

АЭРОГРИЛЬ
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ
с галогеновым нагревательным
элементом

BRAND 35072



СОДЕРЖАНИЕ:

Гарантия.....	2
Комплект поставки	3
Описание	4
Эксплуатация	5
Уход за аэрогрилем	7
Полезные советы	8
Адаптация известных рецептов	9
Кулинарные советы	10
Адреса сервисных центров	32

ГАРАНТИЯ.

- Гарантируется нормальная работа устройства в течение 12 месяцев, начиная с даты его продажи. Гарантия распространяется на возможные механические и электрические дефекты. Гарантия не распространяется на неисправности устройства, возникшие в результате использования не по назначению, неправильной эксплуатации или ремонта, выполненного лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Гарантия сохраняет действие, только если устройство использовалось в домашних условиях в соответствии с предоставленными инструкциями, если оно не подключалось к сети с неподходящими параметрами, если устройство не разбиралось. По условиям данной гарантии производитель берет на себя обязательство производить бесплатный ремонт или замену любых дефектных деталей устройства.
- Ни одно из положений данной гарантии или инструкций, относящихся к данному продукту, не исключает, не ограничивает или каким-либо образом влияет на Ваши законные права. В соответствии со своей политикой непрерывного развития производитель оставляет за собой право изменять продукт, упаковку, документацию без уведомления. Данный продукт произведен в соответствии с требованиями ограничения радиопомех согласно директиве ЭЭС 93/68 ЕЕС

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

1. крышка с панелью управления
2. стеклянная чаша (объем 7 л)
3. расширительное кольцо
4. подставка
5. противень для жарки
6. подставка под крышку
7. высокая и низкая подставки (решетки)
8. щипцы для извлечения продуктов, посуды, решеток

1



2



3



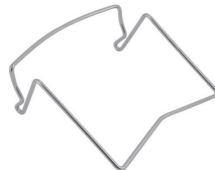
4



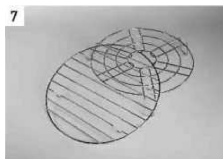
5



6



7



8

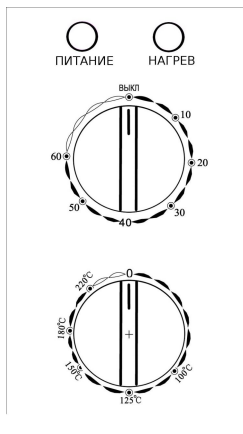


ОПИСАНИЕ.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

ТАЙМЕР

РЕГУЛЯТОР
ТЕМПЕРАТУРЫ



ЗАМЕНЯЕТ ДО 10 УСТРОЙСТВ:

- обычная духовка;
- гриль;
- микроволновая печь;
- духовка для тушения цыплят;
- духовка для жарки;
- кастрюля для тушения на медленном огне;
- духовка с вращающимся вертелом;
- тостер;
- электрическая сковорода для обжаривания в растопленном жире;
- электрическая пароварка.

9 СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:

- запекание цыплят;
- гриль;
- барбекю;
- поджаривание;
- разогрев пищи;
- поджаривание без добавления масла;
- выпечка;
- варка без добавления воды;
- приготовление на пару.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ.

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ И ПРЕИМУЩЕСТВА АЭРОГРИЛЯ:

Для равномерного и быстрого приготовления пищи в духовых шкафах применяется конвекция. Традиционная конвекция представляет собой встроенный в боковую стенку духового шкафа вентилятор, обеспечивающий принудительную циркуляцию горячего воздуха. Профессиональные духовые шкафы для обеспечения высокой производительности обязательно оснащаются конвекцией.

Аэрогриль имеет ряд существенных преимуществ по сравнению с духовым шкафом, оборудованным конвекцией:

В аэрогриле используется большая круглая чаша с большим вентилятором, вмонтированным в крышку, - поток горячего воздуха движется сверху вниз и проникает в пищу, затем движется вдоль стенок и возвращается обратно к вентилятору. В результате создается мощная циркуляция воздуха. Пища постоянно подогревается потоком очень горячего воздуха, поэтому приготовление происходит быстро и во всем объеме.

Аэрогриль позволяет жарить, выпекать, готовить пищу на решетке, а также разогревать пищу и готовить ее на пару.

В аэрогриле используются подставки (решетки) разной высоты, что позволяет выбрать оптимальный режим для приготовления разных блюд.

При приготовлении мяса, птицы или рыбы, жир и масло вытапливаются и стекают на дно емкости. Поджаристая корочка на мясе и птице образуется со всех сторон, внутри мясо получается сочным. В результате такого приготовления блюда характеризуются низким содержанием жира и холестерина. А так же улучшается вкус и аромат блюд.

Аэрогриль обеспечивает экономию до 80% электроэнергии по сравнению с использованием обычного электрического духового шкафа.

Аэрогриль обеспечивает экономию до 20% электроэнергии и времени по сравнению с использованием духового шкафа с конвекцией.

При приготовлении на разных уровнях можно готовить несколько блюд одновременно.

Аэрогриль имеет очень простое управление: установите таймер и задайте температуру, затем положите внутрь емкости пищу - вот и все подготовительные операции.

Аэрогриль не требует дорогостоящего монтажа, как, например, встраиваемые кухонные духовые шкафы.

Чаша аэрогриля сделана из стекла, поэтому Вы можете наблюдать процесс приготовления пищи.



Картофель можно приготавливать как с добавлением незначительного количества масла (или жира), так и без, если Вы соблюдаете диету, исключаящую потребление жиров. При добавлении небольшого количества масла ломтики картофеля получаются хрустящими, с аппетитной золотистой корочкой, при этом содержание жира обычно не превышает 2%.

Выпечка получается более пышной за счет сохранения влаги по сравнению с выпечкой, приготовленной в духовом шкафу.

Аэрогриль имеет встроенный цикл предварительной очистки, который значительно упрощает чистку.

И все это - намного быстрее, чем в обычном духовом шкафу! Вот почему аэрогриль действительно является устройством нового поколения кухонной техники.

