

SILVER

Style[®]

**FR FOUR MULTIFONCTIONS
EN MULTIFUNCTION OVEN
NL MULTIFUNCTIONELE OVEN
ES HORNO MULTIFUNCIÓN
DE MULTIFUNKTIONSOFFEN**

Modèle/Model/ Modello : TY-A220CLG
REF. 003006



Photo non contractuelle
Non-contractual photo
Foto is niet bindend
Fotografía no contractual
Nicht-vertragliches Foto

CE

**POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
FOR DOMESTIC USE ONLY
ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK
NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**

Euro-tech Distribution 37A rue César Loridan 59 910 Bondues - FRANCE

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

Conservez-la car elle contient des informations importantes.

Consignes Importantes de sécurité

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Attention, ne pas utiliser cet appareil si le câble électrique est endommagé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Consignes de sécurité

- Avant de brancher votre appareil vérifiez que celui-ci est compatible avec votre réseau électrique. Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.
- Vérifiez que votre appareil est en parfait état avant toute utilisation. Vous ne devez pas l'utiliser si toutefois vous remarquez des anomalies.
- Toute réparation doit être réalisée par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Placez l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Pour assurer la bonne circulation de l'air, veillez à laisser un espace d'environ 10cm sur les côtés de l'appareil et 10cm au-dessus de l'appareil. Voir le paragraphe « Installation ».
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et ne peut être utilisé dans un contexte commercial.



ATTENTION : Surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- Les parois externes de l'appareil, y compris la porte vitrée, deviennent très chaudes en cours d'utilisation. Veillez à ne pas y toucher, risque de brûlure.
- N'utilisez pas l'appareil près d'une source de chaleur. N'installez pas votre four sur une surface chaude (p. ex. tables de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou d'une flamme nue.

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Veillez toujours à avoir les mains sèches si vous éteignez ou débranchez votre appareil.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation est débranché du réseau électrique avant toute opération de montage, de nettoyage et de maintenance.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- La porte en verre est lourde, ouvrez-la en tenant la poignée, ne la laissez pas s'ouvrir sans la retenir.
- Utilisez toujours des gants de protection pour mettre ou sortir les plats de votre four pour sortir le plateau.
- Positionnez bien vos plats au centre de votre four pour une cuisson homogène des aliments.
- Ne couvrez pas le four avec une plaque ou un torchon. Ne posez rien sur le four.
- Ne mettez pas de plastique, de carton, de papier ou tout autre matériau non adapté dans votre four.
- Attendez que le four et ses accessoires aient refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Les détails pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments figurent dans le paragraphe « Entretien et Nettoyage ».
- Ne nettoyez pas votre four avec des outils abrasifs.
- N'utilisez pas d'accessoires non fournis avec l'appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des applications analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.

IMPORTANT : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.

ATTENTION

Ne posez jamais un plat ou des ustensiles de cuisson sur la porte du four ouverte ! La porte n'est pas faite pour servir de support, vous risquez de la casser.

Descriptif



ACCESSOIRES :



1 grille de cuisson : acier chromé



1 plaque de cuisson : acier émaillé



1 panier friture : acier chromé



1 poignée

Sélecteur de cuisson

OFF	Le four est éteint
GRILL	Activation de 2 éléments chauffants supérieurs (fonction décongélation)
* GRILL	Activation de 2 éléments chauffants supérieurs et la convection (fonction grill)
TOAST	Activation de 2 éléments chauffants supérieurs et de 2 éléments chauffants inférieurs (fonction convection naturelle)
* BAKE:	Activation de 2 éléments chauffants supérieurs et de 2 éléments chauffants inférieurs et du ventilateur (fonction chaleur tournante)
AIR FRY	Activation de 4 éléments chauffants supérieurs et le ventilateur (fonction friteuse à air chaud)
* DEHYDRATE:	Activation de 2 éléments chauffants supérieurs et du ventilateur (fonction déshydrateur)

Installation

1. Lisez attentivement la notice.
2. Retirez tous les accessoires du four ou de la boîte d'emballage.
3. Utilisez de l'eau chaude pour nettoyer les accessoires, essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et humide imbibé de détergent, et attendez qu'il soit complètement sec avant de l'utiliser.
4. Réservez suffisamment d'espace autour du four pour que la surface du four soit à plus de 10 cm des autres objets, ne placez aucun article sur le dessus du four. Le four ne doit pas être placé sur une surface en bois non traitée. Placez le four sur une surface supportant la chaleur. Faites en sorte que le câble d'alimentation électrique ne soit pas en contact avec les parois du four car cela risque de l'endommager quand le four chauffera. Les pieds du four peuvent laisser quelques marques sur la surface sur laquelle il est posé, si cela se produit, enlevez les marques avec un chiffon humide.
5. Avant de faire fonctionner un four électrique pour la première fois, tournez le bouton de température au maximum (230 degrés) et préchauffez pendant 10 à 15 minutes pour éliminer toute huile mécanique qui pourrait rester sur le four ; Il est normal que de la fumée s'échappe lors de la première utilisation.

PRÉCHAUFFAGE

Avant d'enfourner les aliments, préchauffez le four pendant 15 minutes.

- Réglez le minuteur sur 15 minutes. Le témoin lumineux s'allume.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la température.
- Tournez le bouton de fonction sur la position souhaitée.
- Lorsque le minuteur retentit, le four est préchauffé et prêt pour la cuisson.

1. GRILL (Fonction décongélation)

Cette fonction convient à la décongélation de toutes sortes de viandes.

1. Préchauffez le four.
2. Placez les aliments à décongeler sur la grille ou la plaque de cuisson.
3. Placez la grille ou la plaque de cuisson au milieu ou dans la partie supérieure du four.
4. Utilisez le bouton de température pour sélectionner la température souhaitée.
5. Réglez le bouton de fonction sur « GRILL ». Les deux éléments chauffants supérieurs chauffent en même temps.
6. Le témoin lumineux s'allume lorsque le four est en cours d'utilisation. Utilisez le minuteur pour régler le temps de décongélation.
7. A la fin du processus de décongélation, le minuteur émet un son. Si le processus de décongélation n'est pas terminé, réinitialisez la minuterie.
8. Tournez tous les boutons en position OFF afin d'éteindre le four.

2. * GRILL (Fonction grill)

Cette fonction convient à la cuisson de différents types de pain, de pizzas, de biscuits, de steaks, etc.

1. Préchauffez le four.
2. Placez les aliments sur la grille ou la plaque de cuisson.
3. Placez la grille ou la plaque de cuisson au milieu ou dans la partie supérieure du four.
4. Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
5. Tournez le bouton de fonction sur « * GRILL » et les deux éléments chauffants supérieurs et le ventilateur se mettent en marche.

6. Le témoin lumineux s'allume lorsque le four est en cours d'utilisation. Utilisez le minuteur pour régler le temps de cuisson.
7. A la fin de cuisson, la minuterie émet un son. Si la cuisson n'est pas terminée, réinitialisez le minuteur.
8. Tournez tous les boutons en position OFF afin d'éteindre le four.

3. TOAST (Convection naturelle)

Cette fonction convient pour rôtir le poisson, le bœuf et les légumes.

1. Préchauffez le four.
2. Placez les aliments sur la grille ou la plaque de cuisson.
3. Placez la grille ou la plaque de cuisson au milieu ou dans la partie supérieure du four.
4. Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
5. Tournez le bouton de fonction sur « TOAST » et les deux éléments supérieurs et les deux éléments inférieurs chauffent en même temps.
6. Le témoin lumineux s'allume lorsque le four est en cours d'utilisation. Utilisez le minuteur pour régler le temps de cuisson.
7. A la fin de cuisson, la minuterie émet un son. Si la cuisson n'est pas terminée, réinitialisez le minuteur.
8. Tournez tous les boutons en position OFF afin d'éteindre le four.

4. BAKE (Chaleur tournante)

Cette fonction convient à la cuisson de différents types de pain, de pizzas, de biscuits, de steaks, etc.

1. Préchauffez le four.
2. Placez les aliments sur la grille ou la plaque de cuisson.
3. Placez la grille ou la plaque de cuisson au milieu ou dans la partie supérieure du four.
4. Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
5. Tournez le bouton de fonction sur « BAKE » et les deux éléments supérieurs, les deux éléments inférieurs ainsi que le ventilateur se mettent en route.
6. Le témoin lumineux s'allume lorsque le four est en cours d'utilisation. Utilisez le minuteur pour régler le temps de cuisson.
7. A la fin de cuisson, la minuterie émet un son. Si la cuisson n'est pas terminée, réinitialisez le minuteur.
8. Tournez tous les boutons en position OFF afin d'éteindre le four.

5. AIR FRY (Friteuse à air chaud)

Cette fonction vous permet de cuisiner sans utiliser d'huile tout en conservant le croustillant des aliments frits traditionnels.

1. Placez les aliments dans le panier friture.
2. Placez le panier friture dans la partie supérieure du four, près des éléments chauffants.
3. Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
4. Tournez le bouton de fonction sur « AIR FRY » et les quatre éléments chauffants supérieurs chauffent en même temps.
5. Le témoin lumineux s'allume lorsque le four est en cours d'utilisation. Utilisez le minuteur pour régler le temps de cuisson.
6. A la fin de cuisson, la minuterie émet un son. Si la cuisson n'est pas terminée, réinitialisez le minuteur.
7. Tournez tous les boutons en position OFF afin d'éteindre le four.

6. DEHYDRATE (Fonction déshydrateur)

Cette fonction convient au séchage de divers fruits et légumes.

1. Placez les aliments sur la grille ou la plaque de cuisson.
2. Placez la grille ou la plaque de cuisson au milieu ou dans la partie supérieure du four.
3. Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
4. Tournez le bouton de fonction sur « DEHYDRATE » et les deux éléments supérieurs ainsi que le ventilateur se mettent en marche.
5. Le témoin lumineux s'allume lorsque le four est en cours d'utilisation. Utilisez le minuteur pour régler le temps de cuisson.
6. A la fin de cuisson, la minuterie émet un son. Si la cuisson n'est pas terminée, réinitialisez le minuteur.
7. Tournez tous les boutons en position OFF afin d'éteindre le four.

Guide de cuisson :

1. Le temps de cuisson varie en fonction de la température, de la masse, du poids, etc. des matériaux utilisés et il peut être ajusté en fonction du livre de cuisine et de la situation réelle.
2. Lors d'une cuisson continue, le temps de cuisson sera plus court que lors de la première utilisation en raison de la température de départ plus élevée dans le four.

Type d'aliments	Température du four	Temps de cuisson	Autre description
Viande Rouge	230°C	10-15min	Étendez le papier de cuisson sur la plaque de cuisson, faites cuire les aliments dessus et choisissez le fonction « AIR FRY » ou « TOAST ».
Côtes de Porc	230°C	20-30 min	Étendez le papier de cuisson sur la plaque de cuisson, faites cuire les aliments dessus et choisissez le fonction « AIR FRY » ou « TOAST ».
Crevettes	180°C	10-12 min	Étendez le papier de cuisson sur la plaque de cuisson, faites cuire les aliments dessus et choisissez le fonction « AIR FRY » ou « TOAST ».
Saucisses	180°C	12-15min	Étendez le papier de cuisson sur la plaque de cuisson, faites cuire les aliments dessus et choisissez le fonction « AIR FRY » ou « TOAST ».
Boulettes de boeuf	230°C	15-17min	Tout d'abord, préchauffez le four pendant 5 minutes, puis mettez les aliments sur la plaque. Réglez le four à « * GRILL », retournez les aliments au bout de 5 minutes et les faire cuire 7 minutes.
Quiche	230°C	18-20min	Étendez le papier de cuisson sur la plaque faites cuire la quiche dessus ou dans un plat approprié et réglez le four à « TOAST ».

Beignet	230°C	7-10min	Étendez le papier de cuisson sur la plaque faites cuire les beignets dessus et choisissez le mode de cuisson « TOAST ».
Frites au four	230°C	25-30min	Placez les aliments dans le panier friture et placez le panier dans la partie supérieure du four. Choisissez le fonction « AIR FRY » ou « TOAST ».
Ailes de poulet	230°C	15-18min	Placez les aliments dans le panier friture et placez le panier dans la partie supérieure du four. Choisissez le fonction « AIR FRY ».

RECETTES

1. Quesadillas poulet, pesto et fromage de chèvre

Ingrédients

- 4 tortillas (+/-20cm de diamètre)
- 4 c. à soupe de pesto
- 300 g de morceaux de poulet cuit
- 1 poivron rouge rôti, coupé en lanières
- 1 oignon, ciselée finement
- 250 g de fromage de chèvre
- 1 cuillère à soupe de sauce salsa & 1 cuillère à soupe de guacamole
- Sel et poivre

Préparation

Étendre du pesto sur la moitié de chaque tortilla et le fromage de chèvre sur l'autre moitié.

Garnir de morceaux de poulet, de poivron, d'oignon.

Assaisonner.

Refermer les tortillas sur eux-mêmes en deux.

Cuire les quesadillas sur fonction air chaud à 200°C pendant 4 minutes.

Servir avec de la salsa et du guacamole

2. Tranches d'agrumes séchées

Idéal pour garnir vos cocktails !

Ingrédients

- 1 pamplemousse
- 1 orange

Préparation

Couper très finement les tranches des agrumes.

Placer les tranches sur un papier absorbant pour absorber une partie du jus des fruits.

Placer les tranches dans le panier du four.

Utilisez la fonction déshydrateur un minimum de 2 heures à 80°C.

Poursuivre la cuisson au besoin.

3. Sushi cuit au saumon et aux crevettes

- 1 1/2 tasse de riz à sushi cuit et refroidi
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 c. à café d'huile de sésame
- 1 c. à café de sucre
- 1 pavé de saumon de 175g
- 175 g de crevettes moyennes décortiquées, décongelées
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1/2 tasse de poivron rouge, coupé en petits dès
- 2 oignons, ciselés
- 2 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée
- 1/4 c. à café de poudre d'ail
- 1 c. à soupe de sauce Sriracha
- 4-8 feuilles d'algues Nori, coupées en 4

POUR LA GARNITURE:

- Chapelure Panko
- Graines de sésame
- Ciboulette ciselée
- Sauce soya
- Mayonnaise épicée

Préparation

Préchauffer le four à 210°C.

Dans un grand bol, mélanger le riz avec le vinaigre de riz, l'huile de sésame, le sucre et réserver.

Retirer la peau du saumon et couper le saumon en petits cubes de 1,5 cm.

Dans un grand bol, mélanger ensemble le saumon, les crevettes, la mayonnaise, les morceaux de poivron rouge, l'oignon vert, la coriandre, la poudre d'ail et la sauce Sriracha.

Placer des moules en silicone dans les cavités d'un moule à muffin.

Placer une ou deux feuilles de nori dans chaque moule.

Déposer 1 c. à soupe de riz dans chaque moule.

Verser 1 c. à soupe du mélange de saumon sur le riz.

Cuire en fonction convection naturelle 10 minutes.

Terminer la cuisson 2 minutes en fonction chaleur tournante.

Garnir de chapelure Panko, graines de sésames et ciboulette.

Servir avec de la sauce soja et/ou de la mayonnaise épicée.

4. Lasagne frite aux 3 fromages et aux épinards

Ingrédients

- 8 pâtes à lasagne, cuites
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 140 g d'épinards
- 100 g de fromage de chèvre
- 280 g de fromage ricotta
- 100 g de mozzarella , râpée
- 4 oeufs
- Zeste et jus d'un demi citron
- Sel et poivre, au goût
- 1/2 c. à café de Tabasco
- 1 tasse de farine
- 2 tasses de chapelure italienne assaisonnée
- 1 tasse de sauce marinara
- Feuilles de basilic, au goût

Préparation

Dans une poêle à feu moyen, chauffer l'huile et cuire les épinards 5 minutes.

Égoutter les épinards, hacher et réserver.

Dans un bol, mélanger les fromages ricotta, de chèvre et mozzarella ensemble.

Ajouter les épinards, 1 œuf, le zeste du citron, le jus de citron, le Tabasco et assaisonner de sel et de poivre. Bien mélanger.

Étendre la préparation sur chaque lanière de pâte à lasagne.

Plier chaque pâte sur elle-même 3 fois afin de former des carrés.

Placer les morceaux de lasagne au congélateur 30 minutes.
Placer la farine dans un bol.
Fouetter les 3 œufs dans un autre bol.
Placer la chapelure dans un troisième bol.
Tremper chaque pâte dans la farine, les œufs et la chapelure.

Placer un papier sulfurisé dans le panier du four à air chaud.
Déposer sur une seule couche les morceaux de lasagne.
Vaporiser un peu d'huile sur les morceaux de lasagne.

Cuire 10 minutes à 200°C. en prenant soin de retourner les morceaux de lasagne à la mi-cuisson.

