






  
**AIR-O-CRISP®**  
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★  
**RED ROCK CRISPER TRAY**

 *Recipe book*


 *Ricettario*

 *Recetario*

 *Receituário*

 *Livre de Recettes*

 *Receptenboekje*

 *Receptkönyv*

 *Broșură cu rețete*

### Legume la cuptor (opțional)

- Preîncălziți cuptorul la 200°C.
  - Curățați legumele alese, pe care le tăiați cubulețe, felii, fâșii, după cum doriți
  - Puneți legumele în coșul friteuză, coșul îl puneți pe tava de scurgere cu acoperire non aderentă.
  - Se lasă în cuptor 15-20 minute.
- După gust, le puteți prepara cu ulei și sare

### Pulpe de pui (Copănele) la cuptor cu sos Barbeque

- Preîncălziți cuptorul la 200°C.
- Puneți pulpele de pui în coșul friteuză, coșul îl puneți pe tava de scurgere cu acoperire non aderentă
- Se lasă în cuptor 15 minute.

#### INGREDIENTE PENTRU SOS:

- 2 linguri sos Worcestershire
- 1 lingură muștar
- 2 linguri miere
- 2 linguri ketchup
- 4 linguri oțet
- 1 lingură ulei

Sare și piper după gust

Se amestecă bine ingredientele. Gustați și condimentați sosul după gustul dumneavoastră. Serviți pulpele de pui cu sos. Opțional, adăugați câteva picături de sos Tabasco.

### Somon la cuptor cu sos vinaigrette cu lămâie, usturoi și pătrunjel

- Preîncălziți cuptorul la 200°C.
- Puneți somonul în coșul friteuză, coșul îl puneți pe tava de scurgere cu acoperire non aderentă.
- Se lasă în cuptor 15 minute.

#### INGREDIENTE PENTRU SOS:

- 2 căței de usturoi
- Pătrunjel proaspăt
- Zeama de la 1 lămâie
- Ulei (aceeași cantitate ca sucul de lămâie)
- Sare și piper după gust

Amestecați zeama de lămâie cu celelalte ingrediente. Condimentați somonul după gustul dumneavoastră.

### Șnițele din carne de porc

#### INGREDIENTE (4 porții)

- 3 ouă bătute
- 3 linguri de lapte
- 1½ cană pesmet amestecat cu usturoi și pătrunjel
- 1/2 cană parmezan ras
- 2 linguri ulei
- 4 felii carne de porc

#### MOD DE PREPARARE

- Preîncălziți cuptorul la 200°C.
- Într-un castron se amestecă ouăle cu laptele. În alt castron se amestecă pesmetul cu parmezanul.
- Feliile de carne se pun mai întâi în amestecul de ouă cu lapte, apoi se tăvălesc în amestecul de pesmet
- Puneți somonul în coșul friteuză, coșul îl puneți pe tava de scurgere cu acoperire non aderentă.
- Se lasă în cuptor 15 – 20 minute.

### Calmar pane la cuptor

#### INGREDIENTE:

- 1 kg calmar tăiat inele
- 1 cană de făină
- 2 ouă bătute
- 3 fire de pătrunjel verde

#### MOD DE PREPARARE

- Preîncălziți cuptorul la 200°C.
- Spălați și scurgeți de apă inelele de calamar.
- Amestecați ouăle bătute cu pătrunjelul tocat mărunt.
- Sărați făina după gust și amestecați bine cu amestecul de ouă cu pătrunjel.
- Tăvăliți fiecare inel de calamar în amestecul de ouă și făină.
- Puneți inelele de calmar în coșul friteuză, coșul îl puneți pe tava de scurgere cu acoperire non aderentă.
- Se lasă în cuptor 10 minute.

#### NOTĂ

Aceste rețete pot fi făcute și pe grătar. Așezați doar coșul pe grătar, NU așezați NICIODATĂ tava de scurgere pe grătar. Nu așezați niciodată tava de scurgere cu acoperire non aderentă pe grătar.

Felicitări pentru achiziționarea tăvii Air-O-Crisp® cu strat de acoperire non aderentă ceramică și cupru Red Rock Crisper Tray. Măncarea este uniform galben auriu și crocantă

Cu tava Air-O-Crisp® Red Rock Crisper, alimentele pot fi preparate uniform în cuptor fără a fi nevoie să le întoarceți: aerul fierbinte pătrunde în coș și înconjoară alimentele la 360°. Tava de scurgere cu strat antiaderent poate fi utilizată pentru a prinde firimituri, picături sau grăsimi, păstrând cuptorul curat. În plus, mesele sănătoase și ușoare pot fi preparate fără ulei sau grăsimi. Extrem de ușor de curățat.