ПОДГОТОВКА АЭРОГРИЛЯ К РАБОТЕ:

1. Поместите необходимые аксессуары в чашу печи, затем поместите продукт. Имейте в виду, что между продуктом и крышкой печи должно быть некоторое расстояние.

2. Вставьте вилку питания в розетку.

3. **Закрыв крышку, надавите на ручку крышки до щелчка. Этим Вы отключите блокировку включения аэрогриля.**

4. Установите требуемое время приготовления, повернув ручку таймера по часовой стрелке. Загорится красная лампочка «ПИТАНИЕ». Начнет работать вентилятор.

5. Установите необходимую температуру, повернув ручку термостата. Загорится зеленая лампочка «НАГРЕВ». Аэрогриль начнет работать.

6. Когда будет достигнута необходимая температура, нагрев выключится, зеленая лампочка погаснет, свечение от галогенового элемента пропадет, но процесс приготовления будет продолжаться. Когда температура опустится ниже заданной, нагрев автоматически включится, зеленая лампочка загорится и появиться свечение от галогенового элемента. Такой процесс приготовления будет продолжаться до истечения заданного времени.

Внимание:

Во избежание несчастных случаев, следуйте указаниям инструкции.

1. После приготовления, не забудьте выключить шнур из сети и снять крышку.
2. Не кладите горячую крышку сразу после выключения духовки на поверхность стола, иначе на нем могут остаться следы. Следует положить ее на специальную подставку.
3. Не следует мыть детали крышки водой. В случае их загрязнения протрите мягкой тканью, смоченной в воде.
4. Промыть крышку водой можно только после ее охлаждения.

ПРИМЕЧАНИЕ!

При первом использовании аэрогриля Вы можете почувствовать легкий запах гари. Это - нормальное явление и происходит из-за выжигания избытков смазочного масла в нагревательном элементе аэрогриля. Это не оказывает никакого влияния ни на приготовление пищи, ни на Ваше здоровье.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Рекомендуем использовать самую высокую подставку, которую только позволяют пищевые продукты.

УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ

Быстрая очистка

Отключите аэрогриль от сети и дайте ему полностью остыть. С помощью губки или тряпочки, смоченных в средстве для мытья посуды, а также теплой воды, протрите начисто стеклянную кастрюлю удалите все остатки мыльного средства.

!!! Никогда не опускайте крышку в воду или другие жидкости.

Нормальная очистка

Отключите аэрогриль от сети и дайте ему полностью остыть.

С помощью губки или тряпочки, смоченных в средстве для мытья посуды, протрите крышку и отсек вентилятора.

Не пользуйтесь проволочными мочалками и/или абразивными материалами, решетки мойте в воде со средством для мытья посуды.

Очищая металлические части, пользуйтесь губкой или тряпочкой, смоченными в средстве для мытья посуды, затем вытрите их начисто; если необходимо что-то отскоблить, используйте только нейлоновые или полиэтиленовые мочалки.

Режим самоочистки

Налейте в стеклянную кастрюлю горячей воды до уровня около 3 см. (не превышайте этот уровень!!!)

Добавьте немного средства для мытья посуды.

Закройте крышкой и включите в сеть.

Установите таймер на 10 минут.

Установите температуру на 100°C.

По окончании процесса сполосните кастрюлю теплой водой для удаления всех остатков.

Использование посудомоечной машины

Стеклянную кастрюлю и решетки можно мыть в посудомоечной машине. Никогда не мойте в посудомоечной машине крышку!

!! Запрещено прикасаться к галогеновому нагревательному элементу. Это может привести к выходу его из строя.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.

ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ В ПОЛНОЙ МЕРЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВСЕ ВОЗМОЖНОСТИ ВАШЕГО АЭРОГРИЛЯ, ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ПРИВЕДЕННЫМИ НИЖЕ ПОЛЕЗНЫМИ СОВЕТАМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

Аэрогриль - это полноценная печь.

Все, что можно приготовить в любой печи, можно приготовить в аэрогриле наилучшим образом. В аэрогриле можно печь, жарить, готовить на гриле, разогревать пищу, сушить продукты, готовить блюда в горшочках и т. д. с той разницей, что все это выполняется быстрее, дешевле и без добавления жира.

По возможности приготавливайте пищу непосредственно на проволочной подставке

Приготовление на проволочной подставке позволяет горячему воздуху свободно проходить через продукты, при этом пища приготавливается равномерно и по всему объему, поэтому не всегда возникает необходимость переворачивать продукты. Выбирайте самую высокую подставку, которую только позволяют пищевые продукты - так, чтобы между верхней крышкой и продуктами было небольшое пространство.

Одновременное приготовление нескольких блюд:

- При использовании двух подставок можно одновременно приготавливать несколько блюд. Учитывайте, что для различных продуктов и при разном весе требуется разное время для их приготовления. Продукты, требующие самого большого времени приготовления, размещайте на нижней подставке. В процессе приготовления Вы можете подкладывать продукты в аэрогриль.
- Учитывайте, что продукты, находящиеся на высокой подставке будут замедлять приготовление продуктов, находящихся на низкой подставке.
- Варьируя положение продуктов, Вы можете сразу приготовить мясо, овощные гарниры, при этом разные блюда будут готовы одновременно.
- Размещайте продукты в чаше, оставляя возможность свободной циркуляции горячего воздуха.
- При размещении продуктов на проволочной подставке, удостоверьтесь в том, что между продуктами и боковыми стенками чаши есть зазор, по крайней мере 15 мм. Это необходимо для свободной циркуляции воздуха внутри чаши аэрогриля. Размещая продукты на двух подставках, также следите за тем, чтобы горячий воздух мог свободно циркулировать внутри чаши.

Поддержание блюд в теплом состоянии:

После того, как пища будет приготовлена, термостат выключится, а вентилятор будет продолжать работать. В результате приготовленная пища будет оставаться теплой некоторое время. Это автоматическая функция аэрогриля.

Для облегчения чистки:

После приготовления пищи немедленно удалите жир и грязь - в этот момент это сделать проще всего. Для того чтобы удалить жир или грязь было проще, перед приготовлением положите на дно чаши алюминиевую фольгу или налейте немного воды.

АДАПТАЦИЯ ИЗВЕСТНЫХ РЕЦЕПТОВ.

