

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ

МСО-737



MYSTERY
HOME



Благодарим вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY. Мы рады предложить вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением нашего изделия.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

Комплектация	2
Указания по технике безопасности	3
Основные особенности прибора	4
Описание прибора	5
Подготовка к работе	6
Эксплуатация прибора	6
Практические советы и рекомендации	7
Рецепты приготовления	9
Чистка и уход	18
Технические характеристики	19

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Стеклянная чаша	1 шт
Подставка	1 шт
Низкая решетка	1 шт
Высокая решетка	1 шт
Щипцы-ухват	1 шт
Расширительное кольцо	1 шт
Упаковочная тара	1 шт
Инструкция по эксплуатации	1 шт
Гарантийный талон	1 шт

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

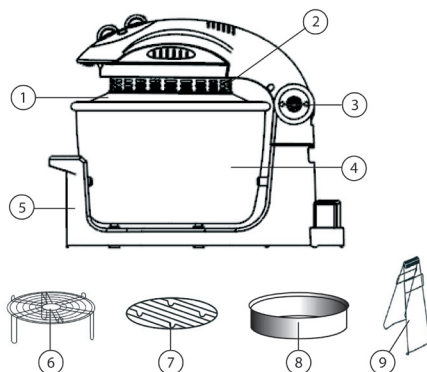
- Убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети. Требуемое напряжение указано на информационном стикере прибора. Для аэрогриля рекомендуется использовать отдельную цепь электропитания. Напряжение электропитания – 220-240 В/ 50 Гц переменного тока с использованием в распределительной сети плавкого предохранителя номиналом не ниже 16 А или автоматического выключателя того же номинала.
- Аэрогриль предназначен только для приготовления и разогрева пищи в домашних условиях. Использование прибора по иному назначению может привести к травмам или повреждению имущества. Не используйте его для сушки белья, бумаги и других непищевых продуктов.
- Прибор должен быть подключен к розетке с заземляющим контактом.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время эксплуатации. Использование чрезмерно высокой мощности работы или выбор слишком продолжительного времени приготовления пищи может привести к перегреванию продуктов и, как следствие, к их возгоранию.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации, перед чисткой, или если вы его не используете.
- Запрещается использовать прибор вне помещений.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за сетевой шнур, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Не накрывайте прибор полотенцем или другими предметами. Со всех сторон к нему должен быть обеспечен доступ воздуха для вентиляции.
- Во избежание перегрева рабочей поверхности во время работы прибора всегда используйте подставку для стеклянной чаши.
- Не используйте прибор если сетевой шнур, крышка или чаша имеют повреждения.
- Если прибор неисправен, не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно, обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Розетка подключения к электросети должна быть легко доступна, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- В случае возгорания внутри прибора немедленно отключите его от электросети.
Ни в коем случае не используйте воду для тушения огня!
- Не погружайте прибор, сетевой шнур и вилку в воду. Это может вызвать короткое замыкание.
- Не перемещайте прибор пока он полностью не остынет.

- Не погружайте прибор и сетевой шнур в воду или другие жидкости.
- При отключении прибора от электросети не тяните за сетевой шнур, всегда беритесь за вилку.
- Не храните внутри прибора никакие посторонние предметы.
- Не используйте стеклянную чашу как посуду для приготовления блюд на плите.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПРИБОРА

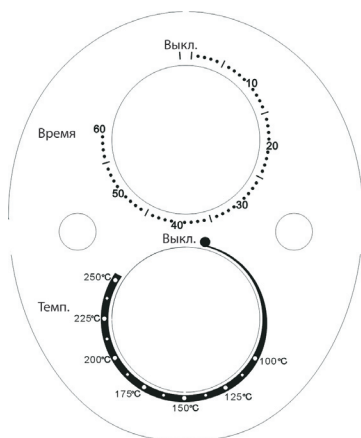
- Многофункциональность: Благодаря широкому диапазону используемых температур от 100° до 250° аэрогриль MYSTERY MCO-737 с галогеновым нагревательным элементом может выполнять функции гриля, духовки, рисоварки, тостера, кастрюли для тушения, стерилизатора, сковороды для жарки, хлебопечки, пароварки, сушилки для фруктов и овощей.
 - Быстрое приготовление пищи: Для равномерного и быстрого приготовления пищи в духовых профессиональных шкафах применяется конвекция, которая представляет собой встроенный в боковую стенку духового шкафа вентилятор, обеспечивающий циркуляцию горячего воздуха. Аэрогриль имеет ряд преимуществ перед духовым шкафом с конвекцией. В аэрогриле используется большая круглая чаша с вентилятором, вмонтированным в крышку с нагревателем. Поток горячего воздуха движется сверху вниз и проникает в пищу, затем возвращается обратно к вентилятору. В результате создается мощная циркуляция горячего воздуха, и пища прогревается быстро, со всех сторон, равномерно распределяя полученное тепло. При приготовлении мяса, рыбы, или птицы жир и масло вытапливаются и стекают на дно стеклянной чаши. Поджаренная, аппетитная корочка на мясе или птице образуется со всех сторон, а внутри мясо остается сочным. В результате такого приготовления пища получается вкусной, прожаренной и с низким содержанием жира и холестерина, что благотворно сказывается на здоровье.
 - Экономия времени и энергии: В стеклянной чаше аэрогриля пища приготавливается за счет обдува горячим воздухом со всех сторон. Благодаря компактному размеру и мощному вентилятору для приготовления пищи требуется меньше электроэнергии, так как нагреватель включается только для разогрева до нужной температуры, поддерживаемой термостатом. Сравнительные исследования показали, что таким образом экономится до 20% электроэнергии по сравнению с традиционной электрической или микроволновой печкой с грилем и конвекцией.
 - Удобство использования: Аэрогриль имеет очень простое управление. Вы просто помещаете внутрь чаши продукты и устанавливаете необходимое время и температуру приготовления.
- Аэрогриль не требует дорогостоящего монтажа как обычная кухонная духовка. Чаша гриля сделана из термостойкого прозрачного стекла, что позволяет наблюдать процесс приготовления от начала и до конца.
- Удобство чистки: стеклянная чаша легко моется любыми средствами для посуды.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Крышка с панелью управления
2. Галогеновый нагревательный элемент
3. Кнопка открытия крышки
4. Стеклопанель
5. Подставка
6. Высокая решетка
7. Низкая решетка
8. Расширительное кольцо
9. Щипцы-ухват

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Поворотный регулятор времени

Используется для установки времени приготовления

Поворотный регулятор температуры

Используется для установки температуры приготовления

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

- Снимите с прибора все этикетки.
- Тщательно вымойте стеклянную чашу и решетки теплой водой с добавлением моющего средства и затем вытрите насухо.

Протрите внешнюю и внутреннюю поверхность стеклянной крышки мягкой влажной тканью.

- Перед первым использованием прибора рекомендуется сначала прогреть аэрогриль без помещения в него продуктов. Для этого установите таймер примерно на 2 минуты, установите температуру на 250°C, аэрогриль включится автоматически. После того, как прибор выключится и остынет, можно открывать крышку и закладывать продукты.

Внимание!

При первом использовании аэрогриля может ощущаться слабый запах гари. Это нормальное явление, которое часто наблюдается при первом включении новых электроприборов, и не является признаком неисправности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Поместите прибор на подставку и установите его на ровной, устойчивой поверхности.
2. Установите нужную решетку внутри стеклянной чаши, и выложите на решетку заранее подготовленные продукты.

Обязательно оставьте небольшое расстояние между продуктами, стенками чаши, и нагревательным элементом, чтобы исключить пригорание продуктов и обеспечить полноценную конвекцию.

Примечание:

Для приготовления объемных продуктов (большая курица, баранья или свиная ножка) установите на стеклянную чашу аэрогриля расширительное кольцо, входящее в комплект прибора.