5. Pizza aux légumes

Ingrédients

- 1/3 tasse de farine
- 1 boule de pâte à pizza
- 1/3 tasse de sauce à pizza
- 100 g de fromage feta, émietté grossièrement
- 1 tasse de parmesan
- Sel et poivre

LÉGUMES POUR LA GARNITURE

- 2 tomates italiennes coupées en quartiers
- 1 poivron jaune coupé en lanières
- 1 poivron vert coupé en lanières
- 1 champignon portobello
- 2 gousses d'ail hachées
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Préchauffer le four à air chaud.
- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients des légumes pour la garniture et les cuire au four à air chaud pendant 20 minutes à 210°C. Retirer du panier du four à air chaud et réserver dans un bol.
- Sur une grande surface propre, saupoudrer un peu de farine et y déposer la boule de pâte. Séparer en 2 avec un couteau. Ensuite, à l'aide d'un rouleau à pâte ou avec les mains, étaler une à la fois, les 2 pâtes à pizza de manière à ce qu'elles puissent rentrer dans le four à air chaud.
- Déposer une des 2 pâtes à pizza sur la plaque de cuisson du four à air chaud et la garnir de la moitié des ingrédients suivants: la sauce à pizza, les légumes cuits, le parmesan et le feta. Ajouter un filet d'huile et poivrer.
- Cuire la pizza 7 minutes à 200°C

6. Fondant au chocolat cuit au four à air chaud

Ingrédients

- Beurre, (pour beurrer les ramequins)
- Poudre de cacao
- 170 g de chocolat noir coupé en petits morceaux
- 1/3 tasse de beurre non salé
- 2 oeufs
- 1/4 tasse de sucre blanc
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille pure
- 1/4 tasse de farine blanche tout usage
- Une pincée de sel

Préparation

Graisser 4 ramequins et les saupoudrer uniformément de poudre de cacao, puis, réserver.

Préchauffer le four à air chaud.

Dans un bol allant au micro-onde, ajouter le chocolat et le beurre, puis faire fondre au micro-ondes par intervalles de 30 secondes, jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Bien mélanger et réserver.

Dans un grand bol, ajouter les oeufs, le sucre et la vanille, puis bien mélanger au batteur.

Ajouter ensuite la farine, la pincée de sel et le mélange de chocolat. Bien mélanger à l'aide du batteur.

Distribuer le mélange dans 4 ramequins.

Déposer les ramequins dans le four à air chaud et cuire 7 minutes à 190°C.

À l'aide d'un torchon propre ou de gants de cuisine, retirer les ramequins du four à air chaud et laisser reposer 2 minutes.

À l'aide d'un couteau à beurre, séparer le fondant du rebord des ramequins, pour réussir à bien le démouler.

Ensuite, dans 4 assiettes et à l'aide d'un torchon ou de gants de cuisine, retourner les ramequins, afin de les démouler.

Servir immédiatement avec l'accompagnement de votre choix. Voici quelques suggestions : saupoudrer de sucre à glacer, servir avec une boule de crème glacée ou de la crème fouettée et/ou quelques petits fruits.

7. Poulet grillé à la vietnamienne

Ingrédients

MARINADE

- 900gr de cuisse de poulet, désossés, coupés en gros morceaux
- 1/3 tasse (80 ml) de sauce de poisson
- 2 c. à soupe de sirop d'érable

- 2 c. à soupe d'eau
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 oignon vert, haché
- 2 c. à soupe de citronnelle, hachée

SAUCE

- Le jus de 2 citrons verts
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/4 tasse (60 ml) de sauce de poisson
- 1 gousse d'ail, pressée
- 3 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 piment haché finement ou 1 c. à café de sambal olek
- 8-10 petites brochettes

Préparation

- Combiner les morceaux de poulet avec tous les ingrédients de la marinade et laisser mariner toute la journée ou toute la nuit (ou au moins une heure).
- Enfiler les morceaux de poulet marinés sur une petite brochette (mesurer la longueur du panier avant).
- Cuire à 190°C pendant 12-15 minutes

8. Bavette de bœuf au vin blanc

Ingrédients

- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1/2 tasse de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 branche de romarin frais
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 2 branches de thym
- 2 gousses d'ail, hachée
- 1 c. à café de sauce sriracha
- 1 échalote, ciselée
- 1 c. à café de câpres, hachés
- Poivre du moulin, au goût
- 2 bavettes de boeuf de 225g chacune
- Épices à steak

- 2 tranches de fromage mi-fort

- *Préparation*

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade.
- Dans un sac hermétique mariner les bavettes un minimum de 4 heures ou plus au réfrigérateur.
- Placer les 2 bavettes dans le panier du four à air chaud.
- Assaisonner les bavettes d'épices à steak.
- Cuire 5 minutes à 210°C.
- Retourner les bavettes et poursuivre la cuisson 5 minutes.
- Ajouter les tranches de fromage sur les bavettes de bœuf et poursuivre la cuisson 2 minutes.
- Garnir de poivre rose, oignons frits du commerce et de persil.

9. Mini-gâteaux au fromage et Oreo

Ingrédients

- 20-24 biscuits de type Oreo
- 250 g de fromage à la crème, à la température ambiante
- 1 œuf
- 64 g de barre de chocolat type Mars, (2 paquets)
- 1/2 c. à café d'essence de vanille
- 20-24 moules à muffins en papier
- Sucre en poudre

Préparation

- À l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage à la crème dans un bol jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter l'œuf et la vanille et battre jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.
- Placer les barres de chocolat dans un bol allant au micro-ondes et chauffer jusqu'à ce qu'elles soient ramollies.
- Ajouter le chocolat fondu au mélange de fromage à la crème. Battre jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Mettre de côté.
- Doubler 10 petits moules à muffins en papier. Mettre de côté.
- Séparer les biscuits Oreo en deux et mettre une moitié de biscuit dans le moule tout en s'assurant de mettre le côté crème vers le haut.
- Répartir le mélange de fromage dans les moules.
- Recouvrir chaque moule de l'autre moitié de biscuit Oreo en s'assurant cette fois-ci de mettre le côté crème vers le bas.
- Préchauffer le four à air chaud à 160°C
- Transférer délicatement les moules dans la friteuse et cuire pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit presque pris. Tout dépendant de la grosseur du panier, il faudra peut-être faire plusieurs lots. Comme il faut laisser de l'espace entre les gâteaux, en cuire 5-6 à la fois.
- Transférer les mini-gâteaux sur une grille pour les laisser refroidir complètement.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace et servir.

10. Boulettes de viande à la menthe et au feta

Ingrédients

- 1 cube de bouillon de bœuf bien émietté
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre de pommes
- 2 c. à soupe de miel
- 2 échalotes hachées finement
- 1/3 tasse de menthe hachée
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 450 g de bœuf haché mi-maigre
- 1/3 tasse de chapelure panko
- 1/2 tasse de fromage feta émietté
- 1 oeuf
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à air chaud à 200°C.

Dans un bol assez grand pour contenir l'ensemble des ingrédients, ajouter le cube de bouillon de boeuf, le vinaigre, le miel, les échalotes, la menthe, l'ail, l'huile d'olive et bien mélanger le tout à l'aide d'un fouet. Ajouter ensuite tout le reste des ingrédients, puis saler légèrement & poivrer. Mélanger le tout avec les mains environ 2 minutes.

Former environ 16 boulettes, puis les déposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier à cuisson. Cuire les boulettes 10 minutes et/ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. (Secouer le panier de la friteuse à air après 7 minutes de cuisson).

Suggestion : servir avec une vinaigrette à la menthe maison, des concombres et de la roquette.

Après l'utilisation

- Réglez le minuteur en position OFF (Arrêt).
- Réglez le sélecteur de cuisson en position OFF (Arrêt).
- Réglez le sélecteur de température en position OFF (Arrêt).
- Débranchez l'appareil.
- Attendez que le refroidissement total de l'appareil avant de procéder à son entretien.

Entretien et Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Attendez le refroidissement total de l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyez les surfaces extérieures avec une éponge légèrement humide.
- Nettoyez l'intérieur, la plaque et la grille avec une éponge humide et du produit nettoyant doux.
- N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de brosses dures afin de ne pas rayer les surfaces extérieures et intérieures ainsi que les accessoires.
- Ne pas utiliser d'ustensiles coupants ou piquants pour nettoyer votre four.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants toxiques ou abrasifs.
- Séchez bien les surfaces extérieures et intérieures ainsi que les accessoires.

Caractéristiques techniques

Alimentation : 220-240V~ 50-60Hz

Puissance : 1700W

Garantie

Ce produit est garanti pour une durée déterminée avec le distributeur à partir de la date d'achat contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

L'appareil doit être rendu dans son emballage d'origine et accompagné du ticket de caisse sous réserve d'une manipulation conforme. Respectez donc bien les conseils d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées ci-dessus. Par ailleurs, nous ne pourrions garantir votre appareil si vous ou une tierce personne avez procédé à des modifications ou réparations.

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebus avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/EU pour le rebus des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans les points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Read these operating instructions carefully before using the appliance.

Keep it as it contains important information.

Important safety instructions

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Warning: do not use this appliance if the power cable is damaged.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Safety instructions

- Before plugging in your appliance, check that it is compatible with your mains supply. Always connect your appliance to an earthed socket.
- Check that your appliance is in perfect condition before use. Do not use it if you notice any anomalies.
- All repairs must be carried out by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger.
- Place the appliance on a flat, dry surface.
- To ensure good air circulation, leave a space of about 10cm around the sides of the appliance and 10cm above the appliance. See the « Setting up » section.
- Do not move the appliance when it is hot or in use.
- This appliance is intended for domestic use only and may not be used for commercial purposes.



CAUTION : Hot surfaces. Surfaces are likely to become hot during use.

- The external walls of the appliance, including the glass door, become very hot during use. Be careful not to touch them, as there is a risk of burns.
- Do not use the appliance near a heat source. Do not install your oven on a hot surface (e.g. hob) or near heat sources or naked flames.
- Do not use the appliance outdoors and store it in a dry place.
- Never move the appliance by pulling on the cable. Make sure that the power cord cannot be accidentally snagged, to prevent the appliance from falling. Avoid wrapping the cord around the appliance and do not twist it.

- Unplug the appliance when not in use.
- Always make sure your hands are dry when you switch off or unplug your appliance.
- Make sure that the power cable is disconnected from the mains before any assembly, cleaning or maintenance operation.
- Do not immerse the appliance, the power cable or the plug in water or any other liquid.
- The glass door is heavy: open it by holding the handle, don't let it open without holding it.
- Always use protective gloves when putting dishes in or taking them out of your oven.
- Position your dishes in the centre of the oven to ensure even cooking.
- Do not cover the oven with a baking tray or tea towel. Do not place anything on the oven.
- Do not put plastic, cardboard, paper or any other unsuitable material in your oven.
- Wait until the oven and its accessories have cooled before cleaning.
- Details of how to clean food contact surfaces are given in the « Cleaning and Maintenance » section.
- Do not clean your oven with abrasive tools.
- Do not use any accessories not supplied with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by an external timer or a separate remote control system.
- This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as :
 - kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments ;
 - farms ;

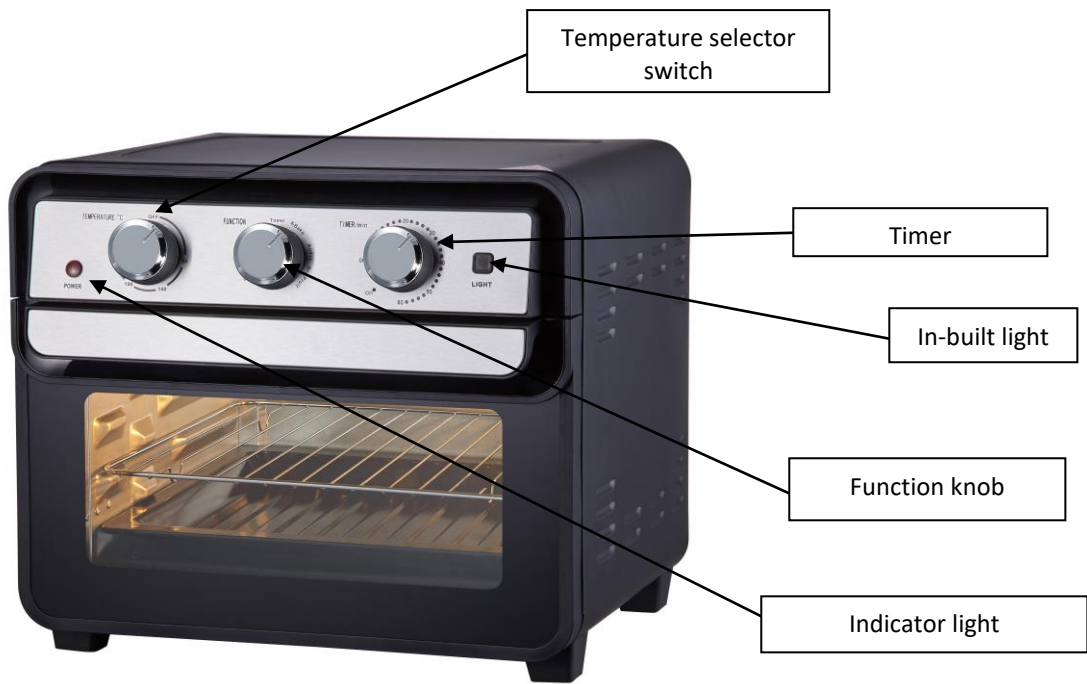
- use by guests of hotels, motels and other residential environments ;
- bed and breakfast environments.

IMPORTANT: Never leave the appliance unattended when it is in operation.

CAUTION

Never place a dish or cooking utensils on the open oven door! The door is not designed to be used as a support, and you risk breaking it.

Product description



ACCESSORIES :



1 cooking grid: chromed steel



1 baking tray : enamelled steel



1 frying basket: chrome-plated steel



1 handle

Function knob

OFF	The oven is switched off
GRILL	Activation of 2 upper heating elements (defrost function)
* GRILL	Activation of 2 upper heating elements and convection (grill function)
TOAST	Activation of 2 upper and 2 lower heating elements (natural convection function)
* BAKE:	Activation of 2 upper and 2 lower heating elements and the fan (rotating heat function)
AIR FRY	Activation of 4 upper heating elements and the fan (hot air fryer function)
* DEHYDRATE:	Activation of 2 upper heating elements and the fan (dehydrator function)

Setting up

1. Read the instructions carefully.
2. Remove all accessories from the oven or the packaging box.
3. Use hot water to clean the accessories, wipe the inside of the oven with a soft damp cloth soaked in detergent, and wait until it is completely dry before using it.
4. Leave enough space around the oven so that the surface of the oven is more than 10 cm from other objects; do not place any items on top of the oven.
The oven must not be placed on an untreated wooden surface. Place the oven on a heat-resistant surface.
Make sure that the electrical supply cable does not come into contact with the walls of the oven, as this could damage it when the oven heats up.
The feet of the oven may leave some marks on the surface on which it is placed; if this happens, remove the marks with a damp cloth.
5. Before operating an electric oven for the first time, turn the temperature knob to the maximum setting (230 degrees) and preheat for 10 to 15 minutes to remove any mechanical oil that may remain on the oven;
It is normal for smoke to be produced when the oven is used for the first time.

PREHEATING

Before placing the food in the oven, preheat the oven for 15 minutes.

- Set the timer for 15 minutes. The indicator light comes on.
- Set the desired temperature using the temperature control knob.
- Turn the function knob to the desired position.
- When the timer sounds, the oven is preheated and ready for cooking.

1. GRILL (Defrost function)

This function is suitable for defrosting all types of meat.

1. Preheat the oven.
2. Place the food to be defrosted on the grill or baking tray.
3. Place the rack or baking tray in the middle or at the top of the oven.
4. Use the temperature knob to select the desired temperature.
5. Set the function knob to "GRILL". The two upper heating elements will heat up simultaneously.
6. The indicator light comes on when the oven is in use. Use the timer to set the defrosting time.
7. At the end of the defrosting process, the timer will beep. If the defrosting process is not complete, reset the timer.
8. Turn all the knobs to the OFF position to switch off the oven.

2. * GRILL

This function is suitable for cooking various types of bread, pizzas, biscuits, steaks, etc.

1. Preheat the oven.
2. Place the food on the grill or baking tray.
3. Place the rack or baking tray in the middle or at the top of the oven.
4. Set the temperature knob to the desired temperature.
5. Turn the function knob to "GRILL" and the two upper heating elements and the fan will come on.
6. The indicator light comes on when the oven is in use. Use the timer to set the cooking time.
7. At the end of cooking, the timer will beep. If cooking is not finished, reset the timer.
8. Turn all the knobs to the OFF position to switch off the oven.

