

Royalty Line Air Fryer

Automatisk avstängning.

Apparaten är utrustad med en timer. När timern har räknat ner till 0 kommer enheten med ett ljud att stängs av automatisk. För att stänga av manuellt, vrid timerknappen moturs till 0.

Bildindikation:

1. timerknapp
2. behållare
3. oljeavskiljare
4. handtag för behållare
5. ledning
6. luftutlopp
7. strömindikatorlampa
8. värmeindikatorlampa
9. temperaturknapp

Innan användning.

1. ta bort allt plastmaterial
 2. ta bort alla klistermärken
 3. Tvätta behållaren och oljeavskiljaren med varmt tvålatten, utan att använda skursvamp.
 4. Torka av maskinen både på utsidan och insidan med en fuktig trasa.
- Detta är en oljefri maskin som arbetar med varmluft. Fyll aldrig behållaren med olja.

Under användning.

1. placera den på en horisontellt stabil yta som tål värme, borta från vatten eller värmekällor.
2. när den används får den inte lämnas utan uppsikt.
3. apparaten arbetar med hög värme vilket kan göra att du bränner dig, rör inte vid varma ytor eller luftutloppet
4. Slå inte på apparaten nära brandfarliga material (t.ex. gardiner) eller nära gashällar och varma kokplattor
5. Försök inte att släcka elden med vatten vid brand. Dra ur nätsladden, stäng locket om möjligt och lägg en fuktig trasa över.
6. Flytta inte apparaten när den är full med mat
7. Utsätt inte för vatten.

Notera:

Tillsätt inte olja eller annan vätska i behållaren.

Placera inget ovanpå apparaten, det kommer att påverka maskinens luftcirkulation eftersom det kommer att störa luftcirkulationen och ge ett dåligt stekresultat.

Användning av maskinen:

Maskinen kan användas för att tillaga en mängd olika livsmedel.

Steg 1.

1. anslut sladden till vägguttaget
 2. Dra försiktigt ut behållaren ur maskinen
 3. lägg maten i behållaren.
- Obs: fyll aldrig tanken med mer än vad som anges i tabellen eftersom detta påverkar resultatet.
4. sätt tillbaka behållaren i maskinen.
 5. Vrid temperaturvredet till önskad temperatur. Se avsnittet "temperatur" för att hitta rätt temperatur.
 6. hitta rätt temperatur för maten som ska tillagas.
 7. för att sätta på apparaten, vrid timerknappen till rätt tillagningstid, strömindikatorn kommer tändas och när temperaturen nås kommer lampan slockna. När temperaturen sjunker tänds lampan. Lampor slås på och av flera gånger under tillagningen.
 8. lägg till 3 minuter till tillagningstiden när apparaten är kall eller så kan du också låta maskinen förvärma utan ingredienser i max 4 minuter.
 9. vissa ingredienser kräver att de skakas halvvägs under tillagningstiden. För att skaka eller vända ingredienserna, dra ut lådan, skaka eller vänd ingredienserna med en gaffel eller tång och sätt i lådan igen.
 10. När du hör timerljudet är tillagningstiden avslutad. Dra ut lådan och placera den på en värmebeständig yta. Kontrollera att alla ingredienser är klara, om de inte är klara kan du lägga tillbaka dem i lådan och ställa in timern på några extra minuter.
 11. För att ta ut alla ingredienser, dra ut lådan ur Air Fryer. Använd en gaffel eller tång om lådan och ingredienserna är varma. Lägg sedan ingredienserna på en tallrik/fat.

Steg 2.

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningarna för den ingrediens du vill tillaga. Obs: detta är vägledande tider i schemat, det kan variera beroende på storlek, form etc. Vi kan inte garantera det bästa alternativet för ditt val av ingrediens.

Tabell:

	Min - max	Tid (min)	Temperatur	Skaka	Extra info
Potatis och frittars					
Tunnfrysta frittars	300-500	16-18	200	skaka	
Tjockt frysta frittars	300-500	18-20	200	skaka	
Hemlagade frittars (8x8 mm)	300-500	15-25	200	skaka	Tillsätt en 1/2 sked olja
Hemlagade potatisstavar	300-500	18-25	180	skaka	Tillsätt en 1/2 sked olja
Hemlagade potatiskuber	300-450	15-25	180	skaka	Tillsätt en 1/2 sked olja
Rösti	250	15-18	180	skaka	

Potatisgratäng	500	15-18	200		
Kött och fågel					
Biff	100-500	18-20	180		
Kotletter	100-500	18-20	180		
Hamburgare	100-500	18-20	180		
Korv	100-500	13-15	200		
Kycklinglår	100-500	18-22	180		
Kycklingbröst	100-500	15-22	180		
Snacks					
Vårrullar	100-400	8-10	200	Skaka	Använd ugnen
Frysta kyckling nuggets	100-500	10-15	200	Skaka	Använd ugnen
Frysta fiskpinnar	100-400	5-12	200	Skaka	Använd ugnen
Frysta ostsnavs m. rasp	100-400	8-10	180	Skaka	Använd ugnen
Fyllda grönsaker	100-400	10-15	160		
Bakning					
Tårta	300	20-25	160		Använd bakplåt
Paj	400	20-22	180		Använd bakplåt
Muffins	300	15-18	200		Använd bakplåt
Söta snacks	400	20	160		Använd bakplåt

Baktips.

1. mindre ingredienser behöver lite kortare tillagningstid än större ingredienser.
2. En stor portion ingredienserna ska bara ha lite längre tillagningstid och en mindre portion ingredienser något kortare tillagningstid.
3. Genom att skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden, kan du optimera resultatet och förebygga ojämn tillagning.
4. Tillsätt lite olja på färskpotatis för att få ett knaprigt resultat. Börja tillaga ingredienserna i Air Fryern inom några minuter efter att oljan applicerats.
5. Tillaga inte väldigt feta ingredienser, såsom korvar, i Air Fryer.
6. Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i Air Fryer.
7. den optimala mängden för att uppnå krispiga pommes frites är max 500 gram.
8. använd t.ex. färdiggjord köpdeg för att snabbt och enkelt förbereda fyllda snacks. Färdiggjord köpdeg kräver en kortare tillagningstid än hemmagjord deg.
9. Du kan också använda Air Fryern för att värma upp ingredienser.

Underhåll och rengöring:

Rengör maskinen efter varje användning.

Behållaren, oljeavskiljaren och maskinens insida har en halkfri beläggning.

Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel/svampar för att rengöra dessa eftersom det kan orsaka skada på den halkfria belägningen.

1. Dra ut sladden från uttaget och låt maskinen svalna.

Obs: Dra ut lådan ur maskinen så att den svalnar snabbare.

2. Torka av maskinens utsida med en fuktig trasa.

3. Rengör behållaren och oljeavskiljaren med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.

Obs: behållaren och oljeavskiljaren tål maskindisk.

4. Rengör insidan av maskinen med varmt vatten och en mjuk svamp.

5. Rengör värmeelementet med en diskborste för att ta bort matrester.

6. stäng av maskinen och koppla ur den.

7. se till att alla delar är rena och torra.