



viconte

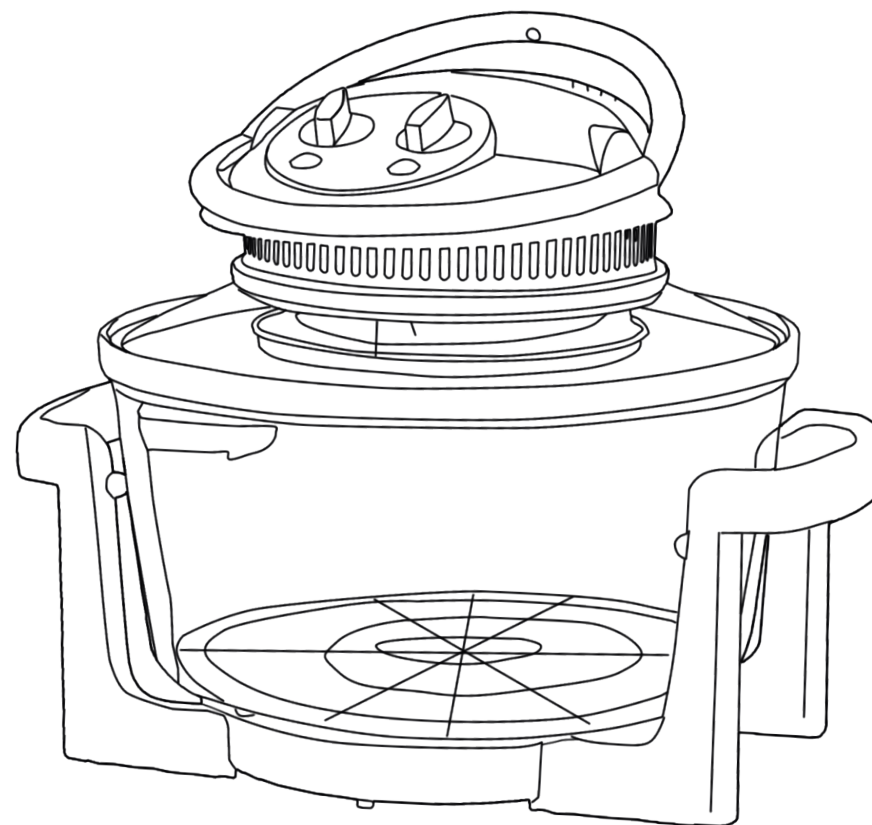
CONVECTION OVEN

Instruction manual

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации

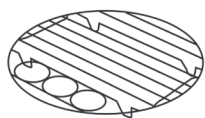
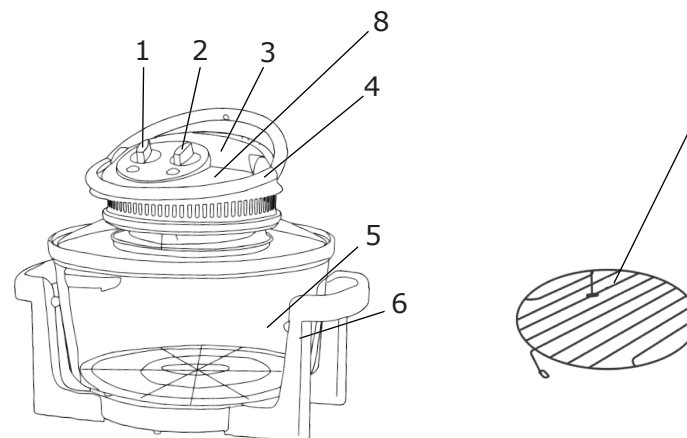
VC-703





DESCRIPTION

1. Timer for 60 minutes with indicator light
2. Temperature control dial with indicator light
3. The lid (motor unit)
4. Power safety handle
5. Glass bowl
6. Cool touch handle
7. Dual rack
8. Self-cleaning and unfreezing



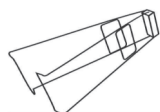
LOW RACK

For all recipes. Always place low rack in the glass bowl unless otherwise noted.



EXTENDER RING

To be placed between glass bowl and lid for cooking turkeys and large foods.



TONGS

For removing hot racks and food from oven.





IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all the instructions - then save for future reference.
- Do not let cord hang over edge of counter.
- Place convection oven securely in center of counter or work space.
- Always unplug convection oven before attempting to move it.
- Convection oven surfaces are hot - always supervise children while in the kitchen.
- Secure lid to bowl to automatically turn power on.
- Do not operate with a damaged cord.
- Always unplug and cool the convection oven before cleaning.
- Use two hands when moving the convection oven.
- Do not allow the lid to get wet.

CAUTION: ALL GLASS SURFACES OF THE CONVECTION OVEN GET VERY HOT. TOUCHING THESE SURFACES BEFORE CONVECTION OVEN COOLS WILL CAUSE A BURN. DO NOT TOUCH ANY GLASS PART OF THE CONVECTION OVEN UNTIL IT HAS HAD A CHANCE TO COOL.

BENEFITS OF YOUR CONVECTION OVEN

- With the Convection Oven you can prepare delicious, healthful meals in less than half the time of traditional methods. What makes these superior results possible is our revolutionary approach to certain time-honored cooking methods.
- Professional cooks have long known that they could improve upon traditional oven cooking by using a fan to accelerate the circulation of the oven's hot air.
- The Oven is made of glass, not metal, so that you can clearly see what you are cooking from all sides.
- The Oven combines a circular bowl with a fan mounted in the lid so that hot air currents move down over the food, around the bowl's sides and then back up to the fan. This creates a tornado-like flow of constantly moving, super-heated air that cooks and browns food quickly and thoroughly.
- Consider these other benefits:
- Meat and poultry turn out brown and crisp on all sides, moist and juicy on the inside.
- Sliced potatoes can be "air-fried" with a small amount of oil and will turn out crisp and golden brown.
- Breads and pastries rise higher and turn out fluffier and moister than in a standard oven.
- The Convection Oven thaws frozen foods quickly.
- You can save up to 30 percent of the energy consumed by a standard oven.
- The Convection Oven roasts - broils - bakes - steams food perfectly.



- The Convection Oven cooks food in less time than the average oven.
- Easy to operate - Just set time and temperature.
- Hot air circulates around food, therefore, food cooks evenly.
- The Convection Oven has a self-cleaning function.

BEFORE YOU BEGIN COOKING

- The Convection Oven should be heated once before cooking with it.
- While preparing the convection oven according to the following instructions, the oven will give off a slight burning odor. The convection oven is actually burning off excess lubricants and will not harm you or the convection oven.
- Plug the electrical cord into an AC outlet.
- Wipe the inside of the glass bowl with a damp sponge.
- Secure lid on glass bowl.
- Place the power handle in the horizontal position.
- Turn the oven on.
- Allow to cool for 5 minutes or until cool to the touch.
- Wipe inside of the glass bowl with a damp sponge a second time.
- NOW YOUR EASY COOK OVEN IS READY TO COOK YOUR FIRST MEAL!

HOW TO OPERATE THE CONVECTION OVEN

- Plug one end of Power Cord into back of lid and the other in a standard AC outlet.
- Place lower wire rack in the glass bowl of the convection oven. (Note: Use the lower rack for all recipes unless otherwise noted). Place food directly on rack unless otherwise specified.
- Secure lid on glass bowl and place safety handle in the horizontal position.
- Choose the cooking time and temperature, at this moment the oven will start operation and the indicator lights should light up.
- When the cooking time is over, a beep will be sound.
- If the safety handle is raised to a vertical position during cooking the heating element will shut off and the timer will stop.



CARE AND CLEANING

NOTE: Never immerse the lid (motor unit) in water or other liquids.

- Unplug the convection oven and let it cool.
- Wipe lid and fan housing using a dishcloth or damp sponge with a mild dishwashing detergent.
- Do not clean with steel wool pads or abrasive materials.
- Wash wire racks in mild dishwashing detergent and water.
- Clean metal parts using a sponge or dishcloth with a mild dishwashing detergent, then wipe clean. If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad.

SELF CLEANING OF THE GLASS BOWL

- To self clean glass bowl, fill with approximately 1 ½ inches (3.8 cm) of the hot water. DO NOT FILL ABOVE THE 1 ½ INCH LEVEL.
- Add one squeeze of mild dishwashing detergent.
- Replace lid on the bowl and plug the convection oven in.
- Set time to 10 minutes.
- Turn the temperature control dial to the self-cleaning position ("CAMООЧИСТКА"). The unit will heat up for 1-2 minutes and then swirl the water around to clean the bowl.
- After cycle is completed, rinse in warm water to remove all soap residue.

DISHWASHER-SAFE GLASS BOWL

- The glass bowl and wire racks may also be washed in the dishwasher.
- However, never wash the lid in a dishwasher or immerse it in liquid. Remove the glass bowl from its stand before dishwashing.

REMEMBER:

- Unplug the convection oven before cleaning the lid.
- Let the convection oven cool before washing.
- Never immerse lid in liquid.
- Do not add water above the 1 ½ inch (3.8 cm) level when self cleaning.
- Do not let fan assembly get wet.



HELPFUL HINTS

COOKING TIPS

TO USE YOUR EASY COOK OVEN TO ITS FULLEST POTENTIAL, HERE ARE A FEW COOKING TIPS TO REMEMBER:

- WHENEVER POSSIBLE PLACE FOOD DIRECTLY ON THE WIRE RACK
- Cooking on a wire rack allows the hot air to circulate freely around the food, cooking it quickly and evenly without turning.
- PLACING FOODS FOR OPTIMUM COOKING
- When placing several pieces of food on the wire rack, be sure to leave at least ½ inch (1.3 cm) between the food and the side of the glass bowl. This space allows the air to flow freely through the convection oven. Also avoid stacking food on food in order to cook more at one time. The hot air must circulate freely in order to cook the food properly.
- KEEPING FOOD CRISP
- After the food is cooked, reset the temperature control to “Thaw» and the fan speed to «Low». This will keep the food hot and crisp temporarily until you are ready to serve.
- TO MAKE YOUR CLEAN-UP EVEN EASIER
- Before cooking, spray the oven, including the racks and pans, with a non-stick product first. Wiping away the grease and residue after cooking will be even easier.
- ADAPTING RECIPES

As a rule of thumb, when using recipes intended for ovens, temperatures will remain the same but cooking times will be less. After a short time you will easily be able to adapt your favorite recipes for your convection oven.

IMPORTANT! REMEMBER TO USE THE PREHEAT CYCLE!

• COOKING TIME

The cooking times in the recipes in this book should be used as a guide. You need to judge whether the food you are cooking weighs more or less than that which is used in the recipe and slightly adjust your cooking time. Also, you'll want to adjust for degree of crispness desired. When working with the convection oven, we suggest using a meat thermometer. Watch the cooking progress through the glass bowl.

SELECTING YOUR FOOD

MEAT

- Beef Select rich, red, fine-textured meat with a light covering of fat (having a marbled appearance). Buy whole pieces and cut to suit -you can really save a lot.
- Lamb Select lean meat. Meat should be soft, pinkish-red and fine textured.
- Pork Select lean meat. Meat should be light pink in color, fine textured and fresh smelling.



FISH

- Whole Select only fresh fish with full, clear eyes and bright gills - a sure sign of freshness. Also, scales should be bright and clean - not slimy Fish should look and smell fresh from the sea. Flesh should be firm and spring back when touched.
- Fillets Select only firm fillets without discoloration that have a pleasant sea smell. Fillets must not be dull, soft or ooze water when touched.

POULTRY

- Select only fresh meat or birds. Poultry should look and smell fresh.

VEGETABLES/FRUIT

- Select firm, almost ripe fruit; check for bruises and blemishes – color should be clear and bright. Vegetables should be crisp and of good color. Try to avoid vegetables sold tightly packed in plastic wrap – they will sweat and quickly spoil. Never use not fresh vegetables.

FOOD PREPARATION

- Careful preparation pays off in an appetizing, healthful and tasty meal. Always remove excess fat and trim meats. Clean and trim vegetables and garnishes, removing all bruises and blemishes. Use only the freshest meats and vegetables.
- Always ensure that all parts of a meal are cooked at the right time. This usually requires different starting times that must be planned thoroughly

FOOD PRESENTATION

Try a few of these interesting ways to perk up your table and make any meal a festive occasion:

- Slice a freshly baked loaf of bread or dinner rolls into a basket lined with colorful napkins. Serve with butter or margarine, softened and mixed with grated cheese, garlic salt or your favorite seasoning.
- Main course meats are more attractive when displayed on a large platter surrounded by fresh parsley sprigs, carrot curls (made with a potato peeler) and radish roses.
- Serve sauces in a pretty piece of china or glassware. Drop in a ladle and bring to the table on a plate for easier passing between guests.
- Flowers on the table are always effective, but in a pinch use a grouping of your favorite figurines or houseplants.
- Candles make dinners cozy, so turn down the lights and turn up the charm. Float small, flat candles in a large, clear bowl filled with water. The effect is magical.

