PROGRESS®

Est. 1931

3,2 LITER HETELUCHTFRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

PROGRESS®
Est. 1931

Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.
Dit apparaat is geen speelgoed.
Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is of als het is gevallen of beschadigd, mag alleen een gekwalificeerde elektricien reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het ingeschakeld is of aan het afkoelen is.
Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
Gebruik het apparaat niet met natte handen.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.
Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat.
Gebruik alleen plastic of houten spatels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.
Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.
De buitenkant van het apparaat en de deur kunnen heet worden tijdens gebruik.

Let op: Heet oppervlak - raak de verwarmingscomponenten van het apparaat en delen of oppervlakken van het apparaat die heet kunnen worden niet aan.
Waarschuwing: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

Automatisch uitschakelen

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

1. De ingestelde bereidingstijd is verstreken. De timer gaat af en de automatische uitschakelfunctie wordt geactiveerd, waardoor de heteluchtfriteuse wordt uitgeschakeld.
2. Het bakcompartiment wordt tijdens het bakken uit de heteluchtfriteuse getrokken. In dat geval blijft de timer aftellen tot de bereidingstijd is verstreken.

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

Wat u wel en niet moet doen

Doen:
Controleer voor gebruik of het bakmandje met antiaanbaklaag goed is geplaatst. Als dit niet het geval is, werkt de heteluchtfriteuse niet.
Houd het bakcompartiment alleen vast aan het handvat van het bakmandje.
Wees voorzichtig bij het verwijderen van het bakmandje met antiaanbaklaag, aangezien er stoom kan vrijkomen.

Vermijd het volgende:
Het bakmandje met antiaanbaklaag omdraaien terwijl het bakcompartiment nog bevestigd is, aangezien overtollige olie zich onder in het bakcompartiment kan verzamelen.
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.

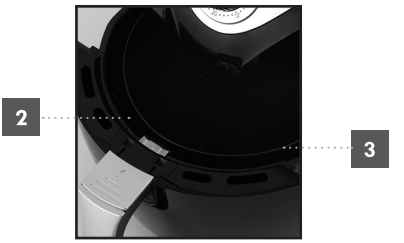
Op de ontgrendelknop van het mandje drukken terwijl u de etenswaren schudt.
Het bakcompartiment aanraken tijdens of direct na gebruik, aangezien het erg heet wordt. Houd het bakcompartiment alleen vast aan het handvat.
De timerknop linksom draaien, aangezien dit de knop minder nauwkeurig maakt.

Verzorging en onderhoud

Schakel de heteluchtfriteuse 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 het bakmandje met antiaanbaklaag af in een warm sopje, spoel het goed schoon en droog het grondig af.
Dompel de hoofdunit van de heteluchtfriteuse niet onder in water of een andere vloeistof.
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de heteluchtfriteuse of bijbehorende accessoires schoon te maken. Dit kan schade veroorzaken.
Opmerking: De heteluchtfriteuse moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

PROGRESS®
Est. 1931

Beschrijving van onderdelen



1. Hoofdunit van de heteluchtfriteuse van 3,2 liter
2. Bakcompartiment
3. Bakmandje met antiaanbaklaag
4. Handvat van het bakmandje
5. Ontgrendelknop van het bakmandje
6. Kunststof afdekking
7. Timerknop
8. Temperatuurknop
9. Oranje voedingslampje
10. Groen hitte-indicatielampje

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

STAP 1: Veeg de heteluchtfriteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af voordat u het aansluit op het stopcontact.
STAP 2: Was het bakmandje met antiaanbaklaag af in een warm sopje, spoel het goed schoon en droog het grondig af.
STAP 3: Plaats de hoofdunit van de heteluchtfriteuse op een stabiel, hittebestendig oppervlak, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

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 voor voldoende ventilatie rond de heteluchtfriteuse tijdens gebruik.

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 van 3,2 liter in elkaar zetten

STAP 1: Plaats het bakmandje met antiaanbaklaag in het bakcompartiment en zorg dat het stevig vastzit. Controleer of de kunststof afdekking de ontgrendelknop van het bakmandje bedekt, zodat u deze niet kunt indrukken tijdens gebruik.
STAP 2: Schuif het bakcompartiment in de heteluchtfriteuse om het bakcompartiment te sluiten.

