

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Конвекционные печи

# RIVER

МОДЕЛЬ KYR-736A (B)



МОДЕЛЬ KYR-666A (B)



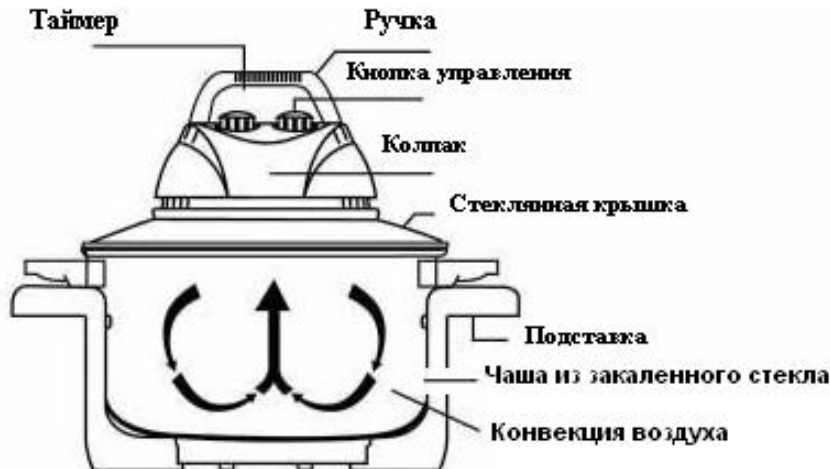
### Характеристики функции конвекционных печей:

1. Функции духовки
  - Возможность запекать, жарить и выпекать
  - Возможность быстрого размораживания
  - Возможность использования контейнеров духовки для приготовления другим способом.
2. За счет образования в духовке потока горячего воздуха, возможно расщепления жиров и холестерина
3. Экономия времени энергии: по сравнению с обычной духовкой, она экономит до 20% времени и энергии
4. Гарантия сохранения цвета, вкуса и аромата пищи. Наблюдая за процессом приготовления через стекло, можно регулировать температуру и время, необходимое для сохранения вкуса и цвета продуктов.
5. Возможность за жаривания мяса до получения золотистой хрустящей корочки и нежного вкуса
6. С использованием малого количества растительного масла, можно получить хрустящие и золотистые чипсы
7. По сравнению с приготовлением в традиционной духовке хлеб получается более мягким
8. По сравнению с традиционной духовкой, духовка быстрого приготовления экономит до 60 % энергии
9. Возможность приготовления продуктов различного веса одновременно

# Перед первым использованием, пожалуйста, ознакомьтесь с данной инструкцией.

## Быстродействующая печь с конвективным обогревом

- Простое управление: только выберите время и температуру.
- Близка по скорости и качеству к микроволновой печи.
- Стеклопанель: виден процесс приготовления продуктов.
- Равномерное приготовление: совершенное приготовление продуктов горячим воздухом конвективным методом.
- Натуральные соки: пищевой продукт остается сочным и совершенствовано коричневым.
- Безопасность: нетоксичный и нерadioактивный.
- С толстым закаленным стеклом (противоударным, чрезвычайно устойчивым к температурным перепадам).
- Пастеризация 99,9 %



### Описание аэрогриля.

Изобретение многофункциональной печи положило конец традиционному приготовлению пищи. В процессе приготовления, в печи создается циркулирование горячего воздуха, который способствует равномерному приготовлению продуктов. Продукты превращаются в восхитительное ароматное блюдо. Модель печи имеет привлекательный внешний вид. В ней имеются: регулятор температуры (термостат) 80–250С и таймер 0–60 минут. Вы можете задать необходимую температуру и время для приготовления. Потоки горячего воздуха в печи не вызовут задымления и подгорания блюда. Таким образом, на вашей кухне будет чисто и безопасно. Печь не только спасает Вас от утомительного приготовления, но и делает этот процесс приятным. Печь сделана из прозрачного жаропрочного стекла, через которое Вы сможете наблюдать весь процесс приготовления. Этот тип печи может быть выполнен в двух вариантах (стекло и сталь) и в шести моделях.

