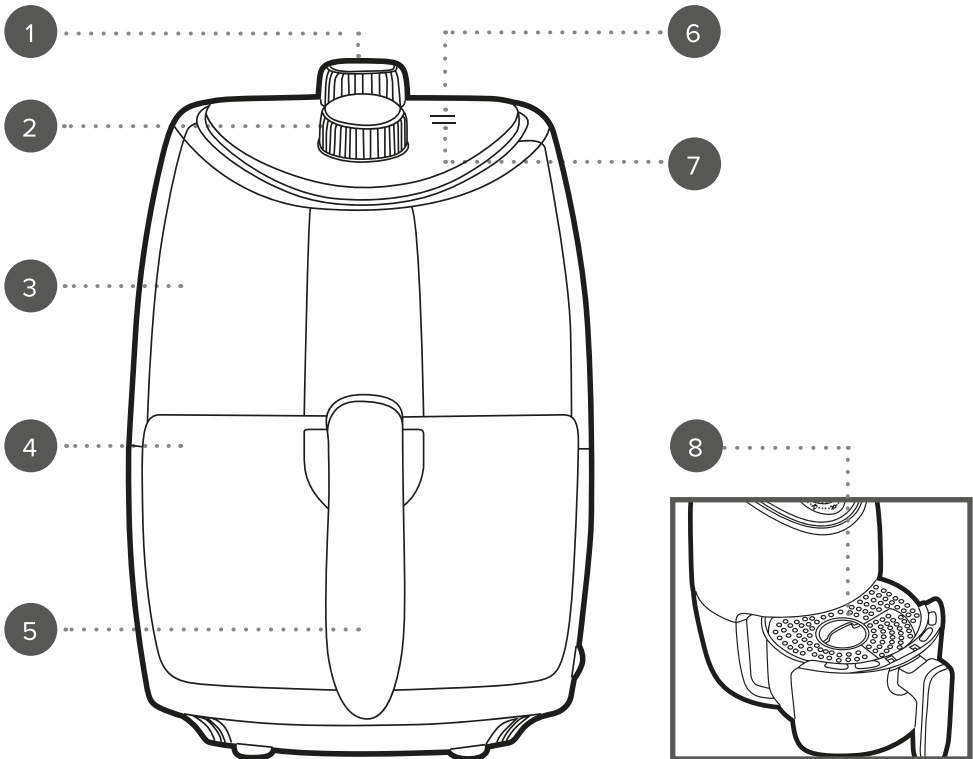


Användarhandbok

Luftfritös



1. Temperaturreglage
2. Timerreglage
3. Luftfritösens huvudenhet
4. Tillagningslåda
5. Handtag till tillagningslåda

6. Grön indikatorlampa för uppvärmning
7. Orange strömindikatorlampa
8. Matlagningsgaller med non-stick-beläggning

Spara instruktionerna för framtida bruk.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Följ alltid grundläggande försiktighetsåtgärder när du använder elektriska apparater.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten överensstämmer med den lokala matningen innan du ansluter apparaten till elnätet.
- Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, får endast använda apparaten under tillsyn eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas säkert samt förstår de eventuella risker användningen innebär.
- Du bör hålla uppsikt över barn så att de inte leker med apparaten.
- Såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt så ska inte barn rengöra eller underhålla apparaten.
- Den här apparaten är ingen leksak.
- Den här apparaten innehåller inga delar som kan repareras av användare. Endast auktoriserade elektriker får utföra reparationer. Felaktiga reparationer kan göra att användaren riskerar att skadas.
- Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn när den är påslagen eller svalnar.
- Håll apparaten och dess nätsladd på avstånd från värme eller skarpa kanter som kan orsaka skador.
- Håll nätsladden på avstånd från alla delar av apparaten som kan bli heta under användning.
- Håll apparaten borta från andra apparater som avger värme.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten med våta händer.
- Lämna inte apparaten obebakad när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Koppla inte ut apparaten ur strömförsörjningen genom att dra i sladden. Stäng av den och dra ut kontakten för hand.
- Dra inte eller bär inte apparaten med nätsladden.
- Använd inte apparaten till något annat än dess avsedda användningsområde.
- Använd inga andra tillbehör än de som medföljer.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Förvara inte apparaten i direkt solljus eller i miljöer med hög luftfuktighet.
- Flytta inte apparaten medan den används.
- Vidrör inga delar av apparaten som kan bli heta eller apparatens uppvärmningskomponenter, eftersom det kan orsaka personskador.
- Använd inte vassa eller slipande föremål med denna apparat. Använd endast plast- eller träspatlar för att undvika skador på non-stick-ytan.
- Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du byter eller monterar tillbehör.
- Koppla alltid ur apparaten efter användning och före rengöring eller underhåll.
- Säkerställ alltid att apparaten har svalnat helt efter användning innan du utför rengöring, underhåll eller förvaring.
- Använd alltid apparaten på en stabil och värmetålig yta på en höjd som är lämplig för dig.
- Vi rekommenderar inte att du använder en förlängningsladd med apparaten.