Opmerking: De heteluchtfriteuse wordt voorgemonteerd geleverd. Het bakcompartiment moet vóór gebruik goed worden gesloten, anders werkt het apparaat niet.

De heteluchtfriteuse van 3,2 liter gebruiken

STAP 1: Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in.
STAP 2: Verwarm de heteluchtfriteuse ca. 5 minuten voor. Gebruik hiervoor de timerknop en temperatuurknop. Het oranje voedingslampje en groene hitte-indicatielampje gaan branden om aan te geven dat de heteluchtfriteuse wordt voorverwarmd. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, gaat het groene hitte-indicatielampje automatisch uit.
STAP 3: Verwijder het bakcompartiment door het aan het handvat van het bakmandje uit de heteluchtfriteuse te trekken. Plaats het bakcompartiment op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak.
STAP 4: Plaats de etenswaren in het bakmandje met antiaanbaklaag en schuif het bakcompartiment terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse om het bakcompartiment te sluiten.
STAP 5: Gebruik de temperatuurknop om de heteluchtfriteuse op de gewenste warmtestand in te stellen.
STAP 6: Bepaal de vereiste bereidingstijd voor de etenswaren en gebruik de timerknop om de benodigde tijd in te stellen. De timer begint af te tellen zodra u deze loslaat.
STAP 7: Sommige etenswaren moeten mogelijk halverwege de bereidingstijd worden geschud. Verwijder het bakcompartiment door het handvat van het bakmandje uit de heteluchtfriteuse te trekken. De kunststof afdekking hoort de ontgrendelknop van het bakmandje te bedekken. Zorg dat u het hete bakmandje met antiaanbaklaag niet ontgrendelt door de ontgrendelknop van het bakmandje in te drukken. Schud het bakcompartiment voorzichtig en schuif het terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse om het bakcompartiment te sluiten en verder te gaan met bakken.
STAP 8: De timer gaat af zodra het apparaat klaar is met koken en de ingestelde tijd is verstreken. Controleer of de etenswaren klaar zijn door het bakcompartiment aan het handvat van het bakmandje uit de heteluchtfriteuse te trekken. Als de etenswaren

niet gaar zijn, sluit u het bakcompartiment en plaatst u het terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse. Gebruik de timerknop om de bereidingstijd aan te passen. Als het voedsel gaar is, drukt u op de ontgrendelknop van het bakmandje om het bakmandje met antiaanbaklaag uit het bakcompartiment te verwijderen en leegt u het bakmandje boven een kom of bord. Gebruik een hittebestendige tang (niet meegeleverd) als het voedsel groot of breekbaar is.

Opmerking: Verwarm de heteluchtfriteuse altijd voor voordat u begint met bakken of verleng de bereidingstijd met ongeveer 3-5 minuten. Als u de bereidingstijd of ingestelde temperatuur tijdens gebruik moet wijzigen, kunt u daarvoor de timerknop of temperatuurknop gebruiken. De heteluchtfriteuse past dan automatisch de instellingen aan. Tijdens gebruik gaat het groene hitte-indicatielampje aan en uit om aan te geven dat het apparaat de geselecteerde temperatuur in stand houdt.
Let op: Doe de etenswaren niet rechtstreeks in een kom of op een bord, aangezien overtollige olie zich kan verzamelen onder in het bakcompartiment en dus op de etenswaren kan lekken. Verwijder altijd het bakmandje met antiaanbaklaag uit het bakcompartiment. Wees voorzichtig als u het bakcompartiment tijdens gebruik opent en sluit, want dit wordt erg heet.
Waarschuwing: De nominale spanning is nog steeds aanwezig, zelfs wanneer de temperatuurknop naar de stand 'Uit' is gedraaid. Als u de heteluchtfriteuse helemaal wilt uitschakelen, haalt u de stekker uit het stopcontact.