3. Закройте крышку.
4. Подключите прибор к электросети.
5. С помощью поворотного регулятора времени установите требуемое время приготовления (от 0 до 60 минут). При этом на панели загорится световой индикатор работы (красный).
6. С помощью поворотного регулятора температуры установите требуемую температуру (от 100° до 250°). Аэрогриль включится автоматически и начнет приготовление пищи. При этом на панели загорится световой индикатор нагрева (зеленый).

Внимание!

В процессе работы стеклянная чаша сильно нагревается. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Примечание:

- По достижении установленной температуры световой индикатор нагрева погаснет, и как только температура начнет падать, то сразу включится снова.

- Во время работы аэрогриля возможно приостановить процесс приготовления, чтобы, например, положить дополнительные продукты. Для этого просто откройте крышку. Процесс приготовления продолжится после того, как крышка будет закрыта.
- 7. По истечении установленного времени аэрогриль автоматически отключится, световой индикатор работы погаснет.
- 8. Убедитесь в том, что поворотный регулятор времени установлен в положении «ВЫКЛ.» После этого отключите прибор от электросети.
- 9. Для извлечения продуктов из чаши используйте теплозащитные рукавицы или щипцы-ухваты, входящие в комплект прибора.

Стерилизация

Вы можете использовать аэрогриль для стерилизации банок, керамической или стеклянной посуды, а также продуктов. Для этого: установите на стеклянную чашу аэрогриля расширительное кольцо (если требуется), установите таймер на 10-12 минут, а температуру - в диапазоне от 130° до 150°C.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- 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.
- Время приготовления, указанное в этом руководстве, следует принимать как приближенное, а вы уже можете корректировать его по своему усмотрению в зависимости от размеров продуктов, а также предпочтений по степени готовности.
- Для того, чтобы мясо получилось мягким и сочным, рекомендуется начинать приготовление мяса с высокой температуры, чтобы образовалась корочка. Затем постепенно снижать температуру, вплоть до завершения приготовления. Таким образом вы получите пропеченное, сочное мясо с ароматной и хрустящей корочкой.

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 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:

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.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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 любого кисло-сладкого 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, кисло-сладкий 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.

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.

ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА ИЛИ ЦЫПЛЕНОК В ФОЛЬГЕ

4-6 порций, маринование минимум 50 минут, время приготовления 25 минут

- 500 г куриного мяса, 1 ст. ложка десертного вина или ликера, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 ч. ложки крахмала, 1/4 ч. ложки молотого перца, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки соевого соуса, 1 морковь, 50 г свежих или консервированных грибов, по 3 ст. ложки соцветий цветной капусты и брокколи, фольга

Натереть морковь на крупной терке, мелко нарезать чеснок и грибы. Кусочки курицы обвалять в крахмале, смешать все остальные компоненты и опустить в них мясо. Поставить в холодильник на час. На середину листа фольги выложить овощи из маринада, сверху положить мясо. Завернуть фольгу так, чтобы не вытекал сок. Запекать 25 мин при 180 °C.

КУРИЦА, ПЕЧЕНАЯ С ПИВОМ

4-6 порций

- 1 курица (примерно 1 кг), 0,5 стакана пива, черный молотый перец и соль по вкусу

Подготовленную тушку курицы натереть снаружи и внутри перцем и солью. На дно аэрогриля налить пиво, разогреть печь до 200 С. Положить курицу на низкую решетку и запекать ее в течении 40-45 мин при 200 С. Затем курицу перевернуть и печь еще 15-18 мин при том же режиме.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ЗЕЛЕНЬЮ

- 1 охлажденная тушка курицы (весом 1 кг), 50 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея, 20 г корня сельдерея, 1 морковь, черный молотый перец и соль по вкусу

Тушку курицы тщательно промыть изнутри и снаружи холодной водой, удалить все излишки жира. Зелень промыть, обсушить и очень мелко нарубить, морковь и корень сельдерея очистить и также мелко нарубить. Все смешать, добавить по вкусу соль и перец, нафаршировать подготовленную курицу, отверстие зашить ниткой. Тушку натереть солью и запекать на средней решетке 1 ч при температуре 250 С. Перед подачей нитку нужно удалить.

