

Manual Airfryer

Välj tillagningskategori med touchknappen som finns på vänster sida i den andra raden. Varje tryckning meddelar nästa kategori.

Tryck på strömknappen för att starta. Fritösen meddelar vald temperatur och tid innan den startar.

Flytta runt maten vid behov.

När fritösen har avslutat tillagningen stängs den av och startar en automatisk nedkylningsperiod på 2 minuter. Fritösen kommer också att meddela "Fritöstemperaturen är hög" var 20:e sekund.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Se till att fritösen är avstängd och har svalnat innan rengöring.

Pannan tål diskmaskin. Ta bort gallret innan diskning.

Rengöring ska utföras med en fuktig tvålduk och ytorna ska torkas torra efteråt. Använd inte slipande rengöringsmedel på fritösen och håll aldrig vatten över ovansidan eller inuti den.

OBS: EFTERSOM PANNAN HAR EN NON-STICK-BELÄGGNING REKOMMENDERAS DET ATT ANVÄNDA KÖKSREDSKAP MED SILIKONSPETSAR.

REKOMMENDERADE TILLAGNINGSTIDER

INGREDIENS	MÄNGD	FÖRBEREDELSE	OLJA	TEMP	TILLAGNINGSTID
GRÖNSAKER					
Sparris	1 knippe	Hel, stjälkarna trimmade	2 tsk	200°C	8–12 min
Rödbetor	4 stora (ca 1 kg)	Hela	Ingen	200°C	45–60 min
Paprika (för rostning)	4 paprikor	Hela	Ingen	200°C	25–30 min
Broccoli	1 huvud	Delad i 2,5 cm buketter	1 msk	200°C	10–12 min

Brysselkål	500 g	Delade på mitten, utan stam	1 msk	200°C	15–20 min
Butternutpumpa	500–750 g	Skuren i 2,5 cm bitar	1 msk	200°C	20–25 min
Morötter	500 g	Skurna i 1,5 cm bitar	1 msk	200°C	13–16 min
Blomkål	1 huvud	Delad i 2,5 cm buketter	2 msk	200°C	15–20 min
Majskolvar	4 kolvar	Hela kolvar, utan blast	1 msk	200°C	12–15 min
Gröna bönor	375 g	Ansade	1 msk	200°C	8–10 min
Grönkål (chips)	225 g	Rivna i bitar, utan stjälkar	Ingen	150°C	8–10 min
Champinjoner	225 g	Sköljda, skurna i fjärdedelar	1 msk	200°C	7–9 min
Potatis, vit	750 g	Skuren i 2,5 cm klyftor	1 msk	200°C	18–20 min
Potatis, vit	450 g	Handskurna pommes frites, tunna	1/2–3 msk	200°C	20–24 min
Potatis, vit	450 g	Handskurna pommes frites, tjocka	1/2–3 msk	200°C	23–26 min
Potatis, vit	4 hela (185–250 g)	Stick hål med gaffel 3 gånger	Ingen	200°C	30–35 min
Sötpotatis	750 g	Skuren i 2,5 cm bitar	1 msk	200°C	15–20 min
Sötpotatis	4 hela (185–250 g)	Stick hål med gaffel 3 gånger	Ingen	200°C	30–35 min
Zucchini	500 g	Skuren i 2,5 cm bitar	1 msk	200°C	15–18 min

FÄGEL

Kycklingbröst	2 bröst	Med ben	Penslade med olja	190°C	25–35 min
Kycklingbröst	2 bröst	Benfria	Penslade med olja	190°C	18–22 min
Kycklinglår	4 lår	Med ben	Penslade med olja	200°C	22–28 min
Kycklinglår	4 lår	Benfria	Penslade med olja	200°C	18–22 min
Kycklingvingar	1 kg	Vingklubba och vinge	1 msk	200°C	22–26 min

FISK & SKALDJUR

Fiskkakor	2 kakor	Ingen	Penslade med olja	180°C	12–15 min
Hummerstjärtar	4 stjärtar	Hela	Ingen	190°C	5–8 min
Laxfiléer	2 filéer	Ingen	Penslade med olja	200°C	10–13 min
Räkor	16 stora	Hela, skalade, svans kvar	1 msk	200°C	7–10 min

NÖTKÖTT

Hamburgare	4 × 1/4 kg	2,5 cm tjocka	Ingen	190°C	8–10 min
Biffar	2 (220 g)	Hela	Ingen	200°C	10–20 min

FLÄSKKÖTT

Bacon	4 skivor, delade på mitten	Ingen	Ingen	180°C	8–10 min
Fläskkotletter	2 kotletter med ben	Med ben	Penslade med olja	190°C	15–17 min
Fläskkotletter	4 benfria kotletter	Benfria	Penslade med olja	190°C	14–17 min

Fläskytterfilé	2 filéer	Hela	Penslade med olja	190°C	25–35 min
Korvar	4 korvar	Hela	Ingen	200°C	8–10 min

FRYST MAT

Kycklingnuggets	1 låda	Ingen	Ingen	200°C	10–13 min
Fiskfiléer	6 filéer	Ingen	Ingen	200°C	14–16 min
Pommes frites	450 g	Ingen	Ingen	180°C	20–25 min
Pommes frites	1 kg	Ingen	Ingen	180°C	28–32 min
Mozzarellasticks	1 låda	Ingen	Ingen	190°C	8–10 min
Popcornräkor	1 påse	Ingen	Ingen	200°C	9–11 min
Rårakor	450 g	Ingen	Ingen	180°C	18–22 min