Het bakmandje met antiaanbaklaag gebruiken

Het bakmandje met antiaanbaklaag is uitneembaar voor meer gebruiksgemak.
STAP 1: Als u het bakmandje met antiaanbaklaag uit het bakcompartiment wilt verwijderen, duwt u de kunststof afdekking op het handvat van het bakmandje naar voren om de ontgrendelknop van het bakmandje zichtbaar te maken.
STAP 2: Houd de ontgrendelknop van het bakmandje ingedrukt en til het handvat van het bakmandje voorzichtig omhoog om het bakmandje met antiaanbaklaag te ontgrendelen.
STAP 3: Plaats het bakmandje met antiaanbaklaag terug in het bakcompartiment en zorg dat het stevig vastzit.
STAP 4: Schuif de kunststof afdekking terug op zijn plaats, zodat de ontgrendelknop van het bakmandje wordt verborgen.

Waarschuwing: Druk nooit op de ontgrendelknop van het bakmandje als het bakcompartiment omhoog staat, aangezien dit verwondingen kan veroorzaken. Druk er alleen op nadat u het bakcompartiment op een vlak, stabiel oppervlak hebt geplaatst.

Kookgids

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

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

Aardappelen en patat

Eten	Hoeveelheid	Geschatte bereidingstijd	Temperatuur	Extra informatie
Dunne bevroren patat	300–700 g	12–16 minuten	200 °C	Extra informatie Schud de patat volgens de instructies in het gedeelte 'De heteluchtfriteuse van 3,2 liter gebruiken'.
Dikke bevroren patat	300–700 g	12–16 minuten	200 °C	Schud de patat volgens de instructies in het gedeelte 'De heteluchtfriteuse van 3,2 liter gebruiken'.

Zelfgemaakte patat	300–800 g	18–25 minuten	200 °C	Laat de patat 30 minuten weken in water, voeg vervolgens ½ eetlepel olie toe en schud de patat volgens de instructies in het gedeelte 'De heteluchtfriteuse van 3,2 liter gebruiken'.
Zelfgemaakte	300–800 g	20–25 minuten	180 °C	Week de aardappelpartjes gedeeltelijk in water, voeg ½ eetlepel olie toe en schud ze volgens de instructies in het gedeelte 'De heteluchtfriteuse van 3,2 liter gebruiken'.

Vlees en gevogelte

Biefstuk	100–500 g	6–15 minuten	180 °C
Hamburger	100–500 g	15–20 minuten	180 °C
Varkenskarbonades	100–500 g	18–22 minuten	200 °C
Kipfilet	100–500 g	15–22 minuten	200 °C
Kippenbouten	100–500 g	15–22 minuten	200 °C

Snacks en bijgerechten

Bevroren kipnuggets	100–500 g	6–10 minuten	200 °C
Loempia's	100–400 g	10–12 minuten	200 °C
Gevulde groenten	100–400 g	12–15 minuten	160 °C

Baksels en taarten

Quiche	400 g	20–22 minuten	180 °C
Cupcakes	300 g	12–15 minuten	160 °C
Muffins	300 g	10–12 minuten	200 °C

Stap voor stap patat maken

Zelfgemaakte patat

STAP 1: Snijd de aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik.
STAP 2: Doe de gesneden aardappelen in een pan met koud water. Breng het water aan de kook en kook de aardappelen ongeveer 3 minuten.
STAP 3: Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
STAP 4: Giet de aardappelen af en droog ze grondig af met keukenpapier.
STAP 5: Bestrijk de gesneden aardappelen met ½ eetlepel bakolie of oliespray en doe ze in het bakmandje met antiaanbaklaag. Controleer of ze volledig bestreken zijn, want dat geeft het beste resultaat.
STAP 6: Bak op 200 °C gedurende 18–25 minuten.
STAP 7: Schud de patat regelmatig (ongeveer elke 6 minuten) zodat de patat gelijkmatig wordt gebakken.
STAP 8: Haal de patat uit de heteluchtfriteuse zodra deze gaar en knapperig is, breng op smaak en geniet ervan.