Основное правило: для приготовления в аэрогриле можно использовать рецепты приготовления блюд в обычных духовках, при этом температуры приготовления соответствуют указанным в рецептах, а время приготовления нужно уменьшить. При приготовлении пирогов, тортов и т.п. рекомендуется уменьшить температуру по сравнению с обычной печью на 10°C.

Время приготовления, указанное в этом руководстве, следует понимать как приближенное значение, корректируйте время приготовления в зависимости от веса продуктов. В начале эксплуатации при приготовлении мяса рекомендуем Вам пользоваться специальным термометром. Наблюдайте за процессом приготовления пищи через верхнее стекло. Помните о том, что мясо жарить лучше всего медленно - тогда оно останется мягким и сочным. Начинайте жарение с высоких температур, чтобы сначала образовалась корочка, герметизирующая мясо, затем постепенно уменьшайте температуру - вплоть до завершения приготовления. Спустя некоторое время Вы адаптируете рецепты любимых блюд для приготовления в аэрогриле.

Предварительно разогрейте аэрогриль:

Для получения оптимальных результатов предварительно разогрейте аэрогриль. Предварительный разогрев очень важен при приготовлении на гриле и сухом жарении. Предварительный разогрев также ускоряет выпечку и обжаривание - при этом поджаристая корочка, герметизирующая мясо, образуется быстрее.

ВНИМАНИЕ!

Пожалуйста, имейте в виду: способы приготовления, описанные в этом руководстве, являются приближенными. Для того чтобы достичь наилучших результатов, необходимо самостоятельно, опытным путем определить наиболее подходящие способы и время приготовления пищи, соответствующие Вашему стилю питания.

Время приготовления овощей до полуготовности составляет 20-30 минут.

Время приготовления овощей до полной готовности составляет 30-40 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Не перегружайте аэрогриль, не кладите в чашу слишком много продуктов одновременно, так как воздушный поток должен проходить со всех сторон только тогда пища будет готовиться быстро и равномерно.
- НЕ КЛАДИТЕ В АЭРОГРИЛЬ КАКИЕ-ЛИБО ПЛАСТМАССОВЫЕ ПРЕДМЕТЫ (в том числе и те, которые разрешены для использования в микроволновой печи), а также тонкие стеклянные тарелки.
- В аэрогриле можно использовать только металлические тарелки или тарелки из толстого или жаропрочного стекла.

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ.

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.

Рыба

Целиком - Выбирайте только свежую рыбу с прозрачными выпуклыми глазами и ярко-красными жабрами - это верный признак свежести. Чешуя тоже должна быть блестящей и чистой, без слизи. Рыба должна быть свежей на вид и пахнуть морем. Мясо рыбы должно быть упругим и пружинить при нажатии.

Филе - Выбирайте только плотное, необесцвеченное филе, приятно пахнущее морем. Филе не должно быть вялым, мягким и давать воду при нажатии на него.

Птица

Выбирайте только свежую птицу (на вид и на запах).

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 или мягкие овощи.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ И СЕРВИРОВКА СТОЛА.

Подготовка продуктов

Тщательная подготовка продуктов способствует приготовлению вкусной и здоровой пищи. Не забывайте удалять с мяса излишек жира. Очистите и порежьте овощи или другой гарнир. Всегда используйте только свежие мясо и овощи. Не забывайте, что каждое блюдо требует своего времени приготовления. Когда несколько блюд готовятся одновременно, это следует рассчитывать заранее.

Сервировка стола

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

- Нарезанный свежий хлеб положите в корзинку, выстланную яркими салфетками. Подавайте 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 свежего редиса.
- 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. Выключите электрический свет... Эффект будет потрясающий!

ЗАКУСКИ

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

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С АПЕЛЬСИНОМ

6-8 порций

Мариновать 4-8 часов

Время приготовления 25 минут

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 сыпать ее в кастрюлю. Туда же выжать сок обоих апельсинов и добавить мед, лимонный сок, ворчестерширский и соевый соусы. Довести до кипения на медленном огне.

Периодически помешивая готовить маринад в течение 10 минут. Затем хорошо остудить.

Третий этап

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

Четвертый этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Снять маринад с ребрышек и сохранить его для дальнейшей поливки. Положить ребрышки прямо на решетку. Готовить 10 минут при температуре 200°C. Каждые 5 минут поливать ребрышки оставшимся маринадом.

ЧЕСНОЧНЫЕ ТОСТЫ

4 порции

Время приготовления 6 минут

1 французская или итальянская булка
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 около 2,5 см.

Второй этап

Тщательно смешать масло, сыр-пармезан, чеснок, соль и перец.
Получившуюся смесь нанести на одну из сторон нарезанной булки.

Третий этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю, положить 4-5 кусков булки прямо на решетку. Готовить 6 минут при температуре 225°C. Куски булки должны стать золотисто-коричневыми. Повторите процедуру с оставшимися кусками булки. Для "травяных хлебцев" вместо чеснока добавьте в масло 2 столовых ложки нарезанной зелени петрушки, базилика или розмарина.

КИСЛО-СЛАДКИЙ ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ОСТРЫМ АРАХИСОВЫМ СОУСОМ

25-30 порционных мини-шампуров

Маринование минимум 30 минут

Время приготовления 10 минут

1,5 кг цыплячьих грудок без костей

Маринад: 0,5 стакана сухого шерри
0,3 стакана соуса терияки
0,3 стакана восточного кисло-сладкого соуса,
2 зубца чеснока, очищенные и мелко порезанные,
0,3 стакана лимонного сока
0,5 стакана меда

Острый соус: 1 стакан хрустящего арахисового масла
0,3 стакана лимонного сока
0,3 стакана куриного бульона
остатки маринада (около 1 стакана)

Первый этап

Порезать цыплячьи грудки вдоль на полосы шириной около 2,5 см., насадить эти полоски на шампуры и отставить в сторону. Смешать в небольшой кастрюле шерри, соус терияки и кисло-сладкий соус. Добавить чеснок, лимонный сок и мед. Перемешать. Залить маринадом шампуры с цыпленком, закрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 30 минут. За это время один раз перевернуть шампуры.

