

AIRFRYER Funktionen

Das Multitalent mit acht Programmen ist
Heißluft-Fritteuse, Mini-Backofen und Drehgrill in einem Gerät.

Costum

ermöglicht die benutzerdefinierte Einstellung zum
manuellen Auswählen der Garzeit und Temperatur

Light

ist für die Beleuchtung im Garraum
während des laufenden Betriebes

Rotate

ist die Drehtfunktion für den eingesetzten
Korb bzw. der Grill-Vorrichtung

Air Fry

(für Tiefkühlware, Vorspeisen, Pommes,
Hähnchenschenkel, Chicken Nuggets, panierte
Fischfilets)

Rotisserie

(für die Garfunktion per Rotation ganzer Hähnchen,
Spießbraten, gaz Blu Tiefkühlware, Vorspeisen,
Pommes, Hähnchenschenkel, Chicken Nuggets,
panierte Fischfilets)

Bake

(für schnelle Brote, Backwaren, Aufläufe,
Frikadellen)

Reheat

zum Wiedererwärmen von Speisen
(wie eine Mikrowelle)

Roast

zum Garen von Gemüse (Spargel, Paprika,
Brokkoli, Zucchini, Süßkartoffel etc.) Fisch,
Meeresfrüchte

Dehydrate

dörft Obst, Gemüse, Fleisch,
Kräuter..)



**Vergleich zur
"echten" Friteuse**

leichte Reinigung

Keine Geruchsbelästigung

Fettarme Zubereitung

Keine Aufheizzeit

**Keine Verletzungsgefahr
durch flüssiges Fett**

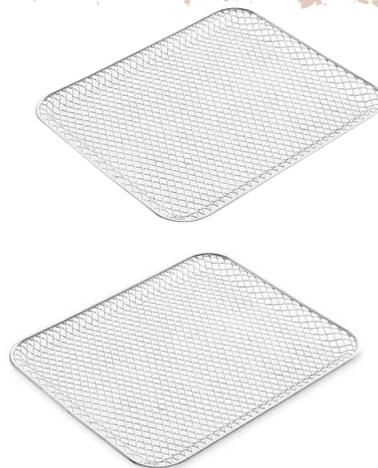
**Keine Entsorgung
von Öl/Fett**



Viel Zubehör



**Spieß, 2 Gabeln und 2
Spannschrauben**



2x Backblechgitter



Korb

Vorteile Air Fryer

Unglaubliche Vielfalt!: Es lassen sich nahezu alle Lieblings Speisen zubereiten, egal ob Pommes, Auflauf jeglicher Art, Blätterteiggerichte, Brot oder Kuchen. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Einfache Handhabung mit voreingestellten Programmen

"Frittieren" mit wenig Fett

Zeitsparend und Stromsparender als Fritteusen und Backöfen

Vielseitig einsetzbar

(Fast) Keine störende Geruchsentwicklung



Sofort einsatzbereit

Keine Entsorgung von Öl/Fett

Einfachere Reinigung als bei Fritteusen und Backöfen.