- Den här apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem utöver de som medföljer apparaten.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte användas för kommersiella ändamål.
- Den utvändiga ytan eller luckan kan bli varm under användning.



VAR FÖRSIKTIG: Het yta – vidrör inga delar eller ytor på apparaten som kan bli heta eller apparatens uppvärmningskomponenter.



WARNING! Håll produkten på avstånd från brandfarliga material.

Automatisk avstängning

Luftfritösen är utrustad med en automatisk avstängning.

Den kan aktiveras om:

1. Den inställda tillagningstiden har utgått. Timern avger ett ljud och den automatiska avstängningen aktiveras, vilket stänger av luftfritösen.
2. Tillagningslådan dras ut ur luftfritösen under tillagningen. I detta fall kommer pausar timern inte, utan fortsätter att räkna ner tills tillagningstiden har utgått.



Obs! Om luftfritösen måste stängas av innan den inställda tillagningstiden har utgått ska du stänga av den och koppla ut den ur strömförsörjningen.

Att göra och inte göra

DU SKA:

Se till att tillagningslådan är justerad korrekt när du sätter in den igen.

Håll tillagningslådan endast i handtaget.

Var försiktig när du drar ut tillagningslådan ur luftfritösen, eftersom ånga kan avges.

Töm tillagningslådan om den blir för full med överflödiga olja. Använd en värmestålig skål för att samla upp överflödiga olja och kassera den korrekt när den har svalnat.

DU SKA INTE:

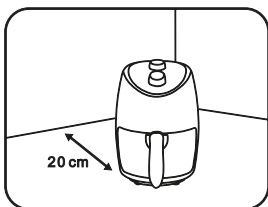
Vända tillagningslådan upp och ned med varm mat i den, eftersom överflödiga olja kan samlas i botten av tillagningslådan och kan läcka in i ingredienserna.

Täcka över luftfritösen eller dess luftintag, eftersom det stör luftflödet och kan påverka tillagningsresultaten.

Vidröra tillagningslådan under eller direkt efter användning, eftersom den blir mycket varm.

Tillagningslådan ska endast hållas i handtaget.

Skaka tillagningslådan kraftigt medan det finns överflödiga olja i den.



WARNING! SE TILL ATT LUFTFRITÖSEN HAR MINST 20 CM FRITT UTRYMME I ALLA RIKTNINGAR INNAN DEN ANVÄNDS.

Skötsel och underhåll

Stäng av och koppla ut luftfritösen ur strömförsörjningen och låt den svalna helt innan du påbörjar rengöring eller underhåll.

STEG 1: Torka av luftfritösens huvudenhet noggrant med en mjuk, fuktig trasa och torka.

STEG 2: Rengör tillagningslådan i varmt tvålatten och skölj och torka den sedan noggrant.

Sänk inte ned luftfritösen huvudenhet i vatten eller någon annan vätska.

Använd aldrig grova eller slipande rengöringsmedel eller skursvampar för att rengöra luftfritösen eller dess tillbehör, eftersom det kan orsaka skada.



Obs! Du bör rengöra luftfritösen efter varje användning.