### Техническая спецификация

Напряжение э/сети: 220~240V/50Hz  
Номинальная мощность: 1300W  
Термостат: 80-250 °C  
Таймер: 0-60 минут  
Вместимость колбы: 12 л  
Вес Брутто: 5.6kg  
Вес Нетто: 5 кг

### Порядок работы KYR-736A, KYR-736B:

1. Поместите необходимые аксессуары в чашу печи, затем поместите продукт. Имейте в виду, что между продуктом и крышкой печи должно быть расстояние.
2. Вставьте вилку штепселя в розетку. **Не допускается использовать розетку одновременно с другим электрическим прибором.**
3. Закрывая, надавите на ручку крышки до щелчка. Это будет признаком того, что выключатель включен.
4. Поверните таймер по часовой стрелке до необходимого времени, загорится зеленая лампочка. Начнет работать вентилятор.
5. Установите термостат на необходимой температуре, загорится индикатор температуры (красная лампочка). Печь начнет работать.
6. Индикатор температуры может выключиться до истечения заданного времени. Это показывает, что печь достигла необходимой температуры. Когда температура в печи станет ниже заданной, индикатор температуры включится автоматически, потому что работает термостат.

### Порядок работы KYR-666A, KYR-666B:

1. Положите аксессуары в чашу печи, а затем положите еду. Пожалуйста, следите за тем, чтобы между едой и крышкой печи соблюдалось хотя бы небольшое расстояние.
2. Включите печь в розетку с необходимым напряжением. Печь необходимо включать в розетку отдельно, **нельзя подключать другое электрооборудование в одну розетку с печью.**
3. Опустите ручку, вы услышите щелчок. Он свидетельствует о включении.
4. Когда вы нажимаете на кнопку ON/OFF, время и температура, указанные на дисплее, показывают режим 1.
5. Когда вы нажимаете на кнопку MODE, вы можете выбирать необходимый вам режим (установлено 8 режимов). Пользователь может регулировать время и температуру по своему желанию в течение 5-6 секунд после выбора режима, в противном случае печь начнет готовить автоматически. Для регулировки температуры и времени используются кнопки TEMP+, TEMP-, TIME+, TIME-.
6. Невозможно менять время и температуру, когда идет процесс приготовления. Для этого необходимо отключить печь, нажав кнопку ON/OFF, а затем установить время и температуру, и снова включить печь.
7. Если вы отключили безопасный выключатель, то в процессе приготовления, запоминающее устройство будет записывать данные, после включения, приготовление будет продолжено; если безопасный выключатель не включит в течение 5 минут, вентилятор выключится автоматически, печь останется в неработающем состоянии, нажмите кнопку ON/OFF, печь будет работать в последнем выбранном вами режиме.
8. Для режимов с 1 по 4, после того, как процесс приготовления закончится, вентилятор будет работать еще 5 минут для того, чтобы охладить еду; после того, как вентилятор остановится, прозвучит сигнал, свидетельствующий о том, что печь прекратила работу.
9. Для режимов с 5 по 8, печь немного охладится до чуть теплого состояния, когда еда закончит готовиться. Затем нажмите кнопку ON/OFF, и печь будет отключена.

### ЗАВОДСКАЯ УСТАНОВКА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Номер режима	1	2	3	4	5	6	7	8
Время, мин	38	18	16	13	11	30	0	30
Температура, град. С	200	200	180	160	140	250	80	250

### 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.

### 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

### СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИИ АЭРОГРИЛЯ

Купив аэрогриль RIVER, Вы сможете готовить вкусные и полезные блюда менее чем за половину времени, необходимого для приготовления традиционным способом.

Аэрогриль состоит из круглой чаши (кастрюли) и крышки со встроенным вентилятором, так что горячий воздух поступает сверху вниз на пищу по всем сторонам кастрюли, а затем - снизу вверх к вентилятору. Это создает вихревые потоки постоянно движущегося раскаленного воздуха, который быстро и качественно готовит пищу.

В комплекте аксессуаров аэрогриля имеются: сковорода, пароварка, решетки, подставка для крышки, щипцы-ухваты. Разноуровневые решетки, позволяют одновременно готовить два блюда. Кроме того, когда мясо, птица или рыба готовятся на нижней решетке, их жир стекает вниз, и в итоге получается более легкая для усвоения пища.

Аэрогриль обладает и другими преимуществами:

- Мясо и птица покрываются поджаристой хрустящей корочкой со всех сторон, оставаясь внутри мягкими и сочными.
- Тонкие кружки картофеля после "воздушной обжарки" с небольшим добавлением масла становятся золотистыми и хрустящими.
- Хлеб и кондитерские изделия лучше подходят и получаются более воздушными и нежными, чем в обычной печи.
- По сравнению с традиционной печью экономится до 60% электроэнергии.