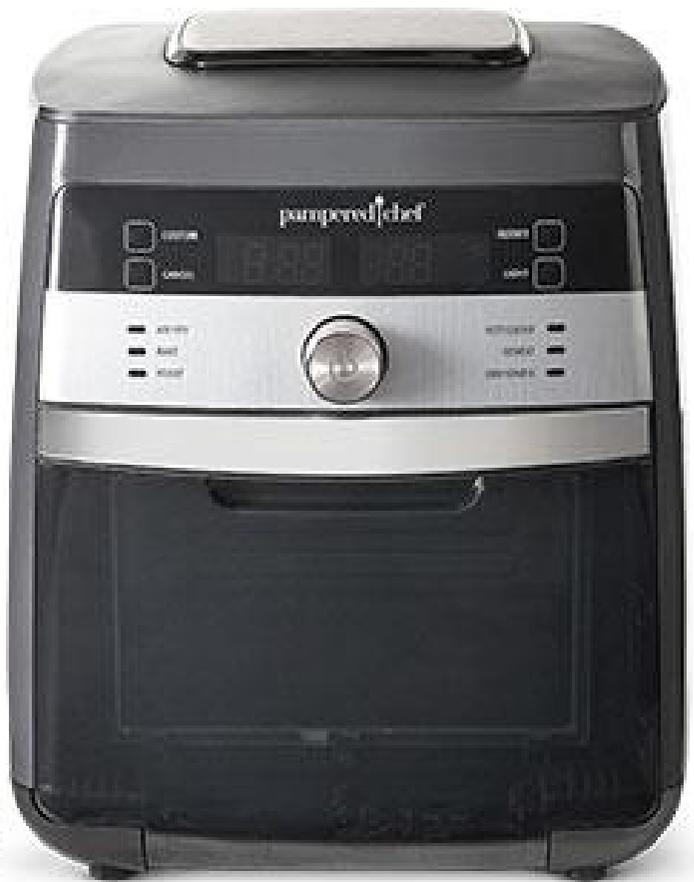
Kein spritzendes Fett

Dank Antihafbeschichtung ist der Frittierkorb leicht zu reinigen. Bis auf die Basis sind die meisten Teile Spülmaschinen geeignet.

Lieferumfang Airfryer

Ca. 37 cm hoch x 33 cm breit x 36 cm tief
11 l Fassungsvermögen

Garantie: 2 Jahre



Drehkorb



2 Backroste



Tropfschale



**Spieß
2 Gabeln
2 Spannschraube**

Lieferumfang Airfryer

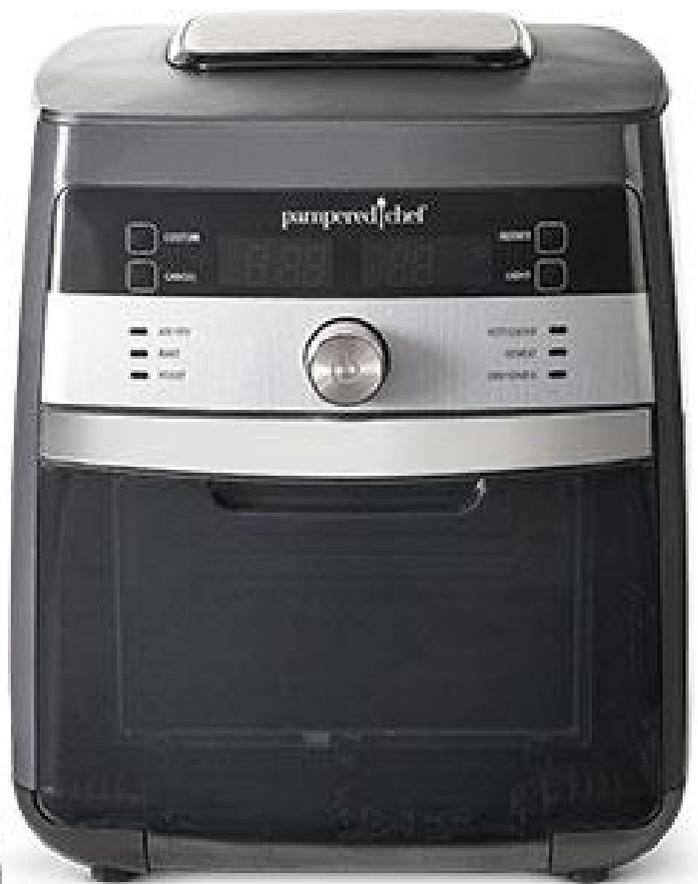
Garantie: 2 Jahren



Ofen und Heißluftfritteuse im Vergleich
Heißluftfritteusen bieten einige Vorteile. Dank dem wesentlich kleinerem Volumen, benötigen Sie keine Vorheizzeit mehr um auf Temperatur zu kommen. Das spart viel Energie und somit auch Geld. Der größte Vorteil gegenüber einem Backofen ist allerdings die erheblich effizientere Wärmeübertragung. Die geringe Kapazität, kombiniert mit der Heißlufttechnik, sorgt für Bedingungen die einer herkömmlichen Fritteuse sehr nahe kommen. Diese Tatsache spendierte den kleinen Multi Talenten vermutlich auch die Bezeichnung " Heißluftfritteuse " statt Mini Umluft Ofen. Der einzige Nachteil: Sie sind je nach Wahl Ihrer Heißluftfritteuse natürlich limitiert bei der Menge Ihrer Gerichte. Deshalb ist das Volumen Ihrer Fritteuse ohne Öl sehr wichtig. Dazu kommen wir aber noch.