Bruksanvisning Före första användning

Rengör luftfritösen enligt anvisningarna i avsnittet **"Skötsel och underhåll"**.



Obs! När du använder luftfritösen första gången kan en svag rök eller lukt avges. Detta är normalt och avtar snabbt. Se till att det finns tillräcklig ventilation runt luftfritösen medan den används. Vi rekommenderar att du låter luftfritösen gå utan mat under cirka tio minuter före det första användningstillfället. Detta förhindrar att den inledande röken eller lukten påverkar matens smak.

Använda luftfritösen

STEG 1: Koppla in luftfritösen i ett eluttag och slå på den.

STEG 2: Den orangefärgade och den gröna indikatorlampan tänds och anger att luftfritösen är påslagen och värms upp.

STEG 3: Ta ut matlagningslådan genom att dra ut den ur luftfritösen med handtaget. Placera tillagningslådan på en plan, stabil, värmetålig yta.

STEG 4: Placera ingredienserna ovanpå det non-stick-belagda matlagningsgallret i tillagningslådan. Skjut in tillagningslådan i luftfritösen huvudenhet för att stänga den.

STEG 5: Använd temperaturreglaget för att ställa in luftfritösen på den önskade värmeinställningen.

STEG 6: Fastställ den tillagningstid som krävs för ingredienserna och använd timerreglaget för att ställa in tiden i enlighet därmed. Timern börjar räkna ner när du släpper reglaget.

STEG 7: Det kan vara nödvändigt att skaka ingredienser halvvägs genom tillagningstiden. Ta ut matlagningslådan genom att dra ut den ur luftfritösen med handtaget. Skaka tillagningslådan försiktigt och skjut sedan tillbaka den i luftfritösens huvudenhet för att stänga den och fortsätta tillagningen.

STEG 8: Timern avger ett ljud när tillagningen är klar och den förinställda tiden har utgått. Kontrollera om ingredienserna är färdiga genom att öppna tillagningslådan försiktigt. Om ingredienserna inte är färdiga ska du stänga tillagningslådan och använda timerreglaget för att justera tillagningstiden i enlighet därmed. Om maten är färdig ska du dra ut tillagningslådan ur huvudenheten och sedan flytta innehållet till en skål eller en tallrik. Använd en värmetålig tång (medföljer inte) om ingredienserna är stora eller ömtåliga.



Obs! Om luftfritösen inte slås på har tillagningslådan inte satts i korrekt. Kontrollera att tillagningslådan är helt isatt. Om tillagningstiden eller temperaturinställningen behöver ändras under användning behöver du bara ändra timer- eller temperaturreglaget efter behov, så justerar luftfritösen inställningarna automatiskt. Under användning tänds och släcks den gröna indikatorlampan för uppvärmning för att ange att den valda temperaturen upprätthålls.



VAR FÖRSIKTIG: Tippa inte ut maten direkt i en skål eller på en tallrik, eftersom överflödiga oljan kan samlas i botten av tillagningslådan. Använd i stället alltid köksredskap för att ta ut den tillagade maten.

WARNING! Nominell spänning finns fortfarande kvar även när temperaturreglaget har vridits till avstängt läge. Stäng av luftfritösen permanent genom att koppla ut den ur strömförsörjningen. Din luftfritös blir mycket varm när den används. Var försiktig så att du undviker personskador och placera den alltid på en värmetålig yta.

Tillagningsguide

Det följande är en riktlinje för tillagning av vissa typer av mat med luftfritösen.

Detta är endast en riktlinje och tillagning bör alltid övervakas. Maten ska alltid vara riktigt varm före servering.