Все это, плюс в два-три раза быстрее, чем в обычной печи!

#### ПРЕИМУЩЕСТВА АЭРОГРИЛЯ

- аэрогриль превосходно обжаривает, жарит, печет, парит пищу
- аэрогриль готовит быстрее обычной духовки
- аэрогриль обладает всеми возможностями конвекционной печи без дополнительных приспособлений
- аэрогриль прост в управлении - просто установите время и температуру приготовления
- горячий воздух циркулирует вокруг пищи, поэтому она готовится равномерно
- мясо быстро обжаривается, сохраняя свою сочность
- циркуляция горячего воздуха делает выпечку более воздушной
- аэрогриль потребляет меньше электроэнергии, чем традиционная печь
- аэрогриль быстро размораживает замороженные продукты

#### ВОЗМОЖНОСТИ АЭРОГРИЛЯ

##### 10 печей в одной:

- обычная духовка
- печь для жарки
- микроволновая печь
- тостер
- гриль
- фритюрница
- конвекционная печь
- эскимошар
- электросковорода
- электропароварка

##### 8 способов приготовления:

- жарка	- обжаривание
- выпечка	- гриль
- барбекю	- варка без воды
- жарка без масла	- приготовление на пару

Аэрогриль RIVER готовит с помощью горячего воздуха (сухая жарка) пищу, находящуюся на решетке. В результате жирность продукта сводится к минимуму, уменьшается калорийность, Вы потребляете меньше жира и холестерина, что полезно для здоровья. Для большинства рецептов с аэрогрилем нет надобности добавлять жиры, растительные и животные масла или маргарин.

Для укрепления Вашего здоровья мы рекомендуем следующее:

- 1) разнообразьте Ваш стол, включая в меню все группы продуктов
- 2) потребляйте меньше сахара, масла, жира и острого
- 3) ешьте больше фруктов и овощей (лучше приготовленных на пару)
- 4) употребляйте алкоголь в умеренных дозах
- 5) пейте больше чистой воды
- 6) ешьте меньше консервированных продуктов и больше свежих
- 7) ешьте понемногу, но регулярно
- 8) реже используйте соль
- 9) как можно чаще пользуйтесь режимом "сухой жарки"

### 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 и/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 вытирайте их начисто; если необходимо что-то отскоблить, используйте только нейлоновые или полиэфирные мочалки

#### Режим самоочистки

- налейте в стеклянную кастрюлю горячей воды на уровне около 3 см - не превышайте уровень в 3 см
- 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!

#### **Памятка**

- перед очисткой отключите аэрогриль и выньте вилку шнура питания из розетки
- дайте аэрогрилю полностью остыть
- никогда не опускайте крышку в воду и/или другие жидкости
- уровень воды не должен превышать 3-х см
- не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор

#### **КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ**

- Когда возможно, кладите пищу прямо на решетку - это позволяет горячему воздуху свободно циркулировать вокруг пищи и быстро ее приготовить даже без переворачивания
- Используя решетки Вы можете готовить одновременно несколько блюд. Помните, однако, что разные продукты и разный вес требуют разного времени приготовления. Это необходимо учитывать заранее. Поместите продукт, требующий наибольшего времени приготовления, внизу. Затем, уже во время процесса его приготовления, поместите другой продукт сверху. Таким образом, Вы сможете подать к столу одновременно приготовленные мясо и картофель и овощи.
- Кладя несколько кусков продукта на решетку, помните, что между ними и стенками стеклянной кастрюли должно оставаться минимум 2 см. Это пространство позволит горячему воздуху свободно циркулировать внутри всего аэрогриля. Также избегайте класть один продукт на другой, стремясь приготовить больше одновременно - чтобы пища хорошо приготовилась, её должен свободно обтекать горячий воздух.

#### **Время приготовления**

Время приготовления, указанное в приведенных ниже рецептах, справочное. Вы сами, исходя из веса продукта, должны решить, сколько времени потребует приготовление данного продукта. Также возможна небольшая температурная поправка, в зависимости от предполагаемой степени пропеченности продукта. При работе с аэрогрилем рекомендуем Вам пользоваться термометром для мяса.

#### **ВЫБОР ПРОДУКТОВ**

##### **Мясо**

Говядина - Выбирайте сочное красное мясо с мелковолокнистой структурой и небольшими прослойками жира.

Баранина - Выбирайте постное мясо. Оно должно быть мягким, розовато-красным и мелковолокнистым.

Свинина - Выбирайте постное мясо. Оно должно быть бледно-розовым, мелковолокнистым 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 пусть 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.

#### **Рецептуры некоторых блюд:**

##### **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 сторону кусков 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 (ок. 1 стакана)

#### **Первый этап**

Порезать цыплячьи грудки вдоль на полосы шириной ок. 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 потомите 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.

### **ЖАРЕННЫЙ 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. тонко порезанных 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, педру 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 цыпленка 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 запить 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.

1 индейка примерно 4 кг

0,25 стакана растительного масла, 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 потребуется - установить расширительное кольцо на верхнем крае стеклянной кастрюли.

В процессе приготовления поливать индейку растительным маслом или растопленным сливочным маслом/маргарином каждые 20 минут. По желанию добавить соль и перец.

Готовить согласно указанному выше времени при температуре 200°C.

Начинка:

- 4 стакана хлебных кубиков или мягких хлебных крошек
- 2 стакана нарезанной зелени сельдерея
- 1 стакан нарезанного лука
- 0,5 стакана маргарина
- 1 чайная ложка тимьяна
- 1 чайная ложка майорана
- 0,5 стакана крепкого бульона из индейки, куриного бульона или воды
- соль, перец по вкусу

#### **Первый этап**

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

#### **Второй этап**

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

#### **Третий этап**

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. Сдобрить 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.

## 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-дого на решетку. Готовить 4 минуты при температуре 250°C.

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

**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.

## БАРБИКЮ 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 луковичка

1 столовая ложка приправы перец с лимоном

0,5 стакана консервированного томатного соуса

Соус барбекю: остаток маринада

1 стакан консервированного томатного соуса 0,5 стакана концентрированного соуса барбекю

1 столовая ложка коричневого сахара

соль по вкусу

**Первый этап**

В стеклянной посуде примерно 25x35 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 35x50 см. Вынуть мясо из маринада и уложить его на фольгу. Вылить на мясо примерно 0,3 стакана маринада. Соединить вместе длинные концы фольги, затем - короткие 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 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 чайная ложка свежего мелко резанного имбиря, или 0,5 чайной ложки молотого имбиря

0,25 стакана апельсинового сока

2 зубца чеснока, очищенных и давленных

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. Закрывать 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. Когда свинина готова, вылить собравшийся в кастрюлю 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 базилика

1 чайная ложка тимьяна

1 столовая ложка соуса для мяса

Соль и перец по вкусу

#### **Первый этап**

В большой кастрюле смешать яйцо, хлебные крошки, сметану, томатный сок, соус для мяса, лук и травы. Добавить мясной фарш и хорошо перемешать. Из получившейся смеси слепить лепешку размером примерно 18x8 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.

#### **БАРБИКЮ 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 порезанная

2 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. Накрывать 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 порезанной 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**

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 соком.

#### **БАРБЕКЮ ИЗ КРЕВЕТОК**

4 порции

Маринование 1 час

Время приготовления 10 минут

0,6 кг крупных креветок

Маринад:

- 1 небольшая луковица, очищенная и тонко порезанная
- 1 чайная ложка кунжутного масла
- 2 столовых ложки белого вина
- 2 столовых ложки лимонного сока
- 1 зубец чеснока, очищенный и 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 луковица, тонко порезанная

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

1 средний красный перец, тонко порезанный

6 грибов (шампиньонов), тонко порезанных

Сок половинки лимона

2 столовых ложки соуса терияки

1 столовая ложка арахисового масла

#### **Первый этап**

Расстелить на столе два листа толстой фольги размером примерно 35x50 см каждый. Положить по половине подготовленного 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 мелкопорезанного, 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. Закрывать 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**

Готова 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.

### **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 по вкусу

Черный перец по вкусу

#### **Первый этап**

Вытереть картофель бумажным полотенцем. В нескольких местах проткнуть кожуру вилкой. Натереть каждую картофелину маслом. Сдобрить произвольным количеством 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 свежих хлебных крошек

#### **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 хлебные крошки, оставшиеся 0,25 стакана сыра и оставшееся масло. Тщательно перемешать.

