

Enrico

**HEISLUÛTOFEN / GRILL - AIR GRILL &  
HALOGEN OVEN / HETELUCHTOVEN/ GRILL /  
FOUR HALOGÈNE ET GRILL A AIR PULSE /  
AIR GRILL & HALOGEN OVEN / АЭРОГРИЛЬ  
Конвекционная печь**

Art.Nr. 812.142



Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen.  
Read all instructions before use  
Lees voor gebruik de aanwijzingen.  
Merci de lire toutes les consignes avant l'utilisation.  
Leggere le istruzioni prima dell'uso.  
Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen sollten beim Benutzen von elektrischen Geräten immer befolgt werden:

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung.
2. Schalten Sie das Gerät vor dem Ziehen des Netzsteckers immer aus.
3. Ziehen Sie den Netzstecker durch Ziehen am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
4. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe und tragen Sie Handschuhe.
5. Zum Schutz vor elektrischem Schlag tauchen Sie weder Kabel, noch Stecker oder Motoreinheit in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Gute Beaufsichtigung ist notwendig, wenn dieses Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
7. Ziehen Sie vor dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch den Netzstecker.
8. Lassen Sie das Gerät vor dem An- oder Abbau von Teilen abkühlen.
9. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker.
10. Wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder beschädigt wurde, Bringen Sie das Gerät für Überprüfung, Reparatur und Wartung zur nächstgelegenen autorisierten Serviceeinrichtung.
11. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, kann zu Verletzungen führen.
12. Nicht im Freien benutzen. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien geeignet.
13. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Heizplatten, Gas- oder Elektroherden oder in einen heißen Ofen.
14. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
15. Besondere Vorsicht ist beim Bewegen dieses Gerätes notwendig, wenn es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
16. Verwenden Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck.
17. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
18. Stellen Sie das Gerät auf einen geraden, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
19. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
20. Benutzung des Geräts nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder im Umgang mit dem Gerät unerfahrene Personen, es sei denn, sie werden beim Gebrauch des Geräts durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person entsprechend beaufsichtigt oder angeleitet.
21. Bitte beaufsichtigen Sie Kinder, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.
22. Bewahren Sie diese Anleitung auf.

## SICHERHEITSHINWEISE

1. Heben Sie den Heißluftgrill nicht an und bewegen Sie ihn nicht, während das Netzkabel in der Netzsteckdose steckt. Ziehen Sie den Netzstecker, dann heben Sie mit beiden Händen das Oberteil ab und bewegen das Gerät vorsichtig.
2. Vor dem Abnehmen des Deckels:
  - a) Stellen Sie den Timer aus.
  - b) Ziehen Sie den Netzstecker,
  - c) Heben Sie den Deckel am Griff hoch.
  - d) Stellen Sie das Oberteil ab, vorzugsweise sollten der Edelstahlrand und der Griff/Plastikdeckel auf einer ebenen Oberfläche liegen.
3. Legen Sie die heiße Unterseite des Deckels nicht direkt auf laminierte Oberflächen, Holz, Papier, Plastik oder andere brennbare Oberflächen. Legen Sie den Deckel nur auf hitzebeständige Oberflächen.
4. Legen Sie den Deckel nie auf einen Stuhl oder eine Bank, während das Gerät mit dem Netz verbunden und in Betrieb ist.
5. Stellen Sie das Oberteil immer auf die Schüssel, bevor Sie den Netzstecker einstecken und das Gerät anschalten.
6. Die Seiten der Schüssel müssen einen Mindestabstand von 8 cm zu anderen Oberflächen haben.
7. Nicht mit metallischen Scheuerschwämmen reinigen. Teile können vom Schwamm abbrechen und in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen, was zu elektrischem Schlag führen kann.

## ZUBEHÖR:

Glas Schale



Zange



Hohe Rost



Lage Rost



Bakblech



Erhöhungsring



## **DORSTELLUNG DES HEISLUFTGRILLS**

**Der Heißluftgrill ist ein neues transportables günstiges Gerät, das alle Vorteile eines**

**größeren konventionellen Herds aufweist, aber nur einen Bruchteil davon kostet. Sie können damit Ihre Kochkünste nutzen, um schneller und besser zu kochen.**

**Sie können ihn leicht zum Esstisch tragen und direkt daraus das Essen servieren. Er hält das Essen warm und Sie müssen keine zusätzlichen Schüsseln reinigen.**

**Der Heißluftgrill gart alles, was auch ein Herd gart**

Er ist ein vielseitig verwendbarer Herd, mit dem sich alle Arten von Menüs zubereiten lassen, die normalerweise für die Zubereitung einen großen Küchenherd benötigen würden.

### **Der Heißluftgrill gart auf viele Arten**

Er kann braten, backen, grillen, kochen, dämpfen, aufwärmen oder auftauen.

### **Der Heißluftgrill ist wirtschaftlich**

Er verbraucht weniger als die Hälfte des Stroms eines konventionellen Herds und ungefähr so viel, wie ein normaler Mikrowellenherd. Das resultiert daraus, dass er kompakt ist und für das Aufheizen weniger Energie verbraucht und doch dasselbe Ergebnis erzielt. Sie sparen Zeit und Geld, wobei Ihr Essen perfekt gegart wird.

### **Der Heißluftgrill ist schnell**

Er gart 20 bis 60 % schneller als ein konventioneller Herd. Dies ergibt sich aus der Kombination der kompakten Größe, dem effizienten Design und dem Ventilator unterstützten Erwärmungsprinzip.

### **Der Heißluftgrill gart fettfrei**

Weil Sie immer mit Heißluft garen (trockene Röstung) und das Essen auf dem Drahtgitter liegt, bleibt kaum Fett im Gargut zurück und das Essen wird kalorienärmer und der Cholesteringehalt wird gesenkt.

### **Der Heißluftgrill reist überall hin**

Er ist transportabel und eignet sich besonders für Reisen. Sie können ihn zuhause und im Büro verwenden oder Sie können ihn auf Reisen mitnehmen (Hotels, Motels, Ferienwohnungen, Wohnmobile, Wohnwagen u.a.).

### **Der Heißluftgrill ist selbstreinigend**

Die Umwälzung der Heißluft führt eine automatische Turbospülung durch.

### **Der Umluftgrill gart gleichmäßig**

Das Garen mit heißer Umluft bräunt Ihr Essen rundum.

### **Der Umluftgrill ist einfach zu bedienen**

**Sie können Ihr Essen beim Garen beobachten**

**Das Essen bleibt saftig (und trocknet nicht aus).**

**Heißluft verursacht keinen Rauch und Ihr Essen brennt nicht an**

**Ob Sie für eine oder zwei Personen oder die ganze Familie kochen, der Heißluftgrill hilft Ihnen Zeit und Geld zu sparen, während Ihr Essen perfekt gart.**

## BENUTZUNGSANLEITUNG

### Vor dem ersten Kochen mit Ihrem Heißluftgrill:

- Wischen Sie die Glasschüssel mit einem feuchten Schwamm aus.
- Setzen Sie den Deckel mittig auf und befestigen Sie ihn auf der Schüssel.
- Stecken Sie den Netzstecker ein.
- Stellen Sie das Thermostat auf 250 °C ein.
- Stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein, um Schmiermittel vom Gerät zu entfernen (Sie werden einen leichten Rauchgeruch bemerken).
- Lassen Sie das Gerät 5 Minuten abkühlen, bevor Sie das Oberteil abnehmen.

**ANMERKUNG: Achten Sie darauf, dass die Seiten der Schüssel einen Mindestabstand von 8 cm zu anderen Oberflächen haben.**

1. Legen Sie das Essen in die Mitte der Schüssel auf das zweistöckige Gestell. Das Essen sollte einen Abstand von 2 bis 3 cm von der Glaswand haben, um eine größtmögliche Luftzirkulation zu gewährleisten.
2. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
4. Stellen Sie Thermostat und Timer entsprechend den Anforderungen ein. Schauen Sie im Rezept oder auf der **Übersichtskarte** die empfohlene Gartemperatur und Zeit nach.
5. Ihr Heißluftgrill erwärmt sich schnell auf die eingestellte Temperatur und hält diese bis zum Ablauf der eingestellten Zeit aufrecht. Der Ventilator und das Heizelement schalten dann beide **„Off (Aus)“**.

**ANMERKUNG:** Der Thermostat überwacht die Temperatur durch „Off (Aus)“schalten des Heizelements genau. Sie werden das An- und Ausschalten der Temperaturleuchte bemerken. Der Timer schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit aus und eine Klingel erinnert Sie an den Ablauf der Garzeit.

## WARTUNG

**Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.**

### FÜR EINE LEICHTE REINIGUNG:

1. Verwenden Sie ein Spültuch oder einen Schwamm mit mildem Spülmittel und warmem Wasser. Wischen Sie die Glasschüssel, den Deckel und das Ventilatorgehäuse damit ab.
2. Spülen Sie die Glasschüssel gut ab, um das Spülmittel zu entfernen.

### ANMERKUNG:

- **Tauchen Sie den Deckel niemals in eine Flüssigkeit. Wenn Sie das Gerät tiefgründiger reinigen müssen, verwenden Sie bitte einen Nylon- oder PE-Kratzschwamm.**
- **Verwenden Sie keinen Stahlwollschwamm oder anderes scheuerndes Material.**
- **Verwenden Sie niemals Lösungsmittel oder aggressive Reinigungsmittel.**
- **Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in den Deckel gelangt.**

### SELBSTREINIGUNG DER GLASSCHÜSSEL:

1. Füllen Sie die Glasschüssel 4 cm hoch mit Wasser und mildem Spülmittel.
2. Setzen Sie den Deckel auf.
3. Stellen Sie das Thermostat auf „**wash(Spülen)**“ und den Timer auf **10** Minuten ein. Die heiße Umluft führt eine Turbospülung durch, die sogar festgebackene Speisereste entfernt. Das Drahtgestell und andere verschmutzte Teile können bei diesem Vorgang im Heißluftgrill zum Vorwaschen bleiben.
4. Wenn der Timer **ausschaltet**, nehmen Sie den Deckel ab und spülen Sie die Schüssel in warmem Wasser ab, um alle Spülmittelrückstände zu beseitigen. Wenn der Heißluftgrill besonders verschmutzt ist, schalten Sie das Reinigungsprogramm noch mal für **2 bis 3** Minuten an.

## ÜBERSICHTSKARTE

**Bitte beachten Sie folgendes:**

**Wie man brät, Wie man bäckt, Wie man kocht, Wie man dämpft, Wie man frittiert, Wie man röstet, Wie man auftaut.**

**Eine Gartabelle für: Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte, Backwaren, Eier, Gemüse.**

### Allgemeine Richtlinien

#### Wie man brät

- Legen Sie das Fleisch direkt auf das Drahtgestell.
- Denken Sie daran, dass die Garzeit unterschiedlich sein kann, abhängig von Größe und dem gewünschten Gargrad. Schauen Sie in der Kochanleitung nach den Richtlinien.

### Wie man bäckt

- Legen Sie das Backgut auf ein Backblech aus Metall oder hitzebeständigem Glas das einen maximalen Durchmesser von 30 cm hat.um genügend Platz für die Zirkulation von heißer Luft zum Backen des Backguts zu lassen.
- Wenn Sie kein Backblech in der richtigen Größe haben, können Sie einfach aus Aluminiumfolie ein Blech formen.
- Schauen Sie in der Tabelle nach den Richtlinien für Backwaren.

### Wie man kocht

- Legen Sie das Essen direkt auf das Drahtgestell.
- Bei sehr dicken Fleischstücken wenden Sie das Kochgut auf der Hälfte der Garzeit.
- Wie Braten ist auch die Kochzeit abhängig von der Größe der Stücke, dem Fettgehalt u.a.

### Wie man dämpft

- Sie können Gemüse gleichzeitig mit dem Hauptgericht dampfgaren, indem Sie das Gemüse in eine Tasche aus Alufolie tun: fügen Sie ein paar Tropfen Wasser hinzu und verschließen Sie die Tasche.
- Sie können auch eine Tasse Wasser zusammen mit Kräutern und Gewürzen in den Untertopf füllen, um Fisch und Gemüse zu dämpfen.

### Wie man frittiert

- Sie können Pommes frites ohne Öl herstellen, indem Sie Kartoffelstreifen in mehrfach ungesättigtes Öl tauchen, das überschüssige Öl abtropfen lassen und denn gemäß Kochanleitung garen.
- Um herrliches Brathähnchen zuzubereiten, tauchen Sie die Hühnerstücken in Teig und danach in Speiseöl, lassen Sie das überschüssige Öl abtropfen und garen Sie gemäß der mitgelieferten Tabelle.

### Wie man röstet

- Sie können perfektes Toastbrot und Snacks mit dem Heißluftgrill ohne Vorheizen herstellen. Legen Sie einfach das Essen direkt auf das Drahtgestell und beobachten Sie den Toastvorgang. Es wird außen knusprig und innen weich bleiben.
- Sie können auch weich gewordene Snacks, wie Cracker, Chips und auch Plätzchen wieder aufbacken, indem Sie sie für ein paar Minuten bei Höchsttemperatur in den Heißluftgrill legen, damit sie wieder knusprig werden.

### Wie man auftaut

- Sie können den Heißluftgrill zum gleichmäßigeren Auftauen von Gefriergut verwenden als in der Mikrowelle. Stellen Sie einfach die Temperatur auf 50°C ein und kontrollieren Sie das Essen alle 5 - 10 Minuten.
- Um gefrorene Fertiggerichte zu garen, verringern Sie die empfohlene Temperatur um 20°C. Beispiel: 225°C auf 205°C. Die Kochzeit verringert sich im Heißluftgrill auch um 30 bis 50 %. (Beispiel 20 Minuten auf 10 – 15 Minuten)

### Allgemeine Richtlinien und Vorsichtshinweise

- Achten Sie darauf, dass Essen gleichmäßig im Heißluftgrill zu verteilen, um eine gleichmäßige Luftzirkulation um das Essen herum zu gewährleisten.
- Beim ersten Ausprobieren eines Rezeptes kontrollieren Sie den Garvorgang durch das Glas, da die Garzeit des Heißluftgrills recht kurz ist.
- Da es praktisch ist, das Essen direkt auf das Drahtgestell zu legen, ist es gut, es mit Antihafespray zu besprühen, um ein Anbacken zu vermeiden.
- Der Heißluftgrill ist selbstreinigend. Füllen Sie einfach 5 cm hoch Wasser in das Unterteil und stellen Sie die Temperatur für 10 – 12 Minuten auf 100°C ein.
- Bei einem stark verschmutzten Grill fügen Sie etwas Spülmittel zum Wasser hinzu und wischen Sie Flecke wenn nötig ab.

### Die Glasoberfläche wird heiß!

- Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe, wenn Sie das Gerät berühren und verwenden Sie den isolierten Griff.

### Heißluftgrill KOCHANLEITUNG

	Garen (Min.)	Temperatur	Lage auf Gestell
<b>Geflügel</b>			
Huhn - Ganzes	35-40	200°C	Unten
Huhn - Teile	15-20	200°C	Oben
Pute	60-90	200°C	Unten
Ente	50-60	200°C	Unten
<b>Fleisch</b>			
Rinderbraten(1,5 kg) - Blutig	35-40	175°C	Unten
Rinderbraten (1,5 kg) - Medium	45-50	175°C	Unten
Rinderbraten (1,5 kg) -Durchgebraten	55-60	175°C	Unten

Steak Medium	8-10	250°C	Oben
Lammbraten (1,5 kg) Medium	60-70	200°C	Unten
Lammbraten (1,5 kg) Durchgebraten	80-90	200°C	Unten
Würstchen 10 200°C		Unten	
<b>Eier</b>			
Pochiert	5-6	175°C	Unten
Weich-gekocht	4-5	200°C	Unten
Omelett	10-12	175°C	Unten
<b>Kuchen</b>			
Boden	20-25	200°C	Unten
Kuchen	35-40	150°C	Unten
<b>Pasteten</b>			
Pasteten Kruste	10-12	200°C	Oben
gefüllte Pastete	25-30	175°C	Unten
gefüllte Teigkruste	30-35	175°C	Unten
Baiser	5-8	175°C	Unten
<b>Hefebrot</b>			
Leib	15-20	175°C	Unten
Brötchen	15-20	175°C	Unten
Gebäck	10-20	200°C	Oben
Muffins	15-18	175°C	Unten
Maisbrot	10-20	175°C	Unten
<b>Plätzchen</b>			
Spritzgebäck	8-10	190°C	Unten
Ausgerollte	12-15	190°C	Unten
Riegel	15-20	190°C	Unten
<b>Gefrorene Pizza</b>			
	9	200°C	Oben
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>			
Fisch	7-10	200°C	Oben
Shrimps	8-10	200°C	Oben
Gedämpfte Muscheln	3-5	160°C	Unten
Hummer	12-15	175°C	Unten
<b>Gemüse</b>			
Backkartoffeln	20-35	250°C	Unten
Pommes Frites	12-15	200°C	Oben

## REZEPTE

Bitte schauen Sie auf der **Übersichtskarte** die allgemeinen Richtlinien zu den Garzeiten und –Methoden nach.

### DAMPFGAREN VON GEMÜSE

Um Gemüse während dem Backen oder Braten zu dämpfen, wickeln Sie es einfach in Folie ein. **Befestigen Sie die Folie, damit sie nicht vom Ventilator weggeblasen oder eingezogen wird.** Legen Sie die folienumwickelten Teile so in den Heißluftgrill, dass die Luft darum zirkulieren kann (Sie können beide Gitter verwenden, um auf zwei Höhen zu garen). Das Dampfgaren auf diese Art dauert etwas länger als im Topf. Fisch kann auch in Folie in seinem eigenen Saft gedämpft werden. Fügen Sie etwas Zitronensaft hinzu und leingeschnittenes Gemüse.

### KUCHENBACKEN

Stellen Sie die Kuchenform auf das Drahtgestell in der Schüssel. Wenn Sie einen sehr feuchten Kuchen fast ohne Kruste backen wollen, befestigen Sie eine Folie über der Kuchenform. Sie können die Folie kurz bevor der Kuchen fertig ist entfernen, damit die Oberseite etwas austrocknen kann. Kuchen backen im Heißluftgrill etwas schneller als in einem konventionellen Herd.

### BACKEN VON PASTETEN, GEBÄCK UND ÄHNLICHEM

Legen Sie diese in den Siebeinsatz oder in ein anderes Geschirr auf das Drahtgestell. Wenn Sie sie nicht so knusprig wollen, decken Sie sie in der ersten Backphase mit Folie ab. Pasteten und Gebäck backen im Heißluftgrill auch etwas schneller.

## TIPPS

1. Vermeiden Sie das Übereinanderstapeln von Essen, um mehr zuzubereiten. Wenn die Luft nicht um das Essen zirkulieren kann, garen Sie nur das Obere. Lassen Sie immer Platz für die Luftzirkulation und verwenden Sie das zweistöckige Gestell oder die Siebackform, wenn nötig.
2. Nach dem Garen des Essens drehen Sie das Thermostat herunter und lassen Sie den Ventilator für mehr Knusprigkeit laufen.
3. Nehmen Sie das Oberteil erst kurz vor dem Servieren ab und tragen Sie die Schüssel auf den Tisch.
4. Um das Reinigen Ihres Heißluftgrills noch einfacher zu machen, sprühen Sie die metallischen Oberflächen (Drahtgestelle, Siebeinsatz und die Unterseite des Deckels) vor dem Verwenden mit Antihaf-Backspray ein.
5. Ein Fleischthermometer kann zur einfachen Bestimmung des Bratenzustands verwendet werden. 70°C ist blutig, 85°C ist medium, 102°C ist durchgebraten.

## FRÜHSTÜCK

### CROISSANTS

Für 3 bis 4 Croissants: Stellen Sie den Thermostat auf **105°C** und heizen Sie den Heißluftgrill vor. Aufwärmen der Croissants für **3 bis 6 Minuten**. Gefrorene Croissants brauchen **6 bis 10 Minuten**.

### BRÖTCHEN

Für die Brötchen von gestern: Befeuchten Sie Ihre Hände und drehen Sie damit das Brötchen. Legen Sie es auf das zweistöckige Gestell und wiederholen Sie dasselbe bei den anderen Brötchen. Stellen Sie den Thermostat auf 105 °C für 5 bis 10 Minuten ein. Die Brötchen sind wie frisch gebacken.

### GEBRATENER SPECK

Entfernen Sie die Rinde und überschüssiges Fett von den Speckstreifen. Legen Sie die Streifen auf das zweistöckige Gestell. Stellen Sie den Thermostat auf 230°C für ca. 6 bis 8 Minuten oder bis sie den von Ihnen gewünschten Zustand haben.

