

airFRY

Mit ORANIER **airFRY** garen Speisen knusprig und mit wenig Fett. Je nach Backofenmodell liegt der **airFRY**-Korb als Zubehör bei. Der **airFRY**-Korb kann unter der Modellbezeichnung BAF600 separat bezogen werden.



Anwendungshinweise



Gefahr von Verbrennungen: Der airFRY-Korb wird im Betrieb heiß. Wie für alle Zubehörteile gilt auch für den airFRY-Korb, zum Herausnehmen stets Topflappen zu verwenden!

- den **airFRY**-Korb wahlweise direkt in Ebene 2 oder 3 einschieben oder den airFRY-Korb auf einen in Ebene 2 oder 3 geklippten Volllauszug auflegen.



- Verwendung mit Volllauszug:

- Den airFRY-Korb an die hinteren Stifte des Volllauszugs anlegen und ihn dann auf den Volllauszug legen.



- Den so aufgelegten airFRY-Korb dann mit dem Volllauszug in den Backraum schieben

- Backblech oder Fettpfanne in die unterste Ebene einschieben, um Verunreinigungen des Backraumbodens zu vermeiden
- Der **airFRY**-Korb ist zwar mit mehreren kg Gewicht belastbar, achten Sie jedoch stets darauf, das Gargut gleichmäßig und möglichst einlagig im **airFRY**-Korb zu verteilen.
- **airFRY** wird in der Betriebsart Ober-/Unterhitze mit Umluft  eingesetzt
- zum Dörren von Obst schneiden Sie das Obst in Scheiben. Dünnere Scheiben dörren schneller und behalten besser ihren Geschmack. Das Gerät nicht vorheizen. Mit **airFRY** in Betriebsart Ober-/Unterhitze mit Umluft  bei 100°C ca 4 - 5 Stunden lang dörren. Während des Dörrvorgangs die Gerätetür geschlossen halten.

Zubereitungshinweise

airFRY auf einer Ebene verwenden. Die korbähnliche Konstruktion ermöglicht eine besonders gute Luftzirkulation um das Gargut herum.

- den Backofen vorheizen
- das Gargut nach ca. 2/3 der Garzeit wenden
- Kein Backpapier verwenden, um die Luft im Garraum frei zirkulieren zu lassen
- tiefgekühlte Speisen nicht auftauen
- das Gargut gleichmäßig im **airFRY**-Korb verteilen, möglichst in einer Lage

Tipps:

- das Gargut erst nach dem Garen salzen, dadurch wird das Gargut knuspriger
- paniertes Gargut mit ein wenig Öl einsprühen

Reinigungshinweise

- Nach jedem Gebrauch den **airFRY**-Korb mit Spülmittellauge und einem weichen Tuch reinigen und anschließend trockenreiben. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein.

Garbeispiele **airFRY**, Betriebsart: Ober-/Unterhitze mit Umluft

Gargut	Temperatur (°C)	Einschubebene	Garzeit (min)*	Gewicht (g)
Geflügelteile TK, z.B. Wings	200	2 - 3	25 - 35	750
Pommes frites	200	2 - 3	20 - 30	250
Geflügelteile, frisch	180	2 - 3	25 - 30	1000
Pizza	200	2 - 3	10 - 15	-

* Garzeiten sind Richtwerte. Sie variieren je nach Menge, Beschaffenheit und/oder Temperatur des Garguts