3. TOAST

This function is suitable for roasting fish, beef and vegetables.

1. Preheat the oven.
2. Place the food on the grill or baking tray.
3. Place the rack or baking tray in the middle or upper part of the oven.
4. Set the temperature knob to the desired temperature.
5. Turn the function knob to "TOAST" and the top and bottom elements will heat up at the same time.
6. The indicator light comes on when the oven is in use. Use the timer to set the cooking time.
7. At the end of cooking, the timer will beep. If cooking is not finished, reset the timer.
8. Turn all the knobs to the OFF position to switch off the oven.

4. BAKE

This function is suitable for cooking various types of bread, pizzas, biscuits, steaks, etc.

1. Preheat the oven.
2. Place the food on the grill or baking tray.
3. Place the rack or baking tray in the middle or upper part of the oven.
4. Set the temperature knob to the desired temperature.
5. Turn the function knob to "BAKE" and the two upper elements, the two lower elements and the fan will come on.
6. The indicator light comes on when the oven is in use. Use the timer to set the cooking time.
7. At the end of cooking, the timer will beep. If cooking is not finished, reset the timer.
8. Turn all the knobs to the OFF position to switch off the oven.

5. AIR FRY

This function allows you to cook without using oil while retaining the crispiness of traditional fried foods.

1. Place the food in the frying basket.
2. Place the frying basket in the upper part of the oven, near the heating elements.
3. Set the temperature knob to the desired temperature.
4. Turn the function knob to "AIR FRY" and the four upper heating elements will heat up simultaneously.
5. The indicator light comes on when the oven is in use. Use the timer to set the cooking time.

6. At the end of cooking, the timer will beep. If cooking is not finished, reset the timer.
7. Turn all the knobs to the OFF position to switch off the oven.

6. DEHYDRATE

This function is suitable for drying a variety of fruit and vegetables.

1. Place the food on the grill or baking tray.
2. Place the rack or baking tray in the middle or upper part of the oven.
3. Set the temperature knob to the desired temperature.
4. Turn the function knob to "DEHYDRATE" and the two upper elements and the fan will come on.
5. The indicator light comes on when the oven is in use. Use the timer to set the cooking time.
6. At the end of cooking, the timer will beep. If cooking is not finished, reset the timer.
7. Turn all the knobs to the OFF position to switch off the oven.

Cooking guide :

1. Cooking times vary according to the temperature, mass, weight, etc. of the materials used and can be adjusted according to the cookbook and the actual situation.
2. When cooking continuously, the cooking time will be shorter than when first used due to the higher starting temperature in the oven.

Type of food	Oven temperature	Cooking time	Description
Red Meat	230°C	10-15min	Lay the baking paper on the hob, cook the food on it and select the "AIR FRY" or "TOAST" function.
Pork chops	230°C	20-30 min	Lay the baking paper on the hob, cook the food on it and select the "AIR FRY" or "TOAST" function.
Prawns	180°C	10-12 min	Lay the baking paper on the hob, cook the food on it and select the "AIR FRY" or "TOAST" function.
Sausages	180°C	12-15min	Lay the baking paper on the hob, cook the food on it and select the "AIR FRY" or "TOAST" function.
Meatballs	230°C	15-17min	First, preheat the oven for 5 minutes, then place the food on the baking tray. Set the oven to " * GRILL", turn the food over after 5 minutes and cook for 7 minutes.
Quiche	230°C	18-20min	Lay the baking paper on the baking tray, cook the quiche on it or in a suitable dish and set the oven to "TOAST".
Doughnut	230°C	7-10min	Lay the baking paper on the baking tray, cook the doughnuts on it and choose the "TOAST" cooking mode.
Oven fries	230°C	25-30min	Place the food in the frying basket and place the basket in the upper part of the oven. Select the "AIR FRY" or "TOAST" function.
Chicken wings	230°C	15-18min	Place the food in the

			frying basket and place the basket in the upper part of the oven. Select the "AIR FRY" function.
--	--	--	--

RECIPES

1. Chicken, pesto and goat's cheese quesadillas

Ingredients

- 4 tortillas (+/-20cm diameter)
- 4 tbsp pesto
- 300g cooked chicken pieces
- 1 roasted red pepper, cut into strips
- 1 onion, finely chopped
- 250 g goat's cheese
- 1 tbsp. salsa sauce & 1 tbsp. guacamole
- Salt and pepper

Preparation

Spread pesto on half of each tortilla and goat's cheese on the other half.
Top with pieces of chicken, pepper and onion.
Season to taste.
Close the tortillas in half.
Cook the quesadillas on the hot air function at 200°C for 4 minutes.
Serve with salsa and guacamole

2. Dried citrus slices

Ideal for cocktails!

Ingredients

- 1 grapefruit
- 1 orange

Preparation

Slice the citrus fruit very thinly.

Place the slices on absorbent paper to soak up some of the fruit juice.

Place the slices in the oven basket.

Use the dehydrator function for a minimum of 2 hours at 80°C.

Continue cooking if necessary.

3. Cooked salmon and prawn sushi

- 1/2 cups cooked and cooled sushi rice
- 2 tbsp. rice vinegar
- 1 teaspoon sesame oil
- 1 tsp. sugar
- 1 175g salmon steak
- 175g peeled medium prawns, thawed
- 2 tbsp. mayonnaise
- 1/2 cup red pepper, cut into small cubes
- 2 onions, chopped
- 2 tbsp. fresh coriander, chopped
- 1/4 tsp garlic powder
- 1 tbsp. Sriracha sauce
- 4-8 Nori seaweed leaves, cut into 4 pieces

FOR THE GARNISH:

- Panko breadcrumbs
- Sesame seeds
- Chopped chives
- Soy sauce
- Spicy mayonnaise

Preparation

Preheat the oven to 210°C.

In a large bowl, mix the rice with the rice vinegar, sesame oil and sugar and set aside.

Remove the skin from the salmon and cut into 1.5 cm cubes.

In a large bowl, mix together the salmon, prawns, mayonnaise, red pepper pieces, green onion, coriander, garlic powder and Sriracha sauce.

Place silicone moulds in the cavities of a muffin tin.

Place one or two sheets of Nori in each mould.

Place 1 tbsp of rice in each mould.

Pour 1 tbsp of the salmon mixture over the rice.

Cook on natural convection for 10 minutes.

Finish cooking for 2 minutes in the fan oven,

Garnish with Panko breadcrumbs, sesame seeds and chives.

Serve with soy sauce and/or spicy mayonnaise.

4. Fried lasagna with 3 cheeses and spinach

Ingredients

- 8 lasagna sheets, cooked
- 1 tbsp. olive oil
- 140 g spinach
- 100 g goat's cheese
- 280 g ricotta cheese
- 100 g mozzarella cheese, grated
- 4 eggs
- Zest and juice of half a lemon
- Salt and pepper to taste
- 1/2 tsp Tabasco
- 1 cup flour
- 2 cups seasoned Italian breadcrumbs
- 1 cup marinara sauce
- Basil leaves, to taste

Preparation

Heat the oil in a frying pan over medium heat and cook the spinach for 5 minutes.

Drain the spinach, chop and set aside.

In a bowl, mix the ricotta, goat's cheese and mozzarella together.

Add the spinach, 1 egg, lemon zest, lemon juice, Tabasco and season with salt and pepper. Mix well.

Spread the mixture over each lasagna sheet.

Fold each pastry over itself 3 times to form squares.

Place the lasagna pieces in the freezer for 30 minutes.

Place the flour in a bowl.

Whisk the 3 eggs in another bowl.

Place the breadcrumbs in a third bowl.

Dip each pastry into the flour, eggs and breadcrumbs.

Place a sheet of greaseproof paper in the basket of the hot air oven.

Place the lasagna pieces in a single layer.

Spray the lasagna pieces with a little oil.

Bake for 10 minutes at 200°C, turning the lasagna over halfway through.

5. Vegetable pizza

Ingredients

- 1/3 cup of flour
- 1 ball pizza dough
- 1/3 cup pizza sauce
- 100 g feta cheese, coarsely crumbled
- 1 cup Parmesan cheese
- Salt and pepper

VEGETABLES FOR GARNISH

- 2 Italian tomatoes, quartered
- 1 yellow pepper, cut into strips
- 1 green pepper, cut into strips
- 1 portobello mushroom
- 2 garlic cloves, chopped
- Olive oil
- Salt and pepper

Preparation

Preheat the oven.

In a bowl, combine all the vegetable ingredients for the filling and bake in the hot-air oven for 20 minutes at 210°C. Remove from the hot-air oven basket and set aside in a bowl.

On a large clean surface, sprinkle a little flour and place the dough ball on top. Separate into 2 with a knife. Using a rolling pin or your hands, roll out the 2 pizza doughs one at a time so that they fit into the hot air oven.

Place one of the 2 pizza doughs on the baking tray in the hot air oven and top with half of the following ingredients: pizza sauce, cooked vegetables, Parmesan and feta cheese. Drizzle with oil and season with pepper.

Bake the pizza for 7 minutes at 200°C.

6. Chocolate fondant

Ingredients

- Butter (to butter the ramekins)
- Cocoa powder
- 170 g dark chocolate, cut into small pieces
- 1/3 cup unsalted butter
- 2 eggs
- 1/4 cup white sugar

- 1 tbsp pure vanilla extract
- 1/4 cup all-purpose white flour
- Pinch of salt

Preparation

Grease 4 ramekins and sprinkle evenly with cocoa powder, then set aside.

Preheat the oven.

In a microwave-safe bowl, add the chocolate and butter and microwave in 30-second intervals until the chocolate is completely melted. Mix well and set aside.

In a large bowl, add the eggs, sugar and vanilla and mix well with a mixer.

Then add the flour, pinch of salt and chocolate mixture. Mix well with the mixer.

Divide the mixture between 4 ramekins.

Place the ramekins in the hot air oven and bake for 7 minutes at 190°C.

Using a clean tea towel or oven gloves, remove the ramekins from the hot air oven and leave to rest for 2 minutes.

Using a butter knife, separate the fondant from the edge of the ramekins so that it can be removed from the mould.

Then, place the ramekins on 4 plates and, using a kitchen towel or oven gloves, turn them over to remove them from the moulds.

Serve immediately with the accompaniment of your choice. Here are a few suggestions: sprinkle with icing sugar, serve with a scoop of ice cream or whipped cream and/or a few berries.

7. Vietnamese-style grilled chicken

Ingredients

MARINADE

- 900g boneless chicken thighs, cut into large chunks
- 1/3 cup (80 ml) fish sauce
- 2 tbsp. maple syrup
- 2 tbsp. water
- 2 cloves garlic, chopped
- 1 green onion, chopped
- 2 tbsp. lemongrass, chopped

SAUCE

- Juice of 2 limes
- 1/2 cup (125 ml) water
- 1/4 cup (60 ml) fish sauce
- 1 clove garlic, pressed
- 3 tbsp. maple syrup
- 1 finely chopped chilli pepper or 1 tsp. sambal olek

- 8-10 small skewers

Preparation

- Combine the chicken pieces with all the marinade ingredients and leave to marinate all day or overnight (or for at least an hour).
- Place the marinated chicken pieces onto a small skewer.
- Cook at 190°C for 12-15 minutes.

8. Beef flank steak with white wine

Ingredients

- 1 tbsp. wholegrain mustard
- 1 tbsp. Dijon mustard
- 1/2 cup white wine
- 2 tbsp. olive oil
- 1 tbsp. white wine vinegar
- 1 sprig fresh rosemary
- 1 tbsp. dried oregano
- 2 sprigs thyme
- 2 cloves garlic, chopped
- 1 tsp. sriracha sauce
- 1 shallot, chopped
- 1 tsp capers, chopped
- Freshly ground pepper, to taste
- 2 beef flank steaks, 225g each
- Steak spices
- 2 slices semi-hard cheese

Preparation

- Mix all the marinade ingredients in a bowl.
- Marinate the flank steaks in an airtight bag for a minimum of 4 hours or more in the refrigerator.
- Place the 2 flank steaks in the basket of the hot air oven.
- Season the steaks with steak spices.
- Bake for 5 minutes at 210°C.
- Turn the steaks over and cook for a further 5 minutes.
- Add the cheese slices to the steaks and cook for a further 2 minutes.
- Garnish with pink peppercorns, store-bought fried onions and parsley.

9. Mini Oreo cheesecakes

Ingredients

- 20-24 Oreo-type biscuits
- 250 g cream cheese, at room temperature
- 1 egg
- 64 g Mars-type chocolate bar (2 packets)
- 1/2 tsp vanilla essence
- 20-24 paper muffin cases
- Caster sugar

Preparation

- Using an electric mixer, beat the cream cheese in a bowl until smooth. Add the egg and vanilla and beat until well combined.
- Place the chocolate bars in a microwave-safe bowl and heat until softened.
- Add the melted chocolate to the cream cheese mixture. Beat until well incorporated. Set aside.
- Line 10 small paper muffin tins. Set aside.
- Divide the Oreo biscuits in half and place one biscuit half in the mould, making sure to put the cream side up.
- Divide the cheese mixture between the moulds.
- Cover each mould with the other half of the Oreo biscuit, this time making sure to put the cream side down.
- Preheat the oven to 160°C.
- Carefully transfer the moulds to the deep fryer and cook for 8 minutes or until the mixture is almost set. Depending on the size of the basket, you may need to make several batches. As you need to leave space between the cakes, cook 5-6 at a time.
- Transfer the mini-cakes to a wire rack to cool completely.
- Sprinkle lightly with icing sugar and serve.

10. Meatballs with mint and feta cheese

Ingredients

- 1 beef stock cube, well crumbled
- 1 tbsp. apple cider vinegar
- 2 tbsp. honey
- 2 shallots, finely chopped
- 1/3 cup chopped mint
- 2 cloves garlic, chopped
- 1 tbsp. olive oil
- 450 g medium-lean ground beef
- 1/3 cup panko breadcrumbs
- 1/2 cup crumbled feta cheese
- 1 egg

- Salt and pepper

Preparation

Preheat the oven to 200°C.

In a bowl large enough to hold all the ingredients, add the beef stock cube, vinegar, honey, shallots, mint, garlic and olive oil and whisk well to combine.

Then add all the remaining ingredients, and season lightly with salt and pepper. Mix with your hands for about 2 minutes.

Form into approximately 16 balls, then place on a baking tray lined with baking paper.

Cook the meatballs for 10 minutes and/or until cooked through. (Shake the basket of the air fryer after 7 minutes of cooking).

Suggestion: serve with a homemade mint vinaigrette, cucumbers and rocket.

After use

- Set the timer to OFF.
- Set the cooking selector to the OFF position.
- Set the temperature selector to the OFF position.
- Unplug the appliance.
- Wait for the appliance to cool down completely before servicing.

Cleaning and maintenance

- Unplug the appliance.
- Wait for the appliance to cool down completely.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Clean exterior surfaces with a slightly damp sponge.
- Clean the interior, hob and grill with a damp sponge and mild detergent.
- Do not use abrasive sponges or hard brushes to avoid scratching the exterior and interior surfaces or the accessories.
- Do not use sharp utensils to clean your oven.
- Do not use toxic or abrasive cleaning products.
- Dry exterior and interior surfaces and accessories thoroughly.

Technical specifications

Power supply: 220-240V~ 50-60Hz

Power rating : 1700W

Warranty

This product is guaranteed for a period agreed with the distributor from the date of purchase against any defect resulting from faulty workmanship or materials.

This guarantee does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, incorrect use or abnormal wear and tear of the product.

The appliance must be returned in its original packaging and accompanied by the receipt, provided it has been handled correctly. Please follow the instructions for use and safety instructions set out above. Furthermore, we cannot guarantee your appliance if you or a third party have carried out modifications or repairs to it.

Selective collection of electrical and electronic waste



Electrical products must not be disposed of with household waste. Under European Directive 2012/19/EU on the disposal of electrical and electronic equipment and its implementation in national law, used electrical products must be collected separately and disposed of at the collection points provided for this purpose. Contact your local authority or dealer for advice on recycling.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

Bewaar hem, want hij bevat belangrijke informatie.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en dat ze de gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Waarschuwing: gebruik dit apparaat niet als het netsnoer beschadigd is.

Als het netsnoer beschadigd is, probeer het dan niet zelf te repareren of te vervangen, maar laat het vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Controleer voordat u uw apparaat aansluit of het compatibel is met uw elektriciteitsnet. Sluit je apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Controleer voor gebruik of uw apparaat in perfecte staat is. Gebruik het niet als u afwijkingen opmerkt.
- Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, zijn after-sales service of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, droge ondergrond.
- Laat voor een goede luchtcirculatie een ruimte van ongeveer 10 cm vrij rondom de zijkanten van het apparaat en 10 cm boven het apparaat. Zie de paragraaf "Installatie".
- Verplaats het apparaat niet als het heet is of in gebruik.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



ATTENTIE : Hete oppervlakken.

Oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.

- De buitenwanden van het apparaat, inclusief de glazen deur, worden erg heet tijdens het gebruik. Raak ze niet aan, want dan bestaat het risico op brandwonden.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron. Plaats uw oven niet op een heet oppervlak (bijv. een kookplaat) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis en bewaar het op een droge plaats.

- Verplaats het apparaat nooit door aan de kabel te trekken.

Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk per ongeluk kan blijven haken, om te voorkomen dat het apparaat valt. Wikkel het snoer niet rond het apparaat en verdraai het niet.

- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.

- Zorg er altijd voor dat je handen droog zijn wanneer je het apparaat uitschakelt of de stekker uit het stopcontact haalt.

- Zorg ervoor dat het netsnoer is losgekoppeld van het lichtnet voordat u gaat monteren, reinigen of onderhouden.

- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.

- De glazen deur is zwaar: open hem door de handgreep vast te houden, laat hem niet opengaan zonder hem vast te houden.

- Gebruik altijd beschermende handschoenen als je gerechten in de oven zet of uit de oven haalt.

- Plaats je gerechten in het midden van de oven voor een gelijkmatige garing.

- Dek de oven niet af met een bakplaat of theedoek. Plaats niets op de oven.

- Leg geen plastic, karton, papier of ander ongeschikt materiaal in de oven.

- Wacht met schoonmaken tot de oven en de accessoires zijn afgekoeld.

- Meer informatie over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen vindt u in het gedeelte "Onderhoud en reiniging".

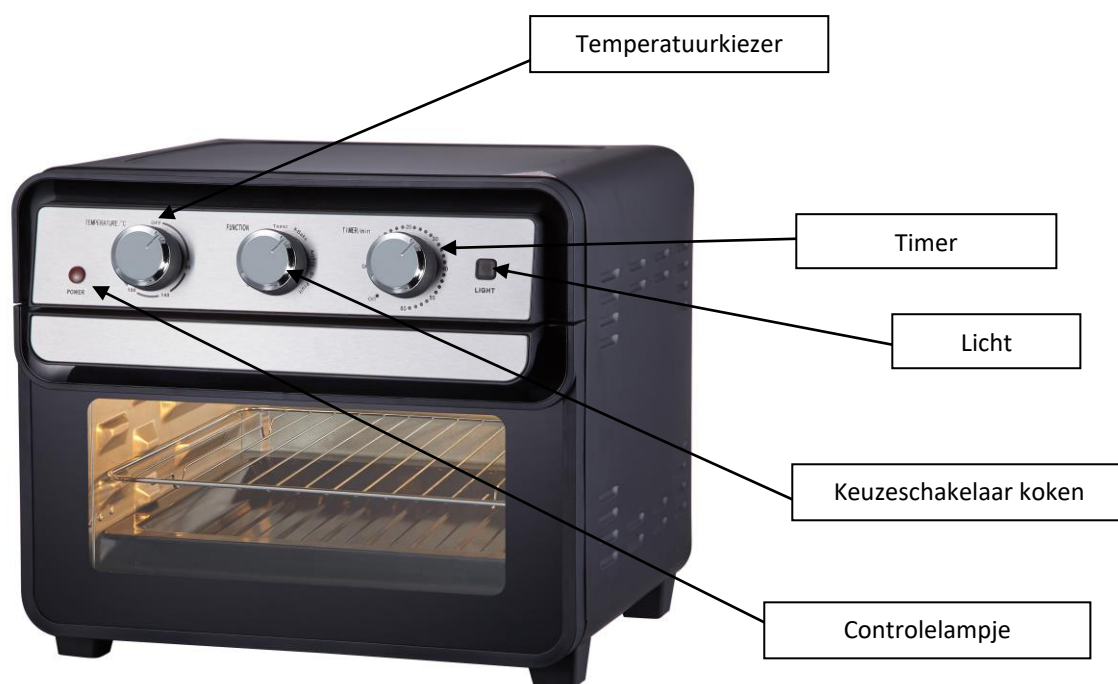
- Maak uw oven niet schoon met schurende gereedschappen.
- Gebruik geen accessoires die niet bij het apparaat zijn geleverd.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals :
 - keukenruimtes gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen ;
 - boerderijen ;
 - gebruik door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen ;
 - bed and breakfast omgevingen.

BELANGRIJK : Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.

LET OP

Plaats nooit een gerecht of kookgerei op de open ovendeur! De deur is niet ontworpen om als steun te worden gebruikt en kan breken.

Beschrijving



ACCESSOIRES :



1 rooster: verchromd staal



1 kookplaat: geëmailleerd staal



1 frituurmand: verchromd staal



1 handvat

Keuzeschakelaar koken

OFF	De oven staat uit
GRILL	Activering van 2 bovenste verwarmingselementen (ontdooifunctie)
* GRILL	Activering van 2 bovenste verwarmingselementen en convectie (grillfunctie)
TOAST	Activering van 2 bovenste en 2 onderste verwarmingselementen (natuurlijke convectiefunctie)
* BAKE:	Activering van 2 bovenste en 2 onderste verwarmingselementen en de ventilator (roterende warmtefunctie)
AIR FRY	Activering van 4 bovenste verwarmingselementen en de ventilator (heteluchtfrituurfunctie)
* DEHYDRATE:	Activering van 2 bovenste verwarmingselementen en de ventilator (dehydratorfunctie)

Installatie

1. Lees de instructies zorgvuldig.
2. Verwijder alle accessoires uit de oven of uit de verpakkingendoos.
3. Gebruik heet water om de accessoires schoon te maken, veeg de binnenkant van de oven af met een zachte vochtige doek gedrenkt in afwasmiddel en wacht tot de oven volledig droog is voordat je hem gebruikt.
4. Laat voldoende ruimte rond de oven zodat het oppervlak van de oven meer dan 10 cm van andere voorwerpen verwijderd is; plaats geen voorwerpen bovenop de oven.
Plaats de oven niet op een onbehandeld houten oppervlak. Plaats de oven op een hittebestendige ondergrond.
Zorg ervoor dat de elektrische voedingskabel niet in contact komt met de wanden van de oven, omdat deze beschadigd kan raken wanneer de oven opwarmt.
De pootjes van de oven kunnen sporen achterlaten op het oppervlak waarop ze geplaatst worden; als dit gebeurt, verwijder de sporen dan met een vochtige doek.
5. Voordat u een elektrische oven voor de eerste keer gebruikt, moet u de temperatuurknop op de maximale stand (230 graden) zetten en 10 tot 15

minuten voorverwarmen om eventuele mechanische olie op de oven te verwijderen;

Het is normaal dat er rook ontstaat wanneer de oven voor het eerst wordt gebruikt.

Gebruik

VOORVERWARMEN

Verwarm de oven 15 minuten voor voordat je het voedsel in de oven zet.

- Stel de timer in op 15 minuten. Het indicatielampje gaat branden.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelknop.
- Draai de functieknop naar de gewenste positie.
- Wanneer de timer klinkt, is de oven voorverwarmd en klaar om te koken.

1. GRILL (Ontdooifunctie)

Deze functie is geschikt voor het ontdooien van alle soorten vlees.

1. De oven voorverwarmen.
2. Plaats het te ontdooien voedsel op de grill of kookplaat.
3. Plaats het rooster of de bakplaat in het midden of bovenaan de oven.
4. Gebruik de temperatuurknop om de gewenste temperatuur te selecteren.
5. Zet de functieknop op "GRILL". De twee bovenste verwarmingselementen zullen gelijktijdig opwarmen.
6. Het indicatielampje gaat branden als de oven in gebruik is. Gebruik de timer om de ontdooitijd in te stellen.
7. Aan het einde van het ontdooiproces piept de timer. Reset de timer als het ontdooiproces niet voltooid is.
8. Draai alle knoppen naar de OFF-stand om de oven uit te schakelen.

2. * GRILL (Grillfunctie)

Deze functie is geschikt voor het bakken van verschillende soorten brood, pizza's, koekjes, steaks, enz.

1. De oven voorverwarmen.
2. Plaats het voedsel op de grill of kookplaat.
3. Plaats het rooster of de bakplaat in het midden of bovenaan de oven.
4. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
5. Draai de functieknop naar " * GRILL" en de twee bovenste verwarmingselementen en de ventilator gaan aan.

6. Het indicatielampje gaat branden als de oven in gebruik is. Gebruik de timer om de bereidingstijd in te stellen.
7. Aan het einde van het koken piept de timer. Reset de timer als het koken nog niet klaar is.
8. Draai alle knoppen naar de OFF-stand om de oven uit te schakelen.

3. TOAST (Natuurlijke convectie)

Deze functie is geschikt voor het braden van vis, rundvlees en groenten.

1. Verwarm de oven voor.
2. Plaats het voedsel op de grill of kookplaat.
3. Plaats het rek of de bakplaat in het midden of het bovenste gedeelte van de oven.
4. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
5. Draai de functieknop naar "TOAST" en de bovenste en onderste elementen zullen tegelijkertijd opwarmen.
6. Het indicatielampje gaat branden als de oven in gebruik is. Gebruik de timer om de bereidingstijd in te stellen.
7. Aan het einde van het koken piept de timer. Als het koken nog niet klaar is, moet u de timer opnieuw instellen.
8. Draai alle knoppen naar de OFF-stand om de oven uit te schakelen.

4. BAKE (Fanfare)

Deze functie is geschikt voor het bakken van verschillende soorten brood, pizza's, koekjes, steaks, enz.

1. Verwarm de oven voor.
2. Plaats het voedsel op de grill of kookplaat.
3. Plaats het rek of de bakplaat in het midden of het bovenste gedeelte van de oven.
4. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
5. Draai de functieknop naar "BAKE" en de twee bovenste elementen, de twee onderste elementen en de ventilator gaan aan.
6. Het indicatielampje gaat branden als de oven in gebruik is. Gebruik de timer om de bereidingstijd in te stellen.
7. Aan het einde van het koken piept de timer. Als het koken nog niet klaar is, moet u de timer opnieuw instellen.
8. Draai alle knoppen naar de OFF-stand om de oven uit te schakelen.

5. AIR FRY (heteluchtfriteuse)

Met deze functie kun je koken zonder olie te gebruiken, terwijl de knapperigheid van traditioneel gebakken voedsel behouden blijft.

1. Plaats het voedsel in de frituurmand.

2. Plaats het frituurmandje in het bovenste gedeelte van de oven, vlakbij de verwarmingselementen.
3. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
4. Draai de functieknop naar "AIR FRY" en de vier bovenste verwarmingselementen zullen tegelijkertijd opwarmen.
5. Het indicatielampje gaat branden als de oven in gebruik is. Gebruik de timer om de bereidingstijd in te stellen.
6. Aan het einde van het koken piept de timer. Als het koken nog niet klaar is, moet u de timer opnieuw instellen.
7. Draai alle knoppen naar de OFF-stand om de oven uit te schakelen.

6. DEHYDRATE (Fonction déshydrateur)

Deze functie is geschikt voor het drogen van verschillende soorten fruit en groenten.

1. Plaats het voedsel op de grill of kookplaat.
2. Plaats het rek of de bakplaat in het midden of het bovenste gedeelte van de oven.
3. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
4. Draai de functieknop naar "DEHYDRATE" en de twee bovenste elementen en de ventilator gaan aan.
5. Het indicatielampje gaat branden als de oven in gebruik is. Gebruik de timer om de bereidingstijd in te stellen.
6. Aan het einde van het koken piept de timer. Als het koken nog niet klaar is, moet u de timer opnieuw instellen.
7. Draai alle knoppen naar de OFF-stand om de oven uit te schakelen.

Kookgids :

1. De kooktijden variëren afhankelijk van de temperatuur, de massa, het gewicht, enz. van de gebruikte materialen en kunnen worden aangepast aan het kookboek en de feitelijke situatie.
2. Bij continu koken zal de kooktijd korter zijn dan bij het eerste gebruik door de hogere starttemperatuur in de oven.

Soort voedsel	Temperatuur oven	Kooktijd	Andere beschrijving
Rood vlees	230°C	10-15min	Leg het bakpapier op de kookplaat, bak het voedsel erop en selecteer de functie "AIR FRY" of "TOAST".
Karbonades	230°C	20-30 min	Leg het bakpapier op de kookplaat, bak het voedsel erop en selecteer de functie "AIR FRY" of "TOAST".
Garnalen	180°C	10-12 min	Leg het bakpapier op de kookplaat, bak het voedsel erop en selecteer de functie "AIR FRY" of "TOAST".
Worsten	180°C	12-15min	Leg het bakpapier op de kookplaat, bak het voedsel erop en selecteer de functie "AIR FRY" of "TOAST".
Gehaktballetjes van rundvlees	230°C	15-17min	Verwarm de oven eerst 5 minuten voor en leg het voedsel dan op de bakplaat. Stel de oven in op " * GRILL", draai het voedsel na 5 minuten om en laat het 7 minuten garen.
Quiche	230°C	18-20min	Leg bakpapier op de bakplaat, bak de quiche erop of in een geschikte schaal en zet de oven op "TOAST".
Donut	230°C	7-10min	Leg het bakpapier op de bakplaat, bak de donuts erop en kies de bereidingswijze "TOAST".
Friet uit de oven	230°C	25-30min	Plaats het voedsel in de frituurmand en plaats de mand in het bovenste gedeelte van de oven. Selecteer de functie "AIR FRY" of "TOAST".

Kippenvleugels	230°C	15-18min	Plaats het voedsel in het frituurmandje en plaats het mandje in het bovenste gedeelte van de oven. Selecteer de functie "AIR FRY".
----------------	-------	----------	--

ONTVANGSTEN

1. Quesadilla's met kip, pesto en geitenkaas

Ingrediënten

- 4 tortilla's (+/-20cm diameter)
- 4 el pesto
- 300 g gekookte kipstukjes
- 1 geroosterde rode paprika, in reepjes gesneden
- 1 ui, fijngesneden
- 250 g geitenkaas
- 1 el. salsasaus & 1 el. guacamole
- Zout en peper

Vorbereitung

Smeer pesto op de helft van elke tortilla en geitenkaas op de andere helft.

Beleg met stukjes kip, paprika en ui.

Breng op smaak.

Sluit de tortilla's doormidden.

Bak de quesadilla's op de heteluchtfunctie op 200° gedurende 4 minuten.

Serveer met salsa en guacamole

2. Gedroogde citrusschijfjes

Ideaal voor cocktails!

Ingrediënten

- 1 grapefruit
- 1 sinaasappel

Vorbereiding

Snijd de citrusvruchten in zeer dunne plakjes.

Leg de plakjes op absorberend papier om wat van het sap op te nemen.

Leg de plakjes in de ovenmand.

Gebruik de dehydrator functie voor minimaal 2 uur op 80°C.

Indien nodig verder garen.

3. Gekookte zalm en garnalensushi

- 1 1/2 kopjes gekookte en afgekoelde sushirijst
- 2 eetlepels rijstazijn
- 1 theelepel sesamolie
- 1 theelepel suiker
- 1 zalmoot van 175 g
- 175 g gepelde middelgrote garnalen, ontdooid
- 2 eetlepels mayonaise
- 1/2 kopje rode peper, in kleine blokjes gesneden
- 2 uien, fijngehakt
- 2 eetlepels verse koriander, fijngehakt
- 1/4 theelepel knoflookpoeder
- 1 el. Sriracha saus
- 4-8 Nori zeewierblaadjes, in 4 stukken gesneden

VOOR DE GARNERING:

- Panko paneermeel
- Sesamzaad
- Gehakte bieslook
- Sojasaus
- Pittige mayonaise

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 210°C.

Meng in een grote kom de rijst met de rijstazijn, sesamolie en suiker en zet apart.

Verwijder het vel van de zalm en snijd in blokjes van 1,5 cm.

Meng in een grote kom de zalm, garnalen, mayonaise, stukjes rode paprika, groene ui, koriander, knoflookpoeder en Sriracha saus.

Plaats siliconen vormpjes in de holtes van een muffinblik.

Leg een of twee vellen nori in elk vormpje.

Doe 1 el rijst in elk vormpje.

Giet 1 el van het zalmmengsel over de rijst.

Laat 10 minuten op natuurlijke convectie garen.

Kook nog 2 minuten op de ventilatorstand.

Garneer met Panko paneermeel, sesamzaadjes en bieslook.

Serveer met sojasaus en/of pittige mayonaise.