## FLEISCH

### GEFÜLLTES KALBSSCHNITZEL

125 g Kalbsbrust, mit Taschenschnitt  
2 EL Butter, Knoblauch, Salz und Pfeffer

#### FÜLLUNG:

1 EL Butter  
100 g fein gehackte Zwiebeln  
1 EL Zitronensaft  
1 TL geriebene Zitronenschale  
200 g gewürfelte Pilze  
400 g Semmelmehl  
1 Ei, leicht geschlagene Sahne  
1 EL Butter

Heizen Sie die Bratpfanne vor, schmelzen Sie 1 EL Butter und braten Sie darin die Zwiebeln an, bis sie weich sind. Fügen Sie die Schale und den Saft der Zitrone, den Knoblauch und die Pilze hinzu. Braten Sie dies zusammen für 3 bis 4 Minuten an. Stellen Sie es in einer großen Schüssel auf die Seite. Fügen Sie Semmelmehl, Knoblauch, Salz und Pfeffer zum Anbraten des Gemüses hinzu.

Binden Sie alles mit Ei und genügend Sahne ab, damit es eine feste Konsistenz bekommt.

Füllen Sie die Füllung in die Fleischtasche und verteilen Sie sie gleichmäßig. Nähen Sie die Tasche zu.

Bestreichen Sie das Kalbfleisch mit geschmolzener Butter und legen Sie es auf das untere Gestell.

Heizen Sie auf 163 °C vor und Braten Sie es für 20 Minuten. Wenden Sie es, bestreichen Sie es erneut. Braten Sie es zusammen mit Kartoffeln für weitere 40

Minuten bis es gar ist. Servieren Sie es mit Erbsen.

Gießen Sie den Bratensaft aus der Schüssel über das servierte Fleisch.

### HONIGHÄHNCHENFLÜGEL

1 kg Hähnchenflügel  
12  
2 EL Honig  
2 EL Tomatenpaste

#### MARINADE

2 EL Zitronensaft  
2 EL Sojasoße  
1 TL gehackter Ingwer

Schneiden Sie das überschüssige Fett von den Hähnchenflügeln und entfernen Sie die Spitzen. Trocknen Sie die Flügel und legen Sie sie in eine Schüssel. Mischen Sie Zitronensaft, Sojasoße und Ingwer. Gießen Sie es über die Hähnchenflügel, wenden Sie diese und lassen Sie alles für 3 bis 4 h unter gelegentlichem Wenden ziehen.

Mischen Sie Honig, Tomatenpaste und 2 EL der Marinade. Entnehmen Sie die Hähnchenflügel und legen Sie sie auf das zweistöckige Gestell. Grillen Sie sie für 10 Minuten bei 163 °C. Nehmen Sie die Flügel heraus und wenden Sie sie in der Honig-Tomaten-Mischung. Legen Sie die Flügel wieder auf das Gestell und garen Sie sie für 5 Minuten. Nehmen Sie sie wieder heraus und wenden Sie sie in der Mischung und garen Sie sie die letzten 5 Minuten.

#### RIPPENROLLBRATEN

b) 1/2 kg gerollte Rinderrippe, Salz und Pfeffer  
2 EL Rotwein  
1 EL Wasser  
2 EL Mehl, Wasser

Entfernen Sie das überschüssige Fett. Streuen Sie Salz und Pfeffer darüber und reiben Sie dies gut ein. Legen Sie das Fleisch in eine eingefettete Backform und gießen Sie Wein und Wasser über das Fleisch. Lassen Sie es 4 h in der Marinade ziehen. Braten Sie es auf dem niedrigen Gestell im Heißluftgrill. Braten Sie es bei 160 °C für 1 Stunde. Wenden Sie das Fleisch und braten Sie es für weitere ca. 40 Minuten für blutig, 50 Minuten für medium oder 1 Stunde für durchgebraten bei 175 °C. Für 6 Personen.

#### EINZELNES RIND WELLINGTON

1 kg 10 cm dicke Filetsteaks  
1 EL Butter, Knoblauch, Salz und Pfeffer  
2 EL Leberwurst  
1 EL Cognac

1 Paket Gefrier-Blätterteig, aufgetaut  
1 Eigelb, mit etwas Wasser verschlagen

Schneiden Sie das überschüssige Fett ab, streuen Sie Knoblauch, Salz und gemahlene Pfeffer darüber. Legen Sie es auf das niedrige Gestell in den Heißluftgrill, vorgeheizt auf 160 °C, und garen Sie es für 4 Minuten. Nehmen Sie es heraus und lassen Sie es abkühlen. Mischen Sie die Leberwurst mit dem Cognac und verteilen Sie alles über den Steaks. Rollen Sie den Blätterteig aus und schneiden Sie ihn in 4 Quadrate, die groß genug sind, um die Steaks darin einzuwickeln. Legen Sie ein Stück in die Mitte des Blätterteigquadrats und falten Sie es um, bis es ganz eingepackt ist. Verschließen Sie die Säume mit etwas Wasser und bestreichen Sie die Oberseite mit dem geschlagenen Eigelb. Legen Sie es wieder auf das untere Gestell im Heißluftgrill und garen Sie es bei 215 °C für 15 Minuten oder bis es goldbraun ist. Für 4 Personen.

#### BRATHÄHNCHEN

1 Hähnchen  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Butter  
100 g Pilze  
300 g Semelmehl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, evt. Zitronenschale  
1 EL gehackte Petersilie  
1 TL getrockneter Majoran, Prise Muskatnuss  
1 Ei

Petersilie(optional)

Waschen Sie das Hähnchen innen gut und entfernen Sie alles überschüssige Fett. Schälen und hacken Sie die Zwiebel Geben Sie sie in die Pfanne und braten Sie sie in Butter leicht an bis sie weich sind. Fügen Sie die Pilze hinzu und braten Sie alles eine weitere Minute. Rühren Sie das Semelmehl, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran, Muskat und das geschlagene Ei hinzu. Füllen Sie die Füllung in das Hähnchen und verschließen Sie die Öffnung. Streuen Sie Salz und Pfeffer über das Hähnchen und reiben Sie sie in die Haut ein. Legen Sie das Hähnchen auf das niedrige Gestell in den Heißluftgrill. Grillen Sie es bei 163 °C für 20 Minuten. Wenden Sie es und grillen Sie es für weitere ca. 20 Minuten bis das Hähnchen weich und ganz goldbraun ist.

#### SOSSE:

Nehmen Sie Stückchen und Bratensaft mit ein bisschen Fett aus der Schüssel. Fügen Sie 1 EL Mehl hinzu und rühren Sie es auf dem Herd bis es braun ist. Fügen Sie langsam 300 ml Hühnerbrühe aus Brühwürfeln und Pilzstielen hinzu. Lassen Sie die Soße unter Rühren aufkochen. Fügen Sie je nach Geschmack Salz und Pfeffer hinzu.

#### FILETSTEAK „SUPREME“

1 kg ganzes Filetsteakfleisch, Knoblauch, Salz und Pfeffer  
100 ml Rotwein  
2 geraspelte Karotten, geriebene Schale 1 Zitrone, geriebene Schale 1 Orange  
1 große gehackte Zwiebel  
2 EL gehackte Petersilie

14

1 EL Sahne oder Saure Sahne

Marinieren Sie das ganze Filet mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Rotwein in einer abgedeckten Schüssel für 4 Stunden und wenden Sie es gelegentlich um. Lassen Sie das Fleisch abtropfen und bewahren Sie die Marinade auf. Legen Sie das Fleisch auf Folienpapier und bestreuen Sie es mit Karotten, Zitronen- und Orangenschale,



Zwiebel, Petersilie und wickeln Sie es in das Folienpapier ein. Legen Sie es auf das niedrige Gestell im Heißluftgrill. Garen Sie es für 30 Minuten bei 190 °C, entfernen Sie dann das Folienpapier und garen Sie es weitere 30 Minuten. Nehmen Sie das Fleisch heraus und halten Sie es warm. Fügen Sie zur restlichen Marinade den Bratensaft und lassen Sie alles auf 2 EL einkochen. Rühren Sie die Sahne unter und lassen Sie es für 1 Minute auf kleiner Hitze kochen. Servieren Sie das aufgeschnittene Fleisch.

## **GEMÜSE**

### **GEMÜSE BRATEN**

Schälen und putzen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in gleich große Stücke. Trocknen Sie es ab und legen Sie es in einen großen Topf mit 2 oder 3 EL Speiseöl. Fügen Sie Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Topf und schütteln sie alles kräftig. Legen Sie das Gemüse auf das zweistöckige Gestell im Heißluftgrill. Lassen Sie Platz, damit die Luft besonders am Rand zirkulieren kann. Stellen Sie den Heißluftgrill auf 250 °C ein und garen Sie alles für ca. 10 bis 15 Minuten. Die Garzeit ist je nach Größe der Stücke und je nach Gesamtgewicht unterschiedlich. Gemüse kann garen, während Fleisch gart, indem Sie das Gemüse um das Fleisch legen und/oder indem Sie das zweistöckige Gestell verwenden und den Siebeinsatz.

### **FOLIENKARTOFFELN**

Mittelgroße gewaschene Kartoffeln (1 pro Person)

Geschmolzene Butter

Knoblauch, Salz

Gemahlener schwarzer Pfeffer

Achten Sie darauf, dass die Kartoffeln sauber sind. Entfernen Sie alle Augen, schlechte Stellen u. ä. Trocknen Sie sie mit Papiertüchern ab. Reiben Sie die Kartoffeln mit Butter ein. Legen Sie sie auf die Folie. Streuen Sie etwas Knoblauch, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer darüber. Wickeln Sie sie in die Folie ein. Legen Sie die Kartoffeln auf das zweistöckige Gestell im Heißluftgrill um das Fleisch herum und kochen Sie sie für 45 Minuten bei 190 °C. Kontrollieren Sie mit einer Gabel, ob sie gar sind. Servieren Sie sie mit Saurer Sahne, Schnittlauch, geraspeltem Käse und gebratenen Speckwürfeln.

**Als Variante** mischen Sie etwas Sojasoße unter die Butter bevor Sie die Kartoffeln damit einreiben und lassen Knoblauch und Salz weg.

### **BLUMENKOHLAGRATIN**

1 kleiner Blumenkohl

50 g Butter

3 EL Mehl

300 ml Milch

60 g Käse, Salz und Pfeffer

100 g Semmelmehl

Entfernen Sie den Stiel vom Blumenkohl. Schneiden Sie ihn in große Röschen. Blanchieren Sie in kochendem Salzwasser bis er etwas weich ist. Nehmen Sie ihn vom Herd und lassen Sie ihn abtropfen. Blumenkohl kann auch gedämpft werden. Geben Sie 2 EL Butter in die Pfanne. Schmelzen Sie sie bei mittlerer Hitze. Fügen Sie Mehl hinzu und rühren Sie bis eine glatte Masse entsteht und kochen Sie sie 1 Minute. Mischen Sie das Semmelmehl, den geraspelten Käse und die Butter unter.

Legen Sie die heißen Röschen in ein Geschirr, das in den Heißluftgrill passt. Gießen Sie die heiße Käsesoße (optional) über den Blumenkohl und streuen Sie das gemischte Semmelmehl darüber. Backen Sie alles bei 150 °C für 15 bis 20 Minuten bis es goldbraun ist. Wenn der vorbereitete Blumenkohl kalt in den Heißluftgrill gestellt wird, verlängert sich die Garzeit um ca. 10 bis 15 Minuten.

## **GARANTIE UND KUNDENSERVICE**

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt.

## **TECHNISCHE DATEN**

Betriebsspannung 220-240V-50Hz // Leistung 1200–1400W // Volumen 12L



Dieses Zeichen gibt an, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit anderem Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Um möglichen Gefahren für die Umwelt oder die Gesundheit zu durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsvoll, um eine nachhaltige Wiederverwendung der Materialien zu fördern. Verwenden Sie zur Rückgabe Ihres gebrauchten Geräts bitte die entsprechenden Rückgabe- und Sammelsysteme, oder wenden Sie sich an den Einzelhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Er kann dieses Produkt annehmen und einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zuführen.

Havenstraat 57 a, 7005 AG Doetinchem – NL

Für Fragen und/oder Hilfe bei der Montage stehen wir Ihnen selbstverständlich gern unter unserer Servicenummer +491805140024 von Montags bis Freitags zwischen 9.° und 17.° Uhr zur Verfügung (0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreis max. 0,42 €/Min.). Auch können Sie sich über [www.serviceclub.info](http://www.serviceclub.info) mit uns in Verbindung setzen.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, these basic safety precautions should always be followed.

1. Save these instructions carefully.
2. Always switch power off before removing plug from wall outlet.
3. Remove plug by grasping the plug. Do not pull the cord.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and wear oven mitts.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or motor assembly in water or other liquids.
6. Close supervision is necessary when this appliance is use by or near children.
7. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning.
8. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts.
9. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug.
10. If the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
12. Do not use outdoors. This appliance is not design for outdoor usage.
13. Do not place the appliances on, near electric element (hot plate), a hot gas flame, or in a heated oven.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. Do not use appliance for purpose other than intended usage.
17. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
18. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control
19. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## SAFETY INSTRUCTIONS

1. Do not move or lift the air grill while the power cord is still connected to the wall outlet. Remove the plug from the wall outlet, then remove the top by using both hands, move carefully.
2. Before removing the lid:
  - a) turn the timer off,
  - b) disconnect power cord,
  - c) lift the top using carrying handle.
  - d) place the top, preferably resting the stainless steel edge rim and the handle/plastic top on a flat surface.
3. Do not place the hot underside of the lid directly onto laminated surfaces, wood surfaced, paper, plastic or other flammable surfaces. Put the lid only on heat resistant surface.
4. Never place the lid on a chair or bench while it is plugged in and operating.
5. Always place the top unit onto the bowl before plugging in the power cord and switching on.
6. Keep the bowl sides at least 3" from other surfaces.
7. Do not clean with metal scouring pads. Pieces may break off of the pads and touch electrical parts, creating risk of electrical shock.

## WARNING:

All surfaces of the oven get very hot, it is an oven after all. Touching these surfaces before the oven cools may cause a burn. Do not touch any part of the oven other than the handles, until it has had a chance to cool. (The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.)

## ACCESSORIES:

Glass bowl



Tongs



Low rack



High rack



Baking tin



Extension ring



### **INTRODUCING THE AIR GRILL**

The Air Grill is a new portable low cost device that has all the advantages of larger convection oven but at a fraction of the price, it lets you use conventional culinary skills to cook faster and better. You can easily take it to the table and serve directly from it. It will keep meals hot and save the hassle of cleaning.

The Air Grill cooks everything an oven cooks. It is a true multi purpose oven suited to prepare all kinds of dishes, which would normally require a full size conventional kitchen oven.

#### **The Air Grill cooks in many ways**

It can roast, bake, grill, cook, steam, reheat or defrost.

#### **The Air Grill is economical**

It consumes less than half the electricity of conventional ovens and approximately the same as a regular microwave oven. As a result, it's compact size and requires less energy to heat up to achieve the same results. You can save time and money while your food is cooked to perfection

#### **The Air Grill is fast**

It cooks 20% to 60% faster than a conventional oven. This results from a combination of compact size, efficient design and fan forced heating principles.

#### **The Air Grill cooks fat free**

Because you always cook with hot air (dry roasting) and with the food suspended on the wire rack, retention of fat is minimized to lower calories and cholesterol consumption.

#### **The Air Grill travels everywhere**

It is portable and is great for holidays. You can use it at home, at the office or you can take it with you when you travel (hotels, motels, holiday homes, travel homes, caravans, etc.)

#### **The Air Grill is self-cleaning**

The hot air circulation creates an automatic turbo wash action.

#### **The Air Grill cooks evenly**

Cooking with hot moving air, your food is perfectly roasted all over.

#### **The Air Grill is easy to operate**

You can watch your food cooking

#### **Food remains succulent and juicy (not dried out).**

Hot air will not produce smoke and won't burn your food

**Whether you cook for one, two, or for the whole family, the air grill will help you to save time and money while your food being cooked to perfection!**

### **OPERATING INSTRUCTIONS**

Before cooking with your Air Grill for the first time:

- Wipe glass bowl clean with a damp sponge
- Place lid centrally and securely onto bowl
- Plug the cord into power point
- Set thermostat to 250°C.
- Set timer for 5 minutes to remove any lubricants from the element (you will notice a slight burning odour)
- Allow to cool for 5 minutes with top unit removed.

**NOTE:** Be careful to put the sides at least 3" from any other surface

1. Place the food centrally in the bowl on the dual height rack keeping the food approximately 1 to 1 1/4" from the glass wall to allow maximum air circulation.
2. Place lid on bowl.
3. Insert the plug firmly into the wall outlet.
4. Set the thermostat and timer as required. Check recipe or the quick reference card for recommended cooking temperature and time.
5. Your Air Grill will quickly heat up to the set temperature and maintain this temperature until the selected time expires. The fan and element will then both switch "off".

**NOTE:** The thermostat accurately controls the temperature by switching the element "off", you will notice the temperature pilot light blinking "on" and "off". The timer will switch "off" after the present time period has passed and a bell will sound momentarily to alert you that the cooking time is over.

## **MAINTENANCE**

**NOTE:** Always unplug and let cool before cleaning.

### **For a light cleaning**

1. Using dishcloth or sponge with a mild dishwashing detergent and warm water, wipe glass bowl, lid and fan housing clean.
2. Rinse glass bowl well to remove all detergent.

### **NOTE:**

- Never immerse the lid in any liquid.
- If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad.
- Do not use a steel wool pad or abrasive material.
- Never use solvents or cleaning powders.
- Be careful no to get any liquids inside the lid.

### **To self-clean glass bowl:**

1. Add 4cm(1 1/2") of water and mild detergent.
2. Replace the lid.
3. Set thermostat at "wash" and set timer for 10 minutes.  
The hot air circulation creates a turbo wash action that removes even baked on residues. The wire rack and other dirty parts may be left in the air grill for pre-washing during this process.
4. When the timer switches "off", remove the lid and rinse bowl in warm water to remove all soap residue. If the air grill is particularly dirty, replace to and switch on for another 2 or 3 minutes.

## **QUICK REFERENCE CARD**

On this card you will find:

How to roast, How to bake, How to broil, How to steam, How to fry, How to toast, How to defrost.

A cooking chart for: Meat, Poultry, Seafood, Baked goods, eggs, Vegetables, General guidelines.

### **How to roast**

- Place meat directly on wire rack.
- Remember that cooking time may vary depending on cut size and degree of doneness desired. Consult the cooking guide inside for guidelines.

### **How to bake**

- Place food in a metal or tempered glass
- Baking pan that is no more that 12" diameter.
- To leave enough room for the flow of hot air around the food being cooked.
- If you do not have a baking pan of the right size, you can simply shape any type of pan you want by using aluminium foil
- Consult the chart inside for guidelines regarding baked goods.

### **How to Broil**

- Place the food directly on wire rack.
- For very thick cuts of meats, turn the food at the halfway point.
- Like roasting, broiling time may vary depending on cut, size, amount of fat, etc.

### **How to steam**

- You can steam vegetables at the same time you cook your main dish by placing the vegetables in an aluminium foil pouch: add a few drops of water and seal the pouch.
- You can also add a cup of water in the bottom pot, with savoury herbs and spices to steam fish or vegetables.

### **How to fry**

- You can get the effect of deep-fat French fries without all the oil by dipping potato strips in polyunsaturated

cooking oil, allow excess oil to drain away and cook according to cooking guide.

- To make delicious fried chicken, dip chicken pieces in batter and then in cooking oil, drain excess oil, drain excess oil and cook according to chart provided.

#### How to toast

- You can get perfectly toasted bread and snack with the air grill without preheating. Simply put the food directly on wire rack and watch it toast. It will be crisp on the outside and stay soft on the inside.
- You can also improve stale snack food like crackers, chips and even cookies by placing them in the air grill for a few minutes at maximum temperature to bring back their crunchiness.

#### How to defrost

- You can use the air grill to defrost frozen food more evenly than a microwave ovens, simply set the temperature at 50°C and check the food every 5-10 minutes.
- To cook frozen dinners, lower the suggested temperature by 20°C.  
Example: 225°C to 205°C. Cooking time will also be 30% to 50% less for the air grill. (Example 20 minutes to 10-15 minutes)

#### GENERAL GUIDELINES AND WARNING

- Remember to distribute food evenly in the Air Grill to ensure an even flow of air all around the food.
- The first time you try a recipe, check the cooking process through the tempered glass wall as the looking time of the air grill is shore.
- Since it is practical to place food directly on the wire rack, you may want to spray it with a non-stick spray to avoid sticking.
- The air grill is self-cleaning. Simply put 2" of water in the bottom and set the temperature at 100 for 10-12 minutes.
- For a very dirty oven, add some detergent to the water and wipe the stains if needed.
- The glass surfaces get hot!
- Always use oven mitts when manipulating the unit and use the insulated handle.