Bevroren patat

STAP 1: Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
STAP 2: Doe 300–700 g bevroren patat in het bakmandje met antiaanbaklaag.
STAP 3: Bak gedurende 12–16 minuten.
STAP 4: Schud de patat regelmatig (ongeveer elke 6 minuten) zodat de patat gelijkmatig wordt gebakken.
STAP 5: Haal de patat uit de heteluchtfriteuse zodra deze gaar en knapperig is, breng op smaak en geniet ervan.

Opbergen

Controleer of de 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: EK2818HPVDEEU7
Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Uitgang: 1300 W

PROGRESS®
Est. 1931

HEERLIJK GEZOND ETEN

Receptideeën

Rundvlees Samosa's

Ingrediënten

100 g rundergehakt
½ pakje filodeeg
½ fijngesneden ui
½ gesnipperde sjalot
½ takje tijm
½ eetlepel kerriepoeder
spray-olie
eventueel melk
zout en peper naar smaak

Bereiding

Doe een scheutje olie in een grote steelpan op middelhoog vuur en bak de ui tot hij glazig is, gevolgd door de fijngehakte sjalot. Doe het rundergehakt en de tijm in de pan en laat ongeveer \ 5 minuten bakken tot het vlees bruin is. Haal de pan vervolgens van het vuur. Voeg het kerriepoeder toe aan het gehaktmengsel en breng op smaak met zout en peper.
Leg een plakje filodeeg op een vlak werkoppervlak en snijd het deeg in de lengte in drieën. Leg een lepel gehaktmengsel op elk stuk en vouw driehoekjes. Gebruik een beetje melk om de randen goed te sluiten.
Ga hiermee door totdat er geen rundergehaktmengsel meer over is.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Spuit op elke samosa olie, leg vervolgens 2 samosa's per keer in het bakmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 3 minuten bakken.
Draai de samosa's om en bak ze nog eens 3 minuten, totdat beide kanten knapperig en goudbruin zijn.

Gegrilde garnalen

Ingrediënten

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

Bereiding

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Meng in een kleine kom de gesmolten boter, het citroensap en de knoflook. Doop de garnalen in de botermix en plaats ze rechtstreeks in het mandje met antiaanbaklaag. Gril de garnalen ongeveer 10–15 minuten en draai de garnalen halverwege de bereiding om.

PROGRESS®
Est. 1931

Zalmkroketjes

Ingrediënten

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

Bereiding

Meng de zalm en het ei in een kom en roer de bloem, peper, uien en Worcestershiresaus erdoor.
Meng het bakpoeder met het zalmvocht en klop het mengsel totdat het schuimig is. Schenk het bij het zalmmengsel en meng met een vork.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Vorm het mengsel tot kroketten en bedek met broodkruim. Besprenkel met olie, plaats ze in het bakmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 15–18 minuten bakken, of totdat ze goudbruin zijn.

Gepaneerde visfilets

Ingrediënten

100 g kabeljauwfilets /-lende (gelijke stukken voor het beste bakresultaat)
40 g broodkruimels
½ ei, geklopt
2 eetlepels bloem
1 eetlepel Parmezaanse kaas
basilicum, gedroogd
spray-olie
zout en peper naar smaak

Bereiding

Doe wat bloem toe in een middelgrote kom en haal de kabeljauwfilets door de bloem.
Meng de broodkruimels, Parmezaanse kaas en basilicum in een andere kom. Doop de filets in het ei en haal de vis door het broodkruimmengsel. Voeg naar smaak kruiden toe.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 190 °C.
Besprenkel de vis aan alle kanten met olie, plaats in het bakmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 15–20 minuten bakken, of totdat de vis goudbruin is.