4. Gebakken lasagne met 3 kazen en spinazie

Ingrediënten

- 8 lasagne noedels, gekookt
- 1 el olijfolie
- 140 g spinazie
- 100 g geitenkaas
- 280 g ricotta kaas
- 100 g mozzarella kaas, geraspt
- 4 eieren
- Zest en sap van een halve citroen
- Zout en peper naar smaak
- 1/2 theelepel tabasco
- 1 kop bloem
- 2 kopjes gekruid Italiaans paneermeel
- 1 kopje marinara saus
- Basilicumblaadjes, naar smaak

Vorbereitung

Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de spinazie 5 minuten.

Giet de spinazie af, hak fijn en zet apart.

Meng in een kom de ricotta, geitenkaas en mozzarella door elkaar.

Voeg de spinazie, 1 ei, citroenrasp, citroensap, tabasco en breng op smaak met zout en peper. Meng goed.

Verdeel het mengsel over elke strook lasagnedeeg.

Vouw elk deeg 3 keer over zichzelf om vierkanten te vormen.

Leg de lasagnestukken 30 minuten in de vriezer.

Doe de bloem in een kom.

Klop de 3 eieren los in een andere kom.

Doe het paneermeel in een derde kom.

Doop elk pasteitje in de bloem, eieren en paneermeel.

Leg een vel bakpapier in het mandje van de heteluchtoven.

Leg de lasagnestukken in een enkele laag.

Besprenkel de stukken lasagne met een beetje olie.

Bak 10 minuten op 200°C en keer de lasagne halverwege om.

5. Pizza met groenten

Ingrediënten

- 1/3 kopje bloem
- 1 bal pizzadeeg
- 1/3 kopje pizzasaus
- 100 g feta, grof verkruid
- 1 kopje Parmezaanse kaas
- Zout en peper

GROENTEN VOOR GARNERING

- 2 Italiaanse tomaten, in vieren gesneden
- 1 gele paprika, in reepjes gesneden
- 1 groene paprika, in reepjes gesneden
- 1 portobello champignon
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- Olijfolie
- Zout en peper

Vorbereitung

Verwarm de oven voor.

Voeg alle groente-ingredienten voor de vulling samen in een kom en bak 20 minuten in de heteluchtoven op 210°C. Haal uit de heteluchtovenmand en zet apart in een kom.

Strooi een beetje bloem op een groot schoon oppervlak en leg de deegbal erop. Verdeel in 2 met een mes. Rol de 2 pizzadegen één voor één uit met een deegroller of met je handen, zodat ze in de heteluchtoven passen.

Leg een van de 2 pizzadegen op de bakplaat in de heteluchtoven en beleg met de helft van de volgende ingrediënten: pizzasaus, gekookte groenten, Parmezaanse kaas en feta. Besprenkel met olie en breng op smaak met peper.

Bak de pizza 7 minuten op 200°C.

6. Chocoladefondant gebakken in een heteluchtoven

Ingrediënten

- Boter (om de schaaltes te beboteren)
- Cacaopoeder
- 170 g pure chocolade, in kleine stukjes gesneden
- 1/3 kopje ongezoeten boter
- 2 eieren
- 1/4 kopje witte suiker

- 1 eetlepel puur vanille-extract
- 1/4 kopje witte bloem voor alle doeleinden
- Snufje zout

Vorbereitung

Vet 4 schaaltes in en bestrooi ze gelijkmatig met cacaopoeder.

Verwarm de oven voor.

Doe de chocolade en boter in een kom die geschikt is voor de magnetron en doe dit met tussenpozen van 30 seconden in de magnetron tot de chocolade helemaal gesmolten is. Meng goed en zet apart.

Voeg in een grote kom de eieren, suiker en vanille toe en mix goed met een mixer.

Voeg dan de bloem, snufje zout en het chocolademengsel toe. Meng goed met de mixer.

Verdeel het mengsel over 4 vormpjes.

Plaats de vormpjes in de heteluchtoven en bak ze 7 minuten op 190°C.

Haal de vormpjes met een schone theedoek of ovenwanten uit de heteluchtoven en laat ze 2 minuten rusten.

Maak met een botermes het fondant los van de rand van de vormpjes zodat het uit de vorm kan worden gehaald.

Plaats de vormpjes vervolgens op 4 borden en draai ze met een keukenhanddoek of ovenwanten om om ze uit de vormpjes te halen.

Serveer onmiddellijk met een bijgerecht naar keuze. Hier zijn een paar suggesties: bestrooi met poedersuiker, serveer met een bolletje ijs of slagroom en/of een paar bessen.

7. Gegrilde kip op Vietnamese wijze

Ingrediënten

MARINADE

- 900 g kippendijen zonder bot, in grote stukken gesneden
- 1/3 kopje (80 ml) vissaus
- 2 el. ahornsiroop
- 2 el. water
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 groene ui, gesnipperd
- 2 el. citroengras, fijngehakt

SAUCE

- Sap van 2 limoenen
- 1/2 kop (125 ml) water
- 1/4 kop (60 ml) vissaus
- 1 teentje knoflook, geperst
- 3 el. ahornsiroop
- 1 fijngehakte chilipeper of 1 theelepel sambal olek

- 8-10 kleine spiesjes

Vorbereiding

Combineer de stukken kip met alle ingrediënten voor de marinade en laat een hele dag of nacht marineren (of minstens een uur).

Rijg de gemarineerde stukken kip aan een kleine spies (meet de lengte van het voorste mandje).

Gaar op 190°C gedurende 12-15 minuten

8. Rundersteak met witte wijn

Ingrediënten

- 1 el. volkorenmosterd
- 1 el. Dijon mosterd
- 1/2 kopje witte wijn
- 2 el. olijfolie
- 1 el. witte wijnazijn
- 1 takje verse rozemarijn
- 1 el. gedroogde oregano
- 2 takjes tijm
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel sriracha saus
- 1 sjalotje, fijngehakt
- 1 theelepel kappertjes, fijngehakt
- Vers gemalen peper, naar smaak
- 2 runderlendestukjes, 225 g elk
- Steak kruiden
- 2 plakjes halfharde kaas

Vorbereiding

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom.

Marineer de flank steaks minimaal 4 uur of langer in een luchtdichte zak in de koelkast.

Leg de 2 flanksteaks in het mandje van de heteluchtoven.

Kruid de steaks met steakkruiden.

Bak gedurende 5 minuten op 210°C.

Draai de steaks om en bak nog eens 5 minuten.

Voeg de plakjes kaas toe aan de steaks en bak nog 2 minuten.

Garneer met roze peperkorrels, gebakken uitjes en peterselie.

9. Oreo mini-kaascakejes

Ingrediënten

- 20-24 koekjes van het type Oreo
- 250 g roomkaas, op kamertemperatuur
- 1 ei
- 64 g Mars-chocoladereep (2 pakjes)
- 1/2 theelepeltje vanille-essence
- 20-24 papieren muffinbakvormpjes
- Griessuiker

Vorbereiding

- Klop met een elektrische mixer de roomkaas in een kom tot een gladde massa. Voeg het ei en de vanille toe en klop tot het goed gecombineerd is.
- Doe de chocoladerepen in een kom die geschikt is voor de magnetron en verwarm ze tot ze zacht zijn.
- Voeg de gesmolten chocolade toe aan het roomkaasmengsel. Klop tot het goed is opgenomen. Zet opzij.
- Bekleed 10 kleine muffinvormpjes met papier. Zet apart.
- Verdeel de Oreo koekjes in tweeën en leg één koekjehelft in de vorm, zorg ervoor dat de crèmekant naar boven ligt.
- Verdeel het kaasmengsel over de vormpjes.
- Bedek elke vorm met de andere Oreo helft, zorg er deze keer voor dat de roomkant naar beneden ligt.
- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Breng de vormpjes voorzichtig over naar de friteuse en bak ze 8 minuten of tot het mengsel bijna hard is. Afhankelijk van de grootte van het mandje kan het nodig zijn om meerdere batches te maken. Omdat je ruimte tussen de cakejes moet laten, bak je er 5-6 tegelijk.
- Zet de minicakejes op een rooster om volledig af te koelen.
- Bestrooi lichtjes met poedersuiker en serveer.

10. Gehaktballetjes met munt en feta

Ingrediënten

- 1 runderbouillonblokje, goed verkruimeld
- 1 el. appelciderazijn
- 2 el. honing
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 1/3 kopje gehakte munt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 el. olijfolie
- 450 g middelgroot gemalen rundvlees
- 1/3 kopje panko paneermeel

- 1/2 kopje verkruimelde feta
- 1 ei
- Zout en peper

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Voeg in een kom die groot genoeg is voor alle ingrediënten het rundvleesbouillonblokje, de azijn, honing, sjalotten, munt, knoflook en olijfolie toe en klopf goed om te combineren.

Voeg vervolgens alle overige ingrediënten toe en breng licht op smaak met zout en peper. Meng ongeveer 2 minuten met je handen.

Vorm er ongeveer 16 balletjes van en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de gehaktballen 10 minuten en/of tot ze gaar zijn. (Schud het mandje van de airfryer na 7 minuten bakken).

Suggestie: serveer met een zelfgemaakte muntvinaigrette, komkommers en rucola.

Na gebruik

- Stel de timer in op OFF.
- Zet de kookselector op OFF.
- Zet de temperatuurkeuzeschakelaar op OFF.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u onderhoud uitvoert.

Onderhoud en reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Reinig de buitenkant met een licht vochtige spons.
- Maak het interieur, de kookplaat en de grill schoon met een vochtige spons en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schuursponsjes of harde borstels om krassen op het exterieur, het interieur of de accessoires te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om de oven schoon te maken.
- Gebruik geen giftige of schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog buiten- en binnenoppervlakken en accessoires grondig.

Technische specificaties

Stroomvoorziening: 220-240V~ 50-60Hz

Vermogen : 1700W

Garantie

Dit product is gedurende een met de distributeur overeengekomen periode vanaf de datum van aankoop gegarandeerd tegen defecten als gevolg van fouten in vakmanschap of materialen. Deze garantie dekt geen defecten of schade als gevolg van een verkeerde installatie, een verkeerd gebruik of abnormale slijtage van het product.

Het apparaat moet worden teruggestuurd in de originele verpakking en vergezeld van het aankoopbewijs, op voorwaarde dat het correct werd behandeld. Volg de hierboven beschreven gebruiksaanwijzing en veiligheidsvoorschriften. Bovendien kunnen wij geen garantie geven op uw apparaat als u of een derde wijzigingen of reparaties eraan heeft uitgevoerd.

Selectieve inzameling van elektrisch en elektronisch afval



Elektrische producten mogen niet samen met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende de verwijdering van elektrische en elektronische apparatuur en de omzetting daarvan in nationale wetgeving, moeten gebruikte elektrische producten apart worden ingezameld en worden afgevoerd naar de daarvoor bestemde inzamelpunten. Neem contact op met uw gemeente of dealer voor advies over recycling.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.

Consérvelas, ya que contienen información importante.

Instrucciones importantes de seguridad

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y que comprendan los peligros que conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Advertencia: no utilice este aparato si el cable de alimentación está dañado.

Si el cable de alimentación está dañado, no intente repararlo o sustituirlo usted mismo; debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o personas con cualificación similar para evitar peligros.

Instrucciones de seguridad

- Antes de enchufar el aparato, compruebe que es compatible con su red eléctrica. Conecte siempre el aparato a una toma con toma de tierra.
- Compruebe que su aparato está en perfectas condiciones antes de utilizarlo. No lo utilice si observa alguna anomalía.
- Todas las reparaciones deben ser realizadas por el fabricante, su servicio posventa o una persona con cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y seca.
- Para garantizar una buena circulación del aire, deje un espacio de unos 10 cm alrededor de los laterales del aparato y de 10 cm por encima del mismo. Consulte el apartado "Instalación".
- No mueva el aparato cuando esté caliente o en uso.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico y no debe utilizarse con fines comerciales.



ATENCIÓN : Superficies calientes. Es probable que las superficies se calienten durante el uso.

- Las paredes exteriores del aparato, incluida la puerta de cristal, se calientan mucho durante el uso. Tenga cuidado de no tocarlas, ya que existe riesgo de quemaduras.
- No utilice el aparato cerca de una fuente de calor. No instale el horno sobre una superficie caliente (por ejemplo, una placa de cocción) ni cerca de fuentes de calor o llamas.
- No utilice el aparato al aire libre y guárdelo en un lugar seco.
- No mueva nunca el aparato tirando del cable.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no se pueda accidentalmente, para evitar que el aparato se caiga. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo retuerza.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice.
- Asegúrese siempre de tener las manos secas cuando apague o desenchufe el aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté desconectado de la red antes de cualquier operación de montaje, limpieza o mantenimiento.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- La puerta de cristal es pesada: ábrela sujetándola por el tirador, no dejes que se abra sin sujetarla.
- Utilice siempre guantes protectores para meter o sacar la vajilla del horno.
- Coloque los platos en el centro del horno para garantizar una cocción uniforme.
- No cubra el horno con una bandeja de horno o un paño de cocina. No coloque nada sobre el horno.
- No introduzca en el horno plástico, cartón, papel o cualquier otro material inadecuado.
- Espere a que el horno y sus accesorios se hayan enfriado antes de limpiarlos.
- Encontrará información detallada sobre cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos en la sección "Cuidado y limpieza".
- No limpie el horno con herramientas abrasivas.
- No utilice accesorios no suministrados con el aparato.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como :
 - zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales ;
 - zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales ;
 - uso por huéspedes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales ;
 - entornos de alojamiento y desayuno.

IMPORTANTE : No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.

PRECAUCIÓN

No coloque nunca platos ni utensilios de cocina sobre la puerta abierta del horno. La puerta no está diseñada para ser utilizada como soporte y podría romperse.

Descripción



ACCESORIOS :



1 parrilla de cocción: acero cromado



1 placa de cocción: acero esmaltado



1 cesta para freír: acero cromado



1 asa

Selector de cocción

OFF	El horno está apagado
GRILL	Activación de 2 resistencias superiores (función de desescarche)
* GRILL	Activación de 2 resistencias superiores y convección (función grill)
TOAST	Activación de 2 resistencias superiores y 2 inferiores (función de convección natural)
* BAKE:	Activación de 2 resistencias superiores y 2 inferiores y del ventilador (función calor giratorio)
AIR FRY	Activación de 4 resistencias superiores y del ventilador (función freidora de aire caliente)
* DEHYDRATE:	Activación de 2 resistencias superiores y del ventilador (función deshidratador)

Instalación

1. Lea atentamente las instrucciones.
2. Retire todos los accesorios del horno o de la caja de embalaje.
3. Utilice agua caliente para limpiar los accesorios, limpie el interior del horno con un paño suave humedecido en detergente y espere a que esté completamente seco antes de utilizarlo.
4. Deje suficiente espacio alrededor del horno para que la superficie del horno esté a más de 10 cm de otros objetos; no coloque ningún objeto encima del horno.

El horno no debe colocarse sobre una superficie de madera sin tratar. Coloque el horno sobre una superficie resistente al calor.

Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica no entre en contacto con las paredes del horno, ya que podría dañarse cuando éste se caliente.

Las patas del horno pueden dejar algunas marcas en la superficie sobre la que se coloca; si esto ocurre, elimine las marcas con un paño húmedo.

5. Antes de poner en funcionamiento un horno eléctrico por primera vez, gire el mando de la temperatura al ajuste máximo (230 grados) y precaliéntelo durante 10 a 15 minutos para eliminar el aceite mecánico que pueda quedar en el horno; Es normal que se produzca humo al utilizar el horno por primera vez.

PRECALENTAMIENTO

Antes de introducir los alimentos en el horno, precaliéntelo durante 15 minutos.

- Ajuste el temporizador a 15 minutos. Se enciende el indicador luminoso.
- Ajuste la temperatura deseada con el mando de regulación de la temperatura.
- Gire el mando de las funciones a la posición deseada.
- Cuando suene el temporizador, el horno estará precalentado y listo para cocinar.

1. GRILL (Función de descongelación)

Esta función es adecuada para descongelar todo tipo de carnes.

1. Precalentar el horno.
2. Colocar los alimentos a descongelar en la parrilla o en la placa de cocción.
3. Coloque la rejilla o bandeja en el centro o en la parte superior del horno.
4. Seleccione la temperatura deseada con el botón de temperatura.
5. Ponga el mando de las funciones en "GRILL". Las dos resistencias superiores se calentarán simultáneamente.
6. El indicador luminoso se enciende cuando el horno está en funcionamiento. Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de descongelación.
7. Al final del proceso de descongelación, el temporizador emitirá un pitido. Si el proceso de descongelación no se ha completado, reinicie el temporizador.
8. Gire todos los mandos a la posición OFF para apagar el horno.

2. * GRILL (Función grill)

Esta función es adecuada para cocinar distintos tipos de pan, pizzas, galletas, filetes, etc.