#### AIR GRILL COOKING GUIDE

	Cooking(Min.)	Temperature	Rack position
<b>Poultry</b>			
Chicken - Whole	35-40	200°C	Low
Chicken – Parts	15-20	200°C	High
Turkey	60-90	200°C	Low
Duck	50-60	200°C	Low
<b>Meat</b>			
Beef roast (3,5 lb.) - Rare	35-40	175°C	Low
Beef roast (3,5 lb.) - Medium	45-50	175°C	Low
Beef roast (3,5 lb.) - Well	55-60	175°C	Low
Steak Medium	8-10	250°C	High
Lamb roast (3,5 lb.) - Medium	60-70	200°C	Low
Lamb roast (3,5 lb.) - Well	80-90	200°C	Low
Sausage	10	200°C	Low
<b>Eggs</b>			
Poached	5-6	175°C	Low
Soft-boiled	4-5	200°C	Low
Omelet's	10-12	175°C	Low
<b>Cake</b>			
One layer	20-25	200°C	Low
Loaf	35-40	150°C	Low
<b>Pastry</b>			
Pie crust	10-12	200°C	High
Pie crust + filling	25-30	175°C	Low
Two-crust + filling	30-35	175°C	Low
Meringue	5-8	175°C	Low
<b>Yeast bread</b>			
Loaf	15-20	175°C	Low
Rolls	15-20	175°C	Low
Biscuits	10-20	200°C	High
Muffins	15-18	175°C	Low
Cornbread	10-20	175°C	Low

<b>Cookies</b>			
Drop	8-10	190°C	Low
Rolled	12-15	190°C	Low
Bar	15-20	190°C	Low
<b>Frozen Pizza</b>			
	9	200°C	High
<b>Seafood</b>			
Fish	7-10	200°C	High
Shrimp	8-10	200°C	High
Steamed clams	3-5	160°C	Low
Lobster	12-15	175°C	Low
<b>Vegetables</b>			
Baked potatoes	20-35	250°C	Low
French fries	12-15	200°C	High

## RECIPES

Please refer to the **Quick Reference Card** for general guidelines regarding cooking time and methods.

### To steam vegetables

To steam vegetables while you are baking or roasting, simply wrap vegetables in foil.

### Secure the foil so that it will not be blown or sucked off by the fan.

Place foil wrapped bundles in the air grill so that air can circulate around them (you can use the Dual Height Stand to create a platform above other foods already cooking). Steaming this way will take a little longer than steaming in pot. Fish can also be cooked in foil, steaming in its own juice. Add a little lemon juice and add a few sliced vegetables.

### To bake cakes

Place cake tin on wire rack in bowl. If you require a very moist cake with almost no crust, secure a foil "tent" over the cake tin. You can remove the foil just before the cake is ready to allow the top to dry out slightly. Cakes will bake a little quicker in the air grill than they will in a conventional oven.

### To cook pastries, biscuits, etc.

Place in perforated or other dish on wire rack. If you require a not so crisp finish, cover with foil for first part of cooking period. Pastries and biscuits will also cook a little quicker in the air grill.

## HINTS

1. Avoid stacking food in an attempt to cook more food. If air cannot circulate around the food you will only fully cook the top. Always leave spaces for air to travel and use the dual height stand and perforated baking dish when necessary.
2. After food is cooked, turn thermostat down and keep fan running to maintain crispiness.
3. Remove the top and take the bowl to the table just before serving food.
4. To make cleaning of your Air Grill even easier, spray the metal surface (wire rack, dual stand, perforated tray and the underside of the lid) with a cooking spray before each use.
5. A meat Thermometer can be used to easily determine the extent of cooking. 70°C is rare, 85°C is medium, 102°C is well done.

## BREAKFAST

### CROISSANTS

For 3 or 4 croissants: Set thermostat at 105°C and preheat the air grill. Reheat croissants for 3 to 6 minutes. Frozen croissants will take 6 to 10 minutes.

### BREAD ROLLS

For yesterday's rolls: Wet your hands and handle one roll then place on dual height rack repeat with any other rolls. Set thermostat to 105°C heat for 5 to 10 minutes. Bread will be just like freshly baked.

### GRILLED BACON

Remove rind and excess fat from bacon slices. Lay slices on dual height rack. Set thermostat to 230°C, cook for approximately 6 to 8 minutes or until cooked as you desire.

## MEAT

### STUFFED BREAST OF VEAL

1/4 lbs. breast, boned with pocket cut  
2 tbsp. butter, Garlic, Salt and Pepper

#### STUFFING:

- 1 Tablespoon butter
- 1/2 Cup finely chopped onions
- 1 Tablespoon lemon juice
- 1 Teaspoon lemon rind grated
- 1 Cup diced mushrooms
- 2 Cups fresh white breadcrumbs
- 1 Egg, lightly beaten cream
- 1 Tablespoon butter

Preheat fry pan, melt 1 tbsp. butter in fry pan and fry onions until soft. Add rind, lemon juice, garlic and mushrooms. Fry together for 3 to 4 minutes. Set aside in a large bowl. Add Breadcrumbs, garlic, salt and pepper to fry vegetables.

Bind together with egg and enough cream to form a firm consistency.

Place stuffing into veal packet and spread evenly. Sew up cavity. Brush veal with soft butter and place on low rack in the air grill.

Preheat to 163°C, cook for 20 minutes. Turn, brush again and cook 40 minutes with potatoes until ready. Serve with snow peas. Pour juices from bowl over carved meat.

#### HONEY CHICKEN WINGS

- 2 1/4 lbs. chicken wings
- 2 Tablespoon honey
- 2 Tablespoon tomato paste

#### MARINADE

- 2 Tablespoon lemon juice
- 2 Tablespoon soya sauce
- 1 Teaspoon chopped ginger

Trim excess fat from chicken wings and remove tips. Pat wings dry and place in a bowl. Combine lemon juice, soya sauce and ginger. Pour over chicken wings, turn and let stand for 3 to 4 hours while turning occasionally. Mix honey, tomato paste and 2 tbsp. of marinade. Remove chicken wings and place on dual height rack in the Air Grill. Roaster for 10 minutes at 163°C. Remove wings and roll in honey/tomato mixture. Return wings to wire rack and cook for 5 minutes. Remove and roll in mixture again and cook for final 5 minutes.

#### ROLLED RIB ROAST

- b) 1 lbs. rolled rib of beef , salt and pepper
- 2 tablespoon red wine
- 5 tablespoon water
- 2 tablespoon flour extra water

Trim excess fat from meat. Sprinkle with salt and pepper and rub in well. Place meat in a reased baking dish and pour wine and water over meat. Marinade for 4 hours, Cook on low rack in the air grill. Cook at 160°C for 1 hour. Turn meat and cook at 175°C for a further approximate 40 minutes for rare, 50 minutes for medium or 1 hour for well done. Serves 6.

#### INDIVIDUAL BEEF WELLINGTONS

- 1 1/2 lbs. 4" thick fillet steaks
- 1 Tablespoon butter, garlic, salt and pepper
- 2 Tablespoon liverwurst
- 1 Tablespoon brandy
- 1 Packed frozen puff pastry, thawed
- 1 Egg yolk, beaten with a little water

Trim excess fat from steaks, Sprinkle with garlic, salt and ground pepper. Place on low rack in the Air Grill preheated to 160°C and cook for 4 minutes. Remove and cool. Mix liverwurst with brandy and spread all over steaks. Roll our pastry and cut into 4 squares large enough to enclose each steak. Place steak in centre of each pastry square and fold over to completely enclose. Seal seams with a little water and brush top with beaten egg yolk. Place back on low rack in the Air Grill and cook at 215°C for 15 minutes or until golden brown. Serves 4.

## ROAST CHICKEN

1 Chicken  
1 Small onion  
1 Tablespoon butter  
1/2 Cup mushrooms  
1 1/2 Cups soft breadcrumbs, Garlic, Salt, pepper  
1 Tablespoon chopped parsley  
1 Teaspoon dried marjoram, Pinch nutmeg  
1 Egg

Thoroughly clean inside of chicken and remove excess fat. Peel and chop onion. Add to pan and lightly fry in butter until soft. Add mushrooms and fry another minute. Mix in crumbs, salt, pepper, parsley, lemon rind, marjoram, nutmeg and beaten egg. Put stuffing into chicken and close opening/ sprinkle salt and pepper over chicken and rub into skin. Place chicken on low rack in the air grill. Bake at 163°C for 20 minutes. Turn and bake for another 20 approximately 20 minutes until chicken is tender and golden brown all over.

### GRAVY:

Take scraps and juice plus a little fat from your bowl. Add 1 tbsp. of flour and stir over heat until brown. Slowly add 1 1/2 cups of stock made from chicken stock cube and mushroom stalks. Cook gravy stirring continuously, until boiling. Add salt and pepper to taste.

## FILLET STEAK SUPREME

2 lbs. whole fillet steak, garlic, salt and pepper  
1/2 cup red wine  
2 Grated carrots, rind of 1 lemon, grated rind of 1 orange, grated  
1 large onion, chopped  
2 Tablespoon chopped parsley  
1 Tablespoon cream or sour cream

Marinate whole fillet steak with garlic, salt, pepper and red wine in a covered dish for 4 hours, basting and turning occasionally. Drain meat, reserving marinade. Place meat on foil paper and spread with carrots, lemon and orange rinds, onion, parsley and wrap in foil paper. Place on low rack in the Air Grill. Cook for 30 minutes at 190°C remove foil paper and cook a further 30 minutes. Remove meat and keep warm. To remaining marinade, add drippings, cook to reduce to 2 tbsp. Stir in cream and simmer 1 minute. Serve oven sliced meat.

## VEGETABLES

### ROAST VEGETABLES

Peel and clean vegetables, cut into similar size pieces. Pat dry and place in a large pot with 2 or 3 tbsp. of vegetable oil add garlic, salt and pepper. Place lid on pot, shake and oscillate vigorously. Place vegetables on dual height rack in the air grill.

Leaving space for air to circulate particularly around the perimeter.

Set air grill to 260°C and bake for approximately 30 to 45 minutes at 182°C. The cooking time will vary depending on the size of individual pieces and the total weight in the oven. Vegetables can be roasting while meat is cooking by placing around the meat and /or by utilizing the dual height stand and perforated baking dish.

### JACKETED POTATOES IN FOIL

Medium size washed potatoes (1 per person) Soft butter  
Garlic, Salt, Ground black pepper

Make sure potatoes are clean. Remove any eyes, bruises, faults, etc. Dry with paper towel. Rub a little softened butter onto potatoes. Place on foil paper. Sprinkle with a little garlic, salt and freshly ground black pepper. Wrap up in foil paper. Place potatoes on dual height rack in the air grill around the meat and cook for 45 minutes at 190°C check with a fork to see that they are cooked through. Serve with sour cream, chives, grated cheese and cooked bacon pieces.

**For a variation**, mix a little soya sauce into the butter before rubbing into the potatoes omitting the garlic, salt.



### CAULIFLOWER AU GRATIN

1 small cauliflower  
1/4 cup butter  
3 tablespoon flour  
1 1/2 cups milk  
1/3 cup cheddar cheese, salt and pepper  
1/2 cup fresh breadcrumbs

Remove stalk from cauliflower. Cut into large flowerets. Cook in boiling salted water until just tender. Remove from heat and drain-cauliflower may also be steamed. Add 2 tbsp. of butter to pan. Melt over medium heat. Add flour, stir until smooth and cook for 1 minute. Combine breadcrumbs, remainder of grated cheese and remainder of butter.

Place hot flowerets of cauliflower in a dish, which will fit into the air grill. Pour hot cheese sauce over cauliflower, sprinkle crumb mixture on as well. Bake at 150°C for 15 to 20 minutes until is golden brown.

If prepared dish is not hot when first placed in the oven, cooking time will be extended by approximately 10 to 15 minutes.

### **GUARANTEE**

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by guarantee.

### **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Rated voltage 220-240V~50Hz // Rated wattage 1200—1400W // Capacity 12L

### **Environment friendly disposal**

#### **Correct Disposal of this product**



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

De volgende veiligheidsmaatregelen moeten altijd in acht worden genomen bij gebruik van elektrische apparatuur:

1. Lees de gehele handleiding.
2. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of schoonmaakt.
3. De stekker uit het stopcontact halen door aan de stekker te trekken, trek niet aan het snoer.
4. Raak geen hete onderdelen aan, gebruik de handgrepen of de knoppen en draag handschoenen.
5. Ter bescherming tegen elektrische schokken moet u voorkomen dat de kabel, de motor of de stekker in water of andere vloeistof terecht komt.
6. Houd toezicht wanneer dit apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
7. Het apparaat dient alleen aangesloten te worden op een geaard stroomnet.
8. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen demonteert.
9. Gebruik het apparaat niet bij beschadiging van snoer of stekker.
10. Als het apparaat defect of beschadigd is, breng het apparaat voor inspectie, reparatie of onderhoud naar het dichtstbijzijnde erkend bedrijf.
11. Gebruik alleen originele hulpstukken. Het gebruik van niet originele hulpstukken kan leiden tot stroomschokken, verbranding of verwonding.
12. Niet buitenshuis gebruiken. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
13. Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van hete platen, gas of elektrisch fornuis of in een hete oven.
14. Laat het snoer niet over scherpe randen van tafels hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
15. Wees bijzonder voorzichtig als het noodzakelijk is om de oven te verplaatsen als de oven hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
16. Gebruik het apparaat alleen voor het aangegeven doel.
17. Als het snoer beschadigd is, moet het door een erkend bedrijf worden vervangen, om risico's te vermijden.
18. Plaats het apparaat op een vlakke, droge en hittebestendige oppervlak.
19. Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of tijdschakelaar.
20. Het apparaat is niet geschikt voor kinderen en personen met een lichamelijke of geestelijke handicap, tenzij ze door een ander persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, begeleid worden.
21. Let op: laat kinderen niet met het apparaat spelen.
22. Bewaar deze handleiding zorgvuldig.

## VEILIGHEID

1. Pak de oven niet op en beweeg de oven niet, als het snoer is aangesloten op het stopcontact. Haal de stekker uit het stopcontact en til met beide handen de bovenkant eraf en verplaats het apparaat voorzichtig.
2. Voordat u het deksel eraf haalt:
  - a) Zet de timer uit
  - b) Haal de stekker uit het stopcontact.
  - c) Til het deksel aan het handvat omhoog.
  - d) Haal de bovenkant eraf, zorg ervoor dat de stalen ring en het deksel op een vlakke ondergrond liggen.
3. Plaats de hete onderkant van het deksel niet rechtstreeks op gelamineerde oppervlakken, hout, papier, plastic of andere brandbare oppervlaktes. Leg het deksel alleen op een hittebestendige ondergrond.
4. Plaats het deksel nooit op een stoel of een bank, terwijl het apparaat in werking is.
5. Plaats het bovenste deel altijd op de schaal voordat u de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat aan zet.
6. De zijkanten van de schaal moeten minimaal een afstand van 8 cm tot andere objecten hebben.
7. Niet reinigen met metalen schuursponsjes. Delen van de spons kunnen afbreken en stroom schokken veroorzaken na inschakeling van het apparaat.

## ACCESSOIRES:

Glazen schaal



Tang



Hoog rooster



Laag rooster



Bakplaat



Verhogingsring



## INLEIDING

**De heteluchtoven heeft dezelfde voordelen als de grote conventionele oven, maar is stukken zuiniger. U kookt sneller, goedkoper en beter!**

**Draag de heteluchtoven na bereiding van het voedsel voorzichtig naar de tafel en serveer het voedsel direct vanuit de halogeenoven op het bord. Het eten is warm en u hoeft geen extra schalen of pannen schoon te maken. In de heteluchtoven bereidt u alles wat u op een fornuis bereidt.**

U heeft geen grote oven meer nodig!

### De heteluchtoven bereidt op vele manieren:

Het apparaat kan braden, bakken, grillen, koken, stomen, opwarmen of ontdooien.

### De heteluchtoven is economisch

De heteluchtoven verbruikt minder dan de helft van de elektriciteit van een normale oven en ongeveer hetzelfde als een gewone magnetron. De oven is compact en verbruikt minder energie, terwijl het tot hetzelfde resultaat leidt. U bespaart tijd en geld, terwijl uw eten perfect wordt bereid.

### De heteluchtoven is snel

De heteluchtoven bakt 20 % tot 60% sneller dan een normale oven. Dit komt door de combinatie van het compacte formaat en het efficiënte ontwerp. De ventilatoren ondersteunen het verwarmingsproces.

### De heteluchtoven bakt vetvrij

U kookt met hete lucht (droog roosteren) terwijl het voedsel op het rooster ligt. Zo blijft er nauwelijks vet in het eten zitten; het eten bevat minder calorieën en het cholesterolgehalte is lager.

### De heteluchtoven is gemakkelijk verplaatsbaar

Gemakkelijk verplaatsbaar dus ideaal voor vakanties. Ook voor thuis, op kantoor of mee op reis.

### De heteluchtoven is zelfreinigend

De hete luchtcirculatie zorgt voor automatische zelfreiniging.

### De heteluchtoven grilt gelijkmatig

Het bakken met de hete lucht oven zorgt ervoor dat alles gelijk gebakken wordt.

### De heteluchtoven is gemakkelijk in gebruik

**U kunt tijdens het koken naar uw voedsel kijken**

**Het eten blijft sappig (droogt niet uit)**

**Warme lucht veroorzaakt geen rook en uw eten verbrandt niet.**

**Of u nu kookt voor een of twee personen of voor het gehele gezin, de heteluchtoven bespaart tijd en geld, terwijl het eten perfect wordt klaargemaakt.**

## GEBRUIKSAANWIJZING

### Voor het eerst koken met de heteluchtoven:

- Veeg de glazen kom schoon met een vochtige doek
- Doe het deksel op de schaal
- Steek de stekker in het stopcontact
- Stel de thermostaat in op 250 °C.
- Om eventueel vetresten (vanuit de fabriek) uit de oven te verwijderen stelt u de timer in op 5 minuten. (U zult een lichte geur van rook ruiken).
- Laat de oven 5 minuten afkoelen, voordat u het deksel eraf haalt.

**LET OP: Zorg ervoor dat de buitenkant van de schaal een minimale afstand van 8 cm naar andere objecten heeft.**

1. Plaats het gerecht in het midden van de schaal op het tweedelige rooster. Het voedsel moet 2 tot 3 cm van de glazen wand worden geplaatst om een optimale luchtcirculatie te verkrijgen.
2. Plaats het deksel op de schaal.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Stel de thermostaat en de timer in naar wens. Kijk in het recept of op de overzichtskaart voor de juiste temperatuur.
5. Uw heteluchtoven warmt snel op tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze temperatuur tot het einde. De ventilator en het verwarmingselement schakelen zichzelf uit.

**LET OP: De thermostaat regelt de temperatuur zorgvuldig door de “aan”(uit) schakelaar. U ziet dit aan het aan- en uitgaan van de temperatuurlamp. Na afloop van de ingestelde tijd gaat de timer af, begint te rinkelen, en weet u dat uw maaltijd klaar is.**

#### **ONDERHOUD**

**Haal voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en, indien nodig, het apparaat af laten koelen.**

#### **VOOR EEN SNELLE REINIGING**

1. Gebruik een vaatdoek of een spons met een mild reinigingsmiddel en warm water. Maak de glazen kom, het deksel en de ventilator daarmee schoon.
2. Spoel de glazen kom goed af, om het reinigingsmiddel te verwijderen.

#### **LET OP:**

- **Dompel het deksel nooit onder in vloeistof. Als u het apparaat beter wilt reinigen, gebruik dan een nylon spons.**
- **Gebruik geen staalwol of andere schurend materiaal.**
- **Gebruik nooit oplosmiddelen of een ander agressief reinigingsmiddel.**
- **Zorg dat er geen vloeistof in het deksel belandt.**

#### **ZELFREINIGING VAN DE GLAZEN SCHAAL:**

1. Vul de glazen schaal 4 cm met water en een mild schoonmaakmiddel.
2. Plaats het deksel erop.
3. Zet de thermostaat op "wash (spoelen)" en de timer op 10 minuten. De hete lucht voert een turbospoeling door en verwijdert zelfs aangekoekte etensresten. De roosters en andere vuile onderdelen kunnen met dit proces mee door ze in de schaal te leggen.
4. Als de timer uitschakelt, haalt u het deksel eraf en spoelt u de schaal met warm water om alle reinigingsmiddelen te verwijderen. Als de heteluchtoven erg vuil is, schakelt u het reinigingsprogramma opnieuw in voor 2 tot 3 minuten.

