

Air o Crisp

Συγχαρητήρια για την αγορά του Air-O-Crisp Red Rock Crisper Tray με σωματίδια χαλκού και πέτρας. Το φαγητό βγαίνει τραγανό και με χρυσαφένιο καφέ χρώμα σε όλες τις πλευρές.

Με το Air-O-Crisp Red Rock Crisper Tray, μπορείτε να μαγειρέψετε τα φαγητά ομοιόμορφα χωρίς να χρειαστεί να τα γυρίσετε επειδή ο καυτός αέρας περνάει ανάμεσα από το καλάθι και ρέει 360° γύρω από το φαγητό.

Όλα τα επιπλέον ψίχουλα, ζουμιά και λίπη πέφτουν μέσα στον αντικολλητικό δίσκο. Έτσι ο φούρνος μένει καθαρός και ασφαλής. Μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε ελαφριά και υγιεινά πιάτα χωρίς να προσθέσετε λάδι ή λίπη στο φαγητό. Είναι πολύ εύκολο στον καθαρισμό.

Διαβάστε τις οδηγίες προσεκτικά προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά και κρατήστε σε προσβάσιμο μέρος για μελλοντική αναφορά.

Το σετ περιλαμβάνει:

- Το καλάθι
- Τον αντικολλητικό δίσκο
- Οδηγίες χρήσης

Προειδοποιήσεις:

- Αυτό το προϊόν δεν είναι παιχνίδι. Κρατήστε μακριά από παιδιά.
- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην αφήνετε χωρίς επίβλεψη όταν μαγειρεύετε.
- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο φούρνο. Η επιτρεπόμενη θερμοκρασία δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 240° C.
- Για να αποφύγετε τα εγκαύματα, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου και να κρατάτε από τις λαβές και τον δίσκο.
- Προσέχετε να μην καείτε. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν είναι απαραίτητο, ειδικά όταν βάζετε το προϊόν στο φούρνο ή το βγάζετε από αυτόν.
- Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή κοφτερά εργαλεία στο Air-O-Crisp Red Rock Crisper Tray, τα οποία μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του δίσκου. Χρησιμοποιήστε πλαστικά ή ξύλινα εργαλεία μόνο.
- Το προϊόν παραμένει καυτό αρκετά λεπτά, ακόμα και αν το έχετε βγάλει από το φούρνο.
- Αφήστε το προϊόν να κρυώσει πριν το πλύνετε.
- Μην χρησιμοποιείτε το Air-O-Crisp Red Rock Crisper Tray για άλλες χρήσεις εκτός από αυτές που καθορίζονται σε αυτές τις οδηγίες.
- Το καλάθι μπορεί να τοποθετηθεί πάνω σε σχάρα μπάρμπεκιου, αλλά **ΟΧΙ** ο δίσκος. Ποτέ μην τοποθετείτε το δίσκο στη σχάρα μπάρμπεκιου.
- Προσέχετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του ψησίματος για να μην το κάψετε.

Σημείωση: Το προϊόν μπορεί να είναι ιδιαίτερα καυτό όταν είναι στο φούρνο.

Οδηγίες χρήσης:

- Πριν χρησιμοποιήσετε το Air-O-Crisp Red Rock Crisper Tray για πρώτη φορά, πλύντε το με νερό και σαπούνι.
- Η αντικολλητική επικάλυψη του Air-O-Crisp Red Rock Crisper Tray σας επιτρέπει να μαγειρεύετε χωρίς επιπλέον λάδια και λίπη.

Αντικολλητικός δίσκος

Το Air-O-Crisp Red Rock Crisper Tray είναι ασφαλές για τη χρήση στο φούρνο.

- Προθερμάνετε το φούρνο.
- Τοποθετήστε το καλάθι πάνω στον αντικολλητικό δίσκο.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι.
- Τοποθετήστε το προϊόν μέσα στο φούρνο.
- Όταν θέλετε να βγάλετε το Air-O-Crisp Red Rock Crisper Tray από το φούρνο χρησιμοποιήστε τα κατάλληλα γάντια ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες.

Προτάσεις χρόνων ψησίματος και θερμοκρασιών

Σημείωση: Οι χρόνοι ψησίματος ποικίλουν ανάλογα με το μέγεθος του φούρνου και το υλικό που είναι φτιαγμένοι.

- Συμβουλευτείτε τις οδηγίες της συσκευασίας όταν πρόκειται να μαγειρέψετε κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Ο επιπλέον χρόνος ψησίματος μπορεί να είναι απαραίτητος όταν το φαγητό δεν είναι σε απευθείας επαφή με το καλάθι.
- Μερικά τρόφιμα χρειάζονται λίγο λάδι.