QUICK REFERENCE GUIDE

MEAT AND FISH	COOKING TIME	TEMPERATURE	COOKING AND SERVING TIPS
Beef rid roast Boneless With bone	25-30 minutes per pound 20-25 minutes per pound	175°C (350°F) 175°C (350°F)	Top with your favorite sauce
Meat loaf (2 pound) Hamburgers 4 burgers	50-60 minutes 10 minutes (rare) 12 minutes (medium) 14 minutes (well done)	175°C (400°F) 240°C (464°F)	Top with tomato paste Grill on lower rack
Hot dogs Rib eye or strip steak	4 minutes 10 minutes (rare) 12 minutes (medium) 14 minutes (well done)	240°C (464°F) 240°C (464°F)	Grill on upper rack Cook on upper rack
Lobster tails	12 minutes	230°C (450°F)	Split and discard undershell. Upper rack. Bottom rack
Pork loin roast Pork chops (1/2 inch thick) Sausage patties (1 pound) Leg of lamb	23 minutes per pound 8-10 minutes 10 minutes 20 minutes (rare) 25 minutes (medium)	185°C (365°F) 240°C (464°F) 200°C (392°F) 200°C (392°F)	Upper rack Cook at 250°C (500°F) on HIGH fan for first 20 minutes
Breaded fish (frozen)	30 minutes (well done)	200°C (392°F)	Upper rack
Bacon (1 pound)	5-7 minutes less than package directs 10 minutes	185-200°C (365- 392°F)	Use either rack, both if needed



POULTRY	COOKING TIME	TEMPERATURE	COOKING AND SERVING TIPS
Chicken (3 ½ pound) Quartered Halved Whole	25 minutes 35 minutes 15 minutes per pound	240°C (350°F) 240°C (350°F) 240°C (350°F)	Lower rack. Brush with sauce, if desired, in least 10 minutes
Chicken breasts (boneless) Chicken breasts (with bones)	10 minutes 20-25 minutes	240°C (350°F) 240°C (350°F)	Upper rack Lower rack
Turkey (unstuffed) Turkey breast	12 minutes per pound 45-60 minutes	200°C (392°F) 200°C (392°F)	Season before roasting Season before roasting
Comish hens	20 minutes per pound	200°C (392°F)	Season before roasting

BREAD AND CONVENIENCE FOODS	COOKING TIME	TEMPERATURE	COOKING AND SERVING TIPS
Muffins Biscuits Dinner polls Tacos (frozen) Brownies	10 minutes 9 minutes 15 minutes 6-7 minutes 20 minutes	200°C (392°F) 225°C (437°F) 175°C (350°F) 230°C (450°F) 175°C (350°F)	Place in 6 muffin tin with liners Use a 9 inch non-stick pan Rise till doubled before baking Lower rack. Spray rack with non-stick coating Lower rack. Spray rack with non-stick coating
VEGETABLES	COOKING TIME	TEMPERATURE	COOKING AND SERVING TIPS
Baked potato (6-8 ounces) Corn on the cob French fries	35-45 minutes 20 minutes 10 minutes or until crisp(spray lightly with oil to make fries browner)	200°C (392°F) 200°C (392°F) 230°C (450°F)	Lower rack. Spray rack with non-stick coating Lower rack. Remove silk and soak in water for 15 minutes before roasting Upper rack. Spray rack with non-stick coating



RECIPES

APPETIZERS

- The convection oven makes entertaining even easier. Most frozen appetizers can be served within 4 to 8 minutes after removing them from the freezer. You can also make your own appetizers and cook them at lightning speed in the convection oven.

ORANGE SPARERIBS

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 6 to 8 servings

Marinate: 4 to 8 hours

Cooking time: 25 minutes

3 pounds pork spareribs, trimmed

Marinade:

2 oranges

2 tablespoons honey

1 tablespoon lemon juice

1 tablespoon Worcestershire sauce

1 teaspoon soy sauce

Salt and pepper to taste

STEP ONE

- Cut ribs into serving pieces, set aside.

STEP TWO

- Prepare marinade: using smallest holes of grater, grate outside peel of one orange, then scrape into saucepan. Juice both oranges and add to saucepan along with honey, lemon juice, Worcestershire and soy sauce. Bring to a simmer over medium-high heat.
- Stirring occasionally, cook sauce for 10 minutes. Remove from heat and cool thoroughly.

STEP THREE

- Pour marinade over ribs, cover and refrigerate for at least 4 hours.

STEP FOUR

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 200°C. Drain marinade from ribs, reserving marinade to use for basting. Place ribs directly on wire rack and cook for 10 minutes. Reduce heat to 180°C and cook them for another 10-15 minutes. Baste the ribs every 5 minutes with reserved marinade.





GARLIC TOAST

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: 6 minutes

1 loaf of French or Italian bread

½ cup butter, room temperature

2 tablespoons grated parmesan cheese

2 cloves garlic, peeled and minced

Salt and pepper to taste

STEP ONE

- Slice bread on diagonal into one-inch pieces.

STEP TWO

- Thoroughly mix butter, parmesan cheese, garlic, salt and pepper. Spread butter mixture on one side of bread slices.

STEP THREE

- Place wire rack into the glass bowl of the convection oven. Place 4 or 5 bread slices directly on wire rack. Reduce heat to 220°C and cook for 6 to 7 minutes or until bread should be golden brown. Repeat with remaining slices of bread.

TIP: For herb bread: add 2 teaspoons of chopped herb, such as parsley, basil or rosemary to butter mixture, instead of garlic.

SPICY WINGS

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 6 servings

Marinate: at least 30 minutes

Cooking time: 30 minutes

3 pounds chicken wings, trimmed

Marinade:

½ cup soy sauce

½ cup vegetable oil

1 tablespoon hot chili oil

1 large clove garlic, finely chopped

STEP ONE

- Prepare marinade: combine soy sauce, oil, chili oil and garlic in large mixing bowl. Add chicken wings and toss to coat. Cover and refrigerate for at least 30 minutes.

STEP TWO

- Place both wire racks into glass bowl of oven. Drain marinade from wings. Arrange wings directly on wire racks, half the





wings on the top rack, the other half on the bottom rack. Reduce heat to 200°C and cook for 10 minutes. Remove top rack of wings. Continue cooking bottom rack of wings for 10 minutes. Serve while hot.

MEATS, FISH AND POULTRY

- The convection oven is the perfect oven for cooking all your meat, poultry and fish. Its fan forces hot air to circulate down the side of the meat, then it bounces off the bottom of the oven and cooks the underside simultaneously. This forced-air cooking process is so quick that it sears the outside of the meat sealing in all the natural juices. Meats cooked in the convection oven will have a full roasted flavor, while being cooked at microwave speeds.

ROAST CHICKEN

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time 20 minutes per pound or about 1 hour and 20 minutes

1 chicken (approx. 3 1/2 to 4 pounds).

Dressing:

- 1 tablespoon butter
- 1 small onion, peeled and finely chopped
- 4 ounces mushrooms, thinly sliced
- 1 1/2 cups soft bread crumbs
- 1 tablespoon chopped parsley
- 1 teaspoon grated fresh lemon peel
- 1/4 teaspoon dried marjoram
- 1/8 teaspoon nutmeg
- 1 egg

STEP ONE

- Remove any excess fat from chicken and discard. Wash chicken under cold water, pat dry. Set chicken aside.

STEP TWO

- Melt butter in a skillet over medium-high heat. Add onion and stew until soft, about 1 minute. Add mushrooms and stew one minute. Add bread crumbs, salt, pepper, parsley, lemon rind, marjoram, nutmeg and egg: mix thoroughly. Spoon bread crumb stuffing into the chicken's cavity. Rub skin with salt and pepper. Set aside.

STEP THREE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 185°C. Put chicken directly on wire rack and cook for 1 hour and 20 minutes. If chicken browns too quickly, cover with foil secured with toothpicks or small skewers.

ORIENTAL GRILLED CHICKEN

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.





Makes 4 servings

Marinate: at least 1 hour

Cooking time: 25 minutes

Chicken (approx. 4 pounds), quartered

Marinade:

1 tablespoon vegetable oil

½ teaspoon chili powder

1 small onion, peeled and finely chopped

2 cloves garlic, peeled and minced

2 tablespoons soy sauce

½ cup water

2 tablespoons lime juice

STEP ONE

- Remove excess fat from chicken. Set chicken aside.

STEP-TWO

- Heat oil with chili powder in a saucepan over medium heat. Add onion and stew for one minute. Add garlic and saute for one minute. Stir in soy sauce, water and lime juice. Bring to a boil, reduce heat and simmer for 3 minutes. Arrange chicken in a glass baking dish. Cool marinade. Pour over chicken, cover and refrigerate for 1 to 3 hours.

STEP THREE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 180°C. Drain marinade from chicken, reserving marinade Place chicken directly on wire rack and grill for 25 minutes.
- Baste with marinade after 10 minutes. Bring reserved marinade to a boil until it reduces to ¾ cup; pour over chicken before serving.

ROAST TURKEY

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 8 servings

Cooking time: unstuffed - 12 minutes per pound or 2 hours; stuffed - 15 minutes per pound or 2 ½ hours

Optional extender ring needed in order for turkey to fit in the oven

1 ten pound turkey

¼ cup oil, melted butter or margarine

Salt and pepper (if desired)

STEP ONE

- Wash turkey under cold water, pat dry. Remove and discard any excess fat. Set turkey aside.

STEP TWO

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 200°C. Put the turkey directly on wire rack, add the optional extender ring





to the top of the glass bowl if needed. Cook for 2 hours. The turkey should be basted at 20 - minute intervals with the butter, oil, or margarine (this will seal in the turkey's natural juices); salt and pepper as needed. If the turkey touches the sides of the convection oven, turn it over after 1 hour. If turkey becomes too brown, cover with foil secured with toot picks or small skewers.

Turkey Stuffing:

4 cups bread cubes or soft bread crumbs
2 cups chopped celery
1 cup chopped onion
½ cup margarine (1 stick)
1 teaspoon thyme
1 teaspoon marjoram
½ cup turkey stock, chicken stock or water, salt and pepper to taste

STEP ONE

- Melt margarine in a large frying pan. Add onion and celery, stew until soft and transparent (5 minutes).

STEP TWO

- Add bread cubes or crumbs, marjoram and thyme. Stir gently to combine. Pour stock or water over mixture. Season with salt and pepper, mix lightly.

STEP THREE

- Just before cooking, loosely stuff the turkey's neck and body cavities. Cook according to time given for stuffed turkey. Any extra stuffing can be cooked separately in a greased baking dish.

NOTE: If you do not have the optional extender ring, please refer to the Accessory Order Form Included with your original paperwork.

GRILLED SIRLOIN STEAK

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: Rare: 8-10 minutes, Medium: 10-12 minutes, Well Done: 12-14 minutes

1 sirloin steak

¾ to 1 inch thick

2 cloves garlic, peeled and crushed Salt and pepper to taste

STEP ONE

- Rub both sides of the steak with garlic. Season with salt and pepper, set aside.

STEP TWO

- Use the elevated wire rack so that the steak sits high in glass bowl of oven. Reduce heat to 240°C. Place the steak directly on the wire rack and grill for at least 8 minutes or until desired doneness.





GRILLED FILET MIGNON

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: Rare: 8-10 minutes, Medium: 12 minutes, Well Done: 14 minutes

4 filet mignons. cut 1 inch thick

1 tablespoon vegetable oil

Salt and pepper to taste

STEP ONE

- Brush filets with oil. Sprinkle with salt and pepper. Set aside.

STEP TWO

- Use elevated wire rack. Reduce heat to 200°C. Place filets directly on wire rack and grill for at least 8 minutes or until desired doneness.

HAMBURGERS AND HOT DOGS -ALONE OR TOGETHER

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: 8 to 12 minutes

Hamburger:

Rare 10 minutes

Medium 12 minutes

Well done 14 minutes

1 pound ground chuck or favorite cut

½ pound hot dogs (4 or 5 hot dogs - 1½ to 2 ounces each)

STEP ONE

- Shape ground chuck into 4 burgers, 4 inches in diameter. Make ¼ inch slashes at one inch intervals down the length of the hot dogs.

STEP TWO

- Place elevated rack into oven. Reduce heat to 200°C. Place burgers on rack and grill them according to times indicated above or until desired degree of doneness.

STEP THREE

- Using elevated rack again, place hot dogs on rack, grill 4 minutes at 240°C.

NOTE: If you want hamburgers and hot dogs to be ready at the same time, place the burgers on the bottom rack, grill at 240°C according to times given. Four minutes before burgers are ready, place hot dogs on upper rack. Both hamburgers and hot dogs will be ready together.

BONELESS RIB ROAST

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.





Makes 6 servings

Cooking time: Rare: 1 hour and 40 minutes, Medium: 1 hour and 50 minutes, Well done: 2 hours

4-pound boneless rib roast, tied

Salt and pepper

STEP ONE

- Rub roast well with salt and pepper.

STEP TWO

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 180°C. Set rib roast directly on wire rack and roast according to time indicated above for desired doneness. When done, turn heat off and leave roast in oven for 10 minutes before slicing.

WESTERN BEEF BARBECUE

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 to 6 servings

Marinate: at least 4 hours or overnight

Cooking time: 1 hour and 20 minutes

1 to 1 ½ pounds petite chuck steaks or boneless short ribs

Marinade:

½ cup cider vinegar

½ cup water

1 tablespoon vegetable oil

2 tablespoons dried onion or 1 small onion finely chopped

1 tablespoon lemon pepper seasoning

½ cup canned tomato sauce

Barbecue Sauce:

Reserved marinade

1 cup canned tomato sauce

½ cup bottled barbecue sauce

1 tablespoon brown sugar

Salt to taste

STEP ONE

- In a 9x13 inch glass baking dish, combine the marinade ingredients. Place the beef in the marinade, turning once to coat. Store, covered in the refrigerator overnight.

STEP TWO

- Lay out a sheet of heavy duty foil, measuring about 14-20 inches. Remove the meat from the marinade and lay it on the foil. Spoon about 1/3 cup of the marinade over the meat. Bring the longer ends of the foil together folding edges over several times to seal. Fold over remaining shorter ends to seal the package.





STEP THREE

- Place wire rack into glass bowl of oven and preheat as directed. Place the foil package directly on the rack and cook for 10 minutes at 260°. Reduce heat to 165°C and cook for 1 hour. Meanwhile, transfer reserved marinade to a saucepan, simmer for 10 minutes or until thickened. Add the tomato sauce, barbecue sauce and sugar. Simmer for 5 minutes.

STEP FOUR

- With tongs, carefully remove and open the foil package. Spoon 1/3 cup of the barbecue sauce over the meat, fold the package up and return to oven for 10 minutes.
- Serve on rolls with the extra sauce.

ROAST PORK CHINESE STYLE

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 8 servings

Marinate: at least 2 hours

Cooking time: 1 hour and 10 minutes

A boneless pork loin (approx. 3 pounds)

Marinade:

½ cup hoisin sauce

¼ cup sweet and sour sauce

1 teaspoon minced fresh ginger or ½ teaspoon of ground ginger

¼ cup orange juice

2 cloves garlic, peeled and minced

Sauce:

1 cup cold chicken broth

1 teaspoon cornstarch dissolved in 1 tablespoon of water

STEP ONE

- Trim excess fat from roast.