#### **OVERZICHTSKAART**

**Let op het volgende:**

**Hoe men braadt, Hoe men bakt, Hoe men kookt, Hoe men stoomt, Hoe men frituurt, Hoe men roostert, Hoe men ontdooit.**

**Een gaar-tabel voor: Vlees, gevogelte en zeevruchten, gebak, eieren en groenten.**

#### **Algemene richtlijnen**

##### **Hoe men braadt**

- Leg het vlees op het rooster.
- Denk eraan dat de kooktijd kan variëren afhankelijk van de grootte en de gewenste gaartijd. Kijk bij de kookinstructies naar de richtlijnen.

##### **Hoe men bakt**

- Leg het deeg op een bakplaat van metaal of hittebestendig glas, dat een maximale diameter heeft van 30 cm en voldoende ruimte laat voor de warme luchtcirculatie om te bakken.
- Als u niet over een bakplaat in de juiste maat beschikt, kunt u zelf gemakkelijk een bakplaat vormen van een vel aluminiumfolie.
- Kijk in de tabel naar de bakrichtlijnen.

##### **Hoe men kookt**

- Leg het voedsel rechtstreeks op het rooster.
- Met zeer dikke stukken vlees kunt u de kooktijd verhogen.
- Net als bij braden is de kooktijd afhankelijk van de grootte van de stukken, het vetgehalte etc.

##### **Hoe men stoomt**

- U kunt de groente tegelijk met het hoofdgerecht stomen. Doe de groente in een ‘tas’, gemaakt van aluminiumfolie: voeg een paar druppels water toe en sluit de ‘tas’.
- Het is ook mogelijk een kopje water samen met kruiden en specerijen in de schaal zetten, om vis en groenten te stomen.

### Hoe men frituurt

- U kunt patat zonder olie bakken, dompel de patat in olie, laat de overtollige olie uitlekken. Vervolgens zoals beschreven bij de gaartijden bakken.
- Om heerlijke goudbruine haantjes te bereiden dompelt u de haantjes in beslag en hierna in de olie. Laat de olie afdruipe en frituur zoals aangegeven bij de gaartijden.

### Hoe men roostert

- U kunt perfecte toast en snacks klaarmaken met de heteluchtoven zonder voorverwarming. Plaats het voedsel direct op het rooster en bekijk het proces. Het voedsel zal een krokante buitenkant en zachte binnenkant krijgen.
- U kunt ook snacks zoals crackers, chips en koekjes opfrissen. Plaats het voedsel voor een paar minuten bij een maximale temperatuur in de heteluchtoven en het wordt weer knapperig.

### Hoe men ontdooit

- Maak gebruik van de heteluchtoven voor gelijkmatig ontdooien van diepvriesproducten. Stel de temperatuur in op 50°C. en controleer het eten iedere 5-10 minuten.
- Om diepgevroren maaltijden te bereiden wordt een vermindering van 20°C. aanbevolen (voorbeeld: 225°C. wordt 205°C.). De kooktijd in de heteluchtoven ook verminderen van 30 tot 50% (voorbeeld 20 minuten wordt 10 tot 15 minuten).

### Algemene richtlijnen en voorzorgsmaatregelen

- Zorg ervoor dat voedsel gelijkmatig in de heteluchtoven wordt verdeeld voor een gelijkmatige luchtcirculatie.
- Hou de eerste keer dat u een recept uitprobeert het voedsel in de gaten via het glas, dit omdat de kooktijd in de heteluchtoven redelijk kort is.
- Omdat het handig is het voedsel rechtstreeks op het rooster te leggen, is het verstandig het rooster met anti-aanbak spray in te spuiten om plakken te voorkomen.
- De heteluchtoven is zelfreinigend. Vul het onderste deel van de oven met 5 cm water en stel de temperatuur 10-12 minuten in op 100°C.
- In een zwaar vervuilde heteluchtoven voegt u een beetje afwasmiddel aan het water toe en veegt u de vlekken, indien nodig, weg.

### Het glazen oppervlak is heet!

- Gebruik altijd keuken handschoenen bij het aanraken van het apparaat en gebruik de geïsoleerde handgreep.

### Heteluchtoven KOOK INSTRUCTIES

	Koken (min.)	Temperatuur	Rooster
<b>Gevogelte</b>			
Kip - heel	35-40	200°C	onder
Kip - delen	15-20	200°C	boven
Kalkoen	60-90	200°C	onder
Eend	50-60	200°C	boven
<b>Vlees</b>			
Rosbief (1,5 kg) - Rare	35-40	175°C	onder
Rosbief (1,5 kg) - Medium	45-50	175°C	onder
Rosbief (1,5 kg) - Doorbakken	55-60	175°C	onder
Steak Medium	8-10	250°C	boven
Gebraden lam (1,5 kg) Medium	60-70	200°C	onder
Gebraden lam (1,5 kg) - Doorbakken	80-90	200°C	onder
Worst	10	200°C	onder
<b>Eieren</b>			
Gepocheerd	5-6	175°C	onder
Zacht gekookt	4-5	200°C	onder
Omelet	10-12	175°C	onder
<b>Koeken</b>			
Bodem	20-25	200°C	onder
Koeken	35-40	150°C	onder
<b>Gebak</b>			
Pasteitjes	10-12	200°C	boven
Gevulde taart	25-30	175°C	onder

Gevuld deeg	30-35	175°C	onder
Schuimgebakje	5-8	175°C	onder
<b>Brood</b>			
Broodjes	15-20	175°C	onder
Koekjes	10-20	200°C	boven
Muffins	15-18	175°C	onder
Maisbrood	10-20	175°C	onder
<b>Koekjes</b>			
Spritz	8-10	190°C	onder
Platte koekjes	12-15	190°C	onder
Repen	15-20	190°C	onder
<b>Bevroren pizza</b>			
	9	200°C	boven
<b>Vis en schaaldieren</b>			
Vis	7-10	200°C	boven
Garnalen	8-10	200°C	boven
Gestoomde mosselen	3-5	160°C	onder
Kreeft	12-15	175°C	onder
<b>Groenten</b>			
Gepofte aardappels	20-35	250°C	onder
Friet	12-15	200°C	boven

#### **Recepten:**

##### Chili con Carne: (6-8 porties)

Vorbereidingstijd: 10 minuten / Bereidingstijd: 20-25 minuten

Ingrediënten:

4 vleesburgers

2 blikken (elk 400 gr) gepureerde tomaten

1 kleine ui, gesnipperd

1 blik (225 gr) rode kidney bonen

60 gr vetloze geraspte cheddar kaas

komijn, chilipoeder

uienpoeder

zout en peper

Bereiding:

1. Laat diepvriesburgers ontdooien voor gebruik. Snijd ze dan in blokjes van ongeveer ½cm.

2. Spuit anti-aanbak spray of plantaardige olie in de glazen ovenschaal. Doe de vleesblokjes en de uisnippers in de schaal en bak 5-8 minuten op 400°C.

3. Voeg de tomaat toe, roer de bonen er door, kruid naar smaak met komijn, zout en peper, chilipoeder en uienpoeder en bak nogmaals 5-8 minuten op 330°C.

4. Temper tot 120°C en laat nog 10 minuten sudderen.

##### Gegrilde entrecôte: (4 porties)

Vorbereidingstijd: 1 minuut / Bereidingstijd:

Rood: 8-10 minuten

Medium: 10-12 minuten

Doorbakken: 12-14 minuten

Ingrediënten:

1 entrecôte van ± 5 cm dik of 2 stuks van ± 2½ cm dik

2 teentjes knoflook, schoongemaakt en gekneusd

zout en peper naar smaak

Bereiding:

1. Wrijf beide zijden van de entrecôte in met knoflook. Bestrooi met peper en zout en zet apart.

2. Gebruik het hoge draadrek zodat de entrecôte bovenin de glazen schaal van de oven geplaatst wordt. Stel de temperatuur in op 240 °C en leg het vlees op het draadrek. Grill het vlees minstens 8 minuten tot de gewenste gaarheid.

##### Gebakken lamsbout met munt: (8 porties)

Vorbereidingstijd: 10 minuten / Bereidingstijd:

Rood: 25 minuten per 450 gr

Medium: 30 minuten per 450 gr

Doorbakken: 35 minuten per 450 gr

Ingrediënten:

1 lamsbout

2 teentjes knoflook, schoongemaakt en gekneusd

1 eetlepel verse rozemarijn, gehakt

Muntblaadjes en zout en peper naar smaak

Bereiding:

1. Snij al het overtollig vet van de lamsbout en wrijf de bout in met knoflook. Kruid de bout vervolgens met de rozemarijn, de gehakte muntblaadjes, zout en peper.
2. Plaats het hoge draadrek in de glazen ovenschaal en leg de lamsbout daarop. Rooster de bout gedurende 25-30 minute op 200°C. Rol de bout vervolgens in aluminiumfolie en rooster tot de gewenste gaarheid is bereikt.

#### Stevig ontbijt: (4 porties)

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Bereidingstijd: 12-15 minuten

Ingrediënten:

4 eieren

8 plakjes bacon

4 sneetjes brood

tomaten

rösti

olijfolie

Bereiding:

1. Stel de temperatuur in op 175°C. Plaats het draadrek in de glazen ovenschaal. Leg hier de plakjes bacon op.
2. Bak de bacon uit in 6 minuten en plaats vervolgens het hoge rek in de oven.
3. Zorg ervoor dat de eierschalen geheel intact zijn. Plaats de eieren op het hoge rek en kook ze in 6 minuten tot zacht gekookt en voeg er nog 4 minuten aan toe als u de eieren liever hardgekookt heeft.
4. Toast de sneetjes brood op het hoge rek, gedurende 1 minuut aan beide zijden.
5. De tomaten dient u in een aparte koekenpan te bakken met een scheutje olijfolie.

#### Feestelijk Kalkoengebraad: (8 porties)

Vorbereidingstijd: 15 minuten / Bereidingstijd: 2-2½ uur

Ingrediënten:

1 kalkoen van ongeveer 4 kg

¼ kop olijfolie

zout en peper naar smaak

Bereiding:

1. Spoel de kalkoen onder koud stromend water af en dep droog. Verwijder eventueel aanwezige organen, resten en/of overtollig vet. Zet de kalkoen apart.
2. Zet het draadrek in de glazen ovenschaal. Stel de temperatuur in op 240°C en leg de kalkoen direct op het rek.
3. Bedruip de kalkoen iedere 20 minuten met boter of olie (om zo de natuurlijke vleessappen te behouden). Mocht de kalkoen tegen de zijkanten van de ovenschaal aankomen, keer de kalkoen dan na een uur. Als de kalkoen te bruin kleurt, bedek hem dan met aluminiumfolie dat u vastprikkt met behulp van houten cocktailprikkers of tandenstokers.

#### Aardappeltjes, gebakken in ganzenvet: (4 porties)

Vorbereidingstijd: 20 minuten / Bereidingstijd: 1 uur

Ingrediënten:

1 kg aardappelen

1 pot/blik ganzenvet

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in tweeën of in drieën, afhankelijk van de grootte.
3. Doe de aardappelen in een grote pan met ruim voldoende koud water en een flinke snuf zout. Breng aan de kook en laat 3-4 minuten koken. Laat de aardappelen vervolgens uitlekken in een vergiet.
4. Verwarm het ganzenvet in de oven en smeer de aardappelen er mee in. Leg de aardappelen vervolgens op het draadrek en controleer of er overal ganzenvet zit. Keer de aardappelen iedere 10 minuten om te voorkomen dat ze vast gaan zitten en bak ze gedurende 30 minuten. Direct serveren.

#### Cottage Pie: (6 porties)

Vorbereidingstijd: 25 minuten / Bereidingstijd: 1 uur en 40 minuten

Ingrediënten:

Voor het vlees:

3 eetlepels olijfolie

1 flinke ui, gesnipperd

2 stengels bleekselderie, fijngesneden

2 wortelen, in blokjes

3 teentjes knoflook, fijn gesneden  
675 gr gemalen rundvlees  
1 eetlepel tomatenpuree  
3-4 druppels Worcestersaus  
3-4 druppels Tabasco  
175 ml droge witte of rode wijn  
300 ml runder- of kippenbouillon  
zout en versgemalen peper

Voor de afdeklaag:  
1,4 kg aardappelen  
50 ml melk  
2 eetlepels geraspte belegen cheddar kaas  
1 eetlepel fijn geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verhit de olie in een grote koekenpan en doe er de ui, bleekselderie en wortel in en roerbak ze zacht zonder bruin te worden.
3. Voeg na zo'n 5 minuten de knoflook toe, temper de hittebron en laat alles zacht worden.
4. Verhoog nu de temperatuur weer en voeg het rundvlees toe en laat lichtbruin worden.
5. Roer er dan de tomatenpuree door, evenals de Worcestersaus, Tabasco, wijn en peper en zout. Doe een deksel op de pan en laat 10 minuten zachtjes sudderen.
6. Kook de aardappelen gaar en maak er een gladde, romige puree van met behulp van de melk.
7. Doe het vlees in een gratineerschaal en bedek het met een dikke laag aardappelpuree.
8. Strooi er de geraspte kaas over en bak het geheel in 35 minuten bij 180 °C totdat de toplaag goudbruin is en er belletjes in de vleesmassa ontstaan. Serveer met groenten van het seizoen.

Steak and Ale Pie: (6 porties)

Vorbereidingstijd: 20 minuten / Bereidingstijd: 35 minuten

Ingrediënten:

Voor de vulling:  
1,5 kg runde stoofvlees, in blokken van ongeveer 4 cm gesneden  
330 ml bier  
2 teentjes knoflook, gepeld en gekneusd  
2 eetlepels plantaardige olie  
2 uien, fijn gesnipperd  
250 gr kleine champignons, schoongeboend  
900 ml runderbouillon  
± 25 gr boter  
± 25 gr bloem  
scheut champignonsaus  
scheut sojasaus  
scheut Worcestersaus  
zout en versgemalen peper  
Voor de bovenlaag:  
375 gr bladerdeeg, die uitgerold wordt tot de benodigde maat  
1 losgeklopt ei

Bereiding:

1. Doe het vlees in een grote kom en roer 150 ml van het bier en een gekneusd teentje knoflook door het vlees. Dek de kom af en laat in de koelkast minstens 8 uur marineren.
2. Verwarm de Halogeën Oven voor op 160 °C. Verhit de olie in een steelpan en bak de uien zacht en glazig lichtbruin. Voeg het vlees met de marinade toe, evenals het tweede teentje knoflook, de champignons, de bouillon en de rest van het bier. Breng aan de kook en schenk dan voorzichtig over en een ovenschaal. Dek de schaal af en bak het geheel in het midden van de oven in 3-4 uur tot het vlees zacht is geworden.
3. Laat het vlees in een grote vergiet uitlekken. Bewaar het vocht en controleer de hoeveelheid daarvan. Doe dit vocht in een steelpan. Voeg per 600 ml vocht 2 eetlepels bloem en dezelfde hoeveelheid boter toe om zo een soort pasta te verkrijgen. Breng hiervoor het vocht zachtjes aan de kook en voeg beetje bij beetje bloem en boter toe onder voortdurend roeren, zo dat de saus steeds dikker wordt.
4. Breng op smaak met champignonsaus, sojasaus en Worcestersaus en zout en peper. Doe het vlees vervolgens terug in de schaal en roer alles goed door.
5. Doe de massa over in een grote schaal die aan de rand met losgeklopt ei is ingesmeerd. Leg het bladerdeeg vervolgens over de massa heen en smeer er weer wat losgeklopt ei over. Maak een klein gaatje in het bladerdeeg en plaats het geheel in de halogeën oven. Bak gedurende 30-35 minuten tot de vulling gloeiend heet is en het bladerdeeg opgekomen is en goudbruin gekleurd.

Fish 'n Chips zonder schuldgevoel: (2 porties)



Vorbereidingstijd: 5 minuten / Bereidingstijd: 25 minuten

Ingrediënten:

Voor de vis:

± 450 gr visfilet (schelvis, tong)

1 teentje knoflook, fijngehakt

¼ theelepel oregano

1 eetlepel peterselie

1 kop broodkruim

olijfolie

Bereiding:

1. Smeer de vis in met wat olie en doop de filets in het broodkruim. Leg ze dan in een ingevette schaal.

2. Bestrooi de vis met de rest van het broodkruim en de andere ingrediënten samen met enkele druppels olie.

Bak de vis gedurende 15 -20 minuten op een temperatuur van 160 °C.

Chips:

Ingrediënten:

2 middelgrote aardappelen, gewassen en geschild

Bereiding:

1. Om frites te maken snijdt u de aardappelen eerst in plakken van ongeveer 1 cm dik, die u vervolgens in repen van 1cm dik snijdt. Smeer er wat olijfolie op.

2. Zet het hoge rek in de glazen ovenschaal en verdeel de frietjes hier gelijkmatig over.

3. Stel de oventemperatuur in op 230 °C en bak gedurende 20 minuten.

Serveer met een partje citroen en u heeft een heerlijke maaltijd.

Broccoli & Rode Paprika quiche: (6 porties)

Vorbereidingstijd: 15 minuten / Bereidingstijd: 1 uur

Ingrediënten:

Deeg:

300 gr bloem

125 gr boter

snufje zout

Vulling:

500 gr broccoli

2 middelgrote uien, in halve ringen gesneden

1 grote rode paprika

2 eetlepels zonnebloemolie

6 eieren

350 ml melk

150 gr cheddar kaas

melk of water om te mengen

1 eetlepel gedroogde gemengde kruiden

2 theelepels Dijon mosterd

zout en peper

Bereiding:

1. Kneed de boter door de bloem met het zout en het vocht tot een stevig, licht elastisch deeg. Vet een bakblik in met olie, rol het deeg uit en leg het in het bakblik. Licht aandrukken. Snijd de randen bij. Doe wat aluminiumfolie over het deeg, druk een beetje aan, bak het deeg 15-20 minuten voor op een temperatuur van 150 °C.

2. Bak de ui en de paprika lichtjes aan in 5-10 minuten. Blancheer de broccoliroosjes even in kokend water. Ze moeten frisgroen blijven en nog een beetje krokant. Klop de eieren los met de melk en de mosterd.

3. Schep de groente op de quichebodem en bestrooi met peper, zout kruiden en kaas. Schenk het ei-melkmengsel er overheen en bak in 40 minuten gaar bij een temperatuur van 180°C. De quiche is klaar wanneer het ei gestold is en de vulling goudbruin is gekleurd.

#### TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning	220-240V~50Hz
Vermogen	1200—1400W
Inhoud	12L

#### Correcte verwijdering van het product



Deze markering geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval in de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, recycle het verantwoord om het duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, kunt u gebruik maken van de teruggave-en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product te nemen voor het milieu kunnen laten recyclen. [www.serviceclub.info](http://www.serviceclub.info)

Havenstraat 57 a, 7005 AG Doetinchem – NL

## **MISE EN GARDES IMPORTANTES**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, merci de respecter ces principes de précaution de base.