PROGRESS®
Est. 1931

Krokante gefrituurde kip

Ingrediënten

3 kippenpoten of
2 kippendijen
50 g cornflakes
30 g bloem
40 ml karnemelk
½ eetlepel dijonmosterd
½ theelepel paprikapoeder
½ theelepel cayennepeper
¼ theelepel gemalen salie
spray-olie
zout en peper naar smaak

Bereiding

Breng in een brede kom of op een bord de bloem op smaak met zout en peper. Doop de kip in de bloem, klop tegen de kom om overtollige bloem af te schudden en zet weg. Gooi de ongebruikte bloem weg.
Doe de cornflakes in een grote, hersluitbare zak en zorg ervoor dat er geen lucht in de zak zit voordat u de zak afsluit. Ga vervolgens met een deegroller over de zak om de cornflakes te pletten. Schud de verkruimelde cornflakes in een brede kom of op een bord.
Meng in een grote kom de karnemelk, mosterd, cayennepeper, paprikapoeder en salie. Doop de stukjes kip in het karnemelkmengsel en rol ze door de verkruimelde cornflakes.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Besprenkel alles met olie, verdeel vervolgens de stukken kip over het bakmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 5–10 minuten bakken.
Verlaag de temperatuur tot 190 °C en laat de kip nog 20 tot 25 minuten bakken als u dijen bereidt en 10 tot 15 minuten als u pootjes bereidt. Controleer vóór het opdienen of de kip goed gaar is.

Krokante gefrituurde kip met sesamzaadjes

Ingrediënten

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

Bereiding

Smeer de kip in met ½ theelepel zout, zwarte peper en knoflookpoeder en zet de kip vervolgens ongeveer 4 uur in de koelkast.
Meng in een middelgrote kom de havermout, de sesamzaadjes, ½ theelepel zout en de kippenbouillonpoeder door elkaar en zet weg. Meng in een andere kom de bloem, ½ theelepel zout, uienpoeder, basilicum, oregano, sojasaus en kippenbouillon. Doop de kip in de kippenbouillon en rol de kip door het sesamzaadmengsel.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Besprenkel de kip met olie, plaats de kip in het bakmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 15–22 minuten bakken, of totdat de kip goudbruin is.

Japanse gefrituurde kip

Ingrediënten

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

Bereiding

Meng in een grote kom de eieren, zout, peper, suiker, knoflook, gember, sesamolie, sojasaus en bouillonblokje. Voeg de stukjes kip toe en roer het geheel door totdat er een laagje op de kip zit.
Dek de kom af en zet het geheel ongeveer 30 minuten in de koelkast.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Haal de kom uit de koelkast, voeg de aardappelbloem en rijstbloem toe aan de kip en meng goed.
Besprenkel de kip met olie, plaats in het bakmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 15–22 minuten bakken, of totdat de kip goudbruin is.

Geroosterde achterham met been

Ingrediënten

750 g achterham met been
Zout en peper

Bereiding

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 180 °C.
Leg de achterham in het bakmandje met antiaanbaklaag en dek losjes af met folie.
750 g achterham moet ongeveer 25 minuten bakken. Draai de achterham en laat nog eens 25 minuten bakken. Verwijder de folie en laat het ongeveer 10 minuten bruin worden. Draai het daarna weer helemaal om en laat nog eens 10 minuten bakken.
De bereidingstijden kunnen variëren, afhankelijk van de vorm of dikte van het bot.
Test met een satéprikker om er zeker van te zijn dat de sappen goed stromen.
Breng op smaak met peper en zout.
Opmerking: Voorzichtig zijn bij het verwijderen van het bakcompartiment van de heteluchtfriteuse, want onderin hebben zich hete sappen verzameld; wees voorzichtig om verwondingen te voorkomen.

Pepersteak

Ingrediënten

200 g sirloinsteak
(1,5 cm–2,5 cm dik)
50 g ongezouten boter
2 sjalotjes, fijngesneden
in blokjes
100 ml runderbouillon
2 eetlepels worcestershiresaus
2 eetlepels brandewijn
2 eetlepels room
1 eetlepel dijonmosterd
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel groene peperkorrels
zwarte en witte peperkorrels
naar smaak
zout en peper naar smaak