STEP TWO

- Prepare marinade: In a large glass baking dish, combine hoisin sauce, sweet and sour sauce, ginger, garlic and orange juice. Add the pork and turn to coat with marinade. Cover and refrigerate for at least 2 hours.

STEP THREE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 190°C. Remove pork from marinade, reserve marinade. Place pork directly on wire rack, roast 1 hour and 10 minutes.
- When done, let pork rest, out of oven, for 10 minutes before slicing.

STEP FOUR

- In the meantime: 30 minutes before pork is ready, prepare sauce. Pour reserved marinade into saucepan, add broth and cornstarch. Simmer 15 minutes. When pork is ready add any accumulated juices from oven bowl to sauce. Simmer another 2 minutes.





STEP FIVE

- Slice pork into ¼ inch slices. Overlap slices on serving platter. Spoon on warm sauce.

ALL AMERICAN MEAT LOAF

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: 50 minutes

1 ¼ pounds ground beef or meat loaf mixture

1 slice bread, made into crumbs

1 egg, slightly beaten

¼ cup low fat sour cream or plain yogurt

¼ cup tomato juice or vegetable juice

¼ cup finely chopped onion

1 teaspoon oregano

1 teaspoon basil

1 teaspoon thyme

1 tablespoon bottled steak sauce

Salt and pepper to taste

STEP ONE

- In a large bowl combine egg, bread crumbs, sour cream, tomato juice, steak sauce onions and herbs. Add ground meat and mix well. Shape meat mixture into a loaf measuring 7x3 inches.

STEP TWO

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 180°C. Place loaf directly on rack.
- Bake for 45-50 minutes. Serve with your favorite sauce.

BBQ SPARERIBS

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 2 servings

Marinate: at least 2 hours

Cooking time: 20 minutes

2 ¼ pounds spareribs, trimmed 10 green onions

Marinade:

2 tablespoons white wine

2 tablespoons soy sauce

1 teaspoon garlic salt

½ cup hoisin sauce





1 small onion, peeled and finely chopped
2 cloves garlic, peeled and minced
Pepper to taste

STEP ONE

- Cut spareribs into 2-inch pieces.

STEP TWO

- Prepare marinade: In a glass baking dish combine wine, soy sauce, garlic salt, hoisin sauce, onion, garlic and pepper. Add ribs and green onions. Cover and refrigerate for at least 2 hours.

STEP THREE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 200°C. Remove ribs and green onions from marinade and place directly on wire rack. Roast for 15-20 minutes.
- Watch carefully after 15 minutes

ROAST LEG OF LAMB

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 8 servings

Cooking time: 1 hour and 40 minutes

Leg of lamb (approx. 4 pounds)

2 cloves garlic, peeled and crushed

1 tablespoon chopped fresh rosemary or 1 teaspoon dry rosemary

Salt and pepper to taste

STEP ONE

- Trim off excess fat from leg of lamb. Rub meat with garlic, then season with rosemary, salt and pepper. Set aside.

STEP TWO

- Place elevated wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 240°C. Put lamb directly on wire rack and roast for 20 minutes. Reduce temperature to 200°C. Wrap the meat in foil and continue roasting another 80 minutes.

TIP: Lamb shoulder can be substituted for a leg.

BACON AND EGGS

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: 10 minutes

4 eggs

8 strips of bacon





STEP ONE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Lay out the 8 strips of bacon on the rack. Bake for 4 minutes, then set in the elevated rack. Place the eggs (still in the shells) on the elevated rack and bake for 6 minutes. Eggs will be perfectly soft cooked (add another 4 minutes of cooking time if you prefer your eggs hard-boiled).

NOTE: Be careful when removing eggs, use either tongs or a hot pad. Shells are very hot!

GRILLED SHRIMP

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: 10 minutes

1 ½ pounds jumbo shrimp (peeled and cleaned)

¼ cup melted butter

1 garlic clove, peeled and minced

2 tablespoons lemon juice

STEP ONE

- Rinse and pat dry shrimp. In small bowl, combine melted butter with garlic and lemon juice. Set aside.

STEP TWO

- Place elevated wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 220°C. Brush shrimp with butter mixture and arrange directly on wire rack. Grill shrimp for 8-10 minutes.
- Serve hot with a bed of lemon-flavored rice.

BBQ SHRIMP

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Marinate: 1 hour

Cooking time: 10 minutes

1 ½ pounds jumbo shrimp

Marinade:

1 small onion, peeled and finely chopped

1 teaspoon sesame oil

2 tablespoons white wine

2 tablespoons lemon juice

1 garlic clove, peeled and minced

3 tablespoons hoisin sauce

STEP ONE

- Shell and clean shrimp, leaving the tail intact. Set aside.





- Prepare marinade by combining onion, sesame oil, white wine, lemon juice, garlic and hoisin sauce in a mixing bowl. Add shrimp, toss and refrigerate for an hour.

STEP TWO

- Place elevated wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 220°C. Drain marinade from shrimp. Arrange shrimp directly on wire rack, leaving some space between shrimp. Grill for 8 minutes. Repeat with remaining shrimp. In meantime: bring reserved marinade to a boil, simmer 5 minutes. Drizzle shrimp with marinade before serving.

FISH IN A SACK

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 to 6 servings

Cooking time: 15 minutes

1 pound fish fillets: flounder tilapia, cat fish or red snapper

1 small onion, thinly sliced

1 teaspoon freshly grated ginger or ½ teaspoon of ground ginger

1 medium red pepper thinly sliced

6 mushrooms, thinly sliced

Juice of ½ lemon

2 tablespoons Teriyaki sauce

1 tablespoon peanut oil

STEP ONE

- Lay two 14x20 inch sheets of heavy duty foil on a flat work surface. Arrange ½ of the onion, ginger, red pepper and mushrooms in the center of each foil. Top each vegetable group with ½ of the fish fillets. Sprinkle each fish and vegetable combination with lemon juice, Teriyaki sauce and oil.

STEP TWO

- Bring long sides of foil together, fold edges together to seal. Fold over short ends several times to seal.

STEP THREE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 180°C. Place both foil packages side by side directly on wire rack and cook for 15 minutes. Carefully open packages. Serve fish with vegetables and broth.

GRILLED TUNA STEAKS (SWORDFISH AND SALMON)

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: 8 minutes

Marinate: 30 minutes

4 ¾ inch tuna steaks, 6 ounces each





Marinade:

- 1/4 cup soy sauce
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- 6 green onions, trimmed and thinly sliced, including green tops
- 2 tablespoons vegetable oil

STEP ONE

- Prepare marinade: combine soy sauce, lemon juice, green onion and oil in a shallow pan. Add steaks and turn once to coat in marinade. Cover and refrigerate for 30 minutes.

STEP TWO

- Place elevated wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 240°C. Set steaks directly on wire rack and grill for 8 minutes.

NOTE: Swordfish or salmon steaks can be substituted for tuna.

VEGETABLES

- Preparing vegetables in the convection oven combines the two most popular techniques in cooking. You have the roasted flavors associated with a conventional oven at microwave speeds. The convection oven opens the door to an entirely new world of vegetable cookery.

FRENCH FRIES

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: 10 minutes

2 medium potatoes, washed and peeled

STEP ONE

- To make French fries slice potatoes into 1/2 inch spears.

STEP TWO

- Place wire rack into glass bowl of oven. Spread Potatoes evenly in a 9 inch non-stick baking pan. If desired, brush or toss with a small amount of oil for added crispness.

STEP THREE

- Reduce heat to 200°C and cook potatoes for 10 minutes for French fries. Reduce temperature to 180°C and cook 5 minutes more for chips.

POTATOES BAKED IN JACKETS

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: 35 minutes

4 medium-sized baking potatoes, washed





4 teaspoons butter or margarine, room temperature

Garlic salt to taste

Black pepper to taste

STEP ONE

- Dry potatoes with paper towel. Pierce skin several times with a fork. Rub skin of each potato with a teaspoon of butter. Sprinkle with desired amount of garlic salt and pepper. Wrap each potato in a piece of aluminium foil.

STEP TWO

- Place wire rack into glass bowl of oven. Set potatoes directly on wire rack. Reduce heat to 220°C. Bake for 30 minutes or until a fork can easily be pressed into center of potato. Remove foil before serving.

TIP: You can cook potatoes along with a roast. Set potatoes around meat or on the elevated cooking rack and adjust baking time to 35 minutes.

CAULIFLOWER AU GRATIN

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 to 6 servings

Cooking time: 17 minutes

1 small cauliflower

4 tablespoons butter or margarine

3 tablespoons flour

1 ½ cups milk

¾ cup grated mild cheddar cheese

Salt and pepper to taste

½ cup fresh bread crumbs

STEP ONE

- Cut cauliflower into large florets, discarding center stalk. Cook for 5 minutes in boiling salted water. Drain and set cauliflower aside.

STEP TWO

- Melt 3 tablespoons of butter in a saucepan. Stir in flour and cook for 1 minute. Cook and stir until sauce is smooth and thickened. Stir in ½ cup cheese and blend smooth. Season with salt and pepper, remove from heat.

STEP THREE

- In a small mixing bowl, combine bread crumbs with remaining ¼ cup cheese and butter. Mix thoroughly.

STEP FOUR

- Put cauliflower in an oven-proof casserole. Pour in cheese sauce and top with an even coating of bread crumb mixture.

STEP FIVE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Set casserole directly on wire rack. Turn temperature to 165°C and cook for 15 to 20 minutes, until crust turns golden brown.

TIP: This dish can be made in advance and heated at the last minute. Extend cooking time to 25 minutes.





ROASTED VEGETABLES

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: 23 minutes

1 pound of vegetables, such as sweet potatoes, eggplant, zucchini, yellow squash, onions, green tomatoes

3 tablespoons vegetable oil

½ teaspoon garlic salt

¼ teaspoon black pepper

STEP ONE

- Wash and dry vegetables. Cut into chunks approximately ½ x2 inch.

STEP TWO

- In a pot with a lid, combine oil with garlic salt and pepper. Add vegetable slices and secure lid. Toss vegetables vigorously in pot.

STEP THREE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Arrange vegetables directly on wire rack. Reduce heat to 240°C and roast for 20 minutes.

TIP: You can roast vegetables at the same time that you cook a roast. Either arrange vegetables directly on rack with meat or set them on the top rack. Cooking time will increase to 35 minutes.

BABY ROSEMARY POTATOES

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 6 servings

Cooking time: 40 minutes

2 pounds baby potatoes, washed

2 tablespoons butter or margarine

2 tablespoons vegetable oil

1 teaspoon grated orange peel

2 cloves garlic, peeled and minced

Salt and black pepper to taste

2 teaspoons chopped fresh rosemary or ½ teaspoon of dry rosemary

STEP ONE

- Heat butter and oil in saucepan with orange peel, garlic, salt, pepper and rosemary. Add potatoes and toss.

STEP TWO

- Place wire rack into glass bowl of oven. Arrange potatoes directly on wire rack. Reduce temperature to 180°C and roast for 40 minutes.

TIP: For large potatoes, halve or quarter them before roasting.





STEAMED VEGETABLES

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

- Clean and cut vegetables as desired. Wrap a small amount of vegetables with foil, making several packages. Before sealing, sprinkle 1 teaspoon of water into each package. Seal tightly. Place them directly around food already cooking, or directly on the wire rack. Most soft vegetables (such as zucchini, onions, peas) will take 15 to 20 minutes and most hard vegetables (such as carrots and potatoes) will take 30 to 40 minutes. Test for doneness.

BREADS

- The convection oven harnesses convection circulation with extraordinary results. The air circulation creates a vacuum, which means that any bread baked in the convection oven will actually be pulled up, increasing its size. The crust is crispy, while the inside is tender and delicious. If you don't want a crisp crust, simply cover the bread with a foil tent for $\frac{3}{4}$ of the baking time. The result is a bread with a good chewy crust. The forced air circulation bakes food evenly, without any fear of the conventional oven hot-spots. The result: perfect baked goods.

YANKEE CORNBREAD

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes one loaf

Baking time: 25 minutes

1 cup all-purpose flour

$\frac{1}{4}$ cup sugar

3 teaspoons baking powder

$\frac{1}{2}$ teaspoon salt

1 cup yellow cornmeal

1 egg, beaten

$\frac{1}{4}$ cup vegetable oil

1 cup milk

STEP ONE

- Combine flour, sugar, cornmeal, baking powder and salt. Set aside. Combine milk, egg and oil, mixing well. Add liquid mixture to flour mixture, mixing just until dry ingredients are moistened. Spoon batter into a greased 8x8 inch pan.

STEP TWO

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 220°C. Bake bread for 20 to 25 minutes. Cut into squares and serve hot with butter and honey.

HEARTY WHOLE WHEAT BREAD

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.





Makes 6 little loaves, 5 $\frac{3}{4}$ x 8 $\frac{1}{4}$ inches

Baking time: 20 minutes

3 cups whole wheat flour

2 $\frac{1}{2}$ cups all purpose flour

1 tablespoon dry yeast or 1 package

3 tablespoons sugar

2 $\frac{1}{3}$ cups warm water (50°C to 55°C)

1 teaspoon salt

$\frac{1}{4}$ cup vegetable oil

STEP ONE

- In a large bowl combine flours, sugar and salt. Sprinkle yeast over warm water in a small bowl. Stir to soften and combine. Add oil. Pour liquid ingredients into dry ingredients. Mix with hands until well combined.

STEP TWO

- Turn out dough onto lightly floured surface. Knead for 3 minutes. Place dough in an oiled bowl, turn once to coat with oil. Cover with plastic wrap and allow to rise for 1 to 1 $\frac{1}{2}$ hours.

STEP THREE

- Punch down dough. Turn out onto lightly floured surface. Form into a log shape. Using a sharp knife divide dough into 6 equal pieces. Shape each piece into a small loaf. Place each loaf into greased 5 $\frac{3}{4}$ x 3 $\frac{1}{4}$ inch pans. Allow to rise for 30 minutes.