1. Conserver précieusement ces consignes.
2. Toujours éteindre l'unité avant de la débrancher de la prise murale.
3. Débrancher en maintenant la prise. Ne pas tirer sur le câble.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou pommeaux et porter des gants de cuisine.
5. Afin de se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger les câbles, les prises ni le module du moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
6. Lorsque le système est utilisé par ou près d'enfants, merci de toujours les surveiller de près.
7. Débrancher l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée ou vous la nettoyez.
8. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou désinstaller des pièces.
9. Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble ou la prise est endommagé.
10. Si l'unité ne fonctionne pas correctement ou est endommagé, merci de la retourner au revendeur autorisé le plus proche de chez vous afin qu'il puisse l'analyser, la réparer ou effectuer les réglages nécessaires.
11. L'utilisation des fixations d'accessoires non recommandées par le fabricant pourra occasionner des blessures.
12. Ne pas utiliser en extérieur. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en extérieur.
13. Ne pas placer d'unité sur, près d'éléments électriques (plaque chaude), de flamme chaude au gaz ni de four chaud.
14. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur le coin d'une table, éviter tout rapprochement et contact avec des surfaces chaudes.
15. Déplacer l'unité contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides brûlants avec une grande attention.
16. Ne jamais utiliser l'appareil à d'autres finalités que celles prévues.
17. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou une personne qualifiée afin d'éviter toute situation dangereuse.
18. Ne pas utiliser la machine avec une minuterie externe ni d'autres systèmes externes munis d'une commande à distance.
19. Utiliser l'unité sur une surface plane, sèche et thermorésistante.
20. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants y compris) à mobilité, acuité sensorielle ou capacité mentale réduite, ou disposant d'une expérience et de connaissances insuffisantes, sauf si ces dernières ont reçu des consignes d'utilisation très précises par une personne responsable de leur sécurité.
21. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'unité.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

1. Ne pas déplacer ni soulever le grill à air pulsé lorsque le câble est branché à la prise murale. Commencer par débrancher la prise puis ôter le couvercle avec les deux mains, puis déplacer l'unité en faisant très attention.
2. Avant de retirer le couvercle :
  - a) Arrêter la minuterie,
  - b) Débrancher le cordon d'alimentation,
  - c) Soulever la partie supérieure à l'aide de la poignée,
  - d) Placer le couvercle, de préférence en laissant le bord en acier inoxydable et la poignée/la partie supérieure en plastique sur une surface plane.
3. Ne pas positionner la partie inférieure chaude du couvercle sur des surfaces laminées, en bois, en plastique ou inflammables. Merci de toujours placer le couvercle sur des surfaces thermorésistantes.
4. Ne jamais placer le couvercle sur une chaise ou un banc pendant que l'unité est branchée et en fonctionnement.
5. Toujours positionner la partie supérieure sur le bol avant de brancher le câble et d'allumer l'unité.
6. Tenir les côtés du bol à une distance d'au moins 7 cm des autres surfaces.
7. Ne pas nettoyer avec des grattoirs. Certaines pièces risqueraient de se défaire du grattoir, d'entrer en contact avec des pièces électriques et de créer un choc électrique.

## **AVERTISSEMENT :**

Toutes les surfaces du four sont très chaudes. C'est un four avant tout ! En touchant les surfaces avant que l'unité ait pu refroidir, vous risquez de vous brûler. Merci de ne toucher que les poignées tant que l'appareil n'a pas eu le temps de refroidir. (La température des surfaces accessibles pourra être élevée lorsque l'unité fonctionne.)

## ACCESSOIRES :

Bol en verre



Panier supérieur



Bras de préhension



Moule



Panier inférieur



Anneau d'extension



## PRESENTATION DU GRILL A AIR PULSE

Le grill à air pulsé est un nouveau système économique qui présente tous les avantages d'un four à convection de plus grande taille mais à un prix moins élevé. Il vous permet de mettre en pratique tous vos talents pour cuisiner plus vite et mieux. Vous pouvez facilement le placer sur la table et servir directement. Vos plats resteront au chaud et vous aurez moins de vaisselle sale à nettoyer. Le grill à air pulsé prépare tout ce qu'un four traditionnel peut cuire. C'est un véritable four multifonction que vous pourrez utiliser pour cuisiner tous les types de plats qui requièrent généralement un four de cuisine traditionnel.

### Le grill à air pulsé cuit de différentes façons

Il peut rôtir, cuire, faire griller, cuisiner, préparer à la vapeur, réchauffer et décongeler.

### Le grill à air pulsé est économique

Sa consommation électrique est plus de la moitié inférieure à celle des fours conventionnels consommés et est comparable à celle d'un four à micro-ondes.

Ainsi, ce four est très compact et nécessite moins d'énergie pour cuire et atteindre les mêmes résultats. Vous pourrez économiser de l'argent et gagner du temps tout en disposant de mets succulents.

### Le grill à air pulsé est rapide

Il permet de cuire 20 % à 60 % plus vite qu'un four traditionnel – le résultat d'une combinaison optimale entre dimensions compactes, design efficace et principes de cuisson à base de flux d'air chaud.

### Le grill à air pulsé cuisine sans graisse

Comme vous cuisinez tout avec de l'air chaud (grill sec) et que vos plats sont placés en hauteur sur le panier, cela réduit au minimum la rétention de graisses, l'apport calorifique et la teneur en cholestérol.

### Le grill à air pulsé voyage partout

Il est portable, idéal pour les vacances. Vous pourrez l'utiliser chez vous, au bureau ou où vous le souhaitez sur vos lieux de vacances (hôtels, pensions, locations, camping-cars, caravanes...)

### Le grill à air pulsé est autonettoyant

La circulation d'air chaud crée une action de turbo-nettoyage automatique.

### Le grill à air pulsé cuisine de manière homogène

En cuisinant grâce aux flux d'air chaud, vos plats sont préparés de manière parfaite et homogène.

### Le grill à air pulsé est facile d'utilisation

Vous pourrez regarder vos plats en train de cuire.

### **Vos plats restent succulents et moelleux (pas secs)**

Les flux d'air chaud ne produisent pas de fumée et ne brûleront donc pas vos aliments.

Que vous cuisiniez pour un, deux ou toute la famille, le grill à air pulsé vous permettra de gagner du temps et de l'argent tout en préparant d'excellents plats !

### **CONSIGNES D'UTILISATION**

Avant d'utiliser votre grill à air pulsé pour la première fois :

- Nettoyer le bol en verre avec une éponge humide
- Placer le couvercle au centre puis le fixer sur le bol
- Brancher le cordon d'alimentation dans la prise
- Régler le thermostat sur 250°C.
- Définir la minuterie sur 5 minutes avant de supprimer toutes les traces de lubrifiants des accessoires (une légère odeur de brûler pourra être libérée)
- Laisser refroidir pendant 5 minutes après avoir ôté la partie supérieure.

**ATTENTION :** Tenir les côtés à au moins 7 cm des autres surfaces

1. Placer les aliments au centre du bol, sur le panier à deux hauteurs en les maintenant à près de 1 à 7 cm de la paroi en verre afin d'optimiser la circulation d'air.
2. Positionner le couvercle sur le bol.
3. Brancher fermement le cordon d'alimentation dans la prise.
4. Régler le thermostat et la minuterie en fonction de vos besoins. Consulter la recette ou la carte de référence rapide afin d'en savoir plus sur la température et la durée requises.
5. Votre grill à air pulsé chauffera rapidement à la température définie et maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée programmée. La soufflerie et les éléments s'éteindront ensuite.

**ATTENTION :** Le thermostat contrôle avec précision la température. En éteignant l'unité (Arrêt), vous remarquerez que le voyant de température clignote et passé de marche à arrêt. La minuterie s'arrêtera après la fin de la durée programmée et une sonnerie vous avertira lorsque cette durée sera terminée.

### **ENTRETIEN**

**NOTE :** Toujours débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer.

#### **Pour un nettoyage rapide**

1. Utiliser un chiffon ou une éponge légèrement imprégné de produit nettoyant et d'eau tiède, nettoyer le bol en verre, le couvercle et le système de soufflerie.
2. Bien rincer le bol en verre pour supprimer toutes les traces de produit nettoyant.

#### **ATTENTION:**

- Ne jamais plonger le couvercle dans un liquide.
- Si vous avez besoin de gratter, utiliser une lingette en nylon ou polyester.
- Ne jamais utiliser de grattoir en acier ni de matériaux abrasifs.
- Ne jamais appliquer de solvants ni de produits nettoyants superpuissants.
- Ne jamais verser le liquide dans le couvercle.

#### **Bol en verre autonettoyant :**

1. Ajouter 4 cm d'eau et du produit nettoyant doux.
2. Repositionner le couvercle.
3. Régler le thermostat sur « Nettoyer » et la minuterie sur 10 minutes.  
La circulation d'air chaud crée une action de turbo-lavage qui supprime tous les résidus, même cuits. L'étagère grillagée et les autres parties sales pourront être laissées, pendant cette étape, dans le grill à air pulsé pour le pré-lavage.
4. Lorsque la minuterie s'arrête, ôter le couvercle, rincer le bol avec de l'eau chaude afin de supprimer tous les résidus de savon. Si le grill à air pulsé est très sale, replacer le couvercle et rallumer la fonction pendant 2 voire 3 minutes supplémentaires

### **CARTE DE REFERENCE RAPIDE**

Vous trouverez, sur cette carte :

Comment faire rôtir, Comment faire cuir, Comment faire griller, Comment faire cuire à la vapeur, Comment faire frire, Comment faire dorer, Comment décongeler.

Consignes pour cuisiner : la viande, la volaille, le poisson, les plats gratinés, les œufs, les légumes.

### **Principes généraux**

#### **Comment faire rôtir**

- Placer directement la viande sur la grille
- Attention : la durée de cuisson pourra varier en fonction du poids et de la cuisson souhaités. Merci de consulter le guide de recettes pour plus d'informations.

### Comment faire cuir

- Placer les aliments dans un plat métallique ou en verre trempé
- Le plat ne devra pas faire plus de 30 cm de diamètre
- Laisser assez d'aspect pour les flux d'air chaud autour des aliments en cours de cuisson
- Si vous n'avez pas de plat à la bonne dimension, vous pouvez utiliser du papier aluminium
- Merci de consulter le tableau pour plus d'informations sur la cuisson des aliments

### Comment faire griller

- Placer directement les aliments sur la grille
- Pour les morceaux de viande épais, merci de les tourner à mi-cuisson
- Tout comme pour le rôtissage, la durée de cuisson pourra varier en fonction du poids, des morceaux, de la quantité de graisse...

### Comment faire cuire à la vapeur

- Vous pouvez préparer des légumes à la vapeur pendant la cuisson de votre plat principal. Placer les légumes dans une papillote en aluminium, ajouter quelques gouttes d'eau puis fermer.
- Vous pouvez également ajouter un verre d'eau dans le fond du plat, des herbes de cuisine ainsi que des épices à la cuisson à la vapeur de votre poisson ou vos légumes.

### Comment faire frire

- Vous pouvez obtenir l'effet des frites bien grasses et reluisantes sans ajouter trop d'huile en découpant des morceaux de pommes de terre, les plongeant dans l'huile de cuisine polysaturée, en retirant l'extrait de graisse et en les faisant cuire comme indiqué dans le guide fourni.
- Pour préparer des petits morceaux de poulet frits, placer les morceaux dans un peu de chapelure avant de les plonger dans de l'huile de cuisine. Retirer l'excédent d'huile et faire cuire pendant la durée indiquée dans le tableau.

### Comment faire dorer

- Vous pouvez obtenir du pain grillé ou des encas parfaitement dorés grâce au grill à air pulsé sans aucun réchauffage.  
Placer directement les aliments sur la grille et attendre qu'ils soient prêts. Ils deviendront croustillants à l'extérieur et resteront moelleux à l'intérieur.
- Vous pouvez aussi préparer des petits encas rapides comme des chips, crackers et même des cookies en les plaçant dans le grill à air pulsé pendant quelques minutes à température maximum pour qu'ils deviennent super croustillants.

### Comment décongeler

- Vous pouvez utiliser le grill à air pulsé pour décongeler des aliments congelés de manière plus performante que dans le four à micro-ondes. Régler le thermostat sur 50°C et vérifier les aliments tous les 5 à 10 minutes.
- Pour faire réchauffer des plats congelés, réduire la température suggérée de 20°C.  
Exemple : entre 225°C et 205°C. Le temps de cuisson sera de 30 % à 50 % inférieur pour le grill à air pulsé.  
(Ex. : de 20 à 10-15 minutes).

### PRINCIPES GÉNÉRAUX ET AVERTISSEMENTS :

- Penser à bien répartir de manière homogène les aliments dans le grill à air pulsé afin d'assurer des flux d'air homogènes.
- La première fois que vous essayez une recette, merci de bien surveiller la cuisson par la paroi en verre trempé car l'aspect peut parfois être trompeur.
- Comme c'est très pratique de placer directement les aliments sur la grille, vous pourrez vaporiser, avant l'utilisation, un produit spécifique adapté pour éviter que les aliments collent.
- Le grill à air pulsé est autonettoyant. Ajouter 5 cm d'eau dans le fond et régler la température sur 100 pendant 10-12 minutes.
- Si votre four est très encrassé, ajouter dans l'eau un peu de produit nettoyant et frotter doucement sur les parties encrassées.
- Les surfaces en verre peuvent être très chaudes !
- Merci de toujours porter des gants de cuisine avant de manipuler l'unité et d'utiliser la poignée isolée.

### LIVRE DE CUISINE DU GRILL A AIR PULSE

#### AIR GRILL COOKING GUIDE

	Temps de Cuisson (min.)	Température	Position du panier
<b>Volaille</b>			
Poulet - Complet	35-40	200°C	Basse
Poulet - Morceaux	15-20	200°C	Haute
Dinde	60-90	200°C	Basse
Canard	50-60	200°C	Haute

<b>Viandes</b>			
Rôti de bœuf (1,5 kg) - Saignant	35-40	175°C	Basse
Rôti de bœuf (1,5 kg) – A point	45-50	175°C	Basse
Rôti de bœuf (1,5 kg) – Bien cuit	55-60	175°C	Basse
Steak - Mi-saignant	8-10	250°C	Haute
Côtes d'agneaux (1,5 kg)- Saignantes	60-70	200°C	Basse
Côtes d'agneaux (1,5 kg)- Bien cuites	80-90	200°C	Basse
Saucisses	10	200°C	Basse
<b>Œufs</b>			
Pochés	5-6	175°C	Basse
Mollets	4-5	200°C	Basse
Omelettes	10-12	175°C	Basse
<b>Gâteaux</b>			
Tarte	20-25	200°C	Basse
Pain	35-40	150°C	Basse
<b>Pâtisserie</b>			
Fond de tarte	10-12	200°C	Haute
Fond de tarte + garniture	25-30	175°C	Basse
Tarte fourrée + garniture	30-35	175°C	Basse
Meringue	5-8	175°C	Basse
<b>Pain</b>			
Meule	15-20	175°C	Basse
Tranches	15-20	175°C	Basse
Biscuits	10-20	200°C	Haute
Muffins	15-18	175°C	Basse
Pain à base de maïs	10-20	175°C	Basse
<b>Cookies</b>			
Long	8-10	190°C	Basse
Roulé	12-15	190°C	Basse
Baguettes	15-20	190°C	Basse
<b>Pizza congelée</b>			
	9	200°C	Haute
<b>Poisson</b>			
Poisson	7-10	200°C	Haute
Crevette	8-10	200°C	Haute
Mollusques cuits à la vapeur	3-5	160°C	Basse
Homard	12-15	175°C	Basse
<b>Légumes</b>			
Pommes de terre	20-35	250°C	Basse
Frites	12-15	200°C	Haute

## **PETIT-DÉJEUNER**

### CROISSANTS

Pour 3 ou 4 croissants : régler le thermostat sur 105°C et faire préchauffer le grill à air pulsé. Faire chauffer les croissants entre 3 et 6 minutes. Pour les croissants surgelés, prévoir entre 6 et 10 minutes de cuisson.

### PETITS PAINS

Pour les petits pains de la veille : passer les mains sous l'eau, prendre un petit pain et le placer sur le plateau à double hauteur, puis répéter l'opération pour les pains suivants. Régler le thermostat sur 105°C pendant 5 à 10 minutes. Le pain de la veille sera aussi moelleux que du pain frais.

### BACON GRILLE

Retirer le gras et le tour. Placer les tranches de bacon sur le plateau à double hauteur. Régler le thermostat sur 230°C et faire cuire pendant 6 à 8 minutes ou pendant la durée souhaitée.

## **VIANDE**

### COTES DE VEAU FARCIES

110 grammes de côte de veau, avec os  
2 cuillères à café de beurre, de l'ail, du sel et du poivre

#### **FARCE :**

1 cuillère à soupe de beurre  
1//2 verre d'oignons émincés  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 cuillère à café de zest de citron râpé  
1 verre de champignons émincés  
2 verres de chapelure fraîchement préparée  
1 œuf, de la crème légèrement fouettée  
1 cuillère à soupe de beurre

Préchauffer la poêle, faire fondre une noisette de beurre avec les oignons jusqu'à obtenir un mélange Homogène. Ajouter la viande, le jus de citron, l'ail et les champignons. Faire cuire pendant 3 à 4 minutes. Réserver dans un grand saladier. Ajouter la chapelure, l'ail, le sel et le poivre pour faire frire les légumes. Lier avec de l'œuf et ajouter de la crème pour former un mélange homogène. Farcir la viande et étaler. Creuser un peu trou. Ajouter un peu de beurre doux et placer sur la grille inférieure du grill à air pulsé. Préchauffer à 163°C, et faire cuire pendant 20 minutes. Tourner, arroser et laisser cuire pendant 40 minutes avec les pommes de terre. Servir avec des pois mange-tout. Récupérer le jus dans le bol de cuisson et arroser la viande.

### AILES DE POULET DORÉES

2,3 kg d'ailes de poulet  
2 cuillères à soupe de miel  
2 cuillères à soupe de coulis de tomate

#### **MARINADE**

2 cuillères à soupe de jus de citron  
2 cuillères à soupe de sauce soja  
1 cuillère à café de gingembre râpé

Retirer l'excès de gras des ailes de poulet et les petits bouts qui dépassent. Sécher les ailes avant de les placer dans le bol. Mélanger le jus de citron, la sauce soja et le gingembre. Verser sur les ailes de poulet et laisser mariner pendant 3 à 4 heures en retournant régulièrement. Mélanger le miel, le coulis de tomate et deux cuillères à café de marinade. Retirer les ailes de poulet et les placer sur le plateau à double hauteur du grill à air pulsé. Faire cuire pendant 10 minutes à 163°C. Puis, retirer les ailes de poulet et les enrouler dans le mélange miel/tomate. Replacer les ailes sur la grille et laisser cuire pendant 5 minutes.

### COTES DE BŒUF RÔTIES

b) 500 grammes de côte de bœuf, sel et poivre  
2 cuillères à café de vin rouge  
5 cuillères à café d'eau plate  
2 cuillères à soupe de farine

Retirer l'excès de gras de la viande. Ajouter du sel et de poivre en creusant un petit trou.

Placer la viande dans un plat graissé, verser du vin et de l'eau sur la viande.

Laisser mariner pendant 4 heures, faire cuire sur la partie inférieure de la grille dans le four à air pulsé, à 160°C pendant 1 heure.

Tourner la viande et faire cuire à 175°C pendant près de 40 minutes pour obtenir une viande saignante, 50 minutes pour une viande à point et 1 heure pour une viande bien cuite. Servir. 6

### FILETS DE BŒUF EN CROUTE INDIVIDUELS

2,5 kg de filet épais  
1 cuillère à soupe de beurre, d'ail, sel et poivre  
2 cuillères à soupe de saucisse de foie  
1 cuillère à soupe d'eau de vie  
1 pâte feuilletée décongelée  
1 jaune d'œuf, battu avec un peu d'eau

Retirer l'excès de gras des steaks, ajouter de l'ail, du sel et du poivre. Placer sur la grille inférieure dans le grill à air pulsé, préchauffer à 160°C et faire cuire pendant 4 minutes. Retirer et laisser refroidir. Mélanger la saucisse de foie, l'eau de vie et arroser tous les steaks. Dérouler la pâte et découper en 4 morceaux bien larges permettant d'entourer chaque steak. Placer le steak au centre de chaque carré de pâte et refermer. Sceller les

bords avec un peu d'eau et appliquer au pinceau du jaune d'œuf sur le dessus. Placer le plat sur la grille inférieure du four à air pulsé, faire cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée à 215 °C.

Servir. 4.

#### POULET GRILLE

1 poulet

1 petit oignon

1 cuillère à soupe de beurre

½ verre de champignons

1,5 verre de chapelure, ail, sel et poivre

1 cuillère à soupe de persil émincé

1 cuillère à café de marjolaine séchée, noix de muscade

1 œuf

Nettoyer les entrailles du poulet et retirer l'excès de graisse. Peler et découper l'oignon. Mettre dans la poêle et faire cuire dans du beurre jusqu'à ce que le tout se ramollisse. Ajouter les champignons et laisser cuire une minute. Mélanger la chapelure, le sel, le poivre, le persil, le zeste d'oignon, la marjolaine, la noix de muscade et l'œuf battu. Farcir le poulet et refermer l'ouverture. Saupoudrer le poulet de sel et de poivre ainsi que sous la peau. Placer le poulet sur la grille inférieure du grill à air pulsé. Faire cuire à 163°C pendant 20 minutes. Tourner puis refaire cuire pendant 20 minutes supplémentaires jusqu'à ce que le poulet soit tendre et la peau dorée.