#### **Четвертый этап**

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

#### **Пятый этап**

Установить 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 1,5x5 см.

#### **Второй этап**

В кастрюле смешать масло с чесночной солью и перцем. Добавить нарезанные овощи и закрыть крышкой. Сильными и быстрыми движениями 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 возрастает 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

1 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. Проверить 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. Влить жидкую смесь в мучную смесь, мешать до тех пор, пока сухие компоненты не размокнут. Положить сливочное масло на смазанный противень размером 20x20 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 быть чистой, когда Вы ее вынете. Порезать хлеб на квадраты и подавать горячим со сливочным маслом и медом.

### **ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ**

6 маленьких буханок 15x9 см

Время приготовления 20 минут

3 стакана пшеничной муки

2,5 стакана обычной муки

1 столовая ложка сухих дрожжей (или 1 пакетик)

3 столовых ложки сахара

2,3 стакана теплой воды

1 чайная ложка соли

0,25 стакана растительного масла

### **Первый этап**

В большой посуде смешать оба сорта муки, сахар и соль. В маленькой кастрюле развести, размешивая, сухие дрожжи теплой водой. Добавить масло. Вылить жидкую смесь в мучную. Тщательно замесить 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. Накрывать 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 15x9 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 15x9 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 небольшой посуде высыпать дрожжи в теплую воду. Размешать. Добавить сахар и масло.

### **Второй этап**

В большой посуде смешать 5,5 стаканов муки и столовую ложку соли. Влить разведенные дрожжи в муку и руками замесить тесто. Если оно получается слишком 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 21x11 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 соуса

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 соус, апельсиновый сок, цедру и яйца. Взбивать миксером на небольшой скорости до полного смешения. Добавить резанные орехи. Выложить на смазанный противень 21x11 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 15x8 см

Время приготовления 20 минут

Хлеб:  
0,75 стакана теплой воды  
1 столовая ложка или 1 пакетик сухих дрожжей  
0,25 стакана сахара  
1 чайная ложка соли  
3 столовых ложки растопленного маргарина  
1 яйцо  
2,5 стакана грубой белой муки

Глазурь:  
0,25 стакана растопленного маргарина  
0,25 стакана сахара, смешанного с 1 чайной ложкой корицы

#### **Первый этап**

В 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 полного смешения.

#### **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 15x9 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 свежих хлебных крошек

6 столовых ложек сливочного масла или маргарина

0,3 стакана сахара

0,5 стакана молотого миндаля

Тертая цедра 1 лимона

1 большое яйцо

0,25 стакана 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 хлебные крошки 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 равномерной 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. Забить 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

1 чайная ложка молотой корицы

2 чайных ложки коричневого сахара (для пудры)

#### **Первый этап**

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

0,25 стакана растопленного сливочного масла или маргарина

0,5 стакана коричневого сахара

1,5 столовых ложки лимонного сока

0,3 стакана бананового ликера или рома

0,25 стакана подогретого бренди

Ванильное мороженое

#### **Первый этап**

Установить 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 20x20 см

Время приготовления 35 минут

1 стакан муки

1 стакан сахара

0,5 стакана какао

1 чайная ложка разрыхлителя

1 чайная ложка пищевой соды

0,5 чайной ложки соли

1 яйцо, слегка взбитое

0,5 стакана молока

0,25 стакана растительного масла

1 чайная ложка ванили

0,5 стакана кипятка

#### **Первый этап**

В миксере смешать сухие ингредиенты. Добавить яйцо, молоко, масло и ваниль и взбивать на средней скорости 2 минуты. Влить кипяток. Выложить на смазанный противень 20x20 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.

**ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ**

Блюдо	Время, мин.	Температура, °С
<b>МЯСО И РЫБА</b>		
отбивная из говядины		
без кости	25-30 на 0,4 кг	175
с костью	20-25 на 0,4 кг	175
мясная запеканка (0,8 кг)	50-60	200
гамбургеры		
4 котлеты (по 0,1 кг)	10 (полусырые)	250
	12 (средние)	250
	14 (прожаренные)	250
хот-доги (по 0,05 кг)	4	250
грудинка или вырезка	8 (полусырая)	250
	10 (средняя)	250
	12 (прожаренная)	250
креветки-гриль	6-8	200
хвосты омара	12	225
свиное филе	23 на каждые 0,4 кг	200
свинные отбивные	8-10	225
колбаски (0,4 кг)	10	200
баранья нога	20 на каждые 0,4 кг	
	(полусырая) 25 на каждые 0,4 кг	200
	(средняя) 30 на каждые 0,4 кг	200
	(прожаренная)	200
рыба в сухарях	на 5-7 минут меньше, чем указано	200
бекон (0,4 кг)	10	200
<b>ПТИЦА</b>		
цыпленок (1,4 кг)		
4 части	35	175°
половинки	15 минут на каждые 0,4 кг	175°
цыплячья грудка (без кости)	10	175°
цыплячья грудка (с костью)	20-25	175°
индейка (нефаршированная)	12 минут на каждые 0,4 кг	200°
грудка индейки (1,2 кг)	45-60	200°
куры	20 минут на каждые 0,4 кг	200°
<b>ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА</b>		
сдобные булочки	10	200°
бисквиты	9	225°
рулеты	15	175°
"Такос" (замороженные)	6-7	225°
шок. пирожные с орехами	20	175°
<b>ОВОЩИ</b>		
печеный картофель (0,18-0,2 кг)	35-45	225°
кукуруза в початках (4 шт.)	20	200°
французская поджарка	10	200°

Внимание: Цифры ориентировочные! Точные цифры определяются «опытным путем»

## Ответы на вопросы по аэрогрилю.

### **Насколько трудно освоить аэрогриль?**

Освоение аэрогриля происходит через 15 - 20 минут после его установки на кухне. Простота и понятность панели управления позволяет готовить в аэрогриле практически сразу.

### **Чем модели аэрогрилей отличаются друг от друга?**

Модели аэрогриля отличаются друг от друга управлением и комплектацией.

### **Какова конструкция аэрогриля?**

Конструкция аэрогриля состоит из: крышки, на которой смонтирована панель управления, нагревательный элемент и вентилятор; стеклянной колбы, пластикового корпуса, комплекта (решетки, пароварка, сковорода, подставка для крышки и щипцы-ухваты).

### **Чем аэрогриль принципиально отличается от духовки с конвекцией, плиты, ростера?**

Аэрогриль - это универсальный тепловой прибор, который соединил все лучшие возможности бытовых приборов, избежав при этом ошибок своих предшественников. На сегодняшний день аэрогриль представляет собой совершенство технологии горячего приготовления пищи в идеально подобранной форме.

### **Как быстро готовит аэрогриль?**

Аэрогриль готовит настолько быстро, насколько быстро возможно приготовить продукт с помощью естественной тепловой обработки. Например, курица-гриль весом около 1 кг обычно готовится 40 минут.

### **Сколько аэрогриль потребляет электроэнергии, какова его мощность?**

Уровень потребления зависит от выбранной программы приготовления, но в среднем - 1 кВт, то есть меньше чайника или утюга. Максимальная мощность аэрогриля 1300 Вт.

### **Куда надо поставить аэрогриль?**

Аэрогриль можно поставить на любую ровную поверхность в кухне на расстоянии не более длины шнура от электрической розетки.

### **Почему все модели аэрогриля одинакового размера?**

Форма и размер аэрогриля являются результатом долговременного опыта использования его в домашних условиях. Найденные параметры размеров оптимальны и универсальны для любой кухни.

### **Как подготовить аэрогриль к работе?**

Перед началом использования аэрогриля необходимо прогреть его 10 минут на максимальной температуре. Это делается для того, чтобы система нагрева и вентиляции проработали один цикл после заводского тестирования. При первом прогреве колба аэрогриля должна быть пустой. Для моделей с электронным управлением достаточно нажать кнопку "Разогрев".

### **Как готовить в аэрогриле?**

Аэрогриль готовит сам. Вам необходимо лишь набрать необходимую программу на панели управления или установить ручки времени и температуры в соответствии с параметрами, представленными в рецепте.

### **Что приготовить в аэрогриле первый раз?**

В аэрогриле Вы можете приготовить сразу любое блюдо. По опыту многочисленных покупателей первое, что готовят в аэрогриле - это курица-гриль на пиве.

### **Много ли запахов издает аэрогриль? Нужна ли вытяжка?**

Для аэрогриля вытяжка не нужна. В приготовлении пищи происходит без выделения дыма или гари. Не пригорает масло. Нет брызг от жира по всей кухне и запахов готовки во всей квартире. Впрочем, аