

Royalty Line Air Fryer

Automatisk lukning.

Apparatet er udstyret med en timer. Når timeren har talt ned til 0, kommer apparatet med en lyd og slukke automatisk. For at slukket manuelt, drejes timer knappen mod uret indtil 0.

Billede angivelse:

1. timer knap
2. beholder
3. olie separator
4. håndtag til beholder
5. ledning
6. luftudtag
7. strømindikator lys
8. opvarmnings indikator lys
9. temperatur knap

Før brug.

1. fjern alt plastik materiale.
 2. fjern alle klistermærker
 3. vask beholderen og olie separatorens med varmt sæbevand, uden brug af skuresvamp.
 4. tør maskinen af både udenpå og indvendig med en fugtig klud.
- Dette er en maskine til brug uden olie som virker med varm luft. Fyld aldrig beholderen med olie.

Under brug.

1. sæt den på en vandret stabil overflade som tåler varme, væk fra vand eller varmekilder.
2. når den er i brug må den ikke efterlades uden opsyn.
3. apparatet arbejder med høj varme som kan forårsage at man brænder sig, rør ikke ved den varme overflade, eller luftudtaget)
4. tænd ikke apparatet nær materialer som kan antænde (fx. gardiner) eller tæt på gas komfur, varme kogeplader)
5. i tilfælde af brand, må man ikke forsøge og slukke branden med vand. Træk stikket ud af stik kontakten , luk låget hvis muligt, og læg et fugtig klæde over.
6. flyt ikke apparatet når det er fyldt med mad
7. må ikke udsættes for vand.

Bemærk:

fyld ikke olie i beholderen eller andet flydende.
Sæt ikke noget ovenpå apparatet, det påvirker maskinens luft cirkulation dette vil forstyrre luft cirkulationen og give et dårligt stege resultat.

Brug af maskinen:

Maskinen kan bruges til at tilberede en lang række forskellige madvarer.

trin 1.

1. tilslut ledningen til stikkontakten
2. forsigtigt trækkes beholderen ud af maskinen

3. læg madvaren i beholderen.

Bemærk: fyld aldrig tanken mere end angivet i tabellen da dette vil påvirke resultatet.

4. sæt beholderen tilbage i maskinen.

5. drej temperatur knappen til den ønskede temeperatur. Se afsnittet "temepratur" for at finde den rette temperatur.

6. find den rigtige temperatur til den madvare der skal tilberedes.

7. for at tænde for apparatet, drej timer knappen til den rette tilberedningstid, strømindikator lyset vil tænde, når temperaturen er nået, vil lampen slukke. Når temperaturen falder vil lampen tænde. Lampen tænder og slukker flere gange under tilberedning.

8. tillæg 3 minutter til tilberedningstiden når apparatet er kold, eller du kan også lade maskinen forvarme uden ingredienser i, max. 4 minutter.

9. nogle ingredienser kræver at man ryster dem halvvejs igennem tilberednings tiden. For at ryste eller vende ingredienserne, træk skuffen ud, ryst eller vend ingredienserne med en gaffel eller tang, isæt skuffen igen.

10. når du høre timer lyden, er tilberednings tiden færdig. Træk skuffen ud og sæt den på en varmebestandig overflade. Tjek at alle ingredienser er færdige, skulle de ikke være færdige sættes skuffen i igen og sæt timeren til et par minutter ekstra.

11. for at fjerne alle ingredienser, træk skuffen ud af Air fryeren. Skuffen og ingredienserne er varme, brug en gaffel eller tang. Læg ingredienserne over på en tallerken/fad.

trin 2.

skemaet nedenfor hjælper med at vælge basis indstillinger for den ingrediens du vil tilberede.

Bemærk: det er vejledende tider i skemaet, det kan variere i forhold til størrelse, facon etc. Vi kan ikke garantere den bedste indstilling for dit valg af ingrediens.

Skema:

	Min - max	Tid (min)	Temperatur	Ryst	Ekstra info.
Kartofler og fritter					
Tynde frosne fritter	300-500	16-18	200	ryst	
Tykkede frosne fritter	300-500	18-20	200	Ryst	
Hjemmelavede fritter (8x8 mm)	300-500	15-25	200	Ryst	Tilsæt en 1/2 skefuld olie
Hjemmelavede kartoffelstave	300-500	18-25	180	Ryst	Tilsæt 1/2 skefuld olie
Hjemmelavede kartoffel tern	300-450	15-25	180	Ryst	Tilsæt 1/2 skefuld olie
Rösti	250	15-18	180	Ryst	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Ryst	
Kød og Fjerkræ					
Bøf	100-500	8-12	180		
Koteletter	100-500	18-20	180		
Burgere	100-500	18-20	180		
Pølser	100-500	13-15	200		
Kyllinglår	100-500	18-22	180		

Kyllingbryst	100-500	15-22	180		
Snacks					
Forårsruller	100-400	8-10	200	Ryst	Brug ovnklare
Frosne kylling nuggets	100-500	10-15	200	Ryst	Brug ovnklare
Frosne fiskefingre	100-400	5-12	200		Brug ovnklare
Frosne ostesnacks m. rasp	100-400	8-10	180		Brug ovnklare
Fyldte grøntsager	100-400	10-15	160		
Bagning					
Kage	300	20-25	160		Brug bageplade
Tærte	400	20-22	180		Brug bageplade
Muffins	300	15-18	200		Brug bageplade
Søde snacks	400	20	160		Brug bageplade

Tips til bagning.

1. mindre ingredienser skal bruge en smule kortere tilberedningstid end større ingredienser.
2. En stor portion af ingredienser skal kun bruge en smule længere tilberednings tid, og en mindre portion ingredienser en lidt kortere tilberednings tid.
3. Ved at ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberednings tiden, optimere resultatet og forhindre ujævn tilberedning.
4. Tilsæt lidt olie på friske kartofler for at få et sprødt resultat. Start tilberedning af ingredienserne i Air Fryeren indenfor et par minutter efter at olien er påført.
5. Tilbered ikke meget fedtede ingredienser i maskinen, såsom pølser in Air Fryeren.
6. snacks som kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i Air Fryeren.
7. den optimale mængde for at opnå sprøde pomfritter er max 500 gram.
8. anvend fx forlavet købe dej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og nemt. For lavet købe dej kræver en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
9. du kan også anvende Air Fryeren til at genopvarme ingredienser.

Vedligeholdelse og rengøring:

Rengør maskinen efter hvert brug.

Beholderen, olie separatoren og indersiden af maskinen har en slip-let belægning.

Brug ikke metal køkkenredskaber eller slibende rengøringsmidler / svampe til og rens disse, da dette kan medføre skade på slip-let belægningen.

1. fjern ledningen fra stik kontakten og lad maskinen køle af.

Bemærk: Træk skuffe ud af maskinen for at den afkøler hurtigere.

2. aftør det udvendige af maskinen med en fugtig klud.

3. rengør beholderen, olie separatoren med varmt vand, lidt opvaske middel og en blød svamp.

Bemærk: beholderen og olie separatoren tåler opvaskemaskine.

4. rengør maskinen indvendigt med varmt vand og en blød svamp.

5. rengør varme elementet med en opvaskebørste for at fjerne mad rester.

6. sluk maskinen og træk stikket ud af stik kontakten.

7. sikre dig at alle dele er rene og tørre.