Potatis och pommes frites

Mat	Mängd	Ungefärlig tillagningstid	Temperatur	Extra information
Tunna frysta pommes frites	200–400 g	16–18 minuter	200 °C	Skaka pommes fritesen enligt anvisningarna i avsnittet "Använda luftfritösen" .
Tjocka frysta pommes frites	200–400 g	18–20 minuter	200 °C	Skaka pommes fritesen enligt anvisningarna i avsnittet "Använda luftfritösen" .
Hemgjorda pommes frites	200–400 g	20–30 minuter	200 °C	Följ de fullständiga anvisningarna i avsnittet "En stegvis guide för att göra pommes frites" .
Hemgjorda potatisklyftor	200–400 g	20–30 minuter	180 °C	Blötlägg potatisklyftorna i vatten för att avlägsna stärkelsen, tillsätt ½ msk olja och skaka enligt anvisningarna i avsnittet "Använda luftfritösen" .

Kött och fågel

Mat	Mängd	Ungefärlig tillagningstid	Temperatur	Extra information
Biff	100–300 g	Välstekt: 10 minuter Medelrosa: 8 minuter Blodig: 6 minuter	180 °C	Vänd halvvägs genom den totala tillagningstiden.
Hamburgare	100–300 g	18–20 minuter	180 °C	Vänd halvvägs genom den totala tillagningstiden.
Fläskkotletter	100–300 g	18–20 minuter	200 °C	Vänd halvvägs genom den totala tillagningstiden.
Kycklingbröst	100–300 g	15–22 minuter	200 °C	Kontrollera alltid att kycklingen är genomstekt.
Kycklingklubbor	100–300 g	15–22 minuter	180 °C	Kontrollera alltid att kycklingen är genomstekt.

Snacks och tillbehör

Mat	Mängd	Ungefärlig tillagningstid	Temperatur
Frysta kycklingnuggets	100–300 g	6–10 minuter	200 °C
Vårrullar	100–200 g	8–10 minuter	200 °C
Fyllda grönsaker	100–200 g	10–15 minuter	180 °C

En stegvis guide till att göra pommes frites Hemgjorda pommes frites

STEG 1: Skär potatisen till cirka 1 cm tjocka strimlor.

STEG 2: Lägg den hackade potatisen i en kastrull med kallt vatten och koka upp. Förkoka i cirka 3 minuter.

STEG 3: Töm ut vattnet från potatisen och torka den ordentligt med en pappershandduk.

STEG 4: Täck över den strimlade potatisen med ½ msk matolja eller oljesprej och placera den på det non-stick-belagda tillagningsgallret. För bästa resultat ska du se till att den är helt övertäckt med olja.

STEG 5: Tillaga på 200 °C under 20–30 minuter.

STEG 6: Skaka potatisen regelbundet (ungefär var sjätte minut) för att se till att all pommes frites blir jämnt tillagad. Spreja extra olja om pommes fritesen fastnar på det non-stick-belagda tillagningsgallret.

STEG 7: När pommes fritesen är tillagade och krispiga ska du lyfta ut dem ur luftfritösen och krydda dem.

Frysta pommes frites

STEG 1: Placera 200–400 g pommes frites på det non-stick-belagda tillagningsgallret.

STEG 2: Tillaga på 200 °C under 16–18 minuter för tunna frysta pommes frites eller 18–20 minuter för tjocka frysta pommes frites.

STEG 3: Skaka potatisen regelbundet (ungefär var sjätte minut) för att se till att all pommes frites blir jämnt tillagad.

STEG 4: När pommes fritesen är tillagade och krispiga ska du lyfta ut dem ur luftfritösen och krydda dem.

Förvaring

Kontrollera att luftfritösen är sval, ren och torr innan du förvarar den på en sval och torr plats. Linda aldrig sladden hårt runt luftfritösen, utan linda den löst för att undvika skada.

Specifikationer

Produktkod: EK2817H

Ineffekt: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uteffekt: 1000 W



RECEPT

Panerade fiskfiléer

Ingredienser

100 g torskfiléer (i jämnstora bitar för bästa tillagningsresultat)

40 g ströbröd

½ ägg, vispat

2 msk vetemjöl

1 msk parmesanost

Basilika, torkad

Olja i sprejform

Salt och peppar, efter smak

Metod

Tillsätt lite vetemjöl till en medelstor skål och vänd torskfiléerna i mjölet.

I en annan skål blandar du ihop brödsmlur, parmesan och basilika. Doppa filéerna i ägget och vänd sedan fisken i brödsmlurblandningen. Tillsätt kryddor efter smak.