Φαγητό	Θερμοκρασία	Χρόνος Ψησίματος (κατά προσέγγιση)
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλο	220-240° C	30 λεπτά
Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	220-240° C	0 – 15 λεπτά
Πίτσα	220-240° C	15-20 λεπτά
Μπρόκολο	200-220° C	20 λεπτά
Κουνουπίδι	200-220° C	20 λεπτά
Μπέικον	200° C	15 λεπτά

Οδηγίες καθαρισμού:

- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει κρυώσει εντελώς πριν το καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σύρμα ή διαβρωτικά καθαριστικά.
- Ο δίσκος και το καλάθι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Παρόλα αυτά, σας συνιστούμε να τα πλένετε με το χέρι έτσι ώστε να προστατέψετε την αντικολλητική του επίστρωση.

Εγγύηση ποιότητας: Το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση για τυχόν κατασκευαστικά λάθη για το χρονικό διάστημα που προβλέπετε από τη νομοθεσία που ισχύει σε κάθε χώρα. Η εγγύηση δεν καλύπτει φθορές που έχουν προκληθεί από αμέλεια, εμπορική χρήση, από μη φυσιολογική φθορά, ατυχήματα ή λανθασμένο χειρισμό.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ψητά Λαχανικά (για γεύση)

- Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
- Ξεφλουδίστε τα λαχανικά ή αφήστε την φλούδα αν θέλετε. Κόψτε σε μικρά κομμάτια, λωρίδες ή φέτες.
- Τοποθετήστε τα λαχανικά στο καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι στον αντικολλητικό δίσκο.
- Ψήνουμε για 15-20 λεπτά. Σερβίρετε με λάδι και αλάτι για γεύση.

Ψητά μπούτια κοτόπουλου με σάλτσα μπάρμπεκιου

- Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
- Τοποθετήστε τα μπούτια στο καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι στον αντικολλητικό δίσκο.
- Ψήστε για 15 λεπτά.

Συστατικά για τη σάλτσα:

- 2 κουταλιές της σούπας σάλτσα Worcestershire
- 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα
- 2 κουταλιές της σούπας μέλι
- 2 κουταλιές της σούπας κέτσαπ
- 4 κουταλιές της σούπας ξύδι
- 1 κουταλιά της σούπας λάδι
- Αλατοπίπερο

Ανακατέψτε και χτυπήστε ελαφρά τα υλικά. Δοκιμάστε τη σάλτσα και ρυθμίστε τα καρυκεύματα. Περιχύνουμε τη σάλτσα στο κοτόπουλο. Προαιρετικά: προσθέστε μερικές σταγόνες σάλτσας Tabasco.

Ψητός σολομός με λεμόνι, σκόρδο και μαϊντανό και βινεγκρέτ

- Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
- Τοποθετήστε το σολομό στο καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι στον αντικολλητικό δίσκο.
- Ψήστε για 15 λεπτά.

Συστατικά για τη σάλτσα:

- 2 σκελίδες σκόρδο
- φρέσκος μαϊντανός
- Χυμός 1 λεμονιού
- Λάδι (ίδια ποσότητα με χυμό λεμονιού)
- Αλατοπίπερο

Στύψτε το λεμόνι και ανακατέψτε όλα τα υλικά. Περιχύνουμε τη σάλτσα στο σολομό.

Χοιρινές μπριζόλες

Συστατικά (για τέσσερα άτομα):

- 3 αυγά, χτυπημένα
- 3 κουταλιές της σούπας γάλα
- 1 φλιτζάνι φρυγανιά τριμμένη με σκόρδο και μαϊντανό
- 2 φλιτζάνια τριμμένη παρμεζάνα
- 2 κουταλιές της σούπας λάδι
- 4 μπριζόλες

Προετοιμασία:

- Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
- Ανακατέψτε τα χτυπημένα αυγά με το γάλα σε ένα μπολ. Σε ξεχωριστό μπολ, ανακατέψτε τη φρυγανιά και την παρμεζάνα.
- Βυθίστε τις χοιρινές μπριζόλες στο μείγμα γάλακτος και αυγού και στη συνέχεια καλύψτε τις με το μείγμα φρυγανιάς.
- Τοποθετήστε κάθε μπριζόλα στο καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι στον αντικολλητικό δίσκο.
- Ψήστε για 15-20 λεπτά.

Ψημένο Καλαμάρι

Συστατικά:

- 1 κιλό ροδέλες καλαμαριού
- 1 φλιτζάνι αλεύρι
- 2 αυγά, χτυπημένα
- 3 κλαδάκια φρέσκο μαϊντανό
- αλάτι

Προετοιμασία:

- Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
- Καθαρίστε και στραγγίστε τις ροδέλες καλαμαριού.
- Ανακατέψτε τα χτυπημένα αυγά με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό.
- Προσθέστε αλάτι στο αλεύρι και ανακατέψτε καλά με τα αυγά και το μαϊντανό.
- Βυθίστε κάθε ροδέλα στο αυγό και το αλεύρι.
- Τοποθετήστε κάθε ροδέλα καλαμαριού στο καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι στον αντικολλητικό δίσκο.
- Ψήστε για 10 λεπτά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτές οι συνταγές μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στο μπάρμπεκιου. Το καλάθι μπορεί να μπει στο μπάρμπεκιου, αλλά όχι ο δίσκος. Ποτέ μην τοποθετείτε το δίσκο στη σχάρα μπάρμπεκιου.