#### **SAUCE :**

Prendre quelques morceaux et du jus de votre bol de cuisson. Ajouter une cuillère à café de farine et mélanger jusqu'à ce que cela devienne brun. Ajouter doucement ½ verre de jus de poulet et des morceaux de champignons. Continuer à mélanger la sauce jusqu'à ce qu'elle arrive à ébullition.

Ajouter du sel et du poivre pour le goût.

#### SUPRÊME DE FILET

900 grammes de filet de bœuf, ail, sel et poivre

½ verre de vin rouge

2 carottes râpées, zestes d'oignon et d'orange râpés

1 gros oignon, émincé

2 cuillères à café de persil émincé

1 cuillère à soupe de crème amère

Laisser mariner la viande avec de l'ail, du sel, du poivre et du vin rouge pendant 4 heures dans un plat recouvert, en remuant et tournant régulièrement. Arroser la viande, réserver la marinade. Placer la viande sur un film et ajouter les carottes, les zestes de citron et d'orange, l'oignon, puis envelopper.

Placer sur la grille inférieure du grill à air pulsé et faire cuire pendant 30 minutes à 190°C ; retirer le film. Puis, refaire cuire pendant 30 minutes supplémentaires. Retirer la viande et garder au chaud. Dans la marinade qui reste, ajouter des petits morceaux, faire chauffer pour réduire à une quantité de deux cuillères à café. Ajouter de la crème et faire cuire doucement pendant 1 minute. Servir sur les morceaux de viande cuits.

#### **LÉGUMES**

##### LÉGUMES GRILLES

Peler et nettoyer les légumes. Découper des morceaux de taille similaire. Sécher et placer dans un plat large avec 2 ou 3 cuillères à soupe d'huile végétale, ajouter de l'ail, du sel et du poivre. Placer le couvercle sur le plat, agiter et tourner avec force. Placer les légumes sur le plateau à double hauteur dans le grill à air pulsé.

Laisser assez d'espace pour permettre la circulation d'air.

Régler le thermostat du grill sur 260°C et faire cuire pendant 30 à 45 minutes à 182°C. Le temps de cuisson pourra varier en fonction de la taille des aliments et du poids total contenu dans le four. Les légumes peuvent être préparés pendant la cuisson de la viande et/ou en utilisant le plateau à double hauteur ainsi que le système perforé.

##### POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

Pommes de terre de taille moyenne (1 par personne). Beurre doux.

Ail, sel et poivre noir fraîchement moulu

Vérifier que les pommes de terre sont propres. Retirer les traces noires, les parties écrasées, les défauts... Sécher dans une serviette en papier. Mettre une petite noisette de beurre sur les pommes de terre. Placer dans le film.

Ajouter un peu d'ail, de sel et du poivre fraîchement moulu. Refermer le papier. Placer les pommes de terre sur le panier à double hauteur du four à air pulsé, à côté de la viande, et laisser cuire pendant 45 minutes à 190°C. Vérifier avec une fourchette la cuisson de temps en temps. Servir avec un peu de crème, du fromage râpé et des petits morceaux de bacon grillés.



**Pour varier**, mélanger un peu de sauce soja dans le beurre avant de le mettre sur la pomme de terre, sans oublier d'ajouter l'ail et le sel.

#### GRATIN DE CHOU-FLEUR

1 petit chou-fleur  
½ verre de beurre  
3 cuillères à soupe de farine  
5,5 verres de lait  
1/3 de verre de cheddar, sel et poivre  
½ verre de chapelure

Retirer la tige du chou-fleur. Découper les larges fleurs. Plonger et faire cuire dans de l'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'il devienne tendre. Retirer du feu et sécher le chou-fleur. Vous pourrez aussi le faire cuire à la vapeur. Ajouter 2 cuillères à café de beurre dans le plat. Faire fondre à chaleur moyenne. Ajouter de la farine, mélanger jusqu'à ce que cela devienne homogène et faire cuire pendant 1 minute. Ajouter de la chapelure, du fromage râpé et le reste de beurre.

Placer les fleurs du chou-fleur dans un plat qui va dans le grill à air pulsé. Ajouter du fromage fondu et de la chapelure. Faire cuire à 150°C pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'il devienne doré.

Si le plat cuisiné n'est pas chaud lorsque vous le placez dans le four, le temps de cuisson pourra augmenter de 10 à 15 minutes environ.

#### **GARANTIE**

Avant d'être livrés, vos équipements font l'objet de contrôles qualité très précis et rigoureux. Si, malgré le soin apporté, vous remarquez l'existence d'erreurs de fabrication ou de problèmes dus aux opérations de transport, merci de renvoyer votre système à votre revendeur. Les dommages provoqués par une utilisation non conforme de l'unité et les dysfonctionnements générés par les interventions ainsi que des réparations de parties tierces ou l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par la garantie.

#### **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Tension nominale	220-240V~50Hz
Puissance nominale	1200—1400W
Capacité	12L

#### **Élimination correcte de ce produit**



Cette marque indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir toute nuisance possible à l'environnement ou à la santé humaine par l'élimination non contrôlée des déchets, recyclez-les de façon responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour éliminer votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de collecte ou de rendu ou contactez le détaillant chez qui le produit a été acheté. Ils peuvent se charger du recyclage sûr pour l'environnement de ce produit.

## AVVERTENZE IMPORTANTI

Seguire sempre queste misure di sicurezza fondamentali quando si usano apparecchi elettrici.

1. Conservare queste istruzioni con cura.
2. Spegnerne sempre il dispositivo prima di staccare la spina dalla presa a muro.
3. Staccate dalla presa afferrando la spina. Non tirate il cavo.
4. Non toccate le superfici calde. Usate maniglie o manopole o indossate guanti da forno.
5. Per proteggersi da scosse elettriche non immergere il cavo, le prese o il gruppo motore in acqua o altri liquidi.
6. E' necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio è usato da o vicino a bambini.
7. Togliete la spina dalla presa quando non si usa o prima di pulirlo.
8. Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di aggiungere o togliere gli accessori.
9. Non utilizzate l'apparecchio con il cavo o la persa danneggiati.
10. Se l'apparecchio funziona male o è stato danneggiato in qualsiasi maniera. Portare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, riparazione o regolazione.
11. L'uso di parti accessorie non raccomandate dal produttore dell'apparecchio può causare danni.
12. Non usare all'aperto. Questo apparecchio non è stato progettato per l'uso all'aperto.
13. Non collocare l'apparecchio su o vicino a parti elettriche (piastre elettriche), a gas a fiamma calda, o in un forno caldo.
14. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del tavolo o del piano di lavoro o che tocchi le superfici calde.
15. Fare estrema attenzione quando si sposta l'apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
16. Non usare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
17. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal centro assistenza o da altra persona qualificata al fine di evitare un pericolo.
18. La macchina non deve essere utilizzata mediante un temporizzatore esterno o mediante un sistema separato con telecomando.
19. Usare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente al calore.
20. Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone ( compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che mancano di esperienza o di conoscenza, salvo sotto assistenza o sotto istruzioni, in riferimento all'uso dell'apparecchio, da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
21. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. Non spostare o alzare l'air grill quando il cavo di alimentazione è ancora collegato alla presa a muro. Togliere la spina dalla presa a muro, quindi togliere la parte superiore usando entrambe le mani, spostare con prudenza.
2. Prima di togliere il coperchio:
  - a) spegnere il timer,
  - b) scollegare il cavo di alimentazione,
  - c) sollevare la parte superiore usando la maniglia per il trasporto.
  - d) posizionare la parte superiore, preferibilmente appoggiando il bordo dell'anello di acciai inossidabile e la maniglia / parte superiore di plastica su una superficie piana.
3. Non posizionare il lato inferiore del coperchio bollente direttamente su una superficie laminata, di legno, di carta, di plastica o altre superfici infiammabili. Poggiare il coperchio solo su una superficie resistente.
4. Non posizionare mai il coperchio su una sedia o panca quando è collegata e funzionante.
5. Posizionare sempre la parte superiore sulla ciotola prima di collegare il cavo di alimentazione e di accendere.
6. Tenere i lati della ciotola almeno a 7-8 cm dalle altre superfici.
7. Non pulire con pagliette di ferro. I pezzi possono rompere la protezione e toccare parti elettriche, creando il rischio di scosse elettriche.

## ATTENZIONE

Tutte le superfici del forno diventano molto calde, come tutti i forni. Toccare queste superfici prima che il forno si raffreddi può causare bruciature. Toccare le singole parti del forno solo con i manici, fino a che si sia raffreddato. (La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.)

## ACCESSORI:

Ciotola di vetro



Pinze



Griglia inferiore



Griglia superiore



Teglia da forno



Anello estensibile



### **INTRODUZIONE ALL AIR GRILL**

L'Air Grill è un nuovo apparecchio portatile low cost che possiede tutti i vantaggi di un forno tradizionale, ma a una frazione del prezzo, vi farà usare le abilità culinarie convenzionali per cucinare più velocemente e meglio. Lo potete portare con facilità a tavola e servire direttamente. Tiene i pasti in caldo ed evita la scoccatura di pulire.

L'Air Grill cucina tutto quello che cucina un forno. E' un vero forno multi uso adatto a preparare tutti i tipi di piatti che richiedono di norma un forno da cucina tradizionale a grandezza naturale.

### **L'Air Grill cucina in molti modi**

Può arrostitire, cuocere al forno, cuocere, cucinare al vapore, riscaldare e scongelare.

### **L'Air Grill è economico**

Consuma meno della metà di corrente elettrica dei forni convenzionali e approssimativamente la stessa quantità di un normale forno a microonde. Di conseguenza è di dimensioni ridotte e richiede meno energia per riscaldare e raggiungere gli stessi risultati. Potete risparmiare tempo e soldi mentre il cibo viene cotto alla perfezione.

### **L'Air Grill è veloce**

Cuoce dal 20% al 60% più velocemente di un forno tradizionale. Ciò grazie a una combinazione di dimensione ridotta, progettazione efficiente e principi di riscaldamento a ventilazione forzata.

### **L'Air Grill cucina senza grassi**

Perché cucinate sempre con aria calda ( arrostando a secco) e col cibo appoggiato sulla griglia metallica, la ritenzione del grasso è ridotta al minimo per ridurre il consumo di calorie e il colesterolo.

### **L'Air Grill viaggia con voi**

E' portatile ed è grandioso per le vacanze. Lo potete usare a casa, in ufficio e lo potete portare con voi quando viaggiate ( hotel, motel, casa vacanze, camper, caravan etc.)

### **L'Air Grill si pulisce da solo**

La circolazione di aria calda crea un'azione di lavaggio automatico turbo.

### **L'Air Grill cucina uniformemente**

Cucinando con aria calda in movimento, il cibo verrà interamente arrostito.

### **L'Air Grill è facile da far funzionare**

Potete guardare il cibo mentre si cuoce

### **Il cibo resta succulento e succoso ( non secco).**

L'aria calda non produce fumo e non brucerà il cibo.

Sia che cucinate per uno, due o per tutta la famiglia, l'Air Grill vi aiuterà a risparmiare tempo e soldi mentre il vostro cibo viene cucinato alla perfezione!

### **ISTRUZIONI PER L'USO**

Prima di cucinare con il vostro Air Grill la prima volta:

- Pulire la ciotola di vetro con una spugna umida
- Collocare il coperchio al centro e assicurarlo alla ciotola
- Inserire il cavo nella presa elettrica
- Impostare il termostato a 250°C
- Impostare il timer su 5 minuti per eliminare i lubrificanti dai componenti (sentirete un leggero odore di bruciato)
- Lasciate raffreddare per 5 minuti senza la parte superiore.

NOTA: Fate attenzione a tenere i lati almeno a 7-8 cm da tutte le altre superfici.

1. Mettere il cibo al centro della ciotola sulla griglia a doppia altezza tenendo il cibo a una distanza approssimativa di 3-5 cm dalla parete di vetro per lasciar circolare al massimo l'aria.
2. Mettere il coperchio sulla ciotola.
3. Inserite saldamente la spina alla presa a muro.
4. Impostate il termostato e il timer come richiesto. Controllate la ricetta o la scheda di riferimento rapido per la

temperatura e i tempi di cottura raccomandati.

5. Il vostro Air Grill si riscalderà velocemente alla temperatura impostata e la manterrà fino a che scada il tempo selezionato. La ventola e il componente si spegneranno entrambi su "off".

NOTA: Il termostato controlla in modo accurato la temperatura spegnendo l'elemento su "off", noterete la lampada spia della temperatura lampeggiare su "on" e "off". Il timer si spegnerà su "off" dopo che il periodo di tempo è passato e suonerà per un attimo una campanella per avvisarvi che il tempo di cottura è finito.

## **MANUTENZIONE**

NOTA: Togliete sempre la spina dalla presa e far raffreddare prima di pulirlo.

### **Per una pulizia leggera**

1. Usare un canovaccio o una spugna con un detergente delicato e acqua calda, pulire la ciotola di vetro con uno strofinaccio, pulire il coperchio e la ventola.
2. Sciacquare bene la ciotola di vetro per rimuovere tutto il detergente.

### **NOTA:**

- Non immergete mai il coperchio in nessun liquido.
- Se è necessario strofinare usare una spugnetta di nylon o poliestere.
- Non usare una spugnetta di metallo o materiale abrasivo.
- Mai usare solventi o detergenti in polvere.
- Fate attenzione a non far entrare nessun liquido all'interno del coperchio.

### **Per far pulire da sola la ciotola di vetro:**

1. Aggiungere 4cm(1 1/2") di acqua e detergente delicato.
2. Rimettere il coperchio.
3. Impostare il termostato su "lavare" e il timer su 10 minuti.  
La circolazione di aria calda crea un'azione di lavaggio automatico turbo che elimina anche i residui da cottura in forno. La griglia metallica e altre parti sporche possono essere lasciate nell'air grill per il prelavaggio durante questo processo.
4. Quando il timer si spegne su "off", alzare il coperchio e sciacquare la ciotola con acqua calda per rimuovere tutti i residui di sapone. Se l'air grill è particolarmente sporco, rimetterlo a posto e accendere per altri 2 o 3 minuti.

## **SCHEMA DI RIFERIMENTO RAPIDO**

In questa scheda troverete: Come arrostitire, Come cuocere in forno, Come grigliare, Come cucinare al vapore, Come friggere, Come tostare, Come scongelare.

Una tabella con i tempi di cottura per: Carne, Pollame, Pesce, Prodotti da forno, Uova, Verdure.

## **Linee guida generali**

### **Come arrostitire**

- Mettere la carne direttamente sulla griglia di metallo.
- Ricordate che i tempi di cottura variano a seconda dello spessore e del grado di cottura desiderato. Consultate la guida in cucina all'interno delle linee guida.

### **Come cuocere in forno**

- Mettere il cibo in un contenitore metallico o in vetro temperato. La teglia da forno non deve avere più di 30 cm di diametro. Lasciare spazio sufficiente per far circolare l'aria calda attorno al cibo per farlo cuocere.
- Se non avete una teglia da forno della misura giusta, potete semplicemente modellare una teglia a piacere usando fogli di alluminio.
- Consultate la scheda all'interno delle linee guida in riferimento ai prodotti da forno.

### **Come grigliare**

- Mettere il cibo direttamente sulla griglia di metallo.
- Per ogni taglio doppio di carne, girare il cibo a metà cottura.
- Come per arrostitire, i tempi per grigliare dipendono dal taglio, misura, quantità di grassi etc.

### **Come cuocere al vapore**

- Potete cuocere al vapore le verdure mentre cucinate altri cibi mettendo le verdure in un foglio d'alluminio: aggiungete alcune gocce d'acqua e chiudete a portafoglio.
- Potete inoltre aggiungere una tazza di acqua nel vassoio inferiore, con erbetta e spezie per cuocere a vapore pesce o verdura.

### **Come friggere**

- Potete avere lo stesso effetto delle patatine fritte senza tutto quell'olio intingendo le patate tagliate a fiammifero in olio da cucina polinsaturo, lasciando sgocciolare l'olio in eccesso e cucinare secondo la guida.
- Per fare un delizioso pollo fritto, intingete i pezzi di pollo nella pastella e poi nell'olio da cucina, lasciate sgocciolare l'olio in eccesso e cucinate secondo la scheda.

### Come tostare

- Potete avere del pane e snack tostati alla perfezione con l'air grill senza preriscaldare il forno. Mettete semplicemente il cibo sulla griglia di metallo e guardate mentre si tosta. Sarà croccante fuori e resterà morbido dentro.
- Potete migliorare inoltre gli snack come cracker, patatine e addirittura biscotti mettendoli nell'air grill per pochi minuti alla temperatura massima per riportarli alla loro croccantezza.

### Come scongelare

- Potete usare l'air grill per scongelare cibo congelato in modo uniforme più che con un forno a microonde, semplicemente impostando la temperatura a 50°C e controllare il cibo ogni 5 -10 minuti.
- Per cucinare pranzi congelati, abbassate la temperatura consigliata di 20°C.  
Esempio: 225°C a 205°C. I tempi di cottura saranno quindi del 30% fino al 50% inferiori per l'air grill.  
(Esempio da 20 minuti a 10-15 minuti)

### LINEE GUIDA GENERALI E AVVERTENZE

- Ricordate di distribuire il cibo uniformemente nell'Air Grill per assicurare un passaggio d'aria costante attorno al cibo.
- La prima volta che provate una ricetta controllate il processo di cottura attraverso la parete di vetro temperato poiché i tempi di cottura dell'air grill sono brevi.
- Poiché è funzionale mettere il cibo direttamente sulla griglia di metallo, spruzzate dello spray antiaderente per evitare che si attacchi.
- L'Air Grill si pulisce da solo Mettete semplicemente 5 cm di acqua sul fondo e impostate la temperatura a 100 per 10-12 minuti.
- Per un forno molto sporco, aggiungete del detergente all'acqua e strofinate via le macchie se necessario.
- Le superfici in vetro diventano bollenti!
- Usate sempre i guanti da forno quando toccate le parti e usate il manico termico.

### AIR GRILL GUIDA IN CUCINA

	<b>Cottura (minuti)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Posizione della griglia</b>
<b>Pollame</b>			
Pollo - Intero	35-40	200°C	Bassa
Pollo - Pezzi	15-20	200°C	Alta
Tacchino	60-90	200°C	Bassa
Anatra	50-60	200°C	Bassa
<b>Carni</b>			
Roastbeef (1,5 kg) – Al sangue	35-40	175°C	Bassa
Roastbeef (1,5 kg) - Medio	45-50	175°C	Bassa
Roastbeef (1,5 kg) – Ben cotto	55-60	175°C	Bassa
Bistecca – Media al sangue	8-10	250°C	Alta
Arrosto di agnello (1,5 kg) – Medio	60-70	200°C	Bassa
Arrosto di agnello (1,5 kg) – Ben cotto	80-90	200°C	Bassa
Salsiccia	10	200°C	Bassa
<b>Uova</b>			
In camicia	5-6	175°C	Bassa
Alla coque	4-5	200°C	Bassa
Omelette	10-12	175°C	Bassa
<b>Torta</b>			
Uno strato	20-25	200°C	Bassa
Plum cake	35-40	150°C	Bassa
<b>Dolci</b>			
Sfoglia	10-12	200°C	Alta
Sfoglia + ripieno	25-30	175°C	Bassa
Due sfoglie + ripieno	30-35	175°C	Bassa
Meringa	5-8	175°C	Bassa
<b>Pane con lievito</b>			
In cassetta	15-20	175°C	Bassa
Panini	15-20	175°C	Bassa
Focaccine	10-20	200°C	Alta
Muffin	15-18	175°C	Bassa
Focaccia di granturco	10-20	175°C	Bassa

<b>Biscotti</b>			
Morbidi	8-10	190°C	Bassa
Frollini	12-15	190°C	Bassa
Barrette	15-20	190°C	Bassa
<b>Pizza congelata</b>			
	9	200°C	Alta
<b>Frutti di mare</b>			
Pesce	7-10	200°C	Alta
Gamberi	8-10	200°C	Alta
Sauté di vongole	3-5	160°C	Bassa
Aragosta	12-15	175°C	Bassa
<b>Verdure</b>			
Patate arrosto	20-35	250°C	Bassa
Patatine fritte	12-15	200°C	Alta

## RICETTE

Si prega di consultare la Scheda di Riferimento Rapido per le linee guida generali in riferimento ai tempi e metodi di cottura.

### Per cuocere al vapore le verdure

Per cuocere al vapore le verdure quando state cuocendo al forno o arrostando, avvolgete semplicemente le verdure nell'alluminio.