Spreja fisken med olja på alla sidor, placera filéerna på matlagningsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 190 °C i ca 15–20 minuter eller tills de är gyllenbruna.

Pepparstek

Ingredienser

200 g ytterfilé av nötkött (1,5 cm–2,5 cm tjocka)

2 schalottenlökar, finhackade

50 g osaltat smör

100 ml köttbuljong

2 msk Worcestershire-sås

2 msk konjak

2 msk vispgrädde

1 msk dijonsenap

1 msk olivolja

1 msk gröna pepparkorn

Svarta och vita pepparkorn, efter smak

Salt och peppar, efter smak

Metod

Torka köttet med hushållspapper och pressa in de svarta och vita pepparkornen på båda sidor. Täck med folie eller plastfolie och kyl sedan i ca 2–3 timmar.

Lägg köttet på matlagningsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 180 °C i ca 6 (blodig), 8 (medium) eller 10 (genomstekt) minuter beroende på önskemål. Vänd köttet halvvägs för att bryna på båda sidor.

Gör såsen under tiden. Hetta upp oljan och smöret i en stekpanna och stek schalottenlöken på medelvärme tills den är mjuk. Tillsätt Worcestershire-såsen, konjak och buljong i

stekpannan. Tillaga på hög värme och skrapa fram det som samlas på botten av stekpannan för att höja smakerna. Tillsätt de gröna pepparkornen, senap och grädde, krydda sedan efter smak.

Ta upp köttet ur luftfritösen och låt det vila i ca 5 minuter innan du skär diagonalt i skivor. Tillsätt köttet till såsen. Rör om för att kombinera köttsaften med pepparsåsen och för att värma igenom köttet.

Lättstekta lammkotletter med rosmarin och vitlök

Ingredienser

3 små lammkotletter eller 2 lammkotletter
1 msk vitlök, finhackad
1 msk färsk rosmarin, hackad
½ tsk torkade chiliflingor
Färska rosmarinkvistar (valfritt)

Metod

Blanda vitlök, rosmarin och chiliflingor i en liten skål. Gnid ¼ tsk av blandningen över båda sidor av varje lammkotlett.

Strö över lammkotletterna med salt och lägg på en tallrik, täck över och kyl i ca 30 minuter eller helst upp till 4 timmar.

Lägg lammkotletterna på matlagingsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 200 °C i ca 10 minuter. Tillagningstiden kan variera. Skaka halvvägs igenom tillagningen.

Garnera lammkotletterna med rosmarin om så önskas.

Fläskkotlett

Ingredienser

1 fläskkotlett
Salt och peppar, efter smak

Metod

Krydda fläskkotletten med salt och peppar.

Lägg fläskkotletten på matlagingsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 200 °C i ca 18–20 minuter.

Den tid det tar att laga fläskkotletten beror på önskemål; vänd den halvvägs genom tillagningen för jämn färg och yta.

Fläskkotlett med senap

Ingredienser

1 fläskkotlett
Dijonsenap

Metod

Täck fläskkotletten med en generös klick dijonsenap.

Skinkstek

Ingredienser

750 g skinkstek
Salt och peppar, efter smak

Metod

Placera skinksteken på det non-stick-belagda matlagingsgallret och täck med folie.

En skinkstek på 750 g tillagas på 180 °C i ca 25 minuter. Vänd på den och tillaga sedan i ytterligare 25 minuter. Ta bort folien och låt den brynas i ca 10 minuter, vänd den sedan så att den brynas helt i ytterligare 10 minuter.

Tillagningstiden kan variera beroende på stekens form eller tjocklek.

Testa med ett spett för att se att saften är klar. Krydda efter smak.



Obs! Var försiktig när du tar bort tillagningslådan från luftfritösen, eftersom varma vätskor har samlats i botten; var försiktig för att undvika skador.

Lägg fläskkotletten på matlagingsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 200 °C i ca 18–20 minuter tills fettets är krispigt.

Vänd fläskkotletten halvvägs genom tillagningen för jämn färg och yta.

Friterad kyckling med krispig panering

Ingredienser

3 kycklingben eller 2 kycklinglår
50 g cornflakes
30 g vetemjöl
40 ml kärnmjöl
½ msk dijonsenap
½ tsk paprikapulver
½ tsk cayennepeppar
¼ tsk salvia
Olja i sprejform
Salt och peppar, efter smak

Metod

Blanda mjöl, bakpulver och salt i en skål. Doppa kycklingen i mjölet så att den är helt täckt, slå den lätt mot skålen så att eventuellt extra mjöl faller av, och ställ åt sidan. Släng överblivet mjöl. Häll cornflakes i en stor, återförslutningsbar påse och tryck ut all luft ur påsen innan du förseglar den. Krossa sedan cornflakesen genom att kavla med en brödkavel över påsen. Häll de krossade cornflakesen i en vid skål eller på en tallrik.

Blanda kärnmjök, senap, cayennepeppar, paprika och salvia i en stor skål. Doppa kycklingbitarna i kärnmjöksblandningen och vänd dem sedan i cornflakes.

Spreja med olja och lägg sedan kycklingbitarna på matlagingsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 200 °C i ca 5–10 minuter.

Sänk temperaturen till 190 °C och tillaga i ytterligare 20–25 minuter för lår och 10–15 minuter för ben. Kontrollera att kycklingen är helt genomstekt innan servering.

Friterad kyckling med sesam

Ingredienser

90 g kycklingbröst i strimlor
40 g havregryn
25 g självjäsande mjöl
10 g rostade sesamfrön
60 ml kycklingbuljong
½ msk kycklingbuljongpulver
1½ tsk salt
½ tsk vitlökpulver
½ tsk lökpulver
½ tsk sojasås
¼ tsk torkad basilika
¼ tsk torkad oregano
¼ tsk malen svartpeppar
Olja i sprejform

Metod

Täck kycklingen med ½ tsk salt, svartpeppar och vitlökpulver och kyl sedan i ca 4 timmar.

Blanda havregryn, sesamfrön, ½ tsk salt och kycklingbuljongpulver i en medelstor skål och ställ åt sidan. Blanda mjöl, ½ tsk salt, lökpulver, basilika, oregano, sojasås och kycklingbuljong i en andra skål. Doppa kycklingen i kycklingbuljongen och vänd den sedan i sesamfröblandningen.

Spreja kycklingen med olja, placera den på matlagingsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 200 °C i ca 15–22 minuter eller tills den är gyllenbrun.

Friterad kyckling med japanska smaker

Ingredienser

175 g skinnfritt, benfritt kycklingbröst, skuret i 3 cm stora kuber
1 ägg, lätt vispat
1½ msk potatismjöl

½ msk rismjöl
½ msk vitlök, finhackad
½ msk färsk ingefära, riven
½ msk sesamolja
½ msk sojasås
¼ tsk vitt socker
¼ tsk salt
¼ tsk svartpeppar
¼ kycklingbuljongtärning
Olja i sprejform

Metod

Blanda ihop ägg, salt, peppar, socker, vitlök, salt, peppar, ingefära, sesamolja, sojasås och buljongtärning i en stor skål. Tillsätt kycklingbitarna och rör om tills de är täckta. Täck och ställ i kylan i ca 30 minuter.

Ta ut skålen från kylskåpet, tillsätt potatismjöl och rismjöl till kycklingen och blanda väl.

Spreja kycklingen med olja, placera den på matlagingsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 200 °C i ca 15–22 minuter eller tills den är gyllenbrun.

Panerade kycklingbitar

Ingredienser

1 kycklingbröst
25 g ströbröd
25 g färskost
Olja i sprejform

Metod

Skär kycklingbröset i strimlor, bred på färskost jämnt och täck sedan med brödsulorna.

Spreja kycklingbitarna med olja, placera dem på det non-stick-belagda matlagingsgallret och tillaga i 200 °C i ca 15–22 minuter. Vänd efter halva tiden eller tills de är gyllenbruna och fasta.

Kycklingnuggets

Ingredienser

6 salta kex
1 skinnfri kycklingbrösthfilé, skuren i 2–3 cm stora bitar
1 ägg
1 vitlöksklyfta (kan uteslutas)
1 msk smör
1 msk torkad persilja eller 2 kvistar färsk persilja (kan uteslutas)
½ citron (kan uteslutas)
Vetemjöl
Olja i sprejform
Salt och peppar, efter smak

Metod

Förbered kycklingen genom att börja med att skala vitlöken och riva citronskalet. Lägg kexen i en matberedare med smör, vitlök, persilja, rivet citronskal och en nypa salt och peppar och kör tills blandningen är finfördelad. Häll smulorna på en tallrik.

Strö ut mjölet på en andra tallrik och knäck sedan ägget i en liten skål och vispa upp det med en gaffel. Vänd kycklingbitarna i mjölet tills alla sidor är helt täckta och doppa dem i ägget, och därefter i de smaksatta smulorna. Gnid in smulorna på kycklingbitarna så att de fastnar; kycklingbitarna ska vara helt täckta.

Spreja kycklingbitarna på alla sidor med olja, lägg dem på matlagingsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 200 °C i ca 10–15 minuter eller tills de är genomstekta, gyllene och krispiga.

Laxkroetter

Ingredienser

40 g mjöl
25 g ströbröd
16 g spad från avrunnen lax på burk
½ pinklax på burk, avrunnen, spara spadet
½ ägg
¼ hackad salladslök
½ tsk bakpulver
¼ tsk Worcestershire-sås
Olja i sprejform
Peppar, efter smak

Metod

Blanda ihop lax och ägg i en skål och rör sedan i mjöl, peppar, salladslök och Worcestershire-sås. Blanda bakpulver med spadet från laxen och vispa det tills ett skum bildas. Häll i skummet i laxblandningen och blanda med en gaffel.

Forma smeten till kroetter och vänd dem i ströbröd. Spreja med olja, placera dem på matlagingsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 200 °C i ca 15–18 minuter eller tills de är gyllenbruna.

Grillade räkor

Ingredienser

200 g jätteräkor, tvättade och skalade
80 g smör, smält
1 vitlöksklyfta, skalad och krossad
2 msk citronsaft

Metod

Blanda smält smör, citronsaft och vitlök i en liten skål. Doppa räkor i smörblandningen och placera dem direkt på matlagingsgallret med non-stick-beläggning. Grilla räkor i 200 °C

i ca 10–15 minuter och vänd dem halvvägs genom tillagningen.

Samosa med nötkött

Ingredienser

100 g nötfärs
½ paket filodeg
½ lök, hackad
½ schalottenlök, finhackad
½ timjankvist
½ msk curry
Olja i sprejform
Mjök, kan uteslutas
Salt och peppar, efter smak

Metod

Häll i lite olja i en stor kastrull på medelvärme och lägg i löken tills den mjuknar. Tillsätt därefter den finhackade schalottenlöken. Tillsätt nötfärs och timjan i pannan och tillaga i ca 5 minuter tills köttet är brynt. Ta sedan bort från värmen. Tillsätt currypulver till färsblandningen och krydda med salt och peppar.

Lägg ett ark filodeg på en plan arbetsyta och skär på längden i tredjedelar. Lägg en sked av köttet längst upp på varje degbit och vik sedan till trianglar. Använd en liten mängd mjök för att försegla kanterna.

Upprepa denna process tills köttfärsblandningen är slut.

Spreja varje samosa med olja och lägg sedan 2 samosas i taget på matlagingsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 200 °C i ca 3 minuter.

Vänd på samosaknytena och tillaga sedan i ytterligare 3 minuter, tills båda sidor är krispiga och gyllenbruna.

Stekt potatis

Ingredienser

800 g potatis, klyftad
6 msk olivolja
Salt och peppar, efter smak

Metod

Fyll en stor kastrull till hälften med kallt vatten. Lägg potatisen i kastrullen, tillsätt en nypa salt och täck med lock. Så snart vattnet kokar, sänk värmen och koka i ca 6 minuter. Häll av vattnet och skaka potatisen i ett durkslag för att ge struktur åt potatisens yta.