1. Precalentar el horno.
2. Colocar los alimentos en la parrilla o en la placa de cocción.
3. Coloque la rejilla o bandeja en la parte central o superior del horno.
4. Ajuste el mando de la temperatura a la temperatura deseada.
5. Gire el mando de las funciones a " * GRILL" y se encenderán las dos resistencias superiores y el ventilador.
6. El indicador luminoso se enciende cuando el horno está en funcionamiento. Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de cocción.

7. Al final de la cocción, el temporizador emitirá un pitido. Si la cocción no ha finalizado, reinicie el temporizador.
8. Gire todos los mandos a la posición OFF para apagar el horno.

3. TOAST (Convección natural)

Esta función es adecuada para asar pescado, ternera y verduras.

1. Precalentar el horno.
2. Coloque los alimentos en la parrilla o en la placa.
3. Coloque la rejilla o bandeja de horno en la parte central o superior del horno.
4. Ajuste el mando de la temperatura a la temperatura deseada.
5. Gire el mando de las funciones a la posición "TOAST" y los elementos superior e inferior se calentarán al mismo tiempo.
6. El indicador luminoso se enciende cuando el horno está en funcionamiento. Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de cocción.
7. Al final de la cocción, el temporizador emitirá un pitido. Si la cocción no ha finalizado, reinicie el temporizador.
8. Gire todos los mandos a la posición OFF para apagar el horno.

4. BAKE (Calor rotatorio)

Esta función es adecuada para cocinar distintos tipos de pan, pizzas, galletas, filetes, etc.

1. Precalentar el horno.
2. Coloque los alimentos en la parrilla o en la placa.
3. Coloque la rejilla o bandeja de horno en la parte central o superior del horno.
4. Ajuste el mando de la temperatura a la temperatura deseada.
5. Gire el mando de las funciones a la posición "BAKE" y se encenderán las dos resistencias superiores, las dos inferiores y el ventilador.
6. El indicador luminoso se enciende cuando el horno está en funcionamiento. Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de cocción.
7. Al final de la cocción, el temporizador emitirá un pitido. Si la cocción no ha finalizado, reinicie el temporizador.
8. Gire todos los mandos a la posición OFF para apagar el horno.

5. AIR FRY (Freidora de aire caliente)

Esta función le permite cocinar sin utilizar aceite conservando el crujiente de los alimentos fritos tradicionales.

1. Coloque los alimentos en la cesta de freír.
2. Coloque la cesta de freír en la parte superior del horno, cerca de las resistencias.

3. Ajuste el mando de la temperatura a la temperatura deseada.
4. Gire el mando de las funciones a la posición "AIR FRY" y las cuatro resistencias superiores se calentarán simultáneamente.
5. El indicador luminoso se enciende cuando el horno está en funcionamiento. Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de cocción.
6. Al final de la cocción, el temporizador emitirá un pitido. Si la cocción no ha finalizado, reinicie el temporizador.
7. Gire todos los mandos a la posición OFF para apagar el horno.


6. DEHYDRATE (Función deshidratador)

Esta función es adecuada para secar una gran variedad de frutas y verduras.

1. Coloque los alimentos en la parrilla o en la placa.
2. Coloque la rejilla o bandeja de horno en la parte central o superior del horno.
3. Ajuste el mando de la temperatura a la temperatura deseada.
4. Gire el mando de las funciones a la posición "DESHIDRATAR" y se encenderán los dos elementos superiores y el ventilador.
5. El indicador luminoso se enciende cuando el horno está en funcionamiento. Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de cocción.
6. Al final de la cocción, el temporizador emitirá un pitido. Si la cocción no ha finalizado, reinicie el temporizador.
7. Gire todos los mandos a la posición OFF para apagar el horno.

Guía de cocina :

1. Los tiempos de cocción varían en función de la temperatura, la masa, el peso, etc. de los materiales utilizados y pueden ajustarse según el recetario y la situación real.
2. Cuando se cocina de forma continua, el tiempo de cocción será menor que cuando se utiliza por primera vez debido a la mayor temperatura inicial del horno.

Tipo de alimento	Temperatura del horno	Tiempo de cocción	Otra descripción
Carne roja	230°C	10-15min	Coloque el papel de horno sobre la placa, cocine los alimentos sobre él y seleccione la función "AIR FRY" o "TOAST".
Chuletas de cerdo	230°C	20-30 min	Coloque el papel de horno sobre la placa, cocine los alimentos sobre él y seleccione la función "AIR FRY" o "TOAST".
Gambas	180°C	10-12 min	Coloque el papel de horno sobre la placa, cocine los alimentos sobre él y seleccione la función "AIR FRY" o "TOAST".
Salchichas	180°C	12-15min	Coloque el papel de horno sobre la placa, cocine los alimentos sobre él y seleccione la función "AIR FRY" o "TOAST".
Albóndigas de ternera	230°C	15-17min	En primer lugar, precaliente el horno durante 5 minutos y, a continuación, coloque los alimentos en la bandeja de horno. Pon el horno en "  GRILL", dale la vuelta a los alimentos pasados 5 minutos y cocina durante 7 minutos.
Quiche	230°C	18-20min	Coloque el papel de horno sobre la bandeja de horno, cocine la quiche sobre él o en una fuente adecuada y ponga el horno en "TOAST".
Donuts	230°C	7-10min	Coloque el papel de horno sobre la bandeja de horno, cocine los donuts sobre él y elija el modo de cocción "TOAST".
Patatas fritas al horno	230°C	25-30min	Coloque los alimentos en la cesta de freír y sitúe la

			cesta en la parte superior del horno. Seleccione la función "AIR FRY" o "TOAST"
Alitas de pollo	230°C	15-18min	Coloque los alimentos en la cesta de freír y sitúe la cesta en la parte superior del horno. Seleccione la función "AIR FRY".

RECETAS

1. Quesadillas de pollo, pesto y queso de cabra

Ingredientes

- 4 tortillas (+/-20 cm de diámetro)
- 4 cucharadas de pesto
- 300 g de trozos de pollo cocido
- 1 pimiento rojo asado, cortado en tiras
- 1 cebolla finamente picada
- 250 g de queso de cabra
- 1 cucharada de salsa y 1 cucharada de guacamole
- Sal y pimienta

Preparación

Untar la mitad de cada tortilla con pesto y la otra mitad con queso de cabra.

Cubrir con trozos de pollo, pimiento y cebolla.

Sazona al gusto.

Cerrar las tortillas por la mitad.

Cocer las quesadillas en la función de aire caliente a 200°C durante 4 minutos.

Servir con salsa y guacamole.

2. Rodajas de cítricos secos

¡Ideal para cócteles!

Ingredientes

- 1 pomelo
- 1 naranja

Preparación

Cortar los cítricos en rodajas muy finas.

Coloque las rodajas sobre papel absorbente para que absorban parte del zumo.

Coloque las rodajas en la cesta del horno.

Utilice la función deshidratador durante un mínimo de 2 horas a 80°C.

Continúe la cocción si es necesario.

3. Sushi de salmón cocido y gambas

- 1 1/2 tazas de arroz para sushi cocido y enfriado
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 filete de salmón de 175 g
- 175 g de gambas medianas peladas, descongeladas
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1/2 taza de pimiento rojo cortado en dados pequeños
- 2 cebollas picadas
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharada de salsa Sriracha
- 4-8 hojas de alga Nori, cortadas en 4 trozos

PARA LA GUARNICIÓN:

- Pan rallado Panko
- Semillas de sésamo
- Cebollino picado
- Salsa de soja
- Mayonesa picante

Preparación

Precalentar el horno a 210°C.

En un bol grande, mezclar el arroz con el vinagre de arroz, el aceite de sésamo y el azúcar y reservar.

Quitar la piel al salmón y cortarlo en dados de 1,5 cm.

En un bol grande, mezclar el salmón, las gambas, la mayonesa, los trozos de pimiento rojo, la cebolla verde, el cilantro, el ajo en polvo y la salsa Sriracha.

Colocar moldes de silicona en las cavidades de un molde para magdalenas.

Colocar una o dos láminas de nori en cada molde.

Colocar 1 cucharada de arroz en cada molde.

Verter 1 cucharada de la mezcla de salmón sobre el arroz.

Cocer a convección natural durante 10 minutos.

Termine la cocción durante 2 minutos en el ajuste de convección.

Decorar con pan rallado Panko, semillas de sésamo y cebollino.

Servir con salsa de soja y/o mayonesa picante.

4. Lasaña frita con 3 quesos y espinacas

Ingredientes

- 8 fideos de lasaña cocidos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 140 g de espinacas
- 100 g de queso de cabra
- 280 g de queso ricotta
- 100 g de queso mozzarella rallado
- 4 huevos
- Ralladura y zumo de medio limón
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 cucharadita de tabasco
- 1 taza de harina
- 2 tazas de pan rallado italiano sazonado
- 1 taza de salsa marinara
- Hojas de albahaca, al gusto

Preparación

Calentar el aceite en una sartén a fuego medio y cocer las espinacas durante 5 minutos.

Escurrir las espinacas, picarlas y reservarlas.

En un bol, mezclar la ricotta, el queso de cabra y la mozzarella.

Añadir las espinacas, 1 huevo, la ralladura de limón, el zumo de limón, el tabasco y salpimentar. Mezclar bien.

Extender la mezcla sobre cada tira de masa de lasaña.

Doblar cada masa sobre sí misma 3 veces para formar cuadrados.

Meter los trozos de lasaña en el congelador durante 30 minutos.

Poner la harina en un bol.

Batir los 3 huevos en otro bol.

Poner el pan rallado en un tercer bol.

Pasar cada pasta por la harina, los huevos y el pan rallado.

Colocar una hoja de papel sulfurizado en la cesta del horno de aire caliente.

Colocar los trozos de lasaña en una sola capa.

Rociar los trozos de lasaña con un poco de aceite.

Hornear durante 10 minutos a 200°C, dando la vuelta a la lasaña a mitad de cocción.

5. Pizza vegetal

Ingredientes

- 1/3 taza de harina
- 1 bola de masa de pizza
- 1/3 taza de salsa para pizza
- 100 g de queso feta desmenuzado grueso
- 1 taza de queso parmesano
- Sal y pimienta

VERDURAS PARA ADORNAR

- 2 tomates italianos cortados en cuartos
- 1 pimiento amarillo cortado en tiras
- 1 pimiento verde cortado en tiras
- 1 champiñón portobello
- 2 dientes de ajo picados
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación

Precalentar el horno.

En un bol, mezclar todos los ingredientes vegetales para el relleno y hornear durante 20 minutos a 210°C en el horno de aire caliente. Sacar de la cesta del horno de aire caliente y reservar en una fuente.

En una superficie grande y limpia, espolvorear un poco de harina y colocar encima la bola de masa. Separar en 2 con un cuchillo. Con un rodillo o con las manos, extender las 2 masas de pizza de una en una para que quepan en el horno de aire caliente.

Colocar una de las 2 masas de pizza en la bandeja del horno de aire caliente y cubrir con la mitad de los siguientes ingredientes: salsa de pizza, verduras cocidas, queso parmesano y queso feta.

Rocíe con aceite y sazone con pimienta.

Hornear la pizza durante 7 minutos a 200°C.

6. Fondant de chocolate cocido en horno de aire caliente

Ingredientes

- Mantequilla (para untar los moldes)
- Cacao en polvo
- 170 g de chocolate negro cortado en trozos pequeños
- 1/3 taza de mantequilla sin sal
- 2 huevos

- 1/4 taza de azúcar blanco
- 1 cucharada de extracto puro de vainilla
- 1/4 taza de harina blanca de uso general
- Pizca de sal

Preparación

Engrasar 4 ramequines, espolvorearlos uniformemente con cacao en polvo y reservar.

Precalentar el horno.

En un bol apto para microondas, añadir el chocolate y la mantequilla y calentar en el microondas en intervalos de 30 segundos hasta que el chocolate esté completamente derretido. Mezclar bien y reservar.

En un bol grande, añadir los huevos, el azúcar y la vainilla y mezclar bien con una batidora.

A continuación, añadir la harina, la pizca de sal y la mezcla de chocolate. Mezclar bien con la batidora.

Repartir la mezcla en 4 moldes.

Introducir los moldes en el horno de aire caliente y hornear durante 7 minutos a 190°C.

Con un paño de cocina limpio o unos guantes de cocina, sacar los moldes del horno de aire caliente y dejar reposar durante 2 minutos.

Con un cuchillo de mantequilla, separar el fondant del borde de los moldes para poder desmoldarlo.

A continuación, colocar los ramekines en 4 platos y, con ayuda de un paño de cocina o guantes de horno, darles la vuelta para desmoldarlos.

Sírvalos inmediatamente con el acompañamiento que prefiera. Algunas sugerencias: espolvorear con azúcar glas, servir con una bola de helado o nata montada y/o unas bayas.

7. Pollo a la parrilla al estilo vietnamita

Ingredientes

MARINADE

- 900 g de muslos de pollo deshuesados, cortados en trozos grandes
- 1/3 taza (80 ml) de salsa de pescado
- 2 cucharadas de sirope de arce
- 2 cucharadas de agua
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cebolla verde picada
- 2 cucharadas de hierba limón picada

SALSA

- Zumo de 2 limas
- - 1/2 taza (125 ml) de agua
- - 1/4 taza (60 ml) de salsa de pescado
- - 1 diente de ajo, prensado
- - 3 cucharadas de sirope de arce
- - 1 guindilla finamente picada o 1 cucharadita de sambal olek

- 8-10 brochetas pequeñas

Preparación

Mezclar los trozos de pollo con todos los ingredientes de la marinada y dejar marinar todo el día o toda la noche (o durante al menos una hora).

Ensartar los trozos de pollo marinados en una brocheta pequeña (medir la longitud de la cesta delantera).

Cocer a 190°C durante 12-15 minutos.

8. Arrachera de ternera al vino blanco

Ingredientes

- 1 cucharada de mostaza integral
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 1/2 taza de vino blanco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 ramita de romero fresco
- 1 cucharada de orégano seco
- 2 ramitas de tomillo
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de salsa sriracha
- 1 chalota picada
- 1 cucharadita de alcaparras picadas
- Pimienta recién molida, al gusto
- 2 filetes de falda de ternera, 225 g cada uno
- Especias para filetes
- 2 lonchas de queso semiduro

Preparación

Mezclar todos los ingredientes de la marinada en un bol.

Deje marinar los filetes de falda en una bolsa hermética durante un mínimo de 4 horas o más en el frigorífico.

Coloque los 2 filetes de falda en la cesta del horno de aire caliente.

Sazona los filetes con las especias para filetes.

Hornear durante 5 minutos a 210°C.

Dar la vuelta a los filetes y cocer otros 5 minutos.

Añada las lonchas de queso a los filetes y cocínelos durante 2 minutos más.

Decorar con granos de pimienta rosa, cebollas fritas compradas y perejil.

9. Mini tartas de queso con oreo

Ingredientes

- 20-24 galletas tipo Oreo
- 250 g de queso crema a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 64 g de tableta de chocolate tipo Mars (2 paquetes)
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 20-24 moldes de papel para magdalenas
- Azúcar glas

Preparación

Con una batidora eléctrica, batir el queso crema en un cuenco hasta que quede suave. Añadir el huevo y la vainilla y batir hasta que estén bien mezclados.

Colocar las tabletas de chocolate en un bol apto para microondas y calentar hasta que se ablanden. Añadir el chocolate fundido a la mezcla de queso crema. Batir hasta que esté bien incorporado. Reservar.

Forrar 10 moldes pequeños de papel para magdalenas. Reservar.

Dividir las galletas Oreo por la mitad y colocar una mitad de galleta en el molde, asegurándose de poner el lado de la crema hacia arriba.

Repartir la mezcla de queso entre los moldes.

Cubrir cada molde con la otra mitad de galleta Oreo, esta vez asegurándose de que el lado de la crema esté hacia abajo.

Precalentar el horno a 160°C.

Transferir con cuidado los moldes a la freidora y cocer durante 8 minutos o hasta que la mezcla esté casi cuajada. Dependiendo del tamaño de la cesta, puede que tenga que hacer varias tandas.

Como es necesario dejar espacio entre los pasteles, cocine de 5 a 6 a la vez.

Pasar los minicakes a una rejilla para que se enfríen completamente.

Espolvorear ligeramente con azúcar glas y servir.

10. Albóndigas con menta y queso feta

Ingredientes

- 1 pastilla de caldo de carne, bien desmenuzada
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 2 cucharadas de miel
- 2 chalotas, finamente picadas
- 1/3 taza de menta picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 450 g de carne picada magra mediana
- 1/3 taza de pan rallado panko
- 1/2 taza de queso feta desmenuzado

- 1 huevo
- Sal y pimienta

Preparación

Precalentar el horno a 200°C.

En un bol lo bastante grande para que quepan todos los ingredientes, añada la pastilla de caldo de carne, el vinagre, la miel, las chalotas, la menta, el ajo y el aceite de oliva, y bátalo todo bien.

A continuación, añada todos los ingredientes restantes y sazone ligeramente con sal y pimienta. Mezclar con las manos durante unos 2 minutos.

Forme unas 16 bolas y colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

Cocer las albóndigas durante 10 minutos y/o hasta que estén bien hechas. (Sacudir la cesta de la freidora de aire después de 7 minutos de cocción).

Sugerencia: servir con una vinagreta casera de menta, pepinos y rúcula.

Después del uso

- Poner el temporizador en OFF.
- Coloque el selector de cocción en la posición OFF.
- Coloque el selector de temperatura en la posición OFF.
- Desenchufe el aparato.
- Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de proceder a su mantenimiento.

Mantenimiento y limpieza

- Desenchufe el aparato.
- Espere a que el aparato se enfríe completamente.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie las superficies exteriores con una esponja ligeramente humedecida.
- Limpie el interior, la placa de cocción y la parrilla con una esponja húmeda y detergente suave.
- No utilice esponjas abrasivas ni cepillos duros para evitar rayar las superficies exteriores e interiores o los accesorios.
- No utilice utensilios afilados para limpiar el horno.
- No utilice productos de limpieza tóxicos o abrasivos.
- Secar bien las superficies exteriores e interiores y los accesorios.

Especificaciones técnicas

Alimentación: 220-240V~ 50-60Hz

Potencia nominal : 1700W

Garantía

Este producto está garantizado durante un periodo acordado con el distribuidor a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto derivado de una mano de obra o materiales defectuosos. Esta garantía no cubre los defectos o daños derivados de una instalación incorrecta, un uso inadecuado o un desgaste anormal del producto.

El aparato debe devolverse en su embalaje original y acompañado del recibo, siempre que se haya manipulado correctamente. Siga las instrucciones de uso y de seguridad indicadas anteriormente. Además, no podemos garantizar su aparato si usted o un tercero han realizado modificaciones o reparaciones en él.

Recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos



Los productos eléctricos no deben eliminarse con los residuos domésticos. En virtud de la Directiva europea 2012/19/UE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos y su transposición a la legislación nacional, los productos eléctricos usados deben recogerse por separado y eliminarse en los puntos de recogida previstos para ello. Póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para obtener asesoramiento sobre el reciclaje.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Bewahren Sie sie auf, da sie wichtige Informationen enthält.

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie wurden beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Achtung, verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren oder auszutauschen; es muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- Bevor Sie Ihr Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass es mit Ihrem Stromnetz kompatibel ist. Schließen Sie Ihr Gerät immer an eine geerdete Steckdose an.
- Überprüfen Sie Ihr Gerät vor der Benutzung auf seinen einwandfreien Zustand. Sie dürfen es nicht benutzen, wenn Sie dennoch Anomalien bemerken.
- Alle Reparaturen müssen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, trockene Oberfläche.
- Um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, achten Sie darauf, dass Sie etwa 10 cm Platz an den Seiten des Geräts und 10 cm oberhalb des Geräts lassen. Siehe den Abschnitt "Aufstellung".
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist oder in Gebrauch ist.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in einem kommerziellen Kontext verwendet werden.



ACHTUNG : Heiße Oberfläche. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

- Die Außenwände des Geräts, einschließlich der Glastür, werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, sie nicht zu berühren, Verbrennungsgefahr.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle. Stellen Sie Ihren Backofen nicht auf heiße

Oberflächen (z. B. Kochfelder) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenen Flammen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt werden kann.

Vermeiden Sie, dass sich das Kabel versehentlich verhakt, damit das Gerät nicht herunterfällt. Vermeiden Sie es, das Kabel um das Gerät zu wickeln und verdrehen Sie es nicht.

- Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Achten Sie immer auf trockene Hände, wenn Sie Ihr Gerät ausschalten oder den Stecker ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel vor Montage-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten vom Stromnetz abgetrennt ist.
- Legen Sie die Kamera, das Netzkabel oder den Stecker nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Die Glastür ist schwer, öffnen Sie sie, indem Sie den Griff festhalten, lassen Sie sie nicht einfach aufspringen, ohne sie festzuhalten.
- Benutzen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Ofen stellen oder das Tablett herausnehmen.
- Positionieren Sie Ihre Gerichte gut in der Mitte des Ofens, damit die Speisen gleichmäßig gegart werden.
- Decken Sie den Ofen nicht mit einem Backblech oder einem Geschirrtuch ab. Stellen Sie nichts auf den Ofen.
- Legen Sie keine Kunststoffe, Pappe, Papier oder andere ungeeignete Materialien in Ihren Ofen.

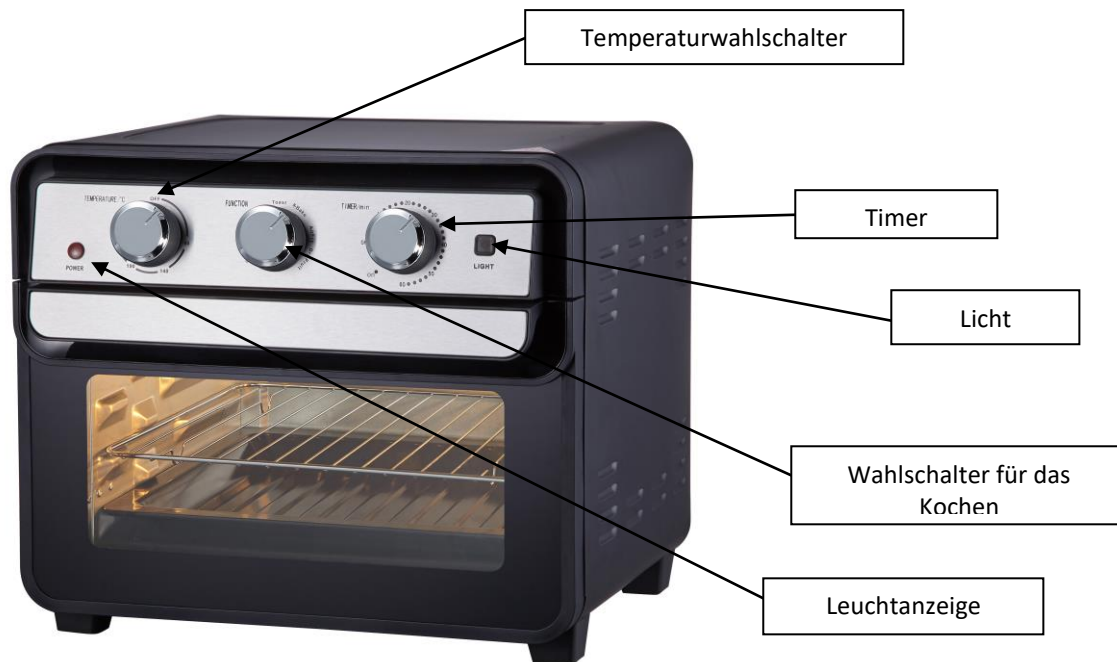
- Warten Sie mit der Reinigung, bis der Ofen und das Zubehör abgekühlt sind.
- Details zum Reinigen der Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt "Pflege und Reinigung".
- Reinigen Sie Ihren Ofen nicht mit scheuernden Werkzeugen.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht im Lieferumfang der Kamera enthalten ist.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B :
 - Küchenzeilen, die dem Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorbehalten sind ;
 - Bauernhöfe ;
 - die Nutzung von Gästehäusern, Motels und anderen Wohnumgebungen durch Gäste ;
 - Umgebungen vom Typ Gästezimmer.

WICHTIG : Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.

ACHTUNG

Stellen Sie niemals eine Schüssel oder Kochutensilien auf die geöffnete Backofentür! Die Tür ist nicht dazu gedacht, als Ablage zu dienen, Sie könnten sie zerbrechen.

Beschreibung



ZUBEHÖR :



1 Grillrost: verchromter Stahl



1 Kochplatte: emaillierter Stahl



1 Frittierkorb: verchromter Stahl



1 Griff

Wahlschalter für das Kochen

OFF	Der Ofen ist ausgeschaltet
GRILL	Aktivierung von 2 oberen Heizelementen (Auftaufunktion)
* GRILL	Aktivierung von 2 oberen Heizelementen und der Konvektion (Grillfunktion)
TOAST	Aktivierung von 2 oberen und 2 unteren Heizelementen (Funktion natürliche Konvektion)
* BAKE:	Aktivierung von 2 oberen und 2 unteren Heizelementen und des Ventilators (Umluftfunktion)
AIR FRY	Aktivierung von 4 oberen Heizelementen und dem Ventilator (Funktion Heißluftfritteuse)
* DEHYDRATE:	Aktivierung von 2 oberen Heizelementen und des Ventilators (Dehydratorfunktion)

Installation

1. Lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch.
2. Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen oder dem Verpackungskarton heraus.
3. Verwenden Sie heißes Wasser, um das Zubehör zu reinigen, wischen Sie das Innere des Ofens mit einem weichen, feuchten, mit Spülmittel angefeuchteten Tuch ab und warten Sie, bis es vor der Benutzung vollständig getrocknet ist.
4. Halten Sie um den Ofen herum so viel Platz frei, dass die Oberfläche des Ofens mehr als 10 cm von anderen Gegenständen entfernt ist, stellen Sie keine Gegenstände auf die Oberseite des Ofens.
Der Ofen darf nicht auf einer unbehandelten Holzoberfläche stehen. Stellen Sie den Ofen auf eine hitzebeständige Oberfläche.
Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht mit den Wänden des Ofens in Berührung kommt, da es sonst beschädigt werden kann, wenn der Ofen heiß wird.
Die Füße des Ofens können auf der Oberfläche, auf der er steht, einige Spuren hinterlassen. Wenn dies geschieht, entfernen Sie die Spuren mit einem feuchten Tuch.
5. Bevor Sie einen Elektroherd zum ersten Mal in Betrieb nehmen, drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe (230 Grad) und heizen Sie 10 bis 15

Minuten lang vor, um mechanisches Öl zu entfernen, das auf dem Herd zurückbleiben könnte ;
Es ist normal, dass bei der ersten Benutzung Rauch aufsteigt.

Verwendung

VORWÄRMUNG

Bevor Sie die Lebensmittel in den Ofen schieben, heizen Sie den Ofen 15 Minuten lang vor.

- Stellen Sie den Timer auf 15 Minuten ein. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperatureinstellknopf ein.
- Drehen Sie den Funktionsknopf auf die gewünschte Position.
- Wenn der Timer ertönt, ist der Ofen vorgeheizt und bereit zum Kochen.

1. GRILL (Auftaufunktion)

Diese Funktion eignet sich zum Auftauen aller Arten von Fleisch.

1. Heizen Sie den Ofen vor.
2. Legen Sie die aufzutauenden Lebensmittel auf den Rost oder das Backblech.
3. Platzieren Sie den Rost oder das Backblech in der Mitte oder im oberen Bereich des Ofens.
4. Verwenden Sie den Temperaturknopf, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.
5. Stellen Sie den Funktionsknopf auf "GRILL". Die beiden oberen Heizelemente heizen gleichzeitig auf.
6. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn der Ofen in Betrieb ist. Verwenden Sie den Timer, um die Auftauzeit einzustellen.
7. Am Ende des Auftauprozesses gibt der Timer einen Ton von sich. Wenn der Auftauprozess noch nicht beendet ist, setzen Sie den Timer zurück.
8. Drehen Sie alle Knöpfe auf OFF, um den Ofen auszuschalten.

2. * GRILL (Grillfunktion)

Diese Funktion eignet sich zum Backen von verschiedenen Arten von Brot, Pizza, Keksen, Steaks usw.

1. Heizen Sie den Ofen vor.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost oder das Backblech.
3. Platzieren Sie den Rost oder das Backblech in der Mitte oder im oberen Bereich des Ofens.

4. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
5. Drehen Sie den Funktionsknopf auf " * GRILL" und die beiden oberen Heizelemente und der Ventilator schalten sich ein.
6. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn der Ofen in Betrieb ist. Verwenden Sie den Timer, um die Garzeit einzustellen.
7. Am Ende des Kochvorgangs gibt der Timer einen Ton von sich. Wenn das Kochen noch nicht beendet ist, setzen Sie den Timer zurück.
8. Drehen Sie alle Knöpfe auf OFF, um den Ofen auszuschalten.

3. TOAST (Natürliche Konvektion)

Diese Funktion eignet sich zum Braten von Fisch, Rindfleisch und Gemüse.

1. Heizen Sie den Ofen vor.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost oder das Backblech.
3. Stellen Sie den Rost oder das Backblech in die Mitte oder in den oberen Bereich des Ofens.
4. Stellen Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur ein.
5. Drehen Sie den Funktionsknopf auf "TOAST" und die beiden oberen und die beiden unteren Elemente erhitzen sich gleichzeitig.
6. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn der Ofen in Betrieb ist. Verwenden Sie den Timer, um die Garzeit einzustellen.
7. Am Ende des Kochvorgangs gibt der Timer einen Ton von sich. Wenn das Kochen noch nicht beendet ist, setzen Sie den Timer zurück.
8. Drehen Sie alle Knöpfe auf OFF, um den Ofen auszuschalten.

4. BAKE (Rotierende Hitze)

Diese Funktion eignet sich zum Backen von verschiedenen Arten von Brot, Pizza, Keksen, Steaks usw.

1. Heizen Sie den Ofen vor.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost oder das Backblech.
3. Stellen Sie den Rost oder das Backblech in die Mitte oder in den oberen Bereich des Ofens.
4. Stellen Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur ein.
5. Drehen Sie den Funktionsknopf auf "BAKE" und die beiden oberen Elemente, die beiden unteren Elemente sowie der Ventilator schalten sich ein.
6. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn der Ofen in Betrieb ist. Verwenden Sie den Timer, um die Garzeit einzustellen.
7. Am Ende des Kochvorgangs gibt der Timer einen Ton von sich. Wenn das Kochen noch nicht beendet ist, setzen Sie den Timer zurück.
8. Drehen Sie alle Knöpfe auf OFF, um den Ofen auszuschalten.

5. AIR FRY (Heißluftfritteuse)

Mit dieser Funktion können Sie ohne Verwendung von Öl kochen und trotzdem die Knusprigkeit traditionell frittierter Speisen beibehalten.

1. Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb.
2. Stellen Sie den Frittierkorb im oberen Bereich des Backofens in die Nähe der Heizelemente.
3. Stellen Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur ein.
4. Drehen Sie den Funktionsknopf auf "AIR FRY" und die oberen vier Heizelemente heizen sich gleichzeitig auf.
5. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn der Ofen in Betrieb ist. Verwenden Sie den Timer, um die Garzeit einzustellen.
6. Am Ende des Kochvorgangs gibt der Timer einen Ton von sich. Wenn das Kochen noch nicht beendet ist, setzen Sie den Timer zurück.
7. Drehen Sie alle Knöpfe auf OFF, um den Ofen auszuschalten.

6. DEHYDRATE (Dörrfunktion)

Diese Funktion eignet sich zum Trocknen von verschiedenen Obst- und Gemüsesorten.

1. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost oder das Backblech.
2. Stellen Sie den Rost oder das Backblech in die Mitte oder in den oberen Bereich des Ofens.
3. Stellen Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur ein.
4. Drehen Sie den Funktionsknopf auf "DEHYDRATE" und die beiden oberen Elemente sowie der Ventilator schalten sich ein.
5. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn der Ofen in Betrieb ist. Verwenden Sie den Timer, um die Garzeit einzustellen.
6. Am Ende des Kochvorgangs gibt der Timer einen Ton von sich. Wenn das Kochen noch nicht beendet ist, setzen Sie den Timer zurück.
7. Drehen Sie alle Knöpfe auf OFF, um den Ofen auszuschalten.

Anleitung zum Kochen :

1. Die Kochzeit variiert je nach Temperatur, Masse, Gewicht usw. der verwendeten Materialien und kann anhand des Kochbuchs und der tatsächlichen Situation angepasst werden.
2. Beim Dauerbacken ist die Backzeit aufgrund der höheren Starttemperatur im Backofen kürzer als bei der ersten Verwendung.