STEP FOUR

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 180°C. Bake bread, 3 loaves at a time, for 20 minutes. Turn bread out immediately onto wire rack.

COLONIAL MINI LOAVES

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 6 little loaves, 5 $\frac{3}{4}$ x 3 $\frac{1}{4}$ inches

Baking time: 20 minutes

5 $\frac{1}{2}$ to 6 cups unbleached white flour 3 tablespoons sugar

1 tablespoon salt

$\frac{1}{4}$ cup vegetable oil

2 $\frac{1}{2}$ cups warm water (about 55° C)

2 packages or 2 tablespoons active dry yeast

STEP ONE

- In a small bowl, sprinkle the yeast over the warm water. Stir with a whisk or fork to combine. Add the sugar and oil.

STEP TWO

- In a large bowl, combine 5 $\frac{1}{2}$ cups of flour and the tablespoon of salt. Pour the yeast mixture into the flour mixture and,





using your hands, combine to form dough. If too dry, add more water. If too wet, add more flour.

STEP THREE

- Turn dough out onto lightly floured board. Knead for 3 to 5 minutes. Place dough into an oiled bowl, cover with plastic wrap and allow to rise until doubled, about 1 to 1 ½ hours.

STEP FOUR

- Punch down dough and turn out onto a lightly floured board. Shape dough into an oblong about 12 inches long. Divide oblong into 6 equal pieces. Shape each piece into a loaf and place into greased pans. Allow to rise 3 minutes.

STEP FIVE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 175°C. Place 2 or 3 pans directly onto the rack. Bake for 20 minutes. Remove from pans immediately; cool on a wire rack. Repeat baking with remaining loaves.

SUNSHINE ORANGE NUT BREAD

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes one 8 ½ x 4 ½ inch loaf

Baking time: 45 minutes

1 ½ cups all purpose flour

½ cup sugar

1 ½ teaspoons baking powder

1 ½ teaspoons baking soda

Pinch of salt

¼ cup vegetable oil

¼ cup applesauce

½ cup fresh orange juice

Grated rind of one large orange

2 eggs

1 cup chopped hazelnuts, pecans or walnuts

Glaze:

¼ cup orange juice

¼ cup sugar

STEP ONE

- In a large mixer bowl combine dry ingredients, except the nuts. Add the oil, applesauce, orange juice, rind and eggs. Beat on low speed just until combined. Stir in chopped nuts. Pour into greased 8 ½ x 4 ½ inch loaf pan.

STEP TWO





- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 175°C and bake loaf for 45 minutes.

STEP THREE

- Combine orange juice and sugar in a small saucepan and simmer for 5 minutes, stirring constantly. Spoon hot glaze over bread as soon as it comes out of the oven. Cool in the pan or on wire rack.

FROZEN PIZZA

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Cooking time: 7 minutes

One frozen pizza, no larger than 11 inches or use individual pieces

STEP ONE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Place the frozen pizza on the lower cooking rack. Place the elevated cooking rack upside down on top of the pizza so that the elevated rack is touching the top of the pizza (the extra rack is used because the strong force of the convection oven will blow the topping on the pizza around). Keep the temperature at 260°C and cook for 5 to 7 minutes.

TIP: Spray elevated rack with vegetable cooking spray.

CINNAMON PULL-APARTS

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 3 little loaves, 5 ¾ x 3 ¼ inches

Baking time: 20 minutes

Loaf:

¾ cup warm water (50°C to 55° C)

1 package or 1 tablespoon active dry yeast

¼ cup sugar

1 teaspoon salt

3 tablespoons margarine, melted

1 egg

2 ½ cups unbleached white flour

Topping:

¼ cup margarine, melted

¼ cup sugar mixed with 1 teaspoon cinnamon

STEP ONE

- Sprinkle yeast over warm water in a large bowl; stir until dissolved. Add sugar salt, margarine, egg and 1 ½ cups flour. Beat with wooden spoon until smooth.

STEP TWO





- Gradually add remaining flour Mix by hand until thoroughly mixed. Turn dough out onto lightly floured board. Knead until smooth, about 2 minutes.

STEP THREE

- Place dough in a lightly oiled bowl, cover with plastic wrap. Allow to rise for one hour. Punch down dough. Turn onto a lightly floured board. Shape into a log about 6 inches long. Divide the dough into 6 equal pieces. Divide each piece into 6 dough balls. Place 3 balls down one side of a greased 5¾x3¼x2 inch pan. Brush with melted margarine and sprinkle with cinnamon sugar. Slightly overlapping, place 3 more dough balls down the other side of the pan. Repeat brushing and sprinkling process.

STEP FOUR

- Allow loaves to rise for 30 minutes. Place wire rack in glass bowl of oven. Reduce heat to 175°C. Place pans on wire rack. Bake for 20 minutes. Remove bread from pans immediately and cool on wire rack.

DESSERTS

- The convection oven allows you to prepare your desserts while your main meal is cooking. Then, without having to clean the oven out, your desserts will cook while you are enjoying your main meal.

NEW ENGLAND BLUEBERRY CUSTARD

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 6 servings

Baking time: 50 minutes

3 cups fresh or frozen blueberries

6 eggs

¾ cup sugar

6 tablespoons all purpose flour

1 ¼ cups milk

¾ cup sour cream

1 teaspoon vanilla extract

STEP ONE

- Scatter berries in the bottom of deep 8 inch, ovenproof baking dish. Combine the eggs, sugar, flour, milk, sour cream and vanilla in a blender and blend at high speed for 1 minute, scraping down the sides of the jar once.

STEP TWO

- Pour the custard over the berries. Place the wire rack into the glass bowl of oven. Reduce heat to 200°C and bake for 45 to 50 minutes or until knife inserted comes out clean. Serve hot or warm.

APPLE-ALMOND PUDDING

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 6 servings





Baking time: 35 minutes

2 pounds of apples (approx. 6 medium-sized apples)

¼ cup water 1 tablespoon honey

½ cup fresh bread crumbs

6 tablespoons butter or margarine

1/3 cup sugar

½ cup ground almonds

Grated peel of 1 lemon

1 large egg

¼ cup sliced almonds

STEP ONE

- Peel, core and chop apples. In a saucepan, simmer apples with water until soft. Set aside.

STEP TWO

- In a mixing bowl, combine bread crumbs and honey. Spread mixture evenly over bottom of an oven-proof casserole, set aside.

STEP THREE

- In mixing bowl, cream the butter and sugar until smooth and light. Beat in ground almonds, lemon rind and egg until smooth.

STEP FOUR

- Spoon apples into the casserole and cover with batter. Sprinkle with sliced almonds.

STEP FIVE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Put casserole on rack. Reduce heat to 175°C and bake for 30 minutes, or until golden brown.

TIP: For a super – moist pudding, cover casserole with aluminum foil for the first 15 minutes of bakind.

BAKED APPLES

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Baking time; 35 minutes

4 large cooking apples, washed

2 tablespoons brown sugar

½ cup dried mixed fruits, chopped

½ cup water

Whipped cream or vanilla yogurt (optional)

STEP ONE

- Remove cores from apples. Using the tip of a sharp knife, score the skin around the middle of each apple. Stand apples up in an oven-proof casserole.





STEP TWO

- In a mixing bowl, combine brown sugar with dried fruits. Divide fruits among the four apples. Stuff the holes. Pour water into bottom of casserole

STEP THREE

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 220°C. Put casserole on wire rack and bake for 25 to 30 minutes or until soft. Serve with whipped cream or vanilla yogurt.

OLD FASHIONED BREAD AND BUTTER PUDDING

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes 4 servings

Baking time 30 minutes

8 thin slices white bread, crusts removed

4 tablespoons butter

½ cup currants or raisins

2 tablespoons brown sugar

2 tablespoons white sugar

2 large eggs

2 cups milk

1 teaspoon ground cinnamon

2 teaspoons brown sugar (for dusting)

STEP ONE

- Butter one side of each bread slice. Cut 4 bread slices in half on the diagonal. Cut remaining four bread slices into quarters. Set aside.

STEP TWO

- Line the sides of an oven-proof casserole with the bread halves, butter side against the dish. Arrange half the remaining bread in the bottom of the casserole. Sprinkle with half the currants and brown sugar. Make a second layer with remaining bread, currants and brown sugar. Set aside.

STEP THREE

- In a mixing bowl, whisk together white sugar, eggs and milk. Pour mixture into casserole, dust with cinnamon and let stand for 30 minutes.

STEP FOUR

- Cover casserole with foil. Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 175°C. Set casserole directly on wire rack and bake for 30 minutes. Sprinkle with 2 teaspoons brown sugar before serving.

JAMAICAN BANANAS FOSTER

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.





Makes 4 serving

Baking time: 20 minutes

4 firm bananas, halved lengthwise

¼ cup butter or margarine, softened

½ cup brown sugar

1 ½ tablespoons lemon juice

1/3 cup banana liqueur or rum

¼ cup brandy, warmed

Vanilla ice cream

STEP ONE

- Place wire rack into glass bowl of oven. In a 9 or 10 inch oven-proof casserole, combine softened butter and brown sugar. Reduce heat to 240°C. Place casserole on rack. Cook for 5 minutes.

STEP TWO

- Add lemon juice and rum or banana liqueur; continue cooking for 10 minutes. Add sliced bananas, turning once to coat with sauce. Cook 5 more minutes.

STEP THREE

- At the table, pour warmed brandy over bananas and ignite. When flames go out, serve over ice cream.

RICH AND DARK FUDGE CAKE

! Remember to preheat the convection oven to 250°C for 6 minutes before following recipe cooking temperature.

Makes one 8x8 inch cake

Baking time: 35 minutes

1 cup flour

1 cup sugar

½ cup cocoa

1 teaspoon baking powder

1 teaspoon baking soda

½ teaspoon salt

1 egg slightly beaten

½ cup milk

¼ cup vegetable oil

1 teaspoon vanilla

½ cup boiling water

STEP ONE

- In a large mixer bowl, combine dry ingredients. Add egg, milk, oil and vanilla and beat on medium speed for 2 minutes. Stir





in boiling water. Pour into greased 8x8 inch pan.

STEP TWO

- Place wire rack into glass bowl of oven. Reduce heat to 175°C and bake for 30 minutes. Cool in pan 10 minutes, remove from pan to wire rack. Cool completely. Frost as desired.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

SYMPTOM	PROCEDURES
The convection oven will not turn on	<ul style="list-style-type: none">Check if the power cord is plugged into AC outlet.Secure the lid all the way down. NOTE: this "PUSH DOWN" motion acts as a safety switch and will not allow the convection oven to work when in the up-right position.
The convection oven will not heat up	<ul style="list-style-type: none">Check the temperature control dial if it is set for a high enough temperature.
Lid or bowl is cracked	<ul style="list-style-type: none">Order replacement from the service department at once.

SPECIFICATION

Power supply	220-240 V, 50Hz
Power	1300 W
Net/Gross Weight	7.5 kg / 8.0 kg
Gift box dimension (L x W x H)	385 mm x 385 mm x 250 mm
Capacity	12 L

Ur aut deste arum que vid quiatec tatintis de volorep rovitae porrum re ipsant, ent asi que et labo. Et adia consentur? Quiatusa sam, nonsequae net evelenimus arum ius consequere cor archil ipiet minullu ptibus molorem arum quaecul laboribusae reiuria sim am duntibus corum est, as ventior eriandi tatur?

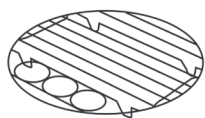
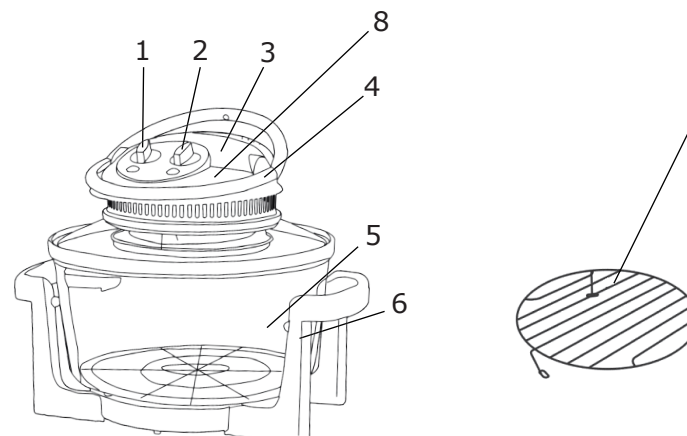
Hent voluptae nonescitas ex etur, volora dolut es etusam, eiciaspl ellaciti occusdae plabore, quatus aut endignatis quatincid utem





ОПИСАНИЕ

1. Таймер на 60 минут со световым индикатором
2. Регулятор температуры со световым индикатором
3. Крышка (моторный отсек)
4. Ручка с защитным регулятором
5. Стеклокастрюля
6. Ненагревающиеся ручки
7. Верхняя решетка
8. Функция разморозки и самоочистки



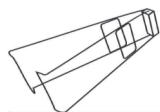
НИЖНЯЯ РЕШЕТКА

Используется для всех рецептов. Перед началом приготовления установите решетку на дно стеклокастрюли, кроме случаев, когда особо оговаривается использование другой решетки.



КОЛЬЦО ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ ВНУТРЕННЕГО ОБЪЕМА

Устанавливается между стеклокастрюлей и крышкой для удобства приготовления крупных продуктов, например, индейки.



ЩИПЦЫ

Используется для извлечения горячих решеток и приготовленной пищи из стеклокастрюли.



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.
- Электрошнур не должен свисать с края стола.
- Прибор должен находиться на устойчивой горизонтальной поверхности.
- Прежде чем переносить прибор, не забудьте отключить его от сети питания.
- Поверхность прибора нагревается во время работы - следите за тем, чтобы дети не прикасались к горячим поверхностям!
- Перед включением убедитесь, что прибор закрыт крышкой.
- Не используйте прибор с поврежденным проводом или вилок, или после обнаруженных в приборе неполадок.
- Передвигайте прибор только двумя руками.
- Перед чисткой отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть.
- Не допускайте попадания влаги на крышку.