Următoarele instrucțiuni sunt foarte importante! Înainte de utilizare, citiți cu atenție instrucțiunile, urmați-le întocmai, și păstrați-le, pentru a le putea consulta ori de câte ori este nevoie Pentru a evita daunele materiale și vătămările corporale, respectați indicațiile de folosire și de siguranță. Dacă înstrăinați produsul terților, neapărat înmănați și instrucțiunile de folosire!

#### CONȚINUT COLET

- 1 x Coș friteuză
- 1 x Tavă de scurgere cu strat de acoperire non aderent
- 1 x Instrucțiuni de folosire

#### ATENȚIONĂRI

Acest produs nu este o jucărie. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

Acest produs este conceput doar pentru uz casnic.

Nu lăsați niciodată mâncarea nesupravegheată în timpul gătitului.

Acest produs poate fi utilizat în cuptor la temperatură de până la 240°C.

Pentru a evita arsurile, vă recomandăm să folosiți mănuși pentru a ține mânerul produsului sau tava de scurgere.

Aveți grijă să nu vă ardeți. Mănușile de bucătărie trebuie să le purtați după cum credeți dumneavoastră că este necesar., mai ales atunci când introduceți produsul în cuptor și apoi îl scoateți.

Nu utilizați obiecte tăioase sau ascuțite în Air-O-Crisp® Red Rock Crisper, deoarece acestea pot zgâria tava de scurgere. Folosiți numai ustensile din material plastic sau lemn.

Produsul rămâne fierbinte câteva minute, chiar și după scoaterea din cuptor.

Lăsați produsul să se răcească complet înainte de a-l curăța.

Folosiți Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray numai în scopul pentru care a fost conceput, conform prezentelor instrucțiuni de utilizare!

Doar coșul poate fi așezat pe grătar, tava de scurgere NICIODATĂ. Nu așezați niciodată tava de scurgere pe grătar.

Nu lăsați niciodată alimentele nesupravegheate pentru ca acestea să nu se ardă.

**NOTĂ:** Produsul poate atinge o temperatură ridicată în cuptor.

#### INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

Înainte de prima utilizare spălați Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray cu apă și detergent de vase.

Datorită stratului cu care este acoperită Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray, puteți prepara alimentele fără ulei sau alte grăsimi

#### Prepararea alimentelor în cuptor:

Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray se poate folosi și în cuptor.

Preîncălziți cuptorul.

Așezați coșul pe tava de scurgere cu acoperire non aderentă.

Așezați alimentele în coș.

Puneți Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray în cuptorul preîncălzit.

Când mâncarea este gata, scoateți tava de scurgere din cuptor folosind mănuși de bucătărie sau un prosop de bucătărie rezistent la căldură.

Sugestii pentru timpul și temperatura de gătit. NOTĂ: Timpul de coacere pot varia în funcție de tipul și dimensiunea cuptorului.

Când coaceți produse congelate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

Poate fi necesar un timp suplimentar de coacere în cazurile în care alimentele nu intră în contact direct cu coșul.

Pentru unele alimente, se poate folosi puțin ulei.

Temperatura și timpul de coacere a alimentelor congelate

	Temperatură	Timp
Aripi de pui	220-240°C	30 minute
Cartofi pai 2	20-240°C	10-15 minute
Pizza	220-240°C	15-20 minute
Broccoli	200-220°C	20 minute
Conopidă	200-220°C	20 minute
Slănină	200°C	15 minute

#### SFATURI PENTRU CURĂȚAREA PRODUSULUI

Înainte de curățare, lăsați produsul să se răcească complet Nu folosiți abiecte tăioase, bureți abrazivi, substanțe chimice, sau prafuri de curățat

Coșul și tava se pot curăța și în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, pentru a menține proprietățile acoperirii, se recomandă spălarea manuală



MediaShop GmbH  
RO: 32948394  
OP 2 Oradea, CP 2  
Jud Bihor, Cod poștal 410670  
Telefon 318.114.000  
informatii@mediashop.tv