КУРИЦА С ЯБЛОКОМ И ЛИМОНОМ

- 1 курица (весом около 1 кг), 2-3 кислых яблока, 1 лимон, черный молотый перец и соль по вкусу

Лимон нарезать тонкими ломтиками. У яблока вырезать середину и нарезать тонкими дольками. Курицу выпотрошить, подсушить полотенцем, посолить и поперчить снаружи и изнутри. Выложить тушку изнутри лимоном, заполнить подготовленными яблоками. Курицу зашить. Жарить в аэрогриле 35 мин при 205 С, затем еще 10 мин при 250 С до появления золотистой корочки.

КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ

- 1 курица (весом около 1 кг), по 50 г кураги и изюма без косточек, 30 г ядер грецких орехов, 1 головка репчатого лука, 100 г риса, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу

Курагу замочить на 1 ч. Изюм тщательно промыть. Рис отварить. Орехи мелко нарубить. Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить курагу, изюм, орехи и тоже немного обжарить вместе с луком. Добавить в смесь отварной рис и хорошо перемешать. Посолить и поперчить. Курицу подготовить, начинить рисовой смесью. Отверстие зашить. Сверху тушку натереть солью и перцем. Можно обмазать смесью растительного масла и меда. Запекать на низкой решетке 40 мин при 250 С. Подавать, украсив свежей зеленью.

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:

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

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

барбекю 1 столовая ложка, коричневого сахара соль по вкусу

Первый этап:

В стеклянной и 1087 посуде примерно 25х35 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 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 потемните 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 барбекю, 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.

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

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.

«РЫБА В САДКЕ»

4-6 порций, время приготовления 15 минут

- 0,4 кг рыбного филе: камбала, палтус, зубатка или любая жирная рыба
- 1 небольшая луковица, тонко нарезанная, 1 чайная ложка свежего тертого 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 35х50 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 ИЛИ 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, 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!

ПЕЧЕННЫЙ 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.

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.

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.

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА

4 порции, время приготовления 5-7 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 5-7 минут при температуре 250°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 отдельную огнеупорную 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.

ЧИСТКА

1 способ

1. Удалите из стеклянной чаши остатки пищи и поместите в нее решетки.
2. Наполните стеклянную чашу наполовину водой.
3. Добавьте в чашу немного средства для мытья посуды.
4. Закройте крышку и подключите прибор к электросети.
5. Установите таймер на 10 минут, температуру на 250° C.
6. По завершении процесса промойте стеклянную чашу теплой водой. Крышку протрите мягкой тканью.

2 способ

1. Перед чисткой прибора отключите его от электросети и дайте ему полностью остыть.
2. Не погружайте крышку прибора и сетевой шнур в воду или другие жидкости.
3. Протрите крышку прибора влажной мягкой тканью, затем вытрите насухо.
4. Тщательно вымойте стеклянную чашу и решетки теплой водой с добавлением моющего средства, затем вытрите насухо.
5. Не применяйте для чистки прибора абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.

Примечание:

Чтобы облегчить последующую после приготовления чистку, налейте перед приготовлением на дно чаши небольшое количество воды, чтобы жир и сок стекал в воду и не пригорал ко дну чаши.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АЭРОГРИЛЯ

Модель.....	MCO-737
Номинальное рабочее напряжение	220-240 В переменного тока
Частота питающей сети.....	50 Гц
Номинальная мощность	1000 Вт
Объем стеклянной чаши.....	7 л
Вес аэрогриля с упаковкой.....	4,5 кг
Вес аэрогриля без упаковки	3,5 кг

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного усовершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА:

Единая сервисная служба:

тел. (495) 649-71-78 service@mysteryelectronics.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте **www.mysteryelectronics.ru**

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.

Адрес: Китай, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр