

airchef Pro
PROFESSIONAL AIR FRYER OVEN

**Frittieren,
Backen, Dörren
und vieles mehr!**

KOCHBUCH



TT-AF014

TurboTronic[®]
Kitchen Electronics

www.zline-world.com



Kochen wie ein Profi

Wir freuen uns, dass Sie sich für den TurboTronic® airchef Pro entschieden haben! Mit diesem Kochbuch möchten wir Ihnen Tipps, Tricks, Rezepte und hilfreiche Hinweise an die Hand geben, damit Sie sich einfach und schnell mit Ihrer neuen intelligenten Zyklon-Heißluftfritteuse vertraut machen können!

Lassen Sie uns doch sofort loslegen!

**Mehr Geschmack.
Weniger Fett.**



Tipps

- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät ausschließlich auf einer hitzebeständigen und ebenen Oberfläche verwenden, z. B. auf einer hitzebeständigen Matte. Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf eine Arbeitsplatte. Stellen Sie das Gerät mindestens 30 cm von der Wand, von Möbeln oder anderen brennbaren Gegenständen entfernt auf.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht zu voll. Wenn Sie mit kleineren Portionen arbeiten, erhalten Sie gleichmäßige und schnellere Ergebnisse.
- Wenn Sie den Frittierkorb während des Garens schütteln, werden die Zutaten gleichmäßig gegart.
- Das Gerät heizt schnell vor, daher sollten Sie alle Zutaten vor dem Vorheizen vorbereiten.
- Legen Sie die Zutaten in einer Schicht ein, wenn Sie den Korb zum Frittieren und Dörren verwenden.
- Wenn Sie fettige oder panierte Zutaten in den Frittierkorb geben, stellen Sie die Pfanne auf den Gitterrost darunter.
- Schneiden Sie die Zutaten für ein optimales Ergebnis in die gleiche Größe.

360°C Zyklon-Heißluft-System

Die heiße 360°-Zyklonluft zirkuliert schnell um die Speisen herum, so werden die Speisen schnell und gleichmäßig gebacken, wodurch im Vergleich zu herkömmlichen Backöfen 85 % Öl eingespart werden können.



Mit Kräutern gebratene Pute

Zutaten

- 2 Putenbrüste, zurechtgeschnitten
- 4 Gewürznelken
- Knoblauch
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Teelöffel Meersalz
- 4 Zweige Thymian
- 1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Zweig Salbei
- 3 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

1. Alle Kräuter und den Knoblauch hacken und mit dem Olivenöl vermischen.
2. Die Putenbrust mit der Kräutermischung einreiben und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Die Putenbrust in den Ofen der Heißluftfritteuse geben.
4. Drücken Sie nun auf MENU, um die Funktion HÜHNER auszuwählen und anschließend auf START, um den Garvorgang zu beginnen.



Maishähnchen

Zutaten

- 2 Maishähnchen
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver

Zubereitung

1. Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und gehackten Rosmarin in einer kleinen Schüssel mischen.
2. Die Hähnchen großzügig mit den Gewürzen und Kräutern einreiben.
3. Die Flügel einklappen und festbinden, um sie zu fixieren.
4. Die Keulen festbinden und das Hähnchen in den Ofen der Heißluftfritteuse legen.
5. Drücken Sie nun auf MENU, um die Funktion HÜHNER auszuwählen. Stellen Sie die Garzeit auf 40 Minuten und drücken Sie anschließend auf START, um den Garvorgang zu beginnen.

Cheddar-Kekse

Zutaten

- Tasse Mehl • 0,5 Tasse Frühlingszwiebeln, gehackt
- 1 Stück Butter • 0,5 Teelöffel Meeresfrüchte-Gewürzmischung
- 2 Teelöffel Backpulver • 0,25 Teelöffel Cayennepfeffer
- 180ml Buttermilch • 250g Cheddar, zerkleinert

Zubereitung

1. Mehl und Butter in einer Schüssel vermischen.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen und vermischen.
3. Die Masse in 16 Kugeln teilen und auf den Rost legen und in den Ofen der Heißluftfritteuse geben
4. Drücken Sie die MENU-Taste, um die Funktion BAKE auszuwählen und drücken Sie anschließend auf START, um den Backvorgang zu beginnen.



Glasierter Schinken

Zutaten

- 1 (3 Pfund) Schinken, halbiert, ohne Knochen • 0,5 Teelöffel gemahlene Nelken • 60ml Ananassaft • 100g Senf • 100g brauner Zucker

Zubereitung

1. In einer Schüssel den Ananassaft, den braunen Zucker, den Senf und die Nelken vermischen.
2. Die Soße über den Schinken gießen und 2 Stunden lang in den Kühlschrank stellen.
4. Den Schinken in den Ofen der Heißluftfritteuse geben.
5. Drücken Sie nun auf MENU, um die Funktion HÜHNER auszuwählen und anschließend auf START, um den Garvorgang zu beginnen.
6. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



Gebrannte Nüsse

Zutaten

- 1 Tasse rohe Cashews • 1 Tasse rohe Mandeln • 1 Tasse rohe Erdnüsse • 1/2 Tasse Zucker, plus mehr zum Bestreuen • 1/2 Teelöffel Zimt • 1/2 Tasse Honig • 1/2 Teelöffel Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. Die Nüsse in den Drehkorb geben und im den Ofen der Fritteuse befestigen.
3. Drücken Sie nun auf MENU, um die Funktion AIR FRY auszuwählen. Geben Sie die Garzeit in 15 Minuten ein und drücken Sie dann START, um den Garvorgang zu beginnen.
4. Nach dem Garvorgang die Nüsse auf einem Blech verteilen und mit Zucker bestreuen.
5. Mit mehr Zucker bestreuen.
6. Abkühlen lassen.
7. Falls erforderlich, schritt 5 wiederholen.