ВНИМАНИЕ: ВСЕ СТЕКЛЯННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ ОЧЕНЬ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИКОСНОВЕНИЕ К НИМ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ОЖОГА. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НИМ, ПОКА ПРИБОР НЕ ОСТЫЛ.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ПЕЧИ

- Купив конвекционную печь, вы можете готовить вкуснейшие, полезные блюда менее чем за половину времени, отнимаемого традиционной готовкой. Столь необычный результат достигнут благодаря принципиально новому подходу к процессу приготовления пищи.
- Профессиональным поварам давно известно, что, нагнетая горячий воздух, можно существенно повысить возможности обычной печи.
- Конвекционная печь сделана из стекла, а не из металла, поэтому вы можете наблюдать за процессом приготовления блюда со всех сторон.
- Конвекционная печь состоит из круглой кастрюли и крышки со встроенным вентилятором. Благодаря вентилятору горячий воздух поступает сверху вниз, по сторонам кастрюли, а затем - снизу вверх, обратно к вентилятору. Это создает вихревые потоки постоянно движущегося раскаленного воздуха, который быстро и качественно готовит вам пищу.

Другие преимущества:

- Мясо и птица покрываются поджаристой хрустящей корочкой со всех сторон, оставаясь внутри мягкими и сочными.
- Тонкие кружки картофеля после «воздушной обжарки» с небольшим добавлением масла становятся золотистыми и хрустящими.
- Хлеб и кондитерские изделия лучше подходят и получаются более воздушными и нежными, чем в обычной печи.
- Конвекционная печь быстро размораживает замороженные продукты.



- По сравнению с традиционной печью, вы экономите до 30 процентов энергии.
- Конвекционная печь превосходно обжаривает-жарит-печет-парит пищу.
- Простота в обращении – необходимо всего лишь установить время и температуру.
- Горячий воздух циркулирует вокруг пищи, поэтому она готовится равномерно.
- Конвекционная печь обладает встроенной системой очистки.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Прежде чем готовить в конвекционной печи первый раз, ее следует прогреть.
- Во время подготовки прибора вы почувствуете легкий запах гари. Это выгорают излишки смазки, что не нанесет вреда ни вам, ни печи.
- Вставьте электрошнур одним концом в крышку, а другим – в розетку.
- Протрите внутреннюю часть стеклянной кастрюли пористой губкой.
- Установите крышку на кастрюлю.
- Приведите ручку с защитным выключателем в горизонтальное положение.
- Включите печь, для этого установите регулятор температуры на 250°С, таймер на 6 минут.
- После выключения дайте прибору остыть в течение 5 минут.
- Снова протрите стеклянную кастрюлю пористой губкой.

ВАША КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ ГОТОВА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Перед включением убедитесь, что терморегулятор и таймер установлены в позицию “Выкл”.
- Вставьте электрошнур одним концом в крышку, а другим – в розетку.
- Поставьте нижнюю решетку в стеклянную кастрюлю. Продукты кладутся непосредственно на решетку, кроме случаев, когда в рецептах оговорено использование специальной посуды.
- Установите крышку на кастрюлю и приведите ручку с защитным выключателем в горизонтальное положение.
- Установите время и температуру приготовления. С этого момента печь начнет работать, и загорятся световые индикаторы.
- Когда процесс готовки будет окончен, раздастся звуковой сигнал.
- Если ручка с защитным выключателем поднята в вертикальное положение во время приготовления, таймер и нагревательный элемент прибора прекратят свою работу.





ЧИСТКА И УХОД

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не опускайте крышку прибора в воду или в другие жидкости.

- Отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть.
- Протрите крышку и отсек вентилятора с помощью губки или тряпочки, смоченных в средстве для мытья посуды.
- Не используйте для чистки проволочные мочалки или абразивные чистящие вещества.
- Промойте решетки в растворе средства для мытья посуды.
- После чистки вытрите их насухо.

САМООЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ КАСТРЮЛИ

- Для самоочистки стеклянной кастрюли налейте в нее горячей воды до уровня 3,8 см (1,5 дюйма) от дна кастрюли.

УРОВЕНЬ ВОДЫ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ 3,8 см (1.5 дюйма).

- Добавьте немного средства для мытья посуды.
- Закройте кастрюлю крышкой и включите прибор в сеть питания. Приведите ручку с защитным выключателем в горизонтальное положение.
- Установите таймер на 10 минут.
- Регулятор температуры переведите в положение "Самоочистка". В течение 1-2 минуты прибор будет нагреваться.
- По завершении процесса промойте кастрюлю теплой водой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

- Стеклянную кастрюлю и решетки можно мыть также в посудомоечной машине.
- Не используйте для чистки крышки печи посудомоечную машину. Никогда не опускайте крышку прибора в воду или в другие жидкости.
- Перед тем как поместить стеклянную кастрюлю в посудомоечную машину, выньте ее из корпуса прибора.

ЗАПОМНИТЕ:

- Прежде чем чистить крышку, отключите прибор от сети питания.
- Перед чисткой прибора дайте ему полностью остыть.
- Никогда не опускайте крышку прибора в воду или в другие жидкости.
- Во время самоочистки кастрюли уровень воды не должен превышать 3,8 см (1.5 дюйма).
- Не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

Чтобы пользоваться всеми возможностями конвекционной печи, примите несколько кулинарных советов:

- **КОГДА ВОЗМОЖНО, КЛАДИТЕ ПИЩУ ПРЯМО НА РЕШЕТКУ**
Это позволяет горячему воздуху свободно циркулировать вокруг продукта и готовить его без переворачивания.
- **КАК РАСПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ИХ НАИЛУЧШЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Помещая несколько кусков продукта на решетку, помните, что между ними и стенкой стеклянной кастрюли должно оставаться как минимум 1,3 см (0,5 дюйма). Это пространство позволит воздуху свободно циркулировать внутри аэрогриля. Также избегайте помещать один продукт на другой, стремясь приготовить больше продукта одновременно: для хорошего приготовления горячий воздух должен свободно циркулировать вокруг продукта.
- **КАК НЕ ДАТЬ ПРОДУКТУ ОСТЫТЬ**
- После того как пища готова, установите терморегулятором 150°C. Это сохранит вашу пищу горячей и хрустящей до тех пор, пока Вы не будете готовы подать ее на стол.
- **КАК ЕЩЕ БОЛЬШЕ ОБЛЕГЧИТЬ ЧИСТКУ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ**
- Для легкости чистки от жира и отходов обработайте перед приготовлением антипригарным веществом прибор, решетки и противни.
- **О НЕКОТОРЫХ РЕЦЕПТАХ**
Как правило, рецепты блюд, предназначенные для печей, требуют того же температурного режима, но меньше времени, чем для конвекционной печи.

ВНИМАНИЕ! НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРО ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ.

- **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Время приготовления, указанное в приведенных ниже рецептах, справочное. Вы сами, исходя из веса продукта, должны решить, сколько времени потребует его приготовление. Также возможна небольшая температурная поправка, в зависимости от задуманной вами степени «пропеченности» продукта. Работая с конвекционной печью, мы рекомендуем Вам пользоваться термометром для мяса. Наблюдать за процессом приготовления следует через стеклянные стенки кастрюли.

ВЫБОР ПРОДУКТОВ

МЯСО

- Говядина Выбирайте сочное, красное мясо с мелковолокнуистой структурой и небольшими прослойками жира.
- Баранина Выбирайте постное мясо. Оно должно быть мягким, розовато-красным и мелковолокнуистым.
- Свинина Выбирайте постное мясо. Оно должно быть бледно-розовым, мелковолокнуистым и свежим на запах.



РЫБА

- Целая Выбирайте только свежую рыбу с прозрачными выпуклыми глазами и ярко-красными жабрами - это верный признак свежести. Чешуя должна быть блестящей и чистой, без слизи. Рыба должна быть свежей на вид и пахнуть морем; ее плоть должна быть упругой и пружинить при нажатии.
- Филе Выбирайте только плотное, необесцвеченное филе, приятно пахнущее морем. Филе не должно быть «вялым», мягким и давать воду при нажатии.

ПТИЦА

- Выбирайте только свежую на вид и на запах птицу.

ОВОЩИ/ФРУКТЫ

- Выбирайте яркие, спелые фрукты, не битые и без пятен. Овощи должны быть твердыми и яркими. Старайтесь избегать овощей, плотно упакованных в целлофановую пленку - они быстро портятся. Никогда не используйте в пищу вялые мягкие овощи.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

- Тщательная подготовка продуктов способствует приготовлению вкусной, здоровой пищи. Не забывайте удалить с мяса излишки жира. Очистите и порежьте овощи или другой гарнир, удаляя с них пятна и следы ударов. Всегда используйте только самое свежее мясо и овощи.
- Не забывайте, что каждое блюдо требует своего времени приготовления. Когда несколько блюд готовятся одновременно, это надо рассчитывать заранее.

СЕРВИРОВКА

Вот несколько простых советов, как украсить ваш стол и придать обычным блюдам праздничный вид:

- Нарезанный свежий хлеб положите в корзинку, выстланную яркими салфетками. Подавайте хлеб вместе с маслом или маргарином, тертым сыром, чесночной солью или вашей любимой приправой.
- Мясные блюда выглядят более привлекательно, если их подавать на больших блюдах, украшенных свежей зеленью петрушки, колечками моркови и «розочками» из редиски.
- Подавайте соусы в красивой фарфоровой или стеклянной посуде с ложкой внутри.
- Цветы на столе - всегда отличное украшение, но помимо них можно использовать статуэтки и красивые домашние растения.
- Свечи придают столу атмосферу интимности и уюта. Зажгите небольшие плоские свечи и пустите их плавать по воде, налитой в большой прозрачный сосуд. Теперь выключите электрический свет... Эффект будет просто потрясающий!



СПРАВКА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

МЯСО И РЫБА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРАТУРА	СОВЕТЫ
Отбивная из говядины Без кости С костью	25-30 минут на 0,4 кг 20-25 минут на 0,4 кг	175°C (350°F) 175°C (350°F)	Полить Вашим любимым соусом
Мясная запеканка (0,8 кг) Гамбургеры 4 бургера (по 0,1кг)	50-60 минут 10 минут (полусыр.) 12 (средн. готовн.) 14 (хор. прожарен.)	175°C (350°F) 240°C (464°F)	Полить томатной пастой Гриль на нижней решетке
Хот-доги (по 60 гр) Грудинка или вырезка	4 минут 10 минут (полусыр.) 12 (средн. готовн.) 14 (хор. прожарен.)	240°C (464°F) 240°C (464°F)	Гриль на верхней решетке Гриль на верхней решетке
Хвосты омара	12 минут	230°C (450°F)	Снять панцирь. Верхняя решетка Нижняя решетка
Свиное филе Свиные отбивные Колбаски (0,4 кг) Баранья нога	23 минут 8-10 минут 10 минут 20 минут (полусыр.) 25 (средн. готовн.) 30 (хор. прожарен.)	185°C (365°F) 240°C (464°F) 200°C (392°F) 200°C (392°F)	Верхняя решетка Верхняя решетка Первые 20 мин. готовить при темп. 240° Верхняя решетка
Рыба в сухарях (мороженая) Бекон (0,4 кг)	На 5-7 минут меньше, чем на упаковке 10 минут	200°C (392°F) 185-200 °C (365-392°F)	Любая решетка или обе одновременно





ПТИЦА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	СОВЕТЫ
Цыпленок (1,4 кг)	25 минут	240°C (464°F)	Нижняя решетка, обмазать соусом в последние 10 мин.
¼ часть	35 минут	240°C (464°F)	
½ часть	15 минут на 0,4 кг	240°C (464°F)	
Целиком	10 минут	240°C (464°F)	Верхняя решетка
Цыплячья грудка (без кости)	20-25 минут	240°C (464°F)	Нижняя решетка
Цыплячья грудка (с костью)	12 минут на 0,4 кг	200°C (392°F)	Сдобрить приправами
Индейка (не фаршированная)	45-60 минут	200°C (392°F)	Сдобрить приправами
Грудка индейки (1,2 кг)	20 минут на 0,4 кг	200°C (392°F)	Сдобрить приправами
Куры			

ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	СОВЕТЫ
Сдобные булочки	10 минут	200°C (392°F)	6 специальных противней Антипригарный противень 23 см Перед выпечкой дать подойти вдвое Нижняя решетка. Смазать решетку жиром Нижняя решетка. Смазать решетку жиром
Бисквиты	9 минут	225°C (437°F)	
Рулеты	15 минут	175°C (350°F)	
“Такос” (мороженые)	6-7 минут	230°C (450°F)	
Шокол. пирожные с орехами	20 минут	175°C (350°F)	

ОВОЩИ	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	СОВЕТЫ
Печеный картофель	35-45 минут	200°C (392°F)	Нижняя решетка. Смазать решетку жиром Нижняя решетка. Очистить початки и вымочить их 15 минут перед приготовлением Верхняя решетка. Смазать решетку жиром
Кукуруза в початках (4 початка)	20 минут	200°C (392°F)	
Картофель-фри	10 минут или до хрустящей корочки (слегка сбрызнуть маслом, чтобы “позолотилась”)	230°C (450°F)	



РЕЦЕПТЫ

ЗАКУСКИ

- С конвекционной печью большинство замороженных закусок будет готово через 4-8 минут после того, как вы вынули их из морозилки. Кроме того, вы можете придумать собственные закуски и моментально приготовить их в конвекционной печи.

ВНИМАНИЕ! НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРО ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ, ДЛЯ ЭТОГО УСТАНОВИТЕ РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ НА 250°C, ТАЙМЕР НА 6 МИНУТ!