Второй этап

Слить маринад из кастрюли с цыпленком и сохранить его. Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Разместить шампуры прямо на решетке, следя за тем, чтобы они не слишком тесно соприкасались. Готовить 10 минут при температуре 200°C. Повторить процедуру с оставшимся цыпленком.

Третий этап

Пока цыпленок на шампурах готовится, сделайте острый соус. Смешайте арахисовое масло, лимонный сок, куриный бульон и оставшийся маринад. Доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь и потемните соус 10 минут до тех пор, пока он не начнет густеть.

Четвертый этап

Сервировка: Шампуры выкладываются на блюдо (или поднос), на котором уже стоит острый соус.

ПРЯНЫЕ КРЫЛЫШКИ

6 порций

Маринование минимум 30 минут

Время приготовления 30 минут

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

Приготовьте маринад: Смешать в большой кастрюле соевый соус, масло, масло чили и чеснок. Положить туда же куриные крылышки и перемешать. Поставить в холодильник минимум на 30 минут.

Второй этап

Установите обе решетки в стеклянную кастрюлю. Слейте маринад из крылышек. Разместите крылышки прямо на решетках - поровну, на верхней и на нижней. Готовьте 10 минут при температуре 225°C. Затем еще 10 минут при температуре 200°C. Выньте верхнюю решетку с крылышками и готовьте оставшееся еще 10 минут при температуре 200°C.

МЯСО, РЫБА, ПТИЦА

Аэрогриль - идеальная печь для приготовления всех видов мяса, рыбы и птицы. Вентилятор 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 аэрогриле - это идеальное сочетание аромата настоящей жаровни и скорости микроволн.

ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК

4 порции

Время приготовления 20 минут на каждые 400 г веса, или примерно 1 час 20 минут 1 цыпленок (примерно 1,4 - 1,6 кг)

Приправа:

1 столовая ложка сливочного масла

1 небольшая луковица, очищенная и мелко нарезанная

120 г тонконарезанных грибов

1,5 стакана мягких хлебных крошек

1 столовая ложка резанной петрушки

1 чайная ложка тертой цедры лимона

0,25 чайной ложки сухого майорана

0,125 чайной ложки мускатного ореха

1 яйцо

Первый этап

Срезать с цыпленка излишки жира. Промыть цыпленка холодной водой, промокнуть салфеткой. Отложить цыпленка в сторону.

Второй этап

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

Третий этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить цыпленка прямо на решетку. Готовить 4 минуты при температуре 175°C. Перевернуть цыпленка и повторить. Повторять процедуру до полной готовности цыпленка.

ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ

4 порции

Маринование минимум 1 час

Время приготовления 25 минут

Цыпленок примерно 1,6 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, очищенные и мелко порезанные
- 2 столовых ложки соевого соуса
- 0,5 стакана воды
- 2 столовых ложки лимонного сока

Первый этап

Срезать с цыпленка лишний жир. Отложить цыпленка в сторону.

Второй этап

Нагреть масло с приправой чили в кастрюле на среднем огне.

Добавить лук и тушить 1 минуту. Добавить чеснок и тушить 1 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 цыпленок маринадом, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 1-3 часа.

Третий этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Слить маринад из посуды с цыпленком и сохранить его (маринад). Положить цыпленка прямо на решетку. Готовить 25 минут при температуре 175°C. Через 10 минут полить цыпленка маринадом. Довести оставшийся маринад до кипения и залить им цыпленка перед подачей к столу.

ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА

8 порций

Время приготовления (не фаршированная) 12 минут на каждые 400 грамм, или около 2-х часов;

(фаршированная) 15 минут на каждые 400 грамм, или около 2,5 часов

Потребуется расширительное кольцо, чтобы индейка полностью вошла в аэрогриль.

на индейку примерно 4 кг используют 0,25 стакана растительного масла или растопленного сливочного масла или маргарина

соль и перец (по желанию)

Первый этап

Промыть индейку холодной водой, промокнуть салфеткой. Срезать лишний жир. Отложить индейку в сторону.

Второй этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить индейку прямо на решетку, если требуется - установить расширительное кольцо на верхнем крае стеклянной кастрюли. В процессе приготовления поливать индейку растительным маслом или растопленным сливочным маслом или маргарином каждые 20 минут. По желанию добавить соль и перец. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 200°C.

При приготовлении фаршированной индейки перед самым приготовлением нафаршировать начинкой шею и внутреннюю часть индейки. Готовить согласно указанному выше времени для фаршированной индейки при температуре 200°C.

ФИЛЕ-ГРИЛЬ

4 порции

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

1 кусок мясного филе до 2,5 см толщиной

2 зубца чеснока, очищенные и раздавленные

соль и перец по вкусу

Первый этап

Натереть обе стороны филе чесноком, солью и перцем, отложить в сторону.

Второй этап

Используйте высокую решетку, так чтобы филе находилось в верхней части стеклянной кастрюли. Положить филе прямо на решетку. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 250°C.

"ФИЛЕ-МИНЬОН"-ГРИЛЬ

4 порции

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

4 филе-миньона до 2,5 см толщиной

1 столовая ложка растительного масла

Соль и перец по вкусу

Первый этап

Смазать филе маслом. Добавить соль и перец. Отложить в сторону.

Второй этап

Вставить высокую решетку в стеклянную кастрюлю. Положите филе прямо на решетку. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 250°C.

ГАМБУРГЕРЫ И ХОТ-ДОГИ

4 порции

Время приготовления 8-12 минут

Гамбургеры: (полусырые) 10 минут, (средней готовности) 12 минут, (хорошо прожаренные) 14 минут

400 граммов куриного или мясного фарша

200 граммов хот-догов

Первый этап

Слепить из фарша 4 котлеты по 10 см в диаметре. В хот-догох сделать продольные надрезы по 0,5 см с интервалом в 2,5 см.

Второй этап

Вставьте решетку в стеклянную кастрюлю. Положить котлеты на решетку. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 250°C.

Третий этап

Положить хот-доги на решетку. Готовить 4 минуты при температуре 250°C.

