden / 3 Kartoffeln In 0,5 cm große Stifte geschnitten / 3 patatas Cortadas en bastones de 0,5 cm / 3 batatas Cortadas em palitos de 0,5 cm / 3 patate Tagliate a bastoncini da 0,5 cm / 3 ziemniaki Pokrojone na frytki 1 cm	200 °C	18 mins
<b>Roast potatoes</b> Pommes de terre rôties / Gebraden aardappelen / Bratkartoffeln / Patatas asadas / Batatas asadas / Patate arrosto / Pieczono ziemniaki	<b>3 potatoes Cut into chunks</b> 3 pommes de terre Coupées en morceaux / 3 aardappelen, In stukken gesneden / 3 Kartoffeln In Stücke geschnitten / 3 patatas Cortadas en pedazos / 3 batatas Cortadas em pedaços / 3 patate Tagliate a pezzetti / 3 ziemniaki Pokrojone na kawalki	200 °C	40 mins
<b>Chicken</b>			
<b>Poulet / Kip / Hähnchen / Pollo / Frango / Kurczak</b>			
<b>Chicken breasts</b> Blancs de poulet / Kipfilet / Hähnchenbrust / Pechugas de pollo / Peitos de frango / Petti di pollo / Pierś z kurczaka	<b>2 boneless breasts</b> 2 blancs désossés / 2 filets zonder bot / 2 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen / 2 pechugas deshuesadas / 2 peitos sem osso / 2 petti dissottati / 2 filety z piersi kurczaka bez kości	200 °C	13–15 mins

<b>Chicken wings</b> Ailes de poulet / Kippenvleugels / Hähnchenflügel / Alitas de pollo / Asas de frango / Ali di pollo / Skrzydła z kurczaka	<b>4 bone-in wings</b> 4 ailes avec os / 4 vleugels met bot / 4 Hähnchenflügel mit Knochen / 4 kg de alitas con hueso / 4 asas com osso / 4 alette con osso / 4 kg skrzydełek z kością	200 °C	22 mins
<b>Full chicken (medium)</b> Poulet entier (moyen) / Hele kip (middelgroot) / Ganzes Hähnchen (medium) / Pollo entero (al punto) / Frango inteiro (médio) / Pollo intero (medio) / Cały kurczak (średniej wielkości)	<b>1.4 kg</b> 1,4 kg	200 °C	45–50 mins
<b>Beef</b> Bœuf / Rundvlees / Rindfleisch / Carne de vacuno / Carne de vaca / Manzo / Wołowina			
<b>Burgers</b> Steaks hachés / Hamburgers / Burger / Hamburguesas / Hambúrgueres / Hamburger / Burgery	<b>4 quarter pounders 2.5 cm thick</b> 4 x 100 g 2,5 cm d'épaisseur / 4 quarterpounders 2,5 cm dik / 4 Viertelpfünder 2,5 cm dick / 4 hamburguesas de ¼ de libra (113 gr aprox.) 2,5 cm de grosor / 4 hambúrgueres com cerca de 100 g 2,5 cm de espessura / 4 hamburger spessi 2,5 cm / 4 porcje po 100 g o grubości 2,5 cm	200 °C	10–12 mins
<b>Steaks (medium)</b> Steaks (moyen) / Biefstukken (medium) / Steaks (medium) / Filetes (al punto) / Bifes (médios) / Bistecche (medie) / Steki (średnio wypieczone)	<b>2 x 210 g filets</b> 2 filets de 210 g / 2 x 210 g / 2 Filets zu je 210 g / 2 filetes de x 210 g / 2 bifes de 210 g cada / 2 filetti da 210 g / 2 filety 210 g	200 °C	12–14 mins
<b>Pork</b> Porc / Varkensvlees / Schwein / Cerdo / Porco / Maiale / Wieprzowina			
<b>Bacon</b> Beicon / Pancetta / Bekon	<b>4 strips</b> 4 tranches / 4 reepjes / 4 Streifen / 4 lonchas / 4 tiras / 4 fette / 4 paski	200 °C	8–10 mins
<b>Sausages</b> Saucisses / Worstjes / Würstchen / Salchichas / Salsichas / Salsicce / Kielbaski	<b>4 sausages</b> 4 saucisses / 4 worstjes / 4 Würstchen / 4 salchichas / 4 salsichas / 4 salsicce / 4 kielbaski	200 °C	12 mins
<b>Lamb</b> Agneau / Lam / Lamm / Cordero / Borrego / Agnello / Jagnięcina			
<b>Lamb chops</b> Côtelettes d'agneau / Lamskoteletten / Lammkoteletts / Chuletas de cordero / Costeletas de borrego / Costolette di agnello / Kotlety jagnięce	<b>4 chops (340 g)</b> 4 côtelettes (340 g) / 4 koteletten (340 g) / 4 Koteletts (340 g) / 4 chuletas (340 g) / 4 costoletas (340 g) / 4 costolette (340 g) / 4 kotlety (340 g)	200 °C	10–12 mins
<b>Fish</b> Poisson / Vis / Fisch / Pescado / Peixe / Pesce / Ryba			
<b>Salmon filets</b> Filets de saumon / Zalmfilets / Lachsfilets / Salmón en filetes / Filetes de salmão / Filetti di salmone / Filety z lososia	<b>2 filets</b> 2 filets / 2 filetes / 2 filetti / 2 filety	200 °C	10–13 mins
<b>Vegetarian</b> Végétarien / Vegetarisch / Vegetarisch / Vegetariano / Pratos vegetarianos / Opzioni vegetariane / Wegetariańskie			
<b>Tofu</b>	<b>280 g</b>	200 °C	10 mins
<b>Halloumi</b>	<b>225 g</b>	200 °C	10 mins
<b>Plant-based sausages</b> Saucisses végétales / Plantaardige worstjes / Pflanzliche Würstchen / Salchichas de origen vegetal / Salsichas de vegetais / Salsicce vegetariane / Kielbaski roślinne	<b>4 sausages</b> 4 saucisses / 4 worstjes / 4 Würstchen / 4 salchichas / 4 salsichas / 4 salsicce / 4 kielbaski	200 °C	14–16 mins
<b>Vegan nuggets</b> Nuggets végétaux / Veganistische nuggets / Vegane Nuggets / Nuggets veganos / Nuggets vegan / Nugget vegani / Wegańskie nuggetsy	<b>8 nuggets</b> 8 nugget / 8 nuggetsów	200 °C	12–15 mins
<b>Plant-based burgers</b> Hamburgers végétaux / Plantaardige hamburgers / Pflanzliche Burger / Hamburguesas de origen vegetal / Hambúrgueres de vegetais / Burger vegetariani / Hamburgery roślinne	<b>4 burgers</b> 4 hamburgers / 4 Burger / 4 hamburguesas / 4 hambúrgueres / 4 hamburger / 4 hamburgery	200 °C	12–14 mins
<b>Pizza</b> Pizzas			
<b>Pizza</b> Pizzas	<b>8 inches</b> 20 centimètres / 8 inch / 20 cm / 8 pulgadas / 8 cali	180 °C	10–12 mins
<b>Frozen</b> Surgelé / Bevoren / Tiefkühlprodukte / Congelados / Alimenti surgelati / Mrożonki			
<b>Chicken nuggets</b> Nuggets de poulet / Kipnuggets / Nuggets de pollo / Nuggets de frango / Nugget di pollo / Nuggetsy z kurczaka	<b>400 g</b>	200 °C	14 mins

<b>Fish fingers</b> Bâtonnets de poisson / Visticks / Fischstäbchen / Varitas de pescado / Douradinhos de peixe / Bastoncini di pesce / Paluszki rybne	10	200 °C	14 mins
<b>French fries</b> Frites fines / Frietjes / Pommes frites / Patatas fritas / Batatas fritas / Patatine fritte / Frytki	500 g	200 °C	18-20 mins
<b>Chunky oven chips</b> Frites épaisses cuites au four / Dikke ovenfrietten / Dicke Ofenscheiben / Patatas fritas gruesas al horno / Batatas fritas grossas de forno / Patate al forno a pezzi / Grube frytki z piekarnika	500 g	200 °C	22 mins
<b>Roast potatoes</b> Pommes de terre rôties / Gebraden aardappelen / Bratkartoffeln / Patatas asadas / Batatas assadas / Patate arrosto / Pieczona ziemniaki	700 g	200 °C	25-30 mins
<b>Mozzarella sticks</b> Bâtonnets de mozzarella / Mozzarella-sticks / Mozzarellasticks / Palitos de mozzarella / Palitos de mozzarella / Bastoncini di mozzarella / Paluszki z mozzarelli	180 g	200 °C	10-12 mins
<b>Battered onion rings</b> Rondelles d'oignons enrobés de pâte / Uienringen in beslag / Zwiebelringe im Teigmantel / Aros de cebolla rebozados / Aros de cebolla panados / Anelli di cipolla pastellati / Krążki cebulowe w cieście	300 g	190 °C	12-14 mins
<b>Bake</b> Cuire / Bakken / Backen / Horneado / Cozer / Dolci / Pieczenie			
<b>Cupcakes</b> Törtchen / Pastelitos / Cupcake / Babeczki	4	160 °C	22-25 mins



**EN | NOTE:** It's recommended to shake or toss food with heat-resistant tongs throughout the cooking process for best results. When cooking meat and fish in a single basket, place the food on the cooking racks for crispier results.

**FR | REMARQUE :** pour de meilleurs résultats, il est recommandé de remuer les aliments à l'aide de pinces résistantes à la chaleur pendant la cuisson. Lorsque vous faites cuire de la viande ou du poisson dans un seul panier, placez les aliments sur les grilles de cuisson pour un résultat plus croustillant.

**NL | OPMERKING:** Voor de beste resultaten raden wij u aan om het voedsel tijdens het bereidingsproces te schudden of te draaien met hittebestendige tangen. Als u vlees en vis in één mand kookt, plaats het voedsel dan op de rekjes voor krokantere resultaten.

**DE | HINWEIS:** Es wird empfohlen, Speisen während des Garvorgangs mit einer hitzebeständigen Zange zu schütteln oder zu schwenken, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Wenn Sie Fleisch und Fisch in einem einzigen Korb zubereiten, legen Sie sie auf die Garroste, damit sie knuspriger werden.

**ES | NOTA:** Se recomienda agitar o mezclar los alimentos con pinzas resistentes al calor durante el proceso de cocción para obtener los mejores resultados. Cuando cocine carne y pescado en una misma cesta, coloque los alimentos en las rejillas de cocción para obtener un resultado más crujiente.

**PT | NOTA:** recomenda-se que agite ou misture os alimentos com uma tenaz resistente ao calor durante todo o processo de cozedura para obter os melhores resultados. Quando cozinhar carne e peixe num único cesto, coloque os alimentos nas grelhas para obter resultados mais estaladiços.

**IT | NOTA:** Per risultati ottimali, si consiglia di mescolare o girare gli alimenti con pinze d'orologio durante tutto il processo di cottura. Quando si cucinano carne e pesce in un unico cestello, posizionare gli alimenti sulle griglie di cottura per ottenere la massima croccantezza.

**PL | UWAGA:** zaleca się potrząsanie lub przrzucanie żywności szczypcami odpornymi na wysoką temperaturę podczas całego procesu gotowania. Pozwoli to uzyskać najlepsze rezultaty. Podczas pieczenia mięsa i ryb w jednym koszu umieść je na rusztach, aby były bardziej chrupiące.



**1760** Experts in  
everyday [www.salter.com](http://www.salter.com)

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

**MADE IN CHINA**

@Salter trademark. All rights reserved..