Bereiding

Droog de biefstukken af met keukenpapier en druk de zwarte en witte peperkorrels aan beide zijden in.
Bedek met vershoudfolie en zet deze ongeveer 2-3 uur in de koelkast.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 180 °C.
Leg de biefstuk in het bakmandje met antiaanbaklaag en bak ongeveer 6 (rare), 8 (medium) of 10 minuten (doorbakken), afhankelijk van uw voorkeur. Draai de biefstuk halverwege om, zodat het vlees aan beide zijden karamelliseert.
Bereid ondertussen de saus. Verhit de olie en de boter in een braadpan en fruit de sjalotjes op middelhoog vuur zacht. Voeg de worcestersaus, cognac en bouillon toe aan de braadpan. Kook snel en schraap met uw spatel over de bodem van de braadpan om de smaken op te nemen. Voeg de groene peperkorrels, mosterd en room toe en breng op smaak met peper en zout.
Haal het vlees uit de heteluchtfriteuse en laat het ongeveer 5 minuten rusten voordat u het diagonaal in plakjes snijdt. Voeg het vlees toe aan de saus. Roer om de vleessappen te combineren met de pepersaus en om het vlees te verwarmen.

Licht gebakken lamskoteletten met rozemarijn en knoflook

Ingrediënten

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

Bereiding

Meng de knoflook, rozemarijn en geplette rode peper in een kleine kom. Wrijf ongeveer ¼ theelepel van het mengsel over beide zijden van elke lamskotelet.
Bestrooi de lamskoteletjes met zout en leg ze op een bord. Bedek de kom en zet het geheel ongeveer 30 minuten in de koelkast en bij voorkeur 4 uur.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Plaats de lamskoteletjes in het bakmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 10 minuten bakken, afhankelijk van hoe goed doorbakken het vlees moet worden. Schud halverwege.
Garneer de lamskoteletjes desgewenst met rozemarijn.

PROGRESS®
Est. 1931

Varkenskarbonade

Ingrediënten

1 varkenskarbonade
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Breng de karbonade op smaak met zout en peper.
Leg de karbonade in het bakmandje met antiaanbaklaag en bak ongeveer 18–20 minuten.
De bereidingstijd voor de karbonade is afhankelijk van uw voorkeur. Draai halverwege om voor een gelijkmatige kleur en een knapperig laagje.

Varkenskarbonade met mosterd

Ingrediënten

1 varkenskarbonade
Dijonmosterd

Bereiding

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Bestrijk de varkenskarbonade ruim met Dijonmosterd.
Leg de karbonade in het bakmandje met antiaanbaklaag en bak ongeveer 18–20 minuten, totdat het vet krokant wordt.
Draai de karbonade halverwege de bereiding om voor een gelijkmatige kleur en knapperig laagje.

Gebraden aardappelen

Ingrediënten

800 g aardappelen, in vieren gesneden
6 eetlepels olijfolie
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Vul een grote steelpan voor de helft met koud water. Doe de aardappelen in de pan, voeg een snufje zout toe en doe de deksel erop. Zodra het water kookt, zet u het vuur lager en kookt u de aardappelen ongeveer 6 minuten. Giet de aardappelen af en schud ze in een vergiet om de randen ruwer te maken.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Doe de aardappelen in het bakmandje met antiaanbaklaag en besprenkel ze met de olie. Bak ongeveer 15 minuten. Draai ze voorzichtig om en laat ze nog eens 15 minuten bakken. Controleer of de aardappelen niet verbranden; bedek ze indien nodig met folie.

Zoete aardappelpartjes

Ingrediënten

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

Bereiding

Doe de aardappelpartjes in een pan met koud, gezouten water en breng ze aan de kook. Giet het gezouten water af zodra het kookpunt is bereikt.
Doe de aardappelpartjes in een kom, schenk de olie erover en meng voor een gelijkmatige verdeling. Voeg de chilivlokken toe, breng op smaak met zout en peper en roer door elkaar.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Doe de aardappelpartjes in het bakmandje met antiaanbaklaag en bak ongeveer 18–25 minuten, totdat de aardappelen zacht en goudbruin zijn.
Het wordt aanbevolen om halverwege een keer met het bakcompartiment te schudden, zodat de partjes gelijkmatig worden gegaard.
Bestrooi met zeezout vóór het serveren.