Lieferumfang Airfryer

Garantie: 2 Jahren

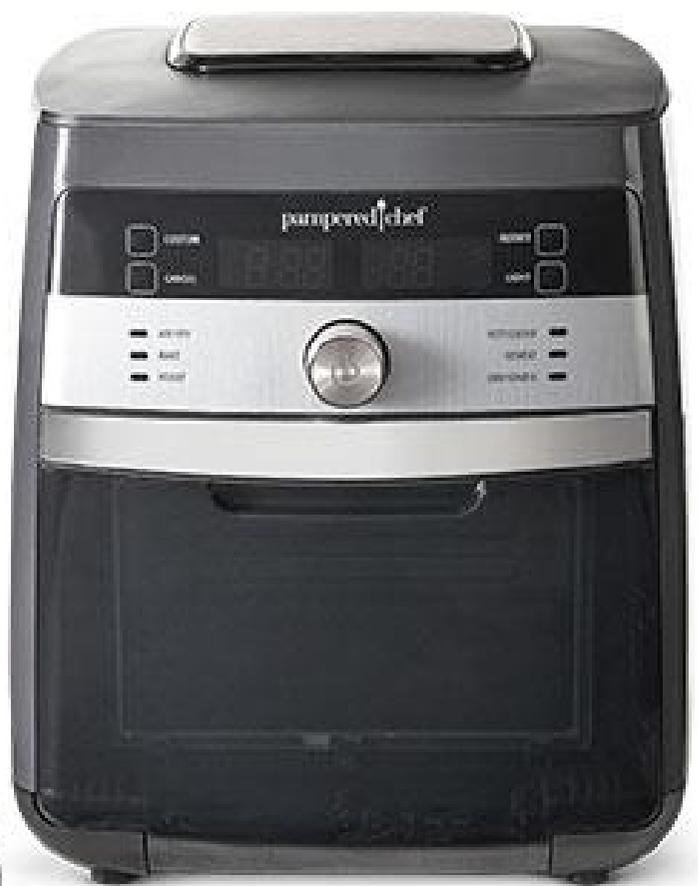


Fett- oder Heißluft- Fritteuse: Woraus schmeckt´s besser ? Genauso wie in einer herkömmlichen Fritteuse schmeckt frittiertes einer " Friteuse ohne Fett " natürlich nicht. Das liegt an der Tatsache das Fett ein Geschmacksträger ist. In einer Heißluftfritteuse schmecken die Lebensmittel auch sehr gut, aber ein bisschen anders, etwas natürlicher. Denn in ihr bleiben durch die schonende Zubereitung die Vitamine und die natürlichen Aromen enthalten.

Diese werden von einer Fritteuse normalerweise aufgrund der Hitze zerstört und der natürliche Geschmack von den ungesunden Transfetten Übertönt. Personen die auf Ihre Ernährung achten, sind deshalb mit einer Heißluftfritteuse besser bedient. Ein weiterer Vorteil einer Heißluftfritteuse gegenüber einer Fett-Fritteuse, sind die deutlich reduzierten Kalorien. Eine gleichmäßige Bräunung erreicht man allerdings mit beiden Varianten. Modelle mit einem Umwälzungsarm bewerkstelligen dies sogar ganz von alleine. Der Fritierkorb von Modellen ohne Rührarm, muss dafür allerdings zwischendurch mal geschüttelt werden.

Heißluftfritteuse vs. Fritteuse vs. Backofen

Garantie: 2 Jahren



In einer herkömmlichen Fritteuse werden die Kartoffelspalten oder anderes Frittiergut in Öl getaucht, welches elektrisch oder mit einem Tauchsieder auf hohe Temperaturen erhitzt wurde, in der Regel auf 175°C bis 190°C.

In einem Backofen werden Lebensmittel mittels Heizspiralen auf mehreren Ebenen und mit unterschiedlichen Einstellungen zubereitet: zum Beispiel lokal konzentriert als Ober- und/oder Unterhitze oder auch gleichmäßig verteilt durch einen Ventilator bei der Umlufteinstellung. Oft ist auch eine Grillfunktion integriert.

Eine Heißluftfritteuse arbeitet mittels Zirkulation sehr hoch erhitzter Luft bei hohen Geschwindigkeiten. Trotz ihres Namens kann sie nicht unbedingt nur Lebensmittel frittieren. Ein Hochleistungsgerät wie ein Philips Airfryer erfüllt mehr als nur eine einzige Heißluftfritteuse Funktion: Mit diesen Geräten können Sie, dank ihrer innovativen Heißlufttechnologien, sowohl frittieren als auch grillen, garen und sogar backen. So sind unterschiedlichste, auch gefrorene, Speisen ganz leicht zubereitet wie im Ofen, aber dank der kompakten Fritteusengröße sogar schneller.