

Kooktabel - Bosch Air Fryer Series 4

Programma*		Voedsel	Temperatuur	Duur	Tip	Min	Max
Friet		Verse friet, 500 g	180°C	30 minuten	10 x 10 mm staafjes, twee keer schudden	1 portie / 200 g	500 g
		Diepvriesfriet, 500 g	180°C	22 minuten	10 x 10 mm staafjes, één keer schudden	1 portie / 200 g	800 g
Kip		Kipfilet, 2 x 200 g per filet	200°C	25 minuten	Borstel met olie	1 portie / 200 g	800 g
		Kippenbouten, 6 stuks	200°C	25 minuten	Borstel met olie	1 portie / 250 g	6 st (750 g)
Vers eten		Voor knapperige resultaten, voeg max. 1 el olie toe					
Vlees		Worsten, 2-8 stuks	200°C	7 minuten	Laat genoeg plaats tussen de worsten	1 portie / 150 g	600 g
		Biefstuk, 2-3 x 3 cm dikte	200°C	18 minuten	5 minuten voorverwarmen, borstel met olie, omdraaien na 10 minuten	1 stuk / 250 g	3 st (750 g)
Vis		Zalmfilet, 4 x 125 g stuks	160°C	12 minuten	Borstel met olie	1 stuk / 150 g	4-5 st (750 g)
		Ingevroren garnalen, 500 g	200°C	10 minuten	Borstel met olie	1 portie / 200 g	600 g
Groenten		Gegrilde groenten, 600 g	180°C	20 minuten	Voor grof gehakte groenten, 1 el olie toevoegen, schudden na 10 minuten.	1 portie / 200 g	1 kg
Shake alarm		Controleer het voedsel en schud de mand of draai het voedsel af en toe om voor het beste resultaat					
Brood		Voorgebakken broodjes, 6 stuks	170°C	8 minuten		1 stuk / 50 g	6 st (300 g)
		Ingevroren voorgebakken broodjes, 6 stuks	160°C	12 minuten		1 stuk / 50 g	6 st (300 g)
Klein gebak		Kleine cakes or muffins, 6 stuks	160°C	18 minuten		1 stuk / 50 g	6 st (300 g)
Warmhouden			80°C	30 minuten			
Defrost			40°C	30 minuten	Vlees, groenten, vis, brood, cake		
Auto start-stop		Het apparaat stopt en start automatisch met koken wanneer de mand wordt verwijderd en teruggeplaatst.					

*Deze instellingen zijn een richtlijn. Controleer regelmatig of het eten goed is.

Kooktabel - Bosch Air Fryer Series 6

Programma*		Voedsel	Temperatuur	Duur	Tip	Min	Max
Friet		Verse friet, 700 g	180°C	30 minuten	10 x 10 mm staafjes, twee keer schudden	1 portie / 200 g	700 g
		Diepvriesfriet, 500 g	180°C	23 minuten	10 x 10 mm staafjes, twee keer schudden	1 portie / 200 g	1000 g
Kip		Kipfilet, 4 x 200 g per filet	200°C	25 minuten	Borstel met olie	1 portie / 200 g	800 g
		Volledige kip	180°C	85 minuten	Met olie insmeren, draai kip op rug tijdens koken (borstkant aan het einde)	n.v.t.	1.6 - 1.8 kg
		Kippenbouten, 8–10 stuks	200°C	25 minuten	Borstel met olie, één keer omdraaien	1 portie / 250 g	8-10 st (1 kg)
Vers eten		Voor knapperige resultaten, voeg max. 1 el olie toe					
Vlees		Worsten, 4–10 stuks	200°C	7 minuten	Laat genoeg plaats tussen de worsten	1 portie / 150 g	600g
		Biefstuk, 2–4 x 3 cm dikte	200°C	20 minuten	5 minuten voorverwarmen, borstel met olie, omdraaien na 10 minuten	1 stuk / 250 g	4 st (1 kg)
Vis		Zalmfilet, 4 x 150 g stuks	160°C	12 minuten	Borstel met olie	1 stuk / 150 g	7 st (1 kg)
		Ingevroren garnalen, 800 g	200°C	10 minuten	Borstel met olie	1 portie / 200 g	800 g
Groenten		Gegrilde groenten, 600 g	180°C	20 minuten	Voor grof gehakte groenten, 1 el olie toevoegen, schudden na 10 minuten.	1 portie / 200 g	1400 g
Shake alarm		Controleer het voedsel en schud de mand of draai het voedsel af en toe om voor het beste resultaat					
Brood		Voorgebakken broodjes, 7 stuks	170°C	8 minuten		1 stuk / 50 g	7 st (350 g)
		Ingevroren voorgebakken broodjes, 9 stuks	160°C	12 minuten		1 stuk / 50 g	9 st (450 g)
Klein gebak		Kleine cakes or muffins, 6-9 stuks	150°C	18 minuten		1 stuk / 50 g	9 st (450 g)
Warmhouden			80°C	30 minuten			
Auto start-stop		Het apparaat stopt en start automatisch met koken wanneer de mand wordt verwijderd en teruggeplaatst.					
*Deze instellingen zijn een richtlijn. Controleer regelmatig of het eten goed is.							