Art der Nahrung	Temperatur des Ofens	Kochzeit	Andere Beschreibung
Rotes Fleisch	230°C	10-15min	Breiten Sie das Backpapier auf dem Backblech aus, garen Sie die Speisen darauf und wählen Sie die Funktion "AIR FRY" oder "TOAST".
Schweinerippen	230°C	20-30 min	Breiten Sie das Backpapier auf dem Backblech aus, garen Sie die Speisen darauf und wählen Sie die Funktion "AIR FRY" oder "TOAST".
Garnelen	180°C	10-12 min	Breiten Sie das Backpapier auf dem Backblech aus, garen Sie die Speisen darauf und wählen Sie die Funktion "AIR FRY" oder "TOAST".
Würstchen	180°C	12-15min	Breiten Sie das Backpapier auf dem Backblech aus, garen Sie die Speisen darauf und wählen Sie die Funktion "AIR FRY" oder "TOAST".
Rindfleischbällchen	230°C	15-17min	Als Erstes heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor und legen die Lebensmittel auf das Backblech. Stellen Sie den Ofen auf "  GRILL", wenden Sie die Speisen nach 5 Minuten und backen Sie sie 7 Minuten lang.
Quiche	230°C	18-20min	Legen Sie das Backpapier auf das Backblech, backen Sie die Quiche darauf oder in einer geeigneten Form und stellen Sie den Ofen auf "TOAST".
Donut	230°C	7-10min	Legen Sie das Backpapier auf dem Backblech aus, backen Sie die Krapfen darauf und wählen Sie die Garmethode "TOAST".

Pommes frites aus dem Ofen	230°C	25-30min	Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb und stellen Sie den Korb in den oberen Teil des Ofens. Wählen Sie die Funktion "AIR FRY" oder "TOAST".
Hühnerflügel	230°C	15-18min	Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb und stellen Sie den Korb in den oberen Teil des Ofens. Wählen Sie die Funktion "AIR FRY".

REZEPT

1. Quesadillas mit Huhn, Pesto und Ziegenkäse

Zutaten

- 4 Tortillas (+/-20cm Durchmesser)
- 4 Esslöffel Pesto
- 300 g gekochte Hähnchenteile
- 1 gebratene rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 250 g Ziegenkäse
- 1 Esslöffel Salsa-Sauce & 1 Esslöffel Guacamole.
- Salz & Pfeffer

Vorbereitung

Bestreichen Sie die Hälfte jeder Tortilla mit Pesto und die andere Hälfte mit Ziegenkäse.

Mit Hähnchenstücken, Paprika und Zwiebeln belegen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tortillas zur Hälfte in sich selbst verschließen.

Die Quesadillas auf Funktion Heißluft bei 200 °C 4 Minuten backen.

Mit Salsa und Guacamole servieren.

2. Getrocknete Scheiben von Zitrusfrüchten

Ideal zum Garnieren Ihrer Cocktails!

Zutaten

- 1 Grapefruit
- 1 Orange

Vorbereitung

Schneiden Sie die Scheiben der Zitrusfrüchte sehr dünn.

Die Scheiben auf ein Küchenpapier legen, um einen Teil des Saftes der Früchte aufzusaugen.

Legen Sie die Scheiben in den Korb des Backofens.

Verwenden Sie die Dörrfunktion mindestens 2 Stunden bei 80 °C.

Bei Bedarf weiter garen.

3. Gekochtes Sushi mit Lachs und Garnelen

- 1 1/2 Tassen gekochter und abgekühlter Sushi-Reis
- 2 Esslöffel Reisessig
- 1 TL Sesamöl
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Lachssteak von 175 g
- 175 g geschälte mittelgroße Garnelen, aufgetaut
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 1/2 Tasse rote Paprika, in kleine Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Esslöffel frischer Koriander, gehackt
- 1/4 TL Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Sriracha-Sauce
- 4-8 Nori-Algenblätter, in 4 Teile geschnitten

FÜR DIE GARNITUR:

- Panko Paniermehl
- Sesamkörner
- Schnittlauch, gehackt
- Sojasauce
- Scharfe Mayonnaise

Vorbereitung

Den Ofen auf 210 °C vorheizen.

In einer großen Schüssel den Reis mit dem Reissessig, dem Sesamöl und dem Zucker vermischen und beiseite stellen.

Die Haut des Lachses abziehen und den Lachs in 1,5 cm große Würfel schneiden.

In einer großen Schüssel Lachs, Garnelen, Mayonnaise, rote Paprikastücke, grüne Zwiebel, Koriander, Knoblauchpulver und Sriracha-Sauce miteinander vermengen.

Silikonförmchen in die Vertiefungen einer Muffinform setzen.

Ein oder zwei Noriblätter in jede Form legen.

1 Esslöffel Reis in jede Form geben.

1 Esslöffel der Lachsmischung über den Reis geben.

Bei natürlicher Konvektion 10 Minuten backen.

Bei Umluftfunktion 2 Minuten fertig garen.

Mit Panko Paniermehl, Sesamkörnern und Schnittlauch garnieren.

Mit Sojasauce und/oder scharfer Mayonnaise servieren.

4. Gebratene Lasagne mit 3 Käsesorten und Spinat

Zutaten

- 8 Lasagne-Nudeln, gekocht
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 140 g Spinat
- 100 g Ziegenkäse
- 280 g Ricotta-Käse
- 100 g Mozzarella , gerieben
- 4 Eier
- Schale und Saft einer halben Zitrone
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- 1/2 Teelöffel Tabasco
- 1 Tasse Mehl
- 2 Tassen gewürztes italienisches Paniermehl
- 1 Tasse Marinara-Sauce
- Basilikumblätter, nach Geschmack

Vorbereitung

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze das Öl erhitzen und den Spinat 5 Minuten garen.

Den Spinat abtropfen lassen, hacken und beiseite stellen.

In einer Schüssel Ricotta-, Ziegen- und Mozzarellakäse miteinander verrühren.

Spinat, 1 Ei, Zitronenschale, Zitronensaft und Tabasco dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut miteinander vermengen.

Die Mischung auf jeden Lasagneteigstreifen streichen.

Jeden Teig dreimal auf sich selbst falten, sodass Quadrate entstehen.
Die Lasagne-Stücke 30 Minuten in den Gefrierschrank legen.
Das Mehl in eine Schüssel geben.
Die 3 Eier in einer anderen Schüssel verquirlen.
Die Semmelbrösel in eine dritte Schüssel geben.
Jeden Teig in Mehl, Eier und Semmelbrösel tauchen.

Ein Backpapier in den Korb des Heißluftofens legen.
Die Lasagne-Stücke in einer einzigen Schicht darauf legen.
Die Lasagnestücke mit etwas Öl besprühen.

10 Minuten bei 200 °C backen. Dabei darauf achten, dass die Lasagne-Stücke nach der Hälfte der Backzeit gewendet werden.

5. Pizza mit Gemüse

Zutaten

- 1/3 Tasse Mehl
- 1 Kugel Pizzateig
- 1/3 Tasse Pizzasauce
- 100 g Fetakäse, grob zerbröckelt
- 1 Tasse Parmesan
- Salz und Pfeffer

GEMÜSE FÜR DIE GARNITUR

- 2 geviertelte italienische Tomaten
- 1 gelbe Paprikaschote in Streifen geschnitten
- 1 grüne Paprikaschote in Streifen geschnitten
- 1 Portobello-Pilz
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Préparation

Den Backofen mit Heißluft vorheizen.

Alle Zutaten für das Gemüse für die Füllung in einer Schüssel vermengen und im Heißluftofen 20 Minuten bei 210 °C backen. Aus dem Korb des Heißluftdämpfers nehmen und in einer Schüssel beiseite stellen.

Auf einer großen, sauberen Fläche etwas Mehl ausstreuen und die Teigkugel darauf legen. Mit einem Messer in zwei Teile teilen. Dann mit einer Teigrolle oder mit den Händen nacheinander die 2 Pizzateige so ausrollen, dass sie in den Heißluftofen passen.

Einen der beiden Pizzateige auf das Backblech des Heißluftofens legen und mit der Hälfte der folgenden Zutaten belegen: Pizzasauce, gegartes Gemüse, Parmesan und Feta. Mit Öl beträufeln und pfeffern.

Die Pizza 7 Minuten bei 200 °C backen.

6. Im Heißluftofen gebackener Schokoladenfondant

Zutaten

- Butter, (zum Ausbuttern der Förmchen)
- Kakaopulver
- 170 g dunkle Schokolade, in kleine Stücke geschnitten
- 1/3 Tasse ungesalzene Butter
- 2 Eier
- 1/4 Tasse weißer Zucker
- 1 Esslöffel reiner Vanilleextrakt
- 1/4 Tasse weißes Allzweckmehl
- Eine Prise Salz

Vorbereitung

4 Auflaufformen einfetten und gleichmäßig mit Kakaopulver bestreuen, dann beiseite stellen.

Den Backofen mit Heißluft vorheizen.

Schokolade und Butter in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und in der Mikrowelle in 30-Sekunden-Intervallen schmelzen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Gut verrühren und beiseite stellen.

Eier, Zucker und Vanille in eine große Schüssel geben und mit dem Mixer gut verrühren.

Anschließend das Mehl, die Prise Salz und die Schokoladenmischung hinzugeben. Mit dem Mixer gut verrühren.

Die Mischung auf 4 Auflaufformen verteilen.

Die Förmchen in den Heißluftofen stellen und 7 Minuten bei 190 °C backen.

Die Förmchen mit einem sauberen Geschirrtuch oder Topfhandschuhen aus dem Heißluftofen nehmen und 2 Minuten ruhen lassen.

Mit einem Buttermesser den Fondant vom Rand der Förmchen trennen, damit er sich gut aus den Förmchen lösen lässt.

Anschließend die Förmchen mithilfe eines Geschirrtuchs oder von Küchenhandschuhen auf 4 Teller stürzen, damit sie sich aus der Form lösen.

Sofort mit der Beilage Ihrer Wahl servieren. Hier einige Vorschläge: mit Puderzucker bestreuen, mit einer Kugel Eiscreme oder Schlagsahne und/oder einigen Beeren servieren.

7. Gebrilltes Huhn auf vietnamesische Art

Zutaten

MARINADE

- 900gr Hähnchenschenkel, entbeint, in große Stücke geschnitten

- 1/3 Tasse (80 ml) Fischsauce
- 2 Esslöffel Ahornsirup
- 2 Esslöffel Wasser
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 grüne Zwiebel, gehackt
- 2 Esslöffel Zitronengras, gehackt

SAUCE

- Saft von 2 Limetten
- 1/2 Tasse (125 ml) Wasser
- 1/4 Tasse (60 ml) Fischsauce
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 3 Esslöffel Ahornsirup
- 1 fein gehackte Chilischote oder 1 TL Sambal Olek
- 8-10 kleine Spieße

Vorbereitung

- Kombinieren Sie die Hähnchenstücke mit allen Zutaten der Marinade und lassen Sie sie den ganzen Tag oder die ganze Nacht (oder mindestens eine Stunde) marinieren.
- Die marinierten Hähnchenteile auf einen kleinen Spieß stecken (die Länge des vorderen Korbes messen).
- Bei 190°C 12-15 Minuten backen.

8. Rindfleischbavette in Weißwein

Zutaten

- 1 Esslöffel altmodischer Senf
 - 1 Esslöffel Dijon-Senf
 - 1/2 Tasse Weißwein
 - 2 Esslöffel Olivenöl
 - 1 Esslöffel Weißweinessig
 - 1 Zweig frischer Rosmarin
 - 1 Esslöffel getrockneter Oregano
 - 2 Zweige Thymian
 - 2 Knoblauchzehen, gehackt
 - 1 Teelöffel Sriracha-Sauce
 - 1 Schalotte, gehackt
 - 1 TL Kapern, gehackt
 - Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack
-
- 2 Rindslaberln von je 225 g.
 - Steak-Gewürz
 - 2 Scheiben mittelkräftiger Käse

Vorbereitung

In einer Schüssel alle Zutaten für die Marinade verrühren.
In einem luftdichten Beutel die Bavettes mindestens 4 Stunden oder länger im Kühlschrank marinieren.
Die 2 Bavettes in den Korb des Heißluftofens legen.
Die Bavettes mit Steakgewürz würzen.
5 Minuten bei 210 °C backen.
Die Bavettes umdrehen und weitere 5 Minuten backen.
Die Käsescheiben auf die Rindfleischbavetten geben und 2 Minuten weitergaren.
Mit rosa Pfeffer, handelsüblichen Röstzwiebeln und Petersilie garnieren.

9. Minikuchen mit Käse und Oreo

Zutaten

- 20-24 Kekse vom Typ Oreo
- 250 g Frischkäse, Zimmertemperatur
- 1 Ei
- 64 g Schokoriegel Typ Mars, (2 Packungen)
- 1/2 Teelöffel Vanilleessenz
- 20-24 Muffinförmchen aus Papier
- Puderzucker

Vorbereitung

Mit einem Handrührgerät den Frischkäse in einer Schüssel glatt rühren. Das Ei und die Vanille hinzufügen und schlagen, bis alles gut verbunden ist.
Die Schokoriegel in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und erhitzen, bis sie weich sind.
Die geschmolzene Schokolade zur Frischkäsemischung geben. Schlagen, bis alles gut eingearbeitet ist. Auf die Seite stellen.
10 Muffinförmchen aus Papier verdoppeln. Auf die Seite stellen.
Die Oreo-Kekse in zwei Hälften teilen und eine Kekshälfte in die Form legen, wobei darauf zu achten ist, dass die Cremeseite nach oben zeigt.
Die Käsemischung in den Förmchen verteilen.
Jede Form mit der anderen Hälfte des Oreo-Kekses bedecken und diesmal darauf achten, dass die Cremeseite nach unten zeigt.
Den Heißluftofen auf 160 °C vorheizen.
Die Förmchen vorsichtig in die Fritteuse überführen und 8 Minuten lang backen oder bis die Masse fast gestockt ist. Je nachdem, wie groß der Korb ist, kann es sein, dass Sie mehrere Chargen machen müssen. Da zwischen den Kuchen Platz gelassen werden muss, backen Sie 5-6 Kuchen auf einmal.
Die Mini-Kuchen auf ein Gitter legen, damit sie vollständig abkühlen können.
Leicht mit Puderzucker bestäuben und servieren.

10. Fleischbällchen mit Minze und Feta

Zutaten

- 1 gut zerbröselter Rinderbrühwürfel
- 1 Esslöffel Apfelweinessig
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1/3 Tasse gehackte Minze
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 450 g mittelmageres Rinderhackfleisch
- 1/3 Tasse Panko Paniermehl
- 1/2 Tasse zerbröckelter Fetakäse
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer

Vorbereitung

Den Heißluftofen auf 200 °C vorheizen.

In einer Schüssel, die groß genug für alle Zutaten ist, den Rinderbrühwürfel, den Essig, den Honig, die Schalotten, die Minze, den Knoblauch und das Olivenöl hinzufügen und alles mit einem Schneebesen gut verrühren.

Dann alle restlichen Zutaten hinzufügen und leicht salzen & pfeffern. Alles mit den Händen etwa 2 Minuten vermengen.

Etwa 16 Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Bällchen 10 Minuten und/oder bis sie gar sind backen. (Schütteln Sie den Korb der Luftfritteuse nach 7 Minuten Backzeit).

Tipp: Mit hausgemachter Minzvinaigrette, Gurken und Rucola servieren.

Nach der Verwendung

- Stellen Sie den Timer auf OFF (Aus).
- Stellen Sie den Kochwahlschalter auf OFF (Aus).
- Stellen Sie den Temperaturwähler auf OFF (Aus).
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Warten Sie mit der Wartung, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Pflege und Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem leicht feuchten Schwamm.

- Reinigen Sie den Innenraum, das Backblech und den Grill mit einem feuchten Schwamm und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder harten Bürsten, damit die Außen- und Innenflächen sowie das Zubehör nicht verkratzt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Utensilien, um Ihren Ofen zu reinigen.
- Verwenden Sie keine giftigen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Außen- und Innenflächen sowie das Zubehör gut ab.

Technische Daten

Stromversorgung: 220-240V~ 50-60Hz.

Leistung: 1700W

Garantie

Für dieses Produkt wird für einen mit dem Händler vereinbarten Zeitraum ab dem Kaufdatum eine Garantie auf Fehler gewährt, die auf Herstellungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die auf eine falsche Installation, unsachgemäße Verwendung oder anormale Abnutzung des Produkts zurückzuführen sind.

Das Gerät muss in seiner Originalverpackung und zusammen mit dem Kaufbeleg bei sachgemäßer Handhabung zurückgegeben werden. Beachten Sie daher die oben genannten Hinweise zur Verwendung und die Sicherheitshinweise. Außerdem können wir keine Garantie für Ihr Gerät übernehmen, wenn Sie oder eine dritte Person Änderungen oder Reparaturen an Ihrem Gerät vorgenommen haben.

Getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikschrott



Elektrische Produkte dürfen nicht mit den Haushaltsprodukten entsorgt werden. Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten und ihrer Umsetzung in nationales Recht müssen gebrauchte elektrische Produkte getrennt gesammelt und an den dafür vorgesehenen Sammelstellen entsorgt werden. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden oder Ihren Händler, um Ratschläge zum Recycling zu erhalten.