Если вы хотите, чтобы гамбургеры и хот-доги приготовились одновременно, положите котлеты на нижнюю решетку. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 250°C. За 4 минуты до готовности котлет, положите хот-доги на верхнюю решетку и вновь закройте крышку.

ОТБИВНАЯ БЕЗ КОСТИ

6 порций

Время приготовления (полусырая) 1 час 40 минут, (средней готовности) 1 час 50 минут, (хорошо прожаренная) 2 часа

Отбивная 1,6 кг без кости, перевязанная

соль и перец по вкусу

Первый этап

Хорошо натрите отбивную солью и перцем.

Второй этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить отбивную прямо на решетку. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 175°C. После готовности выключить подогрев и держать отбивную в аэрогриле еще 10 минут, затем порезать и подать.

БАРБЕКЮ ИЗ ГОВЯДИНЫ "WESTERN"

4-6 порций

Маринование минимум 4 час, лучше - оставить на всю ночь

Время приготовления 1 час 20 минут

0,5-1 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 барбекью 1 столовая ложка коричневого сахара соль по вкусу

Первый этап

В стеклянной посуде примерно 25х35 см смешать ингредиенты маринада. Положить в маринад говядину и перемешать. Закрывать крышкой и убрать на ночь в холодильник.

Второй этап

Расстелить кусок толстой фольги размером примерно 35х50 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 до получения "запечатанного конверта".

Третий этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить фольгу с мясом прямо на решетку. Готовить 10 минут при температуре 250°C. Затем готовить 1 час при температуре 175°C.

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 0,3 стакана соуса барбекью, снова закрыть фольгу и положить ее в печь. Готовить 10 минут при температуре 175°C. Подавать на хлебе с остатками соуса.

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА ПО-КИТАЙСКИ

8 порций

Маринование минимум 2 часа

Время приготовления 1 час 10 минут

Свиное филе без кости (примерно 1,2 кг)

Маринад: 0,5 стакана соуса хойсинг
0,25 стакана кисло-сладкого соуса
1/2 чайная ложка свежего мелко резанного имбиря, или 0,5 чайной ложки молотого имбиря
0,25 стакана апельсинового сока
1/2 зубца чеснока, очищенного и давленного

Соус: 1 стакан холодного куриного бульона
1 чайная ложка кукурузного крахмала, растворенная в 1 столовой ложке воды

Первый этап

Срезать излишек жира.

Второй этап

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

Третий этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Извлечь свинину из маринада, маринад сохранить. Положить свинину прямо на решетку. Готовить 1 час 10 минут при температуре 200°C. После готовности вынуть свинину из аэрогриля, подождать 10 минут и порезать ее.

Четвертый этап

За 30 минут до готовности свинины приготовить соус. Вылить в кастрюлю остаток маринада, добавить бульон и крахмал. Томить 15 минут. По готовности свинины, вылить собравшийся в кастрюле аэрогриля сок в соус. Томить еще 2 минуты.

Пятый этап

Порезать свинину на кусочки по 0,6 см, выложить их на блюдо. Полить теплым соусом.

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА ПО-АМЕРИКАНСКИ

4 порции

Время приготовления 50 минут

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, раскрошенный хлеб, сметану, томатный сок, соус для мяса, лук и травы. Добавить мясной фарш и хорошо перемешать. Из получившейся смеси слепить лепешку размером примерно 18х8 см.

Второй этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить лепешку прямо на решетку. Готовить 50 минут при температуре 200°C. Подавать с Вашим любимым соусом.

БАРБЕКЮ ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК

2 порции

Маринование минимум 2 часа

Время приготовления 20 минут

1 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 нарезанная
½ зубца чеснока, очищенного и давленного
перец по вкусу

Первый этап

Порезать свиные ребрышки на куски по 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 минимум на 2 часа.

Третий этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Извлечь ребрышки и зеленый лук из маринада и положить прямо на решетку. Готовить 20 минут при температуре 200°C.

ЖАРЕНАЯ БАРАНЬЯ НОЖКА

8 порций

Время приготовления 1 час 40 минут

Баранья ножка примерно 1,6 кг

2 зубца чеснока, очищенных и давленных

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

Соль и перец по вкусу

Первый этап

Удалить с бараньей ножки излишки жира. Натереть мясо чесноком, затем посыпать розмарином, солью и перцем. Отложить в сторону.

Второй этап

Установите решетку в стеклянную кастрюлю. Положите баранью ножку прямо на решетку. Готовить 20 минут при температуре 250°C. Затем выньте мясо, заверните его в фольгу и снова положите в аэрогриль. Готовить 1 час 20 минут при температуре 200°C.

Примечание: баранью ножку можно заменить бараньей лопаткой.

ЯЙЦА С БЕКОНОМ

4 порции

Время приготовления 10 минут

4 яйца

8 кусочков бекона

Первый этап

Поставить низкую решетку в стеклянную кастрюлю. Положить на решетку 8 кусков бекона. Готовить 4 минуты при температуре . 200°C. Установить высокую решетку и положить на нее яйца (в скорлупе). Готовить 6 минут при температуре 200°C. Получаются замечательные яйца всмятку. Если Вы любите яйца вкрутую, добавьте ко времени приготовления еще 4 минуты.

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

КРЕВЕТКИ-ГРИЛЬ

4 порции

Время приготовления 10 минут

0,6 кг крупных креветок (очищенных)

0,25 стакана растопленного сливочного масла

1 зубец чеснока, очищенный и давленный

2 столовых ложки лимонного сока

Первый этап

Приготовление лимонного соуса: Сполоснуть креветки и промокнуть их салфеткой. В небольшой кастрюле смешать растопленное масло, чеснок и лимонный сок. Отставить в сторону.

Второй этап

Установите высокую решетку в стеклянную кастрюлю. Обмажьте креветки масляной смесью и положите их прямо на решетку. Готовить 10 минут при температуре 200°C. Подавать горячими с рисом, политым лимонным соусом.