### Assicurate l'alluminio in modo che spostato o risucchiato dalla ventola.

Posizionare il pacco di alluminio infagottato nell'air grill in modo che l'aria possa circolare ( potete usare il Sostegno a Doppia Altezza per creare una piattaforma sopra altri cibi che stanno già cuocendo). Cuocere al vapore in questo modo prenderà più tempo che nella pentola. Anche il pesce può essere cucinato nell'alluminio, al vapore nel suo stesso sugo. Aggiungete del succo di limone e delle verdure a fettine.

### Per cuocere le torte

Mettere la torta sulla griglia di metallo nella ciotola. Se desiderate una torta molto morbida senza quasi la crosta, ricoprite la teglia con dell'alluminio. Potete togliere l'alluminio prima che la torta sia pronta per far asciugare leggermente la parte superiore. Le torte si cuociono più velocemente nell'air grill rispetto a un forno tradizionale.

### Per cucinare pasticcini, focaccine etc.

Mettere su un piatto traforato o altro sulla griglia di metallo. Se non desiderate una cottura croccante, coprite con l'alluminio la prima parte della cottura. Anche i pasticcini e le focaccine cuoceranno un po' prima nell'air grill.

## SUGGERIMENTI

1. Evitare di accatastare il cibo per cucinarne di più. Se l'aria non può circolare tra il cibo si cuocerà solo la parte superiore. Lasciate sempre spazio per far circolare l'aria e usate il sostegno a doppia altezza e perforate il piatto da forno se necessario.
2. Dopo che il cibo è cotto,abbassate il termostato e lasciate girare la ventola per mantenere la croccantezza.
3. Togliete la parte superiore e portate la ciotola a tavola appena prima di servire.
4. Per rendere ancora più semplice la pulizia del vostro Air Grill, spruzzate le superfici metalliche (griglia di metallo, doppio sostegno, vassoio perforato e la parte inferiore del coperchio) con lo spray per cucina prima di ogni uso.
5. Un termometro per carni può essere usato per determinare con facilità la misura della cottura. 70°C è al sangue, 85°C è media, 102°C è ben cotta.

## COLAZIONE

### CROISSANT

Per 3 o 4 croissant: Impostate il termostato su 105°C e preriscaldate l'air grill. Riscaldate i croissant per 3 fino a 6 minuti. Croissant congelati avranno bisogno da 6 a 10 minuti.

### PANINI

Per i panini del giorno prima: Bagnate le mani e maneggiate un panino quindi mettetelo sulla griglia a doppia altezza, ripetere per ogni panino. Impostate il termostato su 105°C riscaldate per 5 fino a 10 minuti. Saranno come appena sfornati.

### PANCETTA ALLA GRIGLIA

Togliete la cotenna ed il grasso in eccesso dalle fette di pancetta. Poggiate le fette sulla griglia a doppia altezza. Impostate il termostato su 230°C, cucinate approssimativamente per 6-8 minuti o fino alla cottura desiderata.

## **CARNI**

### FESA DI VITELLO RIPIENA

110 gr di fesa, disossata e tagliata a portafoglio  
30 gr di burro, aglio, sale e pepe

### RIPIENO

15 gr burro  
75 gr di cipolle finemente tritate  
15 ml di succo di limone  
5 gr di buccia di limone grattugiata  
70 gr. di funghi a dadini  
140 gr di pan grattato fresco bianco  
1 uovo, panna leggermente sbattuta  
15 gr burro

Preriscaldare la padella per friggere, sciogliete 15 gr di burro nella padella e soffriggete le cipolle fino a che siano morbide. Aggiungete la carne, il succo di limone, l'aglio e i funghi. Soffriggete insieme per 3o 4 minuti. Mettete da parte in una ciotola grande. Aggiungete il pan grattato, l'aglio, sale e pepe per friggere le verdure.

Legate insieme con l'uovo e abbastanza panna per dare una consistenza soda.

Mettete il ripieno nel vitello e stendete uniformemente. Cucite e chiudete. Spalmate il vitello col burro soffice e mettetelo sulla griglia inferiore dell'air grill.

Preriscaldare a 163°C, cuocete per 20 minuti. Girate, spalmate di nuovo e cuocete per 40 minuti con le patate fino a cottura ultimata. Servite con le taccole. Versate il sugo dalla ciotola sulla carne tagliata.

### ALI DI POLLO AL MIELE

1 kg di ali di pollo  
40 gr. di miele  
30 gr. di concentrato di pomodoro

### MARINATA

30 ml di succo di limone  
30 ml di salsa di soia  
4 gr. di zenzero a pezzetti

Sgrassate l'eccesso dalle ali di pollo e togliete le estremità. Asciugate le ali e mettetele in una ciotola. Mescolate il succo di limone, la salsa di soia e lo zenzero. Versate sulle ali di pollo, girate e fate riposare per 3-4 ore mescolando di tanto in tanto. Mescolate il miele, il concentrato di pomodoro e 2 cucchiari di marinata. Togliete le ali di pollo e mettetele sulla griglia a doppia altezza nell'air grill. Cuocete per 10 minuti a 163°C. Togliete le ali e passatele nella mistura di miele e pomodoro. Rimettete le ali sulla griglia di metallo e cuocete per 5minuti. Togliete e passatele di nuovo nella mistura e cuocete per altri 5 minuti.

### COSTATA DI MANZO

b)\* gr di costata di manzo arrotolata, sale e pepe  
30 ml di vino rosso  
75 ml di acqua  
16 gr. farina altra acqua

\*Nell'originale c'è un refuso, non è specificata la quantità (N.d.T.) Sgrassate l'eccesso dalla carne. Salare pepare e strofinare bene. Mettete la carne in una teglia da forno unta e versate il vino e l'acqua sulla carne. Marinare per 4 ore, cuocete sulla griglia in basso dell'air grill. Cuocete a 160°C per 1 ora. Girate la carne e cuocete a 175°C per altri 40 minuti circa per cuocerla al sangue, 50 minuti per cottura media o 1 ora per averla ben cotta. 6 porzioni.

### FILETTO ALLA WELLINGTON SINGOLO

680 gr di filetto da 10 cm di spessore  
15 gr di burro, aglio, sale e pepe  
40 gr. paté di fegato  
15 ml brandy  
1 confezione di pasta sfoglia congelata, scongelata  
1 tuorlo, saltato con un po' d'acqua

Sgrassare l'eccesso dalle bistecche, cospargere di aglio, sale e pepe. Mettete sulla griglia in basso dell'air grill preriscaldato a 160°C e cuocete per 4 minuti. Togliete e lasciate raffreddare. Mescolate il paté di fegato col brandy e spargete sulle bistecche. Spianate la pasta sfoglia e tagliate in 4 quadrati larghi abbastanza da racchiudere ogni bistecca.

Mettete le bistecche al centro di ogni quadrato di pasta e piegate fino a chiudere completamente.

Sigillate la cucitura con un po' d'acqua e spennellate con il tuorlo battuto. Rimettete sulla griglia in basso dell'Air Grill e cuocete a 215°C per 15 minuti o fino a che diventino dorate. 4 porzioni.

### POLLO ARROSTO

1 Pollo

1 cipolla piccola

15 gr burro

35 gr. di funghi

100 gr. di pan grattato morbido, aglio, sale, pepe

15 gr. di prezzemolo tritato

5 gr di maggiorana secca, un pizzico di noce moscata

1 uovo

Lavate per bene l'interno del pollo e togliete il grasso in eccesso. Pelate e tagliate la cipolla. Mettete nella padella e soffriggete leggermente nel burro fino a che siano morbide. Aggiungete i funghi e soffriggete un altro minuto. Mescolare nel pan grattato, sale, pepe, prezzemolo, buccia di limone, maggiorana, noce moscata e uovo sbattuto. Mettete il ripieno nel pollo e chiudete l'apertura/ spargete sale e pepe sul pollo e strofinate nella pelle. Mettete il pollo sulla griglia in basso dell'air grill. Cuocete a 163°C per 20 minuti. Girate e cuocete per altri 20 minuti approssimativamente fino a che il pollo sia tenero e dorato.

### SALSA:

Prendete gli scarti e il sugo più un po' di grasso dalla ciotola. Aggiungete 8 gr. di farina e girate sul fuoco fino a che diventi scuro. Aggiungete lentamente 350 ml di brodo fatto di dado di pollo e gambi di funghi. Cuocete la salsa girando continuamente, fino ad ebollizione. Salare e pepare a piacere.

### FILETTO SUPREMO

1 kg di filetto intero, aglio, sale e pepe

120 ml di vino rosso

2 carote grattugiate, buccia di 1 limone, buccia grattugiata di 1 arancia, grattugiata

1 cipolla grande, tagliata a pezzetti

30 gr di prezzemolo tritato

15 gr di panna o panna acida

Marinate l'intero filetto con aglio, sale, pepe e vino rosso in un piatto coperto per 4 ore, ungete e girate di tanto in tanto. Scolate la carne, conservando la marinata. Mettete la carne su dell'alluminio e spargete di carote, bucce di limone e arancia, cipolla, prezzemolo e avvolgete. Mettete sulla griglia in basso dell'air grill. Cuocete per 30 minuti a 190°C togliete l'alluminio e cuocete altri 30 minuti. Togliete la carne e tenetela al caldo. Per il resto della marinata, aggiungete il grasso sgocciolato della carne, cuocete fino a ridurre a 30 ml. Mescolate alla panna e fate cuocere a fuoco lento per 1 minuto. Servite sulla carne a fette.

### VERDURE

#### VERDURE ARROSTITE

Pelate e pulite le verdure, tagliate in pezzi uguali, Tamponate e mettetele in una pentola grande con 30 o 50 ml di olio vegetale, aggiungete aglio, sale e pepe. Mettere il coperchio sulla pentola, mescolate e agitate con vigore. Mettete le verdure sulla griglia a doppia altezza nell'air grill.

Lasciate spazio per far circolare l'aria in particolare attorno ai lati esterni.

Impostate l'air grill a 260°C e cuocete per circa 30 fino a 45 minuti a 182°C. Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza dei pezzi e del peso totale. Le verdure possono essere arrostiti mentre la carne si cuoce mettendole attorno alla carne e/o utilizzando il sostegno a doppia altezza e la teglia perforata.

### PATATE AL CARTOCCIO

Patate medie lavate (1 a persona) burro a temperatura ambiente

Aglio, sale e pepe

Assicuratevi che le patate siano pulite. Togliete tutte le gemme, ammaccature, difetti etc. Asciugate con carta assorbente. Strofinare il burro ammorbidito sulle patate. Mettete sulla carta alluminio. Cospargete con dell'aglio, sale e pepe macinato fresco. Chiudete nella carta alluminio. Mettete le patate sulla griglia a doppia altezza dell'air grill attorno alla carne e cuocete per 45 minuti a 190°C controllando con una forchetta per vedere se sono cotte. Servite con panna acida, erba cipollina, formaggio grattugiato e cubetti di pancetta cotta. Per variare, mescolate della salsa di soia col burro prima di cospargerlo sulle patate eliminando l'aglio e il sale.

### CAVOLFIORRE AL GRATIN

1 cavolfiore piccolo

60 gr di burro



25 gr di farina  
375 ml latte  
40 gr di cheddar, sale e pepe  
35 gr di pan grattato fresco

Togliete lo stelo dal cavolfiore. Tagliate in roselline. Cuocete in acqua salata fino a che diventino morbide. Togliete dal fuoco e scolate - il cavolfiore può anche essere cotto al vapore. Aggiungete 30 gr di burro nella padella. Sciogliete a fuoco medio. Aggiungete la farina, mescolate fino a che diventi omogeneo e cuocete per 1 altro minuto. Unite il pan grattato, il rimanente formaggio grattugiato e il rimanente burro.

Mettete le roselline di cavolfiore ancora calde in una teglia adatta all'air grill. Versate la salsa di formaggio bollente sul cavolfiore, spargete anche le briciole della mistura. Cuocete a 150°C per 15 - 20 minuti fino a che sia dorato.

Se la teglia non è calda quando si mette nel forno, il tempo di cottura si allunga di circa 10-15 minuti.

## **GARANZIA**

Prima di essere consegnati, i nostri dispositivi vengono sottoposti a rigorosi controlli di qualità. Se, nonostante tutte le attenzioni, si sono verificati danni durante la produzione o il trasporto, si prega di riportare il dispositivo al vostro rivenditore. Difetti sorti a causa di un uso improprio del dispositivo o malfunzionamento dovuto a interventi e riparazioni da parte di terzi o il montaggio di parti non originali non sono coperti da garanzia.

## **SPECIFICHE TECNICHE**

Tension nominale	220-240V~50Hz
Potenza nominale	1200—1400W
Capacità	12L

## **Smaltimento corretto del prodotto**



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici nei Paesi dell'UE. Per evitare l'insorgenza di eventuali danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento non regolamentato dei rifiuti, riciclarli responsabilmente in modo da promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, si prega di sfruttare i sistemi di raccolta e restituzione dei prodotti o di contattare il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto. Il prodotto sarà dunque preso in consegna per il suo riciclaggio, che sarà svolto in maniera sicura per l'ambiente.

## **ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

**Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации аэрогриля и по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если аэрогриль перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.**

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намочении прибора сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Не используйте прибор около горячей электрической плиты, включенной газовой плиты, в горячей духовке.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал со стола.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, при чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- При неисправной работе прибора или его повреждении обратитесь в ближайший сервисный центр для осмотра, ремонта.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

### **Специальные указания по безопасности данного прибора**

- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места. Не менее 15 см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- При использовании прибора устанавливайте его на сухой ровной термостойкой поверхности.
- Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора. После окончания эксплуатации дайте аэрогрилю остыть, в противном случае существует риск получения ожога.
- В процессе работы крышка сильно нагревается. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей голыми руками, используйте прихватку. Для того, чтобы извлечь из чаши блюдо, решетку или емкость используйте щипцы.
- Прежде, чем открыть крышку:
  - а) Выключите таймер
  - б) Отсоедините прибор от сети
  - в) Поднимите крышку, держась за ручку
- Не ставьте горячую крышку непосредственно на ламинированную, деревянную, бумажную, пластиковую и другие легковоспламеняющиеся поверхности. Ставьте крышку только на термостойкую поверхность.
- Никогда не ставьте крышку на стул или скамейку, когда крышка подключена к сети.
- Будьте осторожны, когда перемещаете аэрогриль, в котором находится горячая пища, вода или другая жидкость. Когда двигаете или переносите аэрогриль, держите его только за ручки подставки.
- Всегда выключайте прибор (например, поднятием ручки) перед тем, как отсоединить его от сети.
- Никогда не поднимайте/передвигайте прибор, пока он подключен к электросети. Пользуйтесь двумя ручками, когда двигаете/переносите аэрогриль.
- Не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.

- Не используйте для чистки прибора металлические губки. Частицы губки могут затронуть электрические части, создавая риск поражения электрическим током.
- При первой эксплуатации прибора возможно появление легкого дыма, возникающего вследствие нагревания мотора. Дайте дыму рассеяться и начинайте работу с аэрогрилем.
- Не оставляйте воду продукты или воду в аэрогриле на длительное время (например, на ночь).
- Накрывайте чашу крышкой очень аккуратно. Никогда не подключайте аэрогриль к электросети, пока не убедитесь, что крышка надежно закреплена на чаше.
- Не помещайте в аэрогриль пластиковую и любую другую не жаростойкую посуду.
- Никогда не помещайте чашу в микроволновую печь. Используйте аксессуары, поставляемые в комплекте, только для приготовления пищи в данном аэрогриле.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.
- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.

#### КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

стеклянная чаша (объем 12 л)



Щипцы-ухваты



Нижняя решетка



Верхняя решетка



противень для жарки



Расширительное кольцо



#### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

**Аэрогриль – новый переносной прибор, сохраняющий все преимущества большой галогенной духовки, но стоящий намного дешевле. Вы можете использовать те же кулинарные приёмы, но готовить быстрее и лучше.**

- В аэрогриле Вы можете приготовить все те же блюда, что и в духовке. Вы можете жарить, выпекать, готовить на гриле, на пару, подогревать и размораживать.
- Аэрогриль работает быстро. Он готовит на 20%-60% быстрее, чем галогенная духовка. Это достигается благодаря сочетанию компактного размера, целесообразного дизайна и принципам вентиляторного нагревания.
- Аэрогриль готовит без жира. Так как пища готовится на решётке под действием горячего воздуха, сокращается содержание жира, количество калорий и потребляемого холестерина.
- Вы можете взять аэрогриль с собой куда пожелаете. Он переносной и идеально подходит для праздников. Вы можете использовать его дома, в офисе, на даче или взять его в путешествия (отель, дом отдыха).
- Аэрогриль поддерживает функцию автоматической чистки при помощи горячего воздуха.
- Аэрогриль готовит без дыма и запаха. В нём невозможно сжечь блюдо.

**Быстрое приготовление здоровой пищи:** Для равномерного и быстрого приготовления пищи в духовых профессиональных шкафах применяется конвекция, которая представляет собой встроенные в боковую стенку духового шкафа вентилятор, обеспечивающий циркуляцию горячего воздуха. Аэрогриль имеет ряд преимуществ перед духовым шкафом с конвекцией. В аэрогриле используется большая круглая чаша с вентилятором, вмонтированным в крышку с нагревателем. Поток горячего воздуха движется сверху вниз и проникает в пищу, затем возвращается обратно к вентилятору. В результате создается мощная циркуляция горячего воздуха, и пища прогревается быстро, со всех сторон, равномерно распределяя полученное тепло. При приготовлении мяса, рыбы, или птицы, жир и масло вытекают и стекают на дно стеклянной чаши. Поджаренная, аппетитная корочка на мясе или птице образуется со всех сторон, а внутри мясо остается сочным и приготовленным. В результате такого приготовления пища получается

вкусной, прожаренной и с низким содержанием жира и холестерина, что сказывается благотворно на здоровье.

## Использование прибора

### Перед первым приготовлением еды на аэрогриле:

- Протрите стеклянную чашу влажной губкой
- Соберите аэрогриль, опустив стеклянную чашу в пластиковое основание, и установите его на ровной устойчивой термостойкой поверхности.
- Закрепите крышку контейнера и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электрической сети.
- Установите термостат на 250° С.
- Установите таймер на 5 минут, чтобы удалить любые смазочные элементы (Вы почувствуете лёгкий запах дыма).

**ВНИМАНИЕ!!!** Аэрогриль не начнет работать, пока не будет выставлено ВРЕМЯ приготовления и крышка аэрогриля не будет плотно примыкать к стеклянной колбе!

- Откройте крышку и подождите, пока прибор остынет в течение 5 минут.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Когда возможно, кладите продукты прямо на решетки. Это позволяет горячему воздуху свободно циркулировать вокруг продукта, равномерно прогревая его. Переворачивать продукты при этом не нужно. В мясных и рыбных блюдах, зажаренных на решетке, снижается уровень холестерина, уменьшается аллергенность продукта. При размещении продуктов на решетке, желательна, что-бы расстояние между продуктом и стенкой стеклянной колбы оставалось, как минимум, 2 - 3 сантиметра. Это пространство позволит воздуху свободно циркулировать внутри всего аэрогриля.

Для облегчения снятия готового продукта рекомендуем перед готовкой слегка смазать решетки растительным маслом.

1. Поместите необходимые аксессуары в чашу печи, затем поместите продукт. Имейте в виду, что между продуктом и крышкой печи должно быть некоторое расстояние.
2. Вставьте вилку питания в розетку.
3. **Закрыв крышку, надавите на ручку крышки до щелчка. Этим Вы отключите блокировку включения аэрогриля.**
4. Установите требуемое время приготовления, повернув ручку таймера по часовой стрелке. Загорится красная лампочка «ПИТАНИЕ». Начнет работать вентилятор.
5. Установите необходимую температуру, повернув ручку термостата. Загорится зеленая лампочка «НАГРЕВ». Аэрогриль начнет работать.
6. Когда будет достигнута необходимая температура, нагрев выключится, зеленая лампочка погаснет, процесс приготовления будет продолжаться. Когда температура опустится ниже заданной, нагрев автоматически включится. Процесс приготовления будет продолжаться до истечения заданного времени.

### ВНИМАНИЕ:

Во избежание несчастных случаев, следуйте указаниям инструкции.

1. После приготовления, не забудьте выключить шнур из сети и снять крышку.
2. Не кладите горячую крышку сразу после выключения духовки на поверхность стола, иначе на нем могут остаться следы. Следует положить ее на специальную подставку.
3. Не следует мыть детали крышки водой. В случае их загрязнения протрите мягкой тканью, смоченной в воде.
4. Промыть крышку водой можно только после ее охлаждения.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

При первом использовании аэрогриля Вы можете почувствовать легкий запах гари. Это - нормальное явление и происходит из-за выжигания избытков смазочного масла в нагревательном элементе аэрогриля. Это не оказывает никакого влияния ни на приготовление пищи, ни на Ваше здоровье.

### ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ

По окончании работы программы аэрогриль сообщает об этом звуковым сигналом. Процесс приготовления окончен, когда таймер возвращается в исходное положение. По окончании приготовления не оставляйте на длительное время аэрогриль с продуктами с плотно закрытой крышкой, чтобы предотвратить конденсацию на поверхности нагревательного элемента и попадание конденсата в схему, в результате чего могут происходить сбои в работе программ. После того, как Вы закончили работу с аэрогрилем, обязательно выключите прибор из сети.

### УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ

**Отключите аэрогриль от сети и дайте ему полностью остыть!**

### **Быстрая очистка**

Отключите аэрогриль от сети и дайте ему полностью остыть. С помощью губки или тряпочки, смоченных в средстве для мытья посуды, а также теплой воды, протрите начисто стеклянную кастрюлю удалите все остатки мыльного средства.

### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

- **Никогда не опускайте крышку в воду или другие жидкости!**
- Отключите аэрогриль от сети и дайте ему полностью остыть.
- С помощью губки или тряпочки, смоченных в средстве для мытья посуды, протрите крышку и отсек вентилятора.
- Не пользуйтесь проволочными мочалками и/или абразивными материалами, решетки мойте в воде со средством для мытья посуды.
- Очищая металлические части, пользуйтесь губкой или тряпочкой, смоченными в средстве для мытья посуды, затем вытрите их начисто; если необходимо что-то отскоблить, используйте только нейлоновые или полиэтиленовые мочалки.

### **Режим самоочистки**

1. Налейте в стеклянную кастрюлю горячей воды до уровня около 3 см. (**не превышайте этот уровень!!!**)
2. Добавьте немного средства для мытья посуды.
3. Закройте крышкой и включите в сеть.
4. Установите программу „Wash (Spülen)“.
5. Установите таймер на 10 минут.
6. По окончании процесса сполосните кастрюлю теплой водой для удаления всех остатков.

### **Использование посудомоечной машины**

Стеклянную кастрюлю и решетки можно мыть в посудомоечной машине. Никогда не мойте в посудомоечной машине крышку!

### **ОБЗОРНАЯ КАРТА**

#### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОГРИЛЕ**

**Жарка**

**Выпечка**

**Варка**

**Приготовление на пару**

**Жарка в масле (фритюр)**

**Приготовление тостов**

**Размораживание**

#### **Таблица примерных параметров приготовления**

**Мясо, птица и морепродукты**

**Выпечка, яйца,**

**Овощи,**

#### **Полезные советы**

**Жарка**

- Положите продукты прямо на решетку (используйте низкую или высокую решетку).
- Более крупные кусочки мяса кладите ближе к центру.
- Время жарения очень сильно зависит от размера и формы кусочков, жирности продукта и др. факторов.

#### **Запекание**

- Поместите любой жаростойкий противень на нижнюю решетку для гриля. Для циркуляции воздуха диаметр противеня не должен превышать 26 см. Если Вы хотите, чтобы запекаемые продукты были сочными, прикрепите алюминиевую фольгу над противенем. Снимите фольгу незадолго до того, как пирог будет готов, таким образом верхняя часть пирога сможет немного подсушиться.

#### **Подогревание**

- Используйте более низкие температуры при подогревании, для того, чтобы не сжечь Вашу пищу. Проверяйте ее каждые 5-10 минут.

#### **Приготовление на пару**

- Во время приготовления основного блюда вы также можете приготовить овощи на пару. Для этого положите овощи в карман из фольги, добавьте несколько капель воды и закройте конверт.
- Вы также можете влить чашку воды в колбу, добавить травы и специи, а затем приготовить рыбу или овощи на пару. Не наливайте много воды.

### Жарка в масле (фритюр)

- В аэрогриле вы можете приготовить картофель фри без использования большого количества масла. Для этого нарезанный на полоски картофель погрузите в полиненасыщенное растительное масло, затем слейте излишки масла и приготовьте картофель в соответствии с таблицей времени и температуры приготовления в конце данного раздела.
- Вы можете приготовить вкусного жареного цыпленка, для этого обмакните кусочки цыпленка в сливочное, а затем в растительное масло, слейте излишки масла и приготовьте блюдо в соответствии с таблицей времени и температуры приготовления в конце данного раздела.

### Приготовление тостов

- В аэрогриле вы можете приготовить превосходные хлебцы или другую закуску без предварительного разогрева. Просто положите продукты на решетку и смотрите, как они прожариваются. Тосты станут хрустящими снаружи, но останутся мягкими внутри.
- Вы также можете улучшить вкусовые качества зачерствевшего печенья, чипсов или даже булочек и сделать их более хрустящими. Для этого поместите их в аэрогриль на несколько минут при максимальной температуре.

### Размораживание

- Вы можете использовать аэрогриль для размораживания продуктов. По сравнению с микроволновой печью продукты размораживаются в нем более равномерно. Установите температуру 100°C и проверяйте пищу каждые 5 - 10 минут.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### Перед включением:

- Убедитесь, что крышка закрыта.
- Убедитесь в исправности Вашей розетки. Неправильное подключение аэрогриля может привести к повреждениям, которые не предусмотрены гарантийным ремонтом.

#### Во время работы с аэрогрилем:

- Будьте осторожны! Все стеклянные поверхности аэрогриля нагреваются. Объясните это своим детям, не позволяйте им играть возле работающего прибора.
- Передвигайте аэрогриль только двумя руками.
- Прежде чем переносить прибор, не забудьте отключить его от сети.
- По окончании работы, после того, как аэрогриль остынет, и вентилятор остановится, отключите аэрогриль от сети.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

- Не перегружайте аэрогриль, не кладите в чашу слишком много продуктов одновременно, так как воздушный поток должен проходить со всех сторон только тогда пища будет готовиться быстро и равномерно.
- НЕ КЛАДИТЕ В АЭРОГРИЛЬ КАКИЕ-ЛИБО ПЛАСТМАССОВЫЕ ПРЕДМЕТЫ (в том числе и те, которые разрешены для использования в микроволновой печи), а также тонкие стеклянные тарелки.
- В аэрогриле можно использовать только металлические тарелки или тарелки из толстого или жаропрочного стекла.

### ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

	Время (в минутах)	Температура	Положение в чаше
<b>Птица</b>			
Цыпленок (целый)	35-40	200°C	Нижняя решетка
Части	15-20	200°C	Верхняя решетка
Индейка	60-90	200°C	Нижняя решетка
Утка	50-60	200°C	Нижняя решетка
<b>Мясо</b>			
Ростбиф (1,5 кг) (слаба прожаренное с кровью)	35-40	175°C	Нижняя решетка
Ростбиф (1,5 кг) (средней степени прожарки)	45-50	175°C	Нижняя решетка
Ростбиф (1,5 кг) (полностью прожаренное)	55-60	175°C	Нижняя решетка
Стейки средней степени прожарки	8-10	250°C	Верхняя решетка
Баранина (1,5 кг) (средней степени прожарки)	60-70	200°C	Нижняя решетка
Баранина (1,5 кг) (полностью прожаренное)	80-90	200°C	Нижняя решетка

Сосиски	10	200°C	Нижняя решетка
<b>Яйца</b>			
Пашот	5-6	175°C	Нижняя решетка
Всмятку	4-5	200°C	Нижняя решетка
Омлет	10-12	175°C	Нижняя решетка
<b>Выпечка</b>			
Пирог без начинки	20-25	200°C	Нижняя решетка
Пирог с начинкой	35-40	150°C	Нижняя решетка
<b>Дрожжевое тесто (Аэрогриль предварительно прогреть.)</b>			
Батон, хлеб	15-20	175°C	Нижняя решетка
Булочки	15-20	175°C	Нижняя решетка
Печенье	10-20	200°C	Верхняя решетка
Кексы	15-18	175°C	Нижняя решетка
<b>Замороженная пицца</b>	9	200°C	Верхняя решетка
<b>Рыба и морепродукты</b>			
Рыба	7-10	200°C	Верхняя решетка
Креветки	8-10	200°C	Верхняя решетка
Моллюски на пару	3-5	160°C	Нижняя решетка
Омар	12-15	175°C	Нижняя решетка
<b>Овощи</b>			
Печёный картофель	20-35	250°C	Нижняя решетка
Картофель фри	12-15	200°C	Верхняя решетка

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ

Посмотрите, пожалуйста, на обзорную карте, где даны общие рекомендации по приготовлению блюд.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ НА ПАРУ

Для того, чтобы увлажнить овощи во время выпечки или обжарки, заверните их в фольгу. Оберните фольгой овощи так, чтобы фольга не развернулась от потока воздуха вентилятора. Размещайте продукты так, чтобы горячий воздух мог циркулировать (вы можете при этом использовать обе сетки, чтобы можно было готовить на двух уровнях). Приготовление на пару, таким образом, занимает немного больше времени, чем в кастрюле. Рыба может быть приготовлена на пару в фольге в своем собственном соку. Добавьте туда лимонный сок и нарезанные овощи.

### ВЫПЕЧКА ПИРОГА

Поместите специальную форму для пирога на решетку в чаше. Если вы хотите испечь очень влажный торт почти без коры, то накройте форму листом фольги. Вы можете удалить фольгу непосредственно перед тем, как готов будет торт, так что верхняя поверхность может немного подсохнуть. Выпекать пирог немного быстрее, чем в обычной духовке.

### ВЫПЕЧКА ПИРОЖКОВ И ДРУГИХ АНВЛОГИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Положите тесто в сито или другую емкость и поставьте это на решётка. Если вы не хотите, чтобы они были хрустящими, то накройте их фольгой в первой фазе выпечки. Пирог и выпечку можно испечь немного быстрее, чем традиционными способами.

### СОВЕТЫ

1. Избегайте укладки большого количества продуктов. Если воздух не будет циркулировать вокруг пищи, то приготовится только верхний слой. Всегда оставляйте пространство для циркуляции воздуха. Если необходимо, то используйте вторую решетку.
2. После приготовления продукта, выключите термостат и запустите вентилятор, чтобы образовалась хрустящая корочка.
3. Сеимайте верхнюю крышку только перед подачей блюда на стол.
4. Для того, чтобы облегчить чистку вашего устройства, распылите на металлические поверхности (проволочные стеллажи, нижнюю крышки и т.д.) перед употреблением антипригарный спрей.
5. Термометр для мяса может легко быть использован, чтобы определить состояние готовности: 70 ° C с кровью, 85 °C средней прожарки, 102 °C полная прожарка.

## **ЗАВТРАК**

### **КРУАССАНЫ**

Для приготовления 3-х или 4-х круассанов: Установите термостат на 105 °С и предварительно нагрейте устройство. Прогревайте круассаны в течение 3 - 6 минут. Замороженные круассаны нужно прогревать от 6 до 10 минут.

### **БУЛОЧКИ**

Для вчерашних булочек: Смочите ваши руки и поварачивайте булочки. Положите затем их на двухуровневую решетку и повторите то же самое с другими булочками. Установите термостат на 105 °С и оставьте их в течение от 5 до 10 минут в устройстве. Булочки будут как свежее выпеченные.

### **ЯЙЦА С БЕКОНОМ**

4 порции, время приготовления 10 минут

4 яйца,

8 кусочков бекона

Поставить низкую решетку в стеклянную кастрюлю. Положить на решетку 8 кусков бекона. Готовить 4 минуты при температуре 200°С. Установить высокую решетку и положить на нее яйца (в скорлупе). Готовить 6 минут при температуре 200°С. Получаются замечательные яйца всмятку. Если Вы любите яйца вкрутую, добавьте ко времени приготовления еще 4 минуты. Примечание: Будьте осторожны, вынимая яйца. Используйте щипцы или рукавицу - скорлупа очень горячая!

## **МЯСО**

### **ОТБИВНАЯ БЕЗ КОСТИ**

6 порций, время приготовления (полусырая) 1 час 40 минут, (средней готовности) 1 час 50 минут, (хорошо прожаренная) 2 часа

Отбивная 1,6 кг без кости, перевязанная,  
соль и перец по вкусу

Хорошо натрите отбивную солью и перцем.

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить отбивную прямо на решетку. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 175°С. После готовности выключить подогрев и держать отбивную в аэрогриле еще 10 минут, затем порезать и подать.

### **ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА ИЛИ ЦЫПЛЕНОК В ФОЛЬГЕ**

4-6 порций, маринование минимум 50 минут, время приготовления 25 минут

500 г куриного мяса,  
1 ст. ложка десертного вина или ликера,  
1 ч. ложка сахарного песка,  
2 ч. ложки крахмала,  
1/4 ч. ложки молотого перца,  
2 дольки чеснока,  
3 ст. ложки соевого соуса,  
1 морковь,  
50 г свежих или консервированных грибов,  
по 3 ст. ложки соцветий цветной капусты и брокколи,  
фольга

Натереть морковь на крупной терке, мелко нарезать чеснок и грибы. Кусочки курицы обвалить в крахмале, смешать все остальные компоненты и опустить в них мясо. Поставить в холодильник на час. На середину листа фольги выложить овощи из маринада, сверху положить мясо. Завернуть фольгу так, чтобы не вытекал сок. Запекать 25 мин при 180 °С.

### **СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С АПЕЛЬСИНОМ**

6-8 порций, мариновать 4-8 часов, время приготовления 25 минут

- 1,2 кг свиных ребрышек

- Маринад: 2 апельсина

2 столовых ложки меда

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка любого кисло-сладкого соуса

1 столовая ложка соевого соуса

соль и перец по вкусу

Разрезать ребрышки на порции, отложить в сторону.

Приготовить маринад: на самой мелкой терке натереть кожуру одного апельсина и сыпать ее в кастрюлю. Туда же выжать сок обоих апельсинов и добавить мед, лимонный сок, кисло-сладкий и соевый соусы.



Довести до кипения на медленном огне. Периодически помешивая готовить маринад в течение 10 минут. Затем хорошо охладить.  
Вылить маринад на ребрышки, накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 4 часа.  
Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Снять маринад с ребрышек и сохранить его для дальнейшей поливки. Положить ребрышки прямо на решетку.  
Готовить 10 минут при температуре 200°C. Каждые 5 минут поливать ребрышки оставшимся маринадом.

#### **БАРБЕКЮ ИЗ ГОВЯДИНЫ «WESTERN»**

4-6 порций, маринование минимум 4 час, лучше - оставить на всю ночь, время приготовления 1 час 20 минут

0,5-1 кг небольших кусочков филе или грудинки без косточек

##### **Маринад:**

0,5 стакана яблочного уксуса,  
0,5 стакана воды,  
1 столовая ложка растительного масла,  
2 столовых ложки сухого лука или 1 небольшая тонко порезанная луковичка,  
1 столовая ложка приправы перец с лимоном,  
0,5 стакана консервированного томатного соуса

##### **Соус барбекю:**

остаток маринада  
1 стакан консервированного томатного соуса  
0,5 стакана концентрированного соуса барбекю  
1 столовая ложка коричневого сахара  
соль по вкусу

Встеклянной посуде примерно 25х35 см смешать ингредиенты маринада. Положить в маринад говядину и перемешать. Закрыть крышкой и убрать на ночь в холодильник.

Расстелить кусок толстой фольги размером примерно 35х50 см. Вынуть мясо из маринада и уложить его на фольгу. Вылить на мясо примерно 0,3 стакана маринада. Соединить вместе длинные концы фольги, затем - короткие до получения «запечатанного конверта».

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить фольгу с мясом прямо на решетку. Готовить 10 минут при температуре 250°C. Затем готовить 1 час при температуре 175°C. Вылейте оставшийся маринад в кастрюлю и потомите его на огне 10 минут (или до тех пор, пока он не станет густеть). Добавить томатный соус, соус барбекю и сахар. Томить 5 минут.

Щипцами осторожно извлечь и развернуть фольгу. Вылить на мясо 0,3 стакана соуса барбекю, снова закрыть фольгу и положить ее в печь. Готовить 10 минут при температуре 175°C. Подавать на хлебе с остатками соуса.

#### **КУРИЦА, ПЕЧЕНАЯ С ПИВОМ**

4-6 порций

1 курица (примерно 1 кг),  
0,5 стакана пива,  
черный молотый перец и соль по вкусу

Подготовленную тушку курицы натереть снаружи и внутри перцем и солью. На дно аэрогриля налить пиво разогреть печь до 200 С. Положить курицу на низкую решетку и запекать ее в течении 40-45 мин 200° С. Затем курицу перевернуть и печь еще 15-18 мин при том же режиме.

#### **МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА ПО-АМЕРИКАНСКИ**

4 порции, время приготовления 50 минут

0,5 кг говяжьего фарша  
1 кусок хлеба (раскрошить)  
1 яйцо, слегка взбитое  
0,25 стакана нежирной сметаны или йогурта без добавок  
0,25 стакана томатного сока или овощного сока  
0,25 стакана тонко порезанного лука  
1 чайная ложка орегано  
1 чайная ложка базилика  
1 чайная ложка тимьяна  
1 стоповая ложка соуса для мяса  
соль и перец по вкусу

Вбольшой кастрюле смешать яйцо, раскрошенный хлеб, сметану, томатный сок, соус для мяса, лук и травы. Добавить мясной фарш и хорошо перемешать. Из получившейся смеси слепить лепешку размером примерно 18х8 см.

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить лепешку прямо на решетку. Готовить 50 минут при температуре 200°C. Подавать с Вашим любимым соусом.

## **ОВОЩИ**

### **ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ**

4 порции, время приготовления 23 минуты

0,4 кг овощной смеси: сладкий картофель, баклажаны, цуккини, лук, зеленые помидоры

3 столовых ложки растительного масла

0,5 чайной ложки чесночной соли

0,25 чайной ложки черного перца

Вымыть и вытереть овощи. Порезать их кусочками примерно 1,5х5 см.

В кастрюле смешать масло с чесночной солью и перцем. Добавить нарезанные овощи и закрыть крышкой. Взболтать содержимое кастрюли.

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Выложить овощи прямо на решетку. Готовить 23 минуты при температуре 225°C. Примечание: Вы можете жарить овощи и мясо одновременно. Можно положить овощи на низкую решетку вместе с мясом, а можно и на верхнюю решетку - отдельно от мяса. Время приготовления возрастет до 35 минут.

### **ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ**

4 порции, время приготовления 35 минут

4 средних картофелины, мытые

4 чайных ложки сливочного масла или маргарина комнатной температуры

чесночная соль и черный перец по вкусу.

Вытереть картофель бумажным полотенцем. В нескольких местах проткнуть кожуру вилкой. Натереть каждую картофелину маслом, чесночной соли и перца.

Вставить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить картофелины прямо на решетку. Готовить 35 минут при температуре 225°C. Картофель готов, когда вилка легко проходит до середины картофелины.

Примечание: Вы можете готовить картофель и жарить мясо одновременно. В этом случае уложите картофелины вокруг мяса или на высокую решетку и установите время приготовления 40 минут.

### **ОВОЩИ НА ПАРУ**

Очистить и порезать произвольное количество овощей. Разложить получившуюся смесь кучками, каждую из которых затем завернуть в фольгу. Перед тем, как плотно закрыть получившиеся пакетики, влить в каждый 1 чайную ложку воды. Положить готовые пакетики или вокруг уже готовящейся пищи, или прямо на решетку. Большинство мягких овощей (например, цуккини, лук, горох) требует 15-20 минут приготовления, тогда как более твердые овощи (например, морковь и картофель) нужно готовить 30-40 минут. Проверять готовность следует опытным путем. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 200°C.

### **ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ**

4 порции, время приготовления 35 минут

4 больших мытых яблока

2 столовых ложки коричневого сахара

0,5 стакана порезанных сухофруктов

0,5 стакана воды

взбитый крем или ванильный йогурт (на выбор)

Удалить из яблок сердцевину. Кончиком острого ножа надрезать кожуру по «экватору» каждого яблока.

Положить яблоки в отдельную огнеупорную посуду.

Вмиксере смешать коричневый сахар с сухофруктами. Распределить сухофрукты между яблоками.

Заполнить сухофруктами дырки от вынутой сердцевины. На дно огнеупорной посуды налить воды.

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Аэрогриль бытовой электрический

Напряжение: 220 - 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 1200 - 1400 Вт

Общий объем чаши: 12 л

Класс защиты - I.

**Примечание:** Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.



Вы можете помочь в защите окружающей среды. Пожалуйста, помните, что нужно соблюдать местные нормативные требования: сдавайте неработающие электроприборы в специальные центры утилизации.