Aardappelpartjes met rozemarijn

Ingrediënten

1 middelgrote aardappel, in kleine partjes gesneden
1 teentje knoflook, geperst
1 takje verse rozemarijn
spray-olie
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Doe de aardappelpartjes in een pan met koud, gezouten water en breng ze aan de kook. Giet het gezouten water af zodra het kookpunt is bereikt.
Doe de aardappelpartjes in een kom, voeg de overige ingrediënten toe en meng het geheel goed.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 180 °C.
Besprenkel de partjes met olie, zodat ze allemaal een laagje hebben, plaats ze in het bakmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 20–30 minuten bakken, of totdat de partjes goudbruin en krokant zijn.
Het wordt aanbevolen om halverwege een keer met het bakcompartiment te schudden, zodat de partjes gelijkmatig worden gegaard.

Uienringen

Ingrediënten

32 g bloem
1 grote ui
80 ml karnemelk
spray-olie
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Was, schil en snijd de uien in schijfjes van 5 mm dik en scheid de schijfjes in ringen.
Breng in een brede kom of op een bord de bloem op smaak met zout en peper. Doop de uienringen in de bloem zodat ze volledig bedekt zijn. Tik tegen de kom om overtollige bloem af te schudden en leg ze aan de kant. Gooi de ongebruikte bloem weg.
Doop de uienringen in de karnemelk tot ze volledig zijn bedekt.
Schud de overtollige karnemelk eraf en haal ze nog een keer door de bloem.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Besprenkel de uienringen met olie, plaats ze op de bakplaat met antiaanbaklaag en laat ongeveer 5–8 minuten bakken, of totdat de uienringen goudbruin zijn.
Het wordt aanbevolen om halverwege een keer met het bakcompartiment te schudden, zodat de uienringen gelijkmatig worden gegaard.

Kipnuggets

Ingrediënten

6 crackers
1 kipfilet zonder vel, in blokjes van 2–3 cm
eventueel 1 teentje knoflook
1 middelgroot ei
1 eetlepel boter
eventueel 1 eetlepel gedroogde peterselie of 2 takjes verse peterselie
gewone bloem
eventueel ½ citroen
spray-olie
zout en peper naar smaak

Bereiding

Schil de knoflook en rasp de citroenschil om de kip te bereiden. Doe de crackers in een keukenmachine met de boter, de knoflook, de peterselie, de citroenschilrasp en een snufje zout en peper en verwerk tot het mengsel heel fijn is. Giet deze kruimels op een bord.
Strooi de bloem op een tweede bord en breek de eieren in een kleine kom en klop ze met een vork. Rol de stukjes kip door de bloem tot alle zijden volledig zijn bedekt en doop ze vervolgens in het ei, gevolgd door de kruidenkruimels. Wrijf de kruimels over de stukjes kip zodat deze blijven plakken. De stukjes kip moeten volledig worden bedekt.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Besprenkel de kip van alle kanten met olie, plaats in het kookmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 10–15 minuten goed doorbakken, of totdat de kip goudbruin en knapperig is.

Gepaneerde kipvingers

Ingrediënten

25 g broodkruimels
25 g roomkaas
1 kipfilet
Oliespray

Bereiding

Snijd de kipfilet in reepjes, smeer ze gelijkmatig in met roomkaas en bedek ze met de broodkruim.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Besprenkel de kip licht met olie, plaats in het bakmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 15–22 minuten bakken, of totdat de kip goudbruin is en stevig aanvoelt, en draai de kip halverwege om.

PROGRESS®
Est. 1931

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze Klantenservice op **www.progresscookshop.com**
Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig. Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

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

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

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

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

Het doorgekruiste afvalcontainersymbool op dit artikel geeft aan dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier moet worden afgevoerd wanneer het geen gebruiksfunctie meer heeft of versleten is. Neem contact op met uw lokale instantie voor meer informatie over de juiste recyclinglocatie voor het artikel.

PROGRESS®

Est. 1931

Geproduceerd door:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
GEMAAKT IN CHINA.
CD150218/MD131120/V7