Pommes frites

Zutaten

- 500 Gramm Kartoffeln • 1 Esslöffel Olivenöl • Salz nach Geschmack

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und der Länge nach in 15 mm dicke Streifen schneiden. Empfohlen werden stärkereiche Kartoffelsorten wie Kennebec, King Edward, oder Sebago - Sie können auch Süßkartoffeln verwenden, um dem Gericht eine andere Note zu geben.
2. Weichen Sie die Kartoffelstreifen 30 Minuten lang in Wasser ein. Lassen Sie sie abtropfen und tupfen Sie sie mit einem Papiertuch trocken.
3. Olivenöl und Salz in einer Schüssel vermischen und über die Kartoffeln gießen.
4. Die Kartoffelstreifen in den Rollkorb legen und in den Ofen geben.
5. Den Timer auf 16-20 Minuten und die Temperatur auf 190°C einstellen. Verwenden Sie die Drehspeißfunktion.
6. Verwenden Sie die Zange, um den Rollkorb sicher vom Drehspeiß zu entfernen.
7. Mit Salz bestreuen. Servieren.



Grünkohl-Chips

Zutaten

- 450 Gramm Grünkohl
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

1. Den Grünkohl waschen und trocken schleudern oder abtrocknen. Die Blätter von den Stielen abschneiden. Stellen Sie sicher, dass der Grünkohl vor dem Kochen vollständig trocken ist.
2. Olivenöl und Salz in einer Schüssel vermischen und über den Grünkohl gießen.
3. Den Gitterkorb leicht einölen und den Grünkohl in den Gitterkorb legen, dabei nur eine Lage Grünkohl einfüllen.
4. Den Timer auf 3-5 Minuten und die Temperatur auf 190°C einstellen.
5. Den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Grünkohl gegart ist.
6. Servieren.



Gedörrte Fruchtscheiben

Zutaten

- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 Kiwi

Zubereitung

1. Die Früchte in Scheiben schneiden.
2. Die Früchte in den Gitterkorb legen, dabei nur eine Lage einfüllen. Gitterkorb in die Fritteuse geben.
3. DEHYD auswählen und Start drücken, um mit dem Garvorgang zu beginnen
4. Falls erforderlich, noch 2 Stunden weitergaren.

Apfel-Chips

Zutaten

- 1 Apfel
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Zimt

Zubereitung

1. Den Apfel schälen und entkernen. Mit einer Reibe in dünne Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel den braunen Zucker und den Zimt vermischen. Die Apfelscheiben dazugeben und durchschwenken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
3. Den Gitterkorb leicht einölen und die Apfelscheiben in den Gitterkorb legen.
4. Den Timer auf 60 Minuten und die Temperatur auf 125 °C einstellen.
5. Lassen Sie die Apfelchips abkühlen.

Servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Die Chips passen hervorragend zu Mandelbutter.



Walnuss-Brownies

Zutaten

- 70 Gramm Schokolade
- 50 Gramm brauner Zucker
- 1 Ei, leicht verquirlt
- 70 g ungesalzene Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 50 g Mehl
- 3 Esslöffel Karamellglasur
- 30 g Walnüsse, gehackt

Zubereitung

1. Schokolade und ungesalzene Butter in einer Pfanne auf dem Herd bei geringer Hitze schmelzen, dabei gründlich verrühren, vollständig abkühlen lassen und beiseite stellen.
2. Das Ei, den braunen Zucker und das Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel verrühren, bis sie hell, blass und cremig ist.
3. Die Schokoladenmischung zur Eimischung geben, dann das Mehl in kleinen Portionen unterrühren.
4. Eine kleine Kuchenform mit Backpapier auslegen und mit der Brownie-Masse füllen. Die Backform auf den unteren Rost stellen.
5. Den Timer auf 18-20 Minuten und die Temperatur auf 180°C einstellen.
6. Backen, bis die Oberfläche knusprig ist.
7. Die Kuchenform herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Nach dem Auskühlen in kleine Quadrate schneiden.
8. Die Karamellglasur mit einer Gabel und einer schnellen Bewegung darauf verteilen und die Brownies sofort mit den gehackten Walnüssen verfeinern. Lassen Sie die Brownies ein paar Minuten auskühlen.
9. Servieren. Passt gut zu einem Glas Milch.

airchef Pro

PROFESSIONAL AIR FRYER OVEN



Seit seiner Markteinführung in Europa produziert TurboTronic® bereits über 30 Jahre lang die beste Küchen- und Haushaltselektronik. Alle TurboTronic®-Produkte sind auf eine außergewöhnlich lange Lebensdauer ausgelegt und so konzipiert, dass sie einfach zu bedienen sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen erbringen.