БАРБЕКЮ ИЗ КРЕВЕТОК

4 порции

Маринование 1 час

Время приготовления 10 минут

0,6 кг крупных креветок

Маринад:

- 1 небольшая луковица, очищенная и тонко нарезанная
- 1 чайная ложка кунжутного масла
- 2 столовых ложки белого вина
- 2 столовых ложки лимонного сока
- 1 зубец чеснока, очищенный и давленный
- 3 столовых ложки соуса хойсинг

Первый этап

Очистить креветки, не трогая хвост. Отложить в сторону. 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 высокую решетку в стеклянную кастрюлю. Вынуть креветки из маринада. Положить креветки прямо на решетку, оставляя между ними небольшое пространство. Готовить 10 минут при температуре 200°C. Повторить процедуру с оставшимися креветками. Одновременно: довести оставшийся маринад до кипения и томить его в течение 5 минут. Перед подачей к столу полить креветки готовым маринадом.

"РЫБА В САДКЕ"

4-6 порций

Время приготовления 15 минут

0,4 кг рыбного филе: камбала, палтус, зубатка или лютианус

1 небольшая луковича, тонко нарезанная

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

3 средний красный перец, тонко нарезанный

6 грибов (шампиньонов), тонко нарезанных

сок половинки лимона

4 столовых ложки соуса терияки

1 столовая ложка арахисового масла

Первый этап

Расстелить на столе два листа толстой фольги размером примерно 35x50 см каждый. Положить по половине 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, потом короткие концы фольги, получив "конверт".

Третий этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю, положить оба "конверта" на решетку. Готовить 15 минут при температуре 175°C. Осторожно развернуть фольгу. Подавать рыбу с овощами и бульоном.

ТУНЕЦ-ГРИЛЬ (МЕЧ-РЫБА И ЛОСОСЬ)

4 порции

Время приготовления 8 минут

Маринование 30 минут

Маринад: 0,25 стакана соевого соуса

2 столовых ложки свежего лимонного сока 6 головок зеленого лука, очищенного и мелко нарезанного, включая зеленые перышки

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 высокую решетку в стеклянную кастрюлю. Выложить рыбу прямо на решетку. Готовить 8 минут при температуре 250°C. Вместо тунца можно взять рыбу-меч или лосося.

ОВОЩИ

Готовя в аэрогриле овощи, Вы получаете лучшее от двух традиционных методов: качество и аромат овощей, приготовленных в духовке, и скорость микроволновой печи. Аэрогриль открывает новые возможности овощей в кулинарии!

ФРАНЦУЗСКАЯ ПОДЖАРКА (КАРТОФЕЛЬ-ФРИ)

4 порции

Время приготовления 10 минут

2 средних картофелины, вымытых и очищенных

Первый этап

Нарезать картофель соломкой по 1,5 см.

Второй этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Распределить картофель по антипригарному противню. По желанию, для лучшей поджаристости, смажьте картофель небольшим количеством масла.

Третий этап

Готовить 10 минут при температуре 200°C. В середине процесса перемешать картофель.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ

4 порции

Время приготовления 35 минут

4 средних картофелины, мытые

4 чайных ложки сливочного масла или маргарина комнатной температуры

Чесночная соль и черный перец по вкусу

Первый этап

Вытереть картофель бумажным полотенцем. В нескольких местах проткнуть кожуру вилкой. Натереть каждую картофелину маслом, чесночной соли и перца.

Второй этап

Вставить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить картофелины прямо на решетку. Готовить 35 минут при температуре 225°C. Картофель готов, когда вилка легко проходит до середины картофелины.

Примечание: Вы можете готовить картофель и жарить мясо одновременно. В этом случае уложите картофелины вокруг мяса или на высокую решетку и установите время приготовления 40 минут.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА "О-ГРАТИН"

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

Соль и перец по вкусу

0,5 стакана раскрошенного хлеба

Первый этап

Разделить цветную капусту, сохранив соцветия и удалив кочерыжку. Варить 5 минут в кипящей подсоленной воде. Слить воду, отложить капусту в сторону.

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 раскрошенный хлеб, 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 решетку в стеклянную кастрюлю. Поставить посуду с капустой и соусами прямо на решетку. Готовить 17 минут при температуре 175°C.

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

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

4 порции

Время приготовления 23 минуты

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 1,5х5 см.

Второй этап

В кастрюле смешать масло с чесночной солью и перцем. Добавить нарезанные овощи и закрыть крышкой. Взболтать содержимое кастрюли.

Третий этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Выложить овощи прямо на решетку. Готовить 23 минуты при температуре 225°C.

Примечание: Вы можете жарить овощи и мясо одновременно. Можно положить овощи на низкую решетку вместе с мясом, а можно и на верхнюю решетку - отдельно от мяса. Время приготовления возрастет до 35 минут.

КАРТОФЕЛЬ "РЕБЕНОК РОЗМАРИ"

6 порций

Время приготовления 40 минут

0,8 кг молодого картофеля

2 столовых ложки сливочного масла или маргарина

2 столовых ложки растительного масла

чайная ложка тертой цедры апельсина

2 зубца чеснока, очищенные и давленные

соль и черный перец по вкусу

2 чайных ложки резанной 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 решетку в стеклянную кастрюлю. Выложить картофель прямо на решетку. Готовить 40 минут при температуре 175°C.

Примечание: Если картофель очень крупный, разрезать его на 2-4 части.

ОВОЩИ НА ПАРУ

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 или 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) нужно готовить 30-40 минут. Проверять готовность следует опытным путем. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 200°C.

ХЛЕБ

Работа аэрогриля в конвекционном режиме дает потрясающие результаты. Циркуляция горячего воздуха создает вакуум, что означает, что любой хлеб, испеченный в аэрогриле, отлично подойдет, увеличиваясь в объеме. Корочка получается поджаристой и хрустящей, а мякиш - нежным и вкусным.

Если Вы не хотите хрустящей корочки, то просто накройте хлеб фольгой на три четверти времени приготовления. Результат - хлеб с отличной мягкой корочкой. Циркуляция воздуха пропекает хлеб равномерно, не давая "ожогов", характерных для обычной духовки.

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ "ЯНКИ"

1 буханка

Время приготовления 25 минут

1 стакан обычной муки

0,25 стакан сахара

3 чайных ложки разрыхлителя

0,5 чайной ложки соли
1 стакан желтой кукурузной муки
1 яйцо, взбитое
0,25 стакана растительного масла
1 стакан молока

Первый этап

Смешать муку, сахар, кукурузную муку, разрыхлитель и соль. Отставить в сторону. В миксере хорошо смешать молоко, яйцо и масло. Помешивая, влить жидкую смесь в мучную смесь, мешать до исчезновения комочков. Положить сливочное масло на смазанный противень размером 20х20 см.

Второй этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Готовить 25 минут при температуре 225°C. Чтобы проверить готовность, проткните хлеб в середине зубочисткой. Зубочистка должна остаться чистой, когда Вы ее вынете. Порезать хлеб на квадраты и подавать горячим со сливочным маслом и медом.

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

6 маленьких буханок 15х9 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 стакана теплой воды
1 чайная ложка соли
0,25 стакана растительного масла

Первый этап

В большой посуде смешать оба сорта муки, сахар и соль. В маленькой кастрюле развести, размешивая, сухие дрожжи теплой водой. Добавить масло. Вылить жидкую смесь в мучную. Тщательно замесить тесто руками.

Второй этап

Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность. Катать 3 минуты. Положить тесто в смазанную маслом посуду и один раз перевернуть его там, чтобы оно все обмазалось маслом. Накрыть пластиковой пленкой и оставить подходить на 1-1,5 часа.

Третий этап

Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность. Слепить из него длинный батон. Острым ножом разрезать на 6 равных частей. Придать каждой части вид маленькой буханки. Положить каждую часть на смазанный противень размером 15х9 см. Оставить подходить на 30 минут.

Четвертый этап

Вставить решетку в стеклянную кастрюлю. Печь хлеб в два этапа, по три буханки за раз. Готовить 20 минут при температуре 200°C. Сразу вынуть хлеб.

ХЛЕБЦА "КОЛОНИАЛЬНЫЕ"

6 небольших хлебцев 15х9 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 2 пакетика сухих дрожжей

Первый этап

В небольшую посуду 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 крутым - добавить воды, если слишком жидким - добавить муки.

Третий этап

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

Четвертый этап

Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность. Придать тесту продолговатую форму примерно 30 см в длину. Разделить на 6 равных частей. Придать каждой части вид буханки и положить их на смазанные противни. Оставить подходить 3 минуты.

Пятый этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Поставить 2 или 3 противня прямо на решетку, готовить 20 минут при температуре 175°C. Сразу же снять с противней. Остудить. Повторить процедуру с оставшимися хлебцами.

ХЛЕБ "СОЛНЕЧНЫЙ" С АПЕЛЬСИНОМ И ОРЕХАМИ

1 буханка 21х11 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

Щепотка соли

0,25 стакана растительного масла

0,25 стакана яблочного сока

0,5 стакана свежего апельсинового сока

Тертая цедра одного крупного апельсина

2 яйца

1 стакан резанного 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 сок, апельсиновый сок, цедру и яйца. Взбивать миксером на небольшой скорости до полного смешения. Добавить резанные орехи. Выложить на смазанный противень 21х11 см

Второй этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Готовить 45 минут при температуре 175°C

Третий этап

Смешать апельсиновый сок и сахар в небольшой кастрюле и греть 5 минут, постоянно помешивая. Вылить горячую глазурь на хлеб сразу, как достанете его из аэрогриля. Остудить хлеб на противне.

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА

4 порции

Время приготовления 7 минут

Одна замороженная пицца не больше 28 см, или порционные куски

Первый этап

Установить низкую решетку в стеклянную кастрюлю. Положить замороженную пиццу прямо на решетку. Готовить 7 минут при температуре 250°C.

ХЛЕБЦА С КОРИЦЕЙ

3 маленьких буханки 15х8 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 большой посуде высыпать дрожжи в теплую воду, мешать, пока не растворятся. Добавить сахар, соль, маргарин, яйцо и 1,5 стакана муки. Взбивать деревянной ложкой до получения однородной массы.

Второй этап

Постепенно добавлять оставшуюся муку. Смешивать руками. Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность. Месить примерно 2 минуты до получения мягкой однородной массы.

Третий этап

Положить тесто в слегка смазанную посуду, накрыть пластиковой пленкой. Оставить подходить на 1 час. Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность, придать тесту форму полена 15 см длиной. Разрезать тесто на 6 равных частей. Разрезать каждую часть на 6 равных кусочков, положить 3 кусочка на смазанный противень 15х9 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. Поставить противень прямо на решетку. Готовить 20 минут при температуре 175°C. Сразу же снять хлебцы с противня и остудить.

ДЕСЕРТЫ

Аэрогриль позволяет Вам готовить Ваш любимый десерт в то время, пока готовятся основные блюда. Или же, пока Вы наслаждаетесь уже готовыми блюдами, аэрогриль готовит для Вас десерт.

ЧЕРНИЧНЫЙ СЛАДКИЙ КЕКС "НОВАЯ АНГЛИЯ"

6 порций

Время приготовления 50 минут

3 стакана свежей или замороженной 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 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 решетку в стеклянную кастрюлю. Готовить 50 минут при температуре 200°C. Кекс готов, когда нож, которым Вы протыкаете его, остается чистым. Подавать горячим или теплым.

ЯБЛОЧНО-МИНДАЛЬНЫЙ ПУДИНГ

6 порций

Время приготовления 35 минут

0,8 кг яблок (примерно 6 средних яблок)

0,25 стакана воды

1 столовая ложка меда

0,5 стакана раскрошенного хлеба

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 резанного миндаля

Первый этап

Очистить и порезать яблоки. В кастрюле томить яблоки с водой, пока они не размячатся. Отставить в сторону.

Второй этап

Смешать в миксере раскрошенный хлеб и мед. Равномерно распределить смесь по дну огнеупорной стеклянной посуды. Отставить в сторону.

Третий этап

В миксере смешивать масло и сахар, пока не образуется мягкая взбитая масса. Добавить молотый миндаль, цедру лимона и яйцо, затем взбивать до образования однородной массы.

Четвертый этап

Слить вместе обе смеси. Добавить яблоки, сверху полить маслом, поверх которого насыпать резанный миндаль.

Пятый этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Поставить огнеупорную стеклянную посуду со смесью прямо на решетку. Готовить 35 минут при температуре 175°C.

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

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 кожуру по "экватору" каждого яблока. Положить яблоки в огнеупорную стеклянную посуду.

Второй этап

В миксере смешать коричневый сахар с сухофруктами. Распределить сухофрукты между яблоками. Заполнить сухофруктами дырки от вынутой сердцевины. На дно огнеупорной посуды налить воды.

Третий этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Поставить огнеупорную посуду прямо на решетку. Готовить 35 минут при температуре 225°C. Если яблоки готовы, вилка входит в них свободно. Подавать со взбитым кремом или ванильным йогуртом.

ХЛЕБ "БЫЛЫЕ ВРЕМЕНА" И МАСЛЯНЫЙ ПУДИНГ

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
5 чайная ложка молотой корицы
6 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. Отставить в сторону.

Второй этап

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

Третий этап

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

Четвертый этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Поставить посуду прямо на решетку, готовить 30 минут при температуре 175°C. Перед подачей посыпать 2 чайными ложками коричневого сахара.

БАНАНЫ ПО-ЯМАЙСКИ

4 порции

Время приготовления 20 минут

4 банана, разрезанных вдоль пополам
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 мороженное

Первый этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. В огнеупорной стеклянной посуде 22x25 см смешать размягченное масло и коричневый сахар. Поставить посуду на решетку. Готовить 5 минут при температуре 250°C.

Второй этап

Добавить лимонный сок и ром или банановый ликер. Готовить 10 минут при температуре 250°C. Добавить порезанные бананы, смешав их с соусом. Готовить 5 минут при температуре 250°C.

Третий этап

На столе - полить бананы теплым бренди и поджечь. Когда пламя погаснет, подавать на мороженом.

СЛАДКИЙ КЕКС

1 кекс 20х20 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 и ваниль и взбивать на средней скорости 2 минуты. Влить кипятка. Выложить на смазанный противень 20х20 см.

Второй этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Готовить 35 минут при температуре 175°C. Снять с противня, остудить 10 минут. Заморозить до нужной кондиции.

Рекомендация для приготовления.

Продукт	Время (минута)	Температура
Цыпленок	30-40	180~200°C
Рыба	10-15	130~150°C
Свинина	15-20	180~200°C
Пирог	10-12	140~160°C
Омар	12-15	140~160°C
Креветки	10-12	150~180°C
Краб	10-13	140~160°C
Сосиски	10-13	120~150°C
Арахис	10-15	140~160°C
Картофель	12-15	180~200°C
Хлеб	08-10	120~140°C
Рис	15-20	150~180°C

Внимание: Цифры ориентировочные! Точные цифры определяются опытным путем.

Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт.

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Анжеро-Судженск	СЦ "МАСТЕРЪ"	Победы ул., 2 Тел.: (38453) 5-20-33
Барнаул (Алтайский край)	ООО "Диод"	Пролетарская ул., 113 Тел.: (3852) 63-94-02
Белово (Кемеровская область)	Белово-Сервис	Железнодорожная ул. 31 а,б Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	Советская ул., 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владимир	ООО "АЛЬКОР-СЕРВИС"	Чайковского ул. д.40а оф.16а Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
Острогожск (Воронежская область)	ИП Плахотин	Нарскогоул., 16, Тел. (47375) 4-54-33
Иркутск	Электроник	Литвинова ул., 20, стр. 10,оф. 4.3 Тел.: (3952) 20-90-06
Калуга	Электрон-Сервис	Московская ул., 84 Тел.: (4842) 55-50-70, 74-72-75
Кемерово	СЦ "МАСТЕРЪ"	1. Веры Волошиной ул. 4 Тел.: (3842) 38-19-43, 38-19-91 2. Ленина проспект, 134 Тел.: (3842) 53-74-88
Киров	Хозбытторг	Щорса ул.,85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Королев (Московская область)	Юник-Мастер	Циолковского проезд, 5 Тел.: (495) 516-24-60, 516-24-61
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 Тел.: (861) 224-93-48
Красноярск	ООО "ТехноСтиль"	Карамзина улица д.7 Тел.: (3912)241-05-75, 214-99-71

Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул., 7 скл. 9 Тел.: (3912) 51-14-04, 93-54-33
Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б Тел.: (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А Тел.: (4712) 50-85-90
Москва	ЮНик-Мастер	Ст. Толмачевский пер. д.17 стр.2 Метро: Новокузнецкая, Третьяковская Тел.: (495) 721-30-70, 953-12-02, 953-11-57
Омск	ООО "Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812) 24-99-64, 48-38-03, 8(951) 418-63-63
Новосибирск	Волна-Сервис-С	Геодизическая ул., 17 м. Студенческая (383) 346-32-66
Пушкино (Московская область)	ЮНик-Мастер	Московский пр-кт, 1а Тел.: (496) 535-00-68
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5 (491) 276-34-83
Самара	ЧИП-СЕРВИС	1-й Безымянный пер., 7А Тел.: (846) 99-29-000, 992-85-75
Санкт-Петербург	АСЦ Евросервис	Пр. Обуховской обороны д. 197 Метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 Тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Уфа	Пилигрим-сервис	Октября просп. 148 Тел.: (347) 277-12-62
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 86 Тел.: (351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а Тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96

Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70 2. ул. Гоголя 49А опт.склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Щелково (Московская область)	Юник-Мастер	Пролетарский пр-т, д.18 ТЦ "Гиперглобус" Тел.: (495) 221-85-28
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6 Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна и удобна наша продукция.

Будем очень признательны за любые отзывы о ней. Отзывы можно оставить на нашем сайте WWW.BRAND-1.RU в рубрике ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ. Авторы конструктивных предложений получают призы от производителя.

Срок службы данного изделия – 3 года

Срок гарантии – 1 год

Изготовитель: SHUNDE HUANRUN IMP. & EXP. CO., LTD. OF FOSHAN
Адрес изготовителя: FIRST FLOOR, NO.1, HESHENG ROAD, XIJIAO, GUANGZHOU
HIGHWAY OF RONGGUI, SHUNDE AREA, FOSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA

www.brand-1.ru