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С АПЕЛЬСИНОМ

6-8 порций

Мариновать: 4-8 часов

Время приготовления: 25 минут

3 фунта (1,2 кг) свиных ребрышек

Маринад:

2 апельсина

2 столовых ложки меда

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка ворчестерширского соуса

1 столовая ложка соевого соуса

Соль и перец по вкусу

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Разрезать ребрышки на порции, отложить в сторону.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Приготовить маринад: на самой мелкой терке натереть кожуру одного апельсина и положить ее в кастрюлю. Туда же выжать сок обоих апельсинов и добавить мед, лимонный сок, ворчестерширский и соевый соус. Довести до кипения на медленном огне. Периодически помешивая, готовить соус 10 минут. Затем хорошо остудить.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Вылить маринад на ребрышки, накрыть крышкой и поставить в холодильник как минимум на 4 часа.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП

- Поставить решетку в стеклянную кастрюлю печи. Снять маринад с ребрышек и сохранить его для дальнейшей поливки. Положить ребрышки прямо на решетку. Установить термостат на 200°C, таймер на 10 минут. Далее уменьшить температуру до 180°C готовить в течение 10-15 минут. Каждые пять минут поливать ребрышки оставшимся маринадом.



ЧЕСНОЧНЫЕ ТОСТЫ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 6 минут

1 французская или итальянская булочка

0,5 стакана сливочного масла комнатной температуры

2 столовых ложки тертого сыра Пармезан

2 зубца чеснока, очищенных и мелко порезанных

Соль и перец по вкусу

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Порезать булку по диагонали на куски толщиной в один дюйм (2,5 см).

ВТОРОЙ ЭТАП

- Тщательно смешать масло, пармезанский сыр, чеснок, соль и перец. Получившуюся смесь нанести на одну сторону кусков хлеба.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Поставить решетку в стеклянную кастрюлю печи. Положить 4-5 кусков хлеба прямо на решетку. Установить термостат на 220°C, таймер на 6-7 минут.
- Хлеб должен стать золотисто-коричневым. Повторите всю процедуру с оставшимися кусками.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для «травяных хлебцев» вместо чеснока добавьте в масло 2 столовых ложки нарезанной зелени петрушки, базилика или розмарина.

ПРЯНЫЕ КРЫЛЫШКИ

!Не забудьте про предварительный прогрев

6 порций

Мариновать: как минимум 30 минут

Время приготовления: 30 минут

3 фунта (1.2 кг) куриных крылышек

Маринад:

0,5 стакана соевого соуса

0,5 стакана растительного масла

1 столовая ложка острого масла чили

1 большой зубец чеснока, мелко порезанный

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Приготовить маринад: смешать в большой кастрюле соевый соус, масло, масло чили и чеснок. Положить туда куриные крылышки и перемешать. Поставить в холодильник как минимум на 30 минут.



ВТОРОЙ ЭТАП

- Установить в стеклянной кастрюле прибора обе решетки. Слейте маринад с крылышек. Разместить крылышки прямо на решетках – одинаковое количество на верхней и нижней. Установить термостат на 230°C, таймер на 10 минут. Далее уменьшите температуру до 200°C и готовьте в течение 10 минут. Выньте верхнюю решетку с крылышками. Снова установите термостат на 230°C, таймер на 10 минут.

МЯСО, РЫБА, ПТИЦА

- Конвекционная печь – идеальный прибор для приготовления всех видов мяса, рыбы и птицы. Вентилятор конвекционной печи заставляет горячий воздух циркулировать вокруг мяса, обтекая его со всех сторон. Этот процесс настолько скор, что мясо жарится, не теряя своей сочности. Мясо, приготовленное в приборе-это смесь аромата настоящей жаровни и скорости микроволн.

ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 20 минут на фунт (0,4 кг), или примерно 1 час 20 минут на 1 цыпленка (примерно 3,5-4 фунта)

Приправа:

- 1 столовая ложка сливочного масла
- 1 небольшая луковица, очищенная и мелко порезанная
- 4 унции (120 гр.) грибов, тонко порезанных
- 1,5 стакана мягких хлебных крошек
- 1 столовая ложка резаной зелени петрушки
- 1 чайная ложка тертой цедры лимона
- 0,25 чайной ложки сухого майорана
- 0,125 чайной ложки мускатного ореха

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Удалить с цыпленка излишки жира. Промыть цыпленка холодной водой, промокнуть салфеткой.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Растопить масло в кастрюле на среднем огне. Добавить лук и тушить примерно 1 минуту, пока он не размягчится. Добавить грибы и тушить 1 минуту. Добавить хлебные крошки, соль, перец, петрушку, цедру лимона, майоран, мускатный орех и яйцо; всё тщательно перемешать. С помощью ложки начинить цыпленка полученной смесью. Натереть кожу цыпленка солью и перцем.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Поставить решетку в стеклянную кастрюлю печи. Положить цыпленка прямо на решетку. Установить термостат на 185°C, таймер на 20 минут.



ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Мариновать: как минимум 1 час

Время приготовления: 25 минут

Цыпленок весом примерно 4 фунта (1,5 кг), разрезанный на 4 части

Маринад:

1 столовая ложка растительного масла

0,5 чайной ложки приправы Чили

1 небольшая луковица, очищенная и тонко порезанная

2 зубца чеснока, очищенных и мелко порезанных

2 столовых ложки соевого соуса

0,5 стакана воды

2 столовых ложки лимонного сока

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Удалить с цыпленка лишний жир.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Нагреть масло с приправой чили в кастрюле на среднем огне. Добавить лук и тушить одну минуту. Добавить чеснок и тушить ещё одну минуту. Добавить соевый соус, воду и лимонный сок. Довести до кипения, затем убавить огонь и «томить» 3 минуты. Уложить цыпленка в стеклянную посуду. Остудить маринад. Залить цыпленка маринадом, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 1-3 часа.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Поставить решетку в стеклянную кастрюлю печи. Слить маринад из посуды с цыпленком и сохранить его. Положить цыпленка прямо на решетку. Установить режим конвекционной печи. Установить термостат на 180°C, таймер на 25 минут.
- Через 10 минут полить цыпленка маринадом. Довести оставшийся маринад до кипения; залить им цыпленка перед подачей к столу.

ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА

!Не забудьте про предварительный прогрев

8 порций

Время приготовления: не фаршированная - 12 минут на фунт (0,4 кг), или 2 часа на всю индейку; фаршированная - 15 минут на фунт (0,4 кг) или 2,5 часа

Потребуется кольцо-увеличитель, чтобы индейка полностью вошла в печь

1 индейка, 10 фунтов

0,25 стакана растительного масла, растопленного сливочного масла или маргарина





Соль и перец (по желанию)

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Промыть индейку холодной водой, промокнуть салфеткой. Удалить лишний жир.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Установить решетку в стеклянной кастрюле печи. Положить индейку прямо на решетку; если требуется, установить кольцо-увеличитель на верхнем крае стеклянной кастрюли. Установить термостат на 200°C, таймер на 2 часа.
- Через каждые 20 минут индейку следует поливать растительным маслом или растопленным сливочным маслом/маргарином (это поможет сохранить сочность индейки); по желанию, добавить соль и перец.

Начинка:

4 стакана хлебных кубиков или мягких хлебных крошек

2 стакана нарезанной зелени сельдерея

1 стакан нарезанного лука

0,5 стакана маргарина

1 чайная ложка тимьяна

1 чайная ложка майорана

0,5 стакана крепкого бульона из индейки, куриного бульона или воды, соль и перец по вкусу

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Растопить маргарин на большой сковороде. Добавить лук и сельдерей, тушить 5 минут.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Добавить хлебные кубики или хлебные крошки, майоран и тимьян. Помешивать. Добавить бульон или воду. Добавить соль и перец. Перемешать.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Перед самой готовкой нафаршировать начинкой шею и внутреннюю часть индейки. Готовить согласно времени, указанному для фаршированной индейки.

ФИЛЕ-ГРИЛЬ

!Не забудьте про предварительный прогрев, для этого установите термостат на 250°C, таймер на 6 минут!

4 порции

Время приготовления: полусырое филе 8-10 минут, средней готовности 10-12 минут, хорошо прожаренное 12-14 минут

1 кусок мясного филе до 1 дюйма толщиной

2 зубца чеснока, очищенных и раздавленных

Соль и перец по вкусу

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Натереть обе стороны филе чесноком. Сдобрить солью и перцем.

ВТОРОЙ ЭТАП





- Используйте верхнюю решетку, так, чтобы филе находилось в верхней части стеклянной кастрюли прибора. Положить филе прямо на решетку. Установить термостат на 240°C, таймер на время, указанное выше.

“ФИЛЕ-МИНЬОН”-ГРИЛЬ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: полусырое 8-10 минут, средней готовности 12 минут, хорошо прожаренное 14 минут

* Не забудьте про предварительный прогрев

4 филе-миньона до 1 дюйма (2.5 см) толщиной

1 столовая ложка растительного масла

Соль и перец по вкусу

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Смазать филе маслом. Добавить соль и перец.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Используйте верхнюю решетку. Положите филе прямо на решетку. Установите термостат на 240°C, таймер на время, указанное выше.

ГАМБУРГЕРЫ И ХОТ-ДОГИ: ВМЕСТЕ И ОТДЕЛЬНО

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 8-12 минут

Гамбургеры:

Время приготовления: полусырые 10 минут, средней готовности 12 минут, хорошо прожаренные 14 минут

1 фунт (0,4 кг) куриного или мясного фарша

0,5 фунта (0,2 кг) хот-догов (4-5 хот-догов - 1,5-2 унций каждый)

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Слепить из фарша 4 бургера по 4 дюйма (10 см) в диаметре. В хот-догах сделать продольные надрезы по 0,25 дюйма (0,5 см) с интервалом в 1 дюйм (2,54 см).

ВТОРОЙ ЭТАП

- Вставить в прибор верхнюю решетку. Положить бургеры на решетку. Установить термостат на 240°C, таймер на время, указанное выше.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Положить хот-доги на верхнюю решетку. Установить термостат на 240°C, таймер на время, указанное выше.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите, чтобы гамбургеры и хот-доги приготовились одновременно, положите бургеры на нижнюю решетку. Установите термостат на 240°C, таймер на время, указанное выше. За 4 минуты до готовности бургеров, положите





хот-доги на верхнюю решетку и закройте крышку. Гамбургеры и хот-доги будут готовы одновременно.

ОТБИВНАЯ БЕЗ КОСТОЧЕК

!Не забудьте про предварительный прогрев

6 порций

Время приготовления: с кровью 1 час 40 минут, средней готовности 1 час 50 минут, хорошо прожаренная 2 часа

Отбивная на 4 фунта (1,5 кг) без косточек, перевязанная

Соль и перец по вкусу

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Хорошо натрите отбивную солью и перцем.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Установить решетку в стеклянной кастрюле прибора. Положить отбивную прямо на решетку. Установить термостат на 180°C, таймер на время, указанное выше.
- После готовности выключить подогрев, держать отбивную в печи еще 10 минут, затем порезать.

БАРБЕКЮ ИЗ ГОВЯДИНЫ «WESTERN»

!Не забудьте про предварительный прогрев

4-6 порций

Мариновать: как минимум 4 часа, лучше - оставить на всю ночь.

Время приготовления: 1 час 20 минут

1-1,5 фунтов (0,4-0,55 кг) небольших кусочков филе или грудинки без косточек

Маринад:

0,5 стакана яблочного уксуса

0,5 стакана воды

1 столовая ложка растительного масла

2 столовых ложки сухого лука или 1 небольшая тонко порезанная луковица

1 столовая ложка приправы

перец с лимоном

0,5 стакана консервированного томатного соуса

Соус барбекю:

Остаток маринада

1 стакан консервированного томатного соуса

0,5 стакана концентрированного соуса барбекю

1 столовая ложка коричневого сахара

Соль по вкусу



ПЕРВЫЙ ЭТАП

- В стеклянной посуде 9x13 дюймов (22x32 см) смешать ингредиенты маринада. Положить в маринад говядину и перемешать. Закрыть крышкой и убрать на ночь в холодильник.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Расстелить кусок толстой фольги размером примерно 14x20 дюймов (35x50 см). Вынуть мясо из маринада и уложить его на фольгу. Вылить на мясо примерно 0,3 стакана маринада. Соединить вместе длинные концы фольги, затем - короткие, для получения «запечатанного конверта».

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Установить решетку в стеклянной кастрюле прибора. Положить фольгу с мясом прямо на решетку. Установить термостат на 250°C, таймер на 10 минут. после этого установите термостат на 165°C, таймер на 1 час.
- Между тем, вылейте оставшийся маринад в кастрюлю и «потомите» его на огне 10 минут (или до тех пор, пока он не станет густеть). Добавить томатный соус, соус барбекю и сахар. Томить 5 минут.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП

- Щипцами осторожно извлечь и развернуть фольгу. Вылить на мясо 1/3 стакана соуса барбекю, снова закрыть фольгу и положить ее в прибор на 10 минут.
- Подавать на хлебе с остатками соуса.

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА ПО-КИТАЙСКИ

!Не забудьте про предварительный прогрев

8 порций

Мариновать: как минимум 2 часа

Время готовки: 1 час 10 минут

3 фунта (1,2 кг) бескостного свиного филе

Маринад:

0,5 стакана соуса хойсинг

0,25 стакана кисло-сладкого соуса

1 чайная ложка свежего мелко резаного имбиря или 0,5 чайной ложки молотого имбиря.

0,25 стакана апельсинового сока

2 зубца чеснока, очищенных и раздавленных

Соус:

1 стакан холодного куриного бульона

1 чайная ложка кукурузного крахмала, растворенная в 1 столовой ложке воды

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Удалить излишки жира с филе.



ВТОРОЙ ЭТАП

- Приготовить маринад: в большой стеклянной посуде смешать соус хойсинг, кисло-сладкий соус, имбирь, чеснок и апельсиновый сок. Добавить свинину и размешать. Закрыть крышкой и убрать в холодильник как минимум на 2 часа.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Поставить решетку в стеклянную кастрюлю прибора. Извлечь свинину из маринада, маринад сохранить. Положить свинину прямо на решетку. Установить термостат на 190°C, таймер на 1 час 10 минут. Когда свинина готова, вынуть ее из печи и, выждав 10 минут, порезать.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП

- Между тем: за 30 минут до готовности свинины приготовить соус. Вылить в кастрюлю остаток маринада, добавить бульон и крахмал. Томить 15 минут. Когда свинина готова, вылить в соус собравшийся в стеклянной кастрюле прибора сок. Томить еще 2 минуты.