Placera potatisen på matlagingsgallret med non-stick-beläggning och ringla över oljan. Tillaga på 200 °C i ca 15 minuter. Vänd dem försiktigt och tillaga i ytterligare 15 minuter.

Kontrollera att potatisen inte bränns. Täck den med folie om det behövs.

Sötpotatisklyftor

Ingredienser

2 sötpotatisar, skurna i små klyftor
2 msk olivolja
1 tsk chiliflingor
Salt och peppar, efter smak

Metod

Lägg potatisklyftorna i en kastrull med kallt vatten och koka upp. När vattnet kokar häller du av det.

Lägg potatisklyftorna i en skål, håll över oljan och vänd runt för att täcka jämnt. Tillsätt chiliflingor, krydda med salt och peppar efter smak och rör om.

Lägg potatisklyftorna på matlagningsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 200 °C i ca 18–25 minuter tills de är mjuka och gyllenbruna. Vi rekommenderar att du skakar lite på tillagningslådan halvvägs genom tillagningen så att klyftorna tillagas jämnt.

Strö över havssalt vid serveringen.

Potatisklyftor med rosmarin

Ingredienser

1 mellanstor potatis, skär i små klyftor
1 vitlöksklyfta, krossad
1 färsk rosmarinkvist
Olja i sprejform
Salt och peppar, efter smak

Metod

Lägg potatisklyftorna i en kastrull med kallt vatten och koka upp. När vattnet kokar häller du av det.

Lägg potatisklyftorna i en skål, tillsätt resten av ingredienserna och blanda.

Spreja klyftorna med olja, placera dem på matlagningsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 180 °C i ca 20–30 minuter eller tills de är gyllenbruna och har en krispig yta.

Vi rekommenderar att du skakar lite på tillagningslådan halvvägs genom tillagningen så att klyftorna tillagas jämnt.

Lökringar

Ingredienser

1 stor lök
32 g vetemjöl
80 ml kärnmjök
Olja i sprejform
Salt och peppar, efter smak

Metod

Tvätta, skala och skär löken i 5 mm tjocka skivor och separera sedan skivorna till ringar.

Blanda mjöl, bakpulver och salt i en skål. Doppa lökringarna i mjölet så att de är helt täckta, slå dem lätt mot skålen för att skaka bort överflödigt mjöl och ställ åt sidan. Släng överblivet mjöl.

Doppa lökringarna i kärnmjölen tills de är helt täckta.

Skaka av överflödig kärnmjök och vänd i mjölet en gång till.

Spreja lökringarna med olja, placera dem på matlagningsgallret med non-stick-beläggning och tillaga på 200 °C i ca 5–8 minuter eller tills de är gyllenbruna.

Vi rekommenderar att du skakar lite på tillagningslådan halvvägs genom tillagningen så att lökringarna tillagas jämnt.

CE

Kassering av uttjänta batterier och elektrisk och elektronisk utrustning



Den här symbolen på produkten, dess batterier eller dess förpackning innebär att produkten och eventuella batterier som sitter i den inte får kasseras tillsammans med hushållsavfall. Det är ditt ansvar att lämna över den till en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av batterier och elektrisk och elektronisk utrustning. Den separata insamlingen och återvinningen bidrar till att bevara naturresurser och förhindra potentiella negativa konsekvenser för människors hälsa och miljön på grund av eventuell förekomst av farliga ämnen i batterier och elektrisk och elektronisk utrustning som kan orsakas av felaktig kassering. Vissa återförsäljare tillhandahåller återlämningstjänster så att användare kan lämna tillbaka uttjänt utrustning för korrekt kassering. **Det är användarens ansvar att radera alla data på elektrisk och elektronisk utrustning före kassering.** Om du vill ha mer information om var du kan lämna batterier samt elektriskt och elektroniskt avfall kontaktar du kommunen, återvinningsmyndigheten eller återförsäljaren.

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

TILLVERKAD I KINA.

CD210920/MD290124/V6