ПЯТЫЙ ЭТАП

- Порезать свинину на кусочки по 0,25 дюйма (0,6 см) каждый. Выложить их на блюдо. Полить теплым соусом.

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА ПО-АМЕРИКАНСКИ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 50 минут

1,25 фунта (0,5 кг) говяжьего фарша

1 кусок хлеба (раскрошить)

1 яйцо, слегка взбитое

0,25 стакана нежирной сметаны или йогурта без добавок

0,25 стакана томатного сока или овощного сока

0,25 стакана тонко порезанного лука

1 чайная ложка орегано

1 чайная ложка базилика

1 чайная ложка тимьяна

1 столовая ложка соуса для мяса

Соль и перец по вкусу

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- В большой кастрюле смешать яйцо, хлебные крошки, сметану, томатный сок, соус для мяса, лук и травы. Добавить мясной фарш и хорошо перемешать. Из получившейся смеси слепить «лепешку» размером 7х3 дюйма (18х8 см).

ВТОРОЙ ЭТАП

- Поставить решетку в стеклянную кастрюлю прибора. Положить «лепешку» прямо на решетку. Установить термостат на 180°C, таймер на 45-50 минут. Подавать к столу с Вашим любимым соусом.





БАРБЕКЮ ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК

!Не забудьте про предварительный прогрев

2 порции

Мариновать: как минимум 2 часа

Время приготовления: 20 минут

2,25 фунта (0,8 кг) свиных ребрышек

10 головок зеленого лука

Маринад:

2 столовых ложки белого вина

2 столовых ложки соевого соуса

1 чайная ложка чесночной соли

0,5 стакана соуса хойсинг

1 небольшая луковица, очищенная и тонко порезанная

2 зубца чеснока, очищенных и раздавленных

Перец по вкусу

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Порезать свиные ребрышки на куски по 2 дюйма (5 см)

ВТОРОЙ ЭТАП

- Приготовить маринад: в стеклянной посуде смешать вино, соевый соус, чесночную соль, соус хойсинг, лук, чеснок и перец. Добавить ребрышки и зеленый лук. Накрыть крышкой и поставить в холодильник как минимум на 2 часа.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Поставить решетку в стеклянную кастрюлю прибора. Извлечь ребрышки и зеленый лук из маринада и положить прямо на решетку. Установить термостат на 200°C, таймер на 15-20 минут. После 15 минут внимательно следите за приготовлением барбекю!

ЖАРЕНАЯ БАРАНЬЯ НОЖКА

!Не забудьте про предварительный прогрев, для этого установите термостат на 250°C, таймер на 6 минут!

8 порций

Время приготовления: 1 час 40 минут

4 фунта (1,5 кг) бараньи ноги

2 зубца чеснока, очищенных и раздавленных

1 столовая ложка порезанной свежей зелени розмарина или 1 чайная ложка сухого розмарина

Соль и перец по вкусу

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Удалить с бараньей ноги излишки жира. Натереть мясо чесноком, затем посыпать розмарином, солью и перцем.

ВТОРОЙ ЭТАП





- Установить в конвекционной печи верхнюю решетку. Положить баранью ногу прямо на решетку. Установить термостат на 240°C, таймер на 20 минут. После этого заверните мясо в фольгу и снова положите в прибор. Установить термостат на 200°C, таймер на 80 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ: Баранью ножку можно заменить бараньей лопаткой.

ЯЙЦА С БЕКОНОМ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 10 минут

4 яйца

8 кусочков бекона

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Поставить нижнюю решетку в стеклянную кастрюлю прибора. Положить на решетку 8 кусков бекона. Установить термостат на 180°C, таймер на 4 минуты. Установить верхнюю решетку и положить на нее яйца (в скорлупе). Установить таймер на 6 минут.
- Получатся замечательные яйца всмятку. (Если вы предпочитаете яйца вкрутую, добавьте еще 4 минуты.)

ПРИМЕЧАНИЕ: Будьте осторожны, вынимая яйца. Используйте щипцы или рукавицу - скорлупа очень горячая!

КРЕВЕТКИ-ГРИЛЬ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 10 минут

1,5 фунта (0,6 кг) крупных креветок (очищенных)

0,25 стакана растопленного сливочного масла

1 зубец чеснока, очищенный и раздавленный

2 столовых ложки лимонного сока

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Сполоснуть креветки и промокнуть их салфеткой. В небольшой кастрюле смешать растопленное масло, чеснок и лимонный сок.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Установите в прибор верхнюю решетку. Обмажьте креветки масляной смесью и положите их прямо на решетку. Установить термостат на 220°C, таймер на 8-10 минут.
- Подавать горячим с рисом, политым лимонным соком.

БАРБЕКЮ ИЗ КРЕВЕТОК

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции





Мариновать: 1 час

Время приготовления: 10 минут

1,5 фунта (0,6 кг) крупных креветок

Маринад:

1 небольшая луковица, очищенная и тонко порезанная

1 чайная ложка кунжутного масла

2 столовых ложки белого вина

2 столовых ложки лимонного сока

1 зубец чеснока, очищенный и раздавленный

3 столовых ложки соуса хойсинг

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Очистить креветки, не трогая хвост. Приготовить маринад, смешав лук, кунжутное масло, белое вино, лимонный сок, чеснок и соус хойсинг. Добавить креветки, помешать и поставить в холодильник на 1 час.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Установить в прибор верхнюю решетку. Вынуть креветки из маринада. Положить креветки прямо на решетку, оставляя между ними небольшое пространство. Установить термостат на 220°C, таймер на 8-10 минут.
- Повторить процедуру с оставшимися креветками. В то же время: довести оставшийся маринад до кипения и «томить» его 5 минут. Перед подачей к столу полить креветки готовым маринадом.

«РЫБА В САДКЕ»

!Не забудьте про предварительный прогрев

4-6 порций

Время приготовления: 15 минут

1 фунт (0,4 кг) рыбного филе: камбала, палтус, зубатка или лютианус

1 небольшая луковица, тонко порезанная

1 чайная ложка свежетертого имбиря или 0,5 чайной ложки сухого

1 средний красный перец, тонко порезанный

6 грибов (шампиньонов) тонко порезанных

Сок половинки лимона

2 столовых ложки соуса терияки

1 столовая ложка арахисового масла

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Расстелить на столе два листа толстой фольги по 14x20 дюймов (35x50 см) каждый. Положить по половине от количества приготовленного лука, имбиря, красного перца и грибов в середину каждого листа. Накрыть эти кучки половинками рыбного филе. Сбрызнуть рыбу и овощи лимонным соком, соусом терияки и маслом.





ВТОРОЙ ЭТАП

- Соединить вместе сначала длинные, а затем короткие концы фольги, получив «конверт».

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Установить в приборе решетку. Положить оба «конверта» из фольги рядом на решетку. Установить термостат на 180°C, таймер на 15 минут.
- После приготовления осторожно развернуть фольгу. Подавать рыбу с овощами и бульоном.

ТУНЕЦ-ГРИЛЬ (МЕЧ-РЫБА И ЛОСОСЬ)

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 8 минут

Мариновать: 30 минут

Маринад:

0,25 стакана соевого соуса

2 столовых ложки свежего лимонного сока

6 головок зеленого лука, очищенного и мелко порезанного, включая зелень.

2 столовых ложки растительного масла

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Приготовить маринад: смешать соевый соус, лимонный сок, зеленый лук и масло. Добавить кусочки рыбы и смешать их с маринадом. Закрыть крышкой и поставить в холодильник на 30 минут.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Поставить в прибор верхнюю решетку. Выложить рыбу прямо на решетку. Установить термостат на 240°C, таймер на 8 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вместо тунца можно взять рыбу-меч или лосось.

ОВОЩИ

- Готовя овощи в конвекционной печи, вы получаете лучшее от двух традиционных методов: качество и аромат овощей, приготовленных в духовке, и скорость микроволновой печи. Конвекционная печь открывает новые возможности овощной кулинарии!

КАРТОФЕЛЬ-ФРИ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 10 минут

2 средних картофелины, вымытых и очищенных.





ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Нарезать картофель соломкой по 0,5 дюйма (1,5 см).

ВТОРОЙ ЭТАП

- Поставить в прибор решетку. Распределить картофель по 9-ти дюймовому (23 см) антипригарному противню. По желанию, для лучшей поджаристости, смажьте картошку небольшим количеством масла.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Установить термостат на 200°C, таймер на 10 минут. После этого, если Вы хотите получить хрустящие чипсы, установите термостат на 180°C, таймер на 5 минут.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 30 минут

4 средних картофелины, мытые

4 чайных ложки сливочного масла или маргарина комнатной температуры

Чесночная соль по вкусу

Черный перец по вкусу

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Вытереть картофель бумажным полотенцем. Несколько раз проткнуть кожуру вилкой. Натереть каждую картофелину маслом. Сдобрить произвольным количеством чесночной соли и перца.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Вставить решетку в прибор. Положить картофелины прямо на решетку. Установить термостат на 220°C, таймер на 35 минут. Картофелины готовы, когда вилка легко проходит до их середины.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете готовить картофель и жарить мясо одновременно. В этом случае уложите картофелины вокруг мяса или на верхнюю решетку и установите время готовки 35 минут.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЗАПЕЧЁНАЯ С СЫРОМ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4-6 порций

Время приготовления: 17 минут

1 небольшой вилок цветной капусты

4 столовых ложки сливочного масла или маргарина

3 столовых ложки муки

1,5 стакана молока

0,75 стакана тертого сыра чеддер

0,5 стакана свежих хлебных крошек





Соль и перец по вкусу

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Разделить цветную капусту, сохранив соцветия и удалив кочерыжку. Варит пять минут в кипящей соленой воде. Слить воду.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Растопить 3 столовых ложки масла в кастрюле. Добавить туда муку и, не снимая с огня, держать 1 минуту; затем, помешивая, выждать, пока соус не начнет густеть. Добавить 0,5 стакана сыра и перемешать. Добавить соль и перец, убрать с огня.

ТРЕТИЙ ЭТАП.

- В небольшой посуде смешать хлебные крошки, оставшиеся 0,25 стакана сыра и оставшееся масло. Тщательно перемешать.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП

- Положить капусту в огнеупорную стеклянную посуду. Добавить сырный соус, а сверху залить смесью крошек, масла и сыра.

ПЯТЫЙ ЭТАП

- Установить в прибор решетку. Поставить посуду с капустой и соусами прямо на решетку. Установить термостат на 165°C, таймер на 15-20 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ: Это блюдо можно приготовить заранее, а затем разогреть. Продлите время готовки до 25 минут.

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 23 минуты

1 фунт (0,4 кг) овощной смеси: сладкий картофель, баклажаны, цуккини, лук, зеленые помидоры

3 столовых ложки растительного масла

0,5 чайной ложки чесночной соли

0,25 чайной ложки черного перца

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Вымыть и вытереть овощи. Порезать их кусочками, примерно 0,5x2 дюйма (1,3x5 см).

ВТОРОЙ ЭТАП

- В кастрюле, смешать масло с чесночной солью и перцем. Добавить нарезанные овощи и закрыть крышкой. Сильными быстрыми движениями «взболтать» содержимое кастрюли.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Установить в прибор решетку. Выложить овощи прямо на решетку. Установить термостат на 240°C, таймер на 20 минут.





ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете жарить овощи и мясо одновременно. Можно положить их на нижнюю решетку вместе с мясом, а можно - на верхнюю решетку. Время приготовления возрастет до 35 минут.

КАРТОФЕЛЬ «РЕБЕНОК РОЗМАРИ»

!Не забудьте про предварительный прогрев

6 порций

Время приготовления: 40 минут

2 фунта (0,8 кг) вымытого молодого картофеля

2 столовых ложки сливочного масла или маргарина

2 столовых ложки растительного масла

1 чайная ложка тертой цедры апельсина

2 зубца чеснока, очищенных и раздавленных

Соль и черный перец по вкусу

2 чайных ложки резаной свежей зелени розмарина или 0,5 чайной ложки сухого розмарина

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Нагреть сливочное и растительное масла в кастрюле вместе с цедрой апельсина, чесноком, солью, перцем и розмарином. Добавить картофель и перемешать.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Установить в прибор решетку. Выложить картофель прямо на решетку. Установить термостат на 180°C, таймер на 40 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если картофель очень крупный, разрезать его на две или четыре части.

ОВОЩИ НА ПАРУ

!Не забудьте про предварительный прогрев, для этого установите термостат на 250°C, таймер на 6 минут!

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

ХЛЕБ

- Работа конвекционной печи в конвекционном режиме дает потрясающие результаты. Циркуляция горячего воздуха создает вакуум, что означает, что любой хлеб, испеченный в печи, отлично подойдет, увеличиваясь в объеме. Корочка получается поджаристой и хрустящей, а мякоть - нежной и вкусной. Если вы не хотите хрустящей корки, то просто накройте хлеб фольгой на три четверти времени готовки. Результат - хлеб с отличной мягкой корочкой. Циркуляция воздуха пропекает хлеб равномерно, не давая "ожогов", характерных для обычной духовки.





КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ «ЯНКИ»

!Не забудьте про предварительный прогрев

Одна буханка белого хлеба

Время готовки: 25 минут

1 стакан муки

0,25 стакана сахара

3 чайных ложки разрыхлителя

0,5 чайной ложки соли

1 стакан желтой кукурузной муки

1 взбитое яйцо

0,25 стакана растительного масла

1 стакан молока

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Смешать муку, сахар, кукурузную муку, разрыхлитель и соль. В миксере хорошо смешать молоко, яйцо и масло. Влить жидкую смесь в мучную смесь, мешать до тех пор, пока сухие компоненты не размокнут. Положить сливочное масло на смазанный противень размером 8x8 дюймов (20x20 см).

ВТОРОЙ ЭТАП

- Установить в приборе решетку. Установить термостат на 220°C, таймер на 20-25 минут. Чтобы проверить готовность, проткните хлеб в середине зубочисткой. Зубочистка должна быть чистой, когда Вы ее вынете из хлеба. Порезать хлеб на квадраты и подавать горячим со сливочным маслом и медом.

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

!Не забудьте про предварительный прогрев

6 маленьких батонов размером 5,75x3,25 дюймов (15x8 см)

Время приготовления: 20 минут

3 стакана пшеничной муки

2,5 стакана обычной муки

1 столовая ложка сухих дрожжей или 1 пакетик

3 столовых ложки сахара

2,3 стакана теплой воды

1 чайная ложка соли

0,25 стакана растительного масла

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- В большой посуде смешать пшеничную и обычную муку, сахар и соль. В маленькой кастрюле развести сухие дрожжи теплой водой. Добавить масло. Вылить жидкую смесь в мучную. Тщательно замесить руками.

ВТОРОЙ ЭТАП





- Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность. Месить в течение 3 минут. Положить тесто в смазанную маслом посуду одной стороной, потом перевернуть его так, чтобы оно обмазлось маслом со всех сторон. Накрыть тесто пластиковой пленкой и оставить подходить на 1-1,5 часа.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность. Слепить из него длинный «батон». Острым ножом разрезать на 6 равных частей. Придать каждой части вид маленького батона. Положить каждую часть на смазанный противень размером 5,75x3,25 дюймов (15x8 см). Оставить подходить на 30 минут.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП

- Вставить в прибор решетку. Печь хлеб в два этапа, по 3 батончика за раз. Установить термостат на 180°C, таймер на 20 минут.
- Сразу вынуть хлеб.

ХЛЕБЦЫ «КОЛОНИАЛЬНЫЕ»

!Не забудьте про предварительный прогрев

6 небольших хлебцев размером 5,75x3,25 дюймов (15x8 см)

Время приготовления: 20 минут

5,5-6 стаканов грубой белой муки

3 столовых ложки сахара

1 столовая ложка соли

0,25 стакана растительного масла

2,5 стакана теплой воды

2 столовых ложки или два пакетика сухих дрожжей

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- В небольшой посуде высыпать дрожжи в теплую воду. Размешать. Добавить сахар и масло.

ВТОРОЙ ЭТАП

- В большой посуде смешать 5,5 стаканов муки и столовую ложку соли. Влить разведенные дрожжи в муку и руками замесить тесто. Если оно получается слишком сухим, добавить воды; если слишком жидким -добавить муки.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность. Месить в течение 3-5 минут. Положить тесто в смазанную маслом посуду, накрыть пластиковой пленкой и оставить подходить на 1-1,5 часа, пока объем теста не удвоится.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП

- Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность. Придать тесту продолговатую форму примерно 12 дюймов (30 см) в длину. Разделить на 6 равных частей. Придать каждой части вид батона и положить их на смазанные противни. Оставить подходить 3 минуты.

ПЯТЫЙ ЭТАП

- Установить в приборе решетку. Поставить 2 или 3 противня прямо на решетку.





- Установить термостат на 175°C, таймер на 20 минут.
- Хлебцы сразу же снять с противеней. Остудить. Повторить процедуру с оставшимися хлебцами.

ХЛЕБ «СОЛНЕЧНЫЙ» С АПЕЛЬСИНОМ И ОРЕХАМИ

!Не забудьте про предварительный прогрев

1 буханка размером 8,5х4,5 дюймов (22х12 см)

Время приготовления: 45 минут

1,5 стакана обычной муки

0,5 стакана сахара

1,5 чайной ложки разрыхлителя

1,5 чайной ложки пищевой соды

1 щепотка соли

0,25 стакана растительного масла

0,25 стакана яблочного соуса

0,5 стакана свежего апельсинового сока

Тертая цедра одного крупного апельсина

2 яйца

1 стакан резаного фундука, ореха-пекана или грецкого ореха

Глазурь:

0,25 стакана апельсинового сока 0,25 стакана сахара

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- В большой посуде смешать все сухие ингредиенты, кроме орехов. Добавить масло, яблочный соус, апельсиновый сок, цедру и яйца. Взбивать миксером на небольшой скорости до полного смешения. Добавить резанные орехи. Выложить на смазанный противень 8,5х4,5 дюймов.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Установить в приборе решетку. Установить термостат на 175°C, таймер на 45 минут.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Смешать апельсиновый сок и сахар в небольшой кастрюле, подогреть в течение 5 минут, постоянно помешивая. Вылить горячую глазурь на хлеб сразу же, как достанете его из конвекционной печи. Остудить хлеб на противени.

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 7 минут

Одна замороженная пицца, не больше 11 дюймов (28 см), или порционные куски





ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Установить в приборе решетку. Положить замороженную пиццу на нижнюю решетку.
- Поместить на пиццу верхнюю решетку так, чтобы она касалась верха пиццы. Установить термостат на 250°C, таймер на 5-7 минут.

ХЛЕБЦЫ С КОРИЦЕЙ

!Не забудьте про предварительный прогрев

3 маленьких буханки, 5,75x3,25 дюймов (15x8 см)

Время приготовления: 20 минут

Хлеб:

0,75 стакана теплой воды

1 столовая ложка или 1 пакетик сухих дрожжей

0,25 стакана сахара

1 чайная ложка соли

3 столовых ложки растопленного маргарина

1 яйцо

2,5 стакана грубой белой муки

Глазурь:

0,25 стакана растопленного маргарина

0,25 стакана сахара, смешанного с 1 чайной ложкой корицы

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- В большую посуду с теплой водой высыпать дрожжи; мешать, пока они полностью не растворятся. Добавить сахар, соль, маргарин, яйцо и 1,5 стакана муки. Взбивать деревянной ложкой до полного смешения.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Постепенно добавляя оставшуюся муку, перемешивать тесто руками. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность. Месить примерно 2 минуты до получения мягкой однородной массы.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Положить тесто в слегка смазанную маслом посуду, накрыть пластиковой пленкой. Оставить подходить на 1 час. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность. Придать тесту форму полена 6 дюймов (15 см) длиной. Разрезать тесто на 6 равных частей. Разрезать каждую часть на 6 равных кусочков. Положить 3 кусочка на смазанный противень 5,75x3,25 дюймов (15x8 см). Смазать их растопленным маргарином и посыпать сахаром с корицей. Рядом с ними положить еще 3 кусочка. Их тоже смазать и посыпать.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП

- Оставить хлебцы подходить на 30 минут. Установить в приборе решетку. Поставить противень прямо на решетку. Установить термостат на 175°C, таймер на 20 минут. Сразу же снять хлебца с противеней и остудить.





ДЕСЕРТЫ

- Конвекционная печь позволяет вам готовить ваш любимый десерт в то же время, пока готовятся основные блюда. Или же, пока вы наслаждаетесь уже готовыми блюдами, прибор готовит для вас десерт, и чистить его перед этим вовсе не обязательно!

!Не забудьте про предварительный прогрев, для этого установите термостат на 250°С, таймер на 6 минут!

ЧЕРНИЧНЫЙ СЛАДКИЙ КЕКС «НОВАЯ АНГЛИЯ»

!Не забудьте про предварительный прогрев

6 порций

Время приготовления: 50 минут

3 стакана свежей или мороженой черники

6 яиц

0,75 стакана сахара

6 столовых ложек обычной муки

1,25 стакана молока

0,75 стакана сметаны

1 чайная ложка экстракта ванили

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Высыпать ягоды на дно глубокой огнеупорной стеклянной посуды диаметром 8 дюймов (20 см). Смешать яйца, сахар, муку, молоко, сметану и ванилин в миксере на высокой скорости в течение 1 минуты.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Вылить получившуюся смесь на ягоды. Установить в приборе решетку. Установить термостат на 200°С, таймер на 45-50 минут. Кекс готов, когда нож, которым Вы проткнете его, останется чистым. Подавать кекс следует горячим или теплым.

ЯБЛОЧНО-МИНДАЛЬНЫЙ ПУДИНГ

!Не забудьте про предварительный прогрев

6 порций

Время приготовления: 35 минут

2 фунта яблок (примерно 6 средних яблок)

0,25 стакана воды

1 столовая ложка меда

0.5 стакана свежих хлебных крошек

6 столовых ложек сливочного масла или маргарина

0,3 стакана сахара

0,5 стакана молотого миндаля

Тертая цедра 1 лимона

1 большое яйцо





0.25 стакана резаного миндаля

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Очистить и порезать яблоки. Положить яблоки в кастрюлю с водой до тех пор, пока они не размягчатся.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Смешать в миксере хлебные крошки и мед. Равномерно распределить смесь по дну огнеупорной стеклянной посуды.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- В миксере смешать масло и сахар, пока не образуется мягкая взбитая масса. Добавить молотый миндаль, цедру лимона и яйцо; взбивать до образования равномерной массы.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП

- Смешать обе смеси в огнеупорной стеклянной посуде. Добавить яблоки, сверху полить маслом, поверх которого насыпать резаный миндаль.

ПЯТЫЙ ЭТАП

- Установить в приборе решетку. Поставить огнеупорную стеклянную посуду на решетку. Установить термостат на 175°C, таймер на 30 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ: для лучшего эффекта, заверните пудинг в фольгу на первые 15 минут приготовления.

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 35 минут

4 больших мытых яблока

2 столовых ложки коричневого сахара

0,5 стакана порезанных сухофруктов

0,5 стакана воды

Взбитый крем или ванильный йогурт (на выбор)

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Удалить из яблок сердцевину. Кончиком острого ножа надрезать кожу по «экватору» каждого яблока. Положить яблоки в огнеупорную стеклянную посуду.

ВТОРОЙ ЭТАП

- В миксере смешать коричневый сахар с сухофруктами. Распределить сухофрукты между яблоками в огнеупорной стеклянной посуде. Забить сухофруктами дырки от вынутой сердцевины. На дно огнеупорной посуды налить воды.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- Установить в приборе решетку. Поставить огнеупорную посуду на решетку. Установить термостат на 220°C, таймер на 25-35 минут.
- Если яблоки готовы, вилка входит в них свободно. Подавать печеные яблоки следует со взбитым кремом или ванильным йогуртом.





ХЛЕБ «БЫЛЫЕ ВРЕМЕНА» И МАСЛЯНЫЙ ПУДИНГ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 30 минут

8 тонких кусков белого хлеба без корки

4 столовых ложки сливочного масла

0,5 стакана черной смородины или изюма

2 столовых ложки коричневого сахара

2 столовых ложки белого сахара

2 больших яйца

2 стакана молока

1 чайная ложка молотой корицы

2 чайных ложки коричневого сахара (для пудры)

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Намазать маслом одну сторону каждого куска хлеба. Разрезать 4 куска хлеба по диагонали. Оставшиеся 4 куска разрезать на 4 части.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Выложить половинки кусков по краю дна огнеупорной стеклянной посуды, маслом вниз. Половину оставшегося хлеба положить на дно. Посыпать половиной количества смородины и коричневого сахара. Следующий слой повторить в том же порядке.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- В миксере смешать белый сахар, яйца и молоко. Вылить смесь в огнеупорную стеклянную посуду, посыпать корицей и дать отстояться 30 минут.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП

- Закрыть посуду пластиковой пленкой. Установить в прибор решетку. Поставить посуду прямо на решетку. Установить термостат на 175°C, таймер на 30 минут. Перед подачей посыпать 2 чайными ложками коричневого сахара.

БАНАНЫ ПО-ЯМАЙСКИ

!Не забудьте про предварительный прогрев

4 порции

Время приготовления: 20 минут

4 банана, разрезанных пополам вдоль

0,25 стакана растопленного сливочного масла или маргарина

0,5 стакана коричневого сахара

1,5 столовых ложки лимонного сока.

0,3 стакана бананового ликера или рома





0,25 стакана подогретого бренди

Ванильное мороженое

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- Установить в приборе решетку. В огнеупорной стеклянной посуде диаметром 9-10 дюймов (22-25 см) смешать размягченное масло и коричневый сахар. Поставить посуду на решетку. Установить термостат на 240°C, таймер на 5 минут.

ВТОРОЙ ЭТАП

- Добавить лимонный сок и ром или банановый ликер в огнеупорную стеклянную посуду. Установить термостат на 175°C, таймер на 10 минут.
- Добавить порезанные бананы, смешав их с соусом. Выпекать далее, установив термостат на 175°C, таймер на 20 минут.

ТРЕТИЙ ЭТАП

- На столе, полить бананы теплым бренди и поджечь. Когда пламя погаснет, подавать с мороженым.

СЛАДКИЙ КЕКС

!Не забудьте про предварительный прогрев

Один кекс размером 8x8 дюймов (20x20 см)

Время приготовления: 35 минут

1 стакан муки

1 стакан сахара

0,5 стакана какао

1 чайная ложка разрыхлителя

1 чайная ложка пищевой соды

0,5 чайной ложки соли

1 яйцо, слегка взбитое

0,5 стакана молока

0,25 стакана растительного масла

1 чайная ложка ванили

0,5 стакана кипятка

ПЕРВЫЙ ЭТАП

- В миксере смешать сухие ингредиенты. Добавить яйцо, молоко, масло, ваниль и взбивать на средней скорости в течение 2 минут. Влить кипяток. Выложить на смазанный маслом противень 8x8 дюймов (20x20 см).

ВТОРОЙ ЭТАП

- Установить в приборе решетку. Установить термостат на 175°C, таймер на 30 минут. Снять кекс с противня, остудить в течение 10 минут. Заморозить до нужной кондиции.



УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕПОЛАДОК

НЕПОЛАДКА	УСТРАНЕНИЕ
Прибор не включается	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте подключение электрошнура к розетке.• До конца опустите ручку. ПРИМЕЧАНИЕ: ручка действует как предохранитель, прибор не будет работать, пока ручка находится в вертикальном положении.
Прибор не греет	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте, установлена ли с помощью регулятора достаточно высокая температура.
Трещина в крышке или в кастрюле	<ul style="list-style-type: none">• Немедленно замените прибор.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 Вольт, 50 Герц
Мощность	1300 Ватт
Вес нетто/ брутто	7,5 кг / 8,0 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	385 мм x 385 мм x 250 мм
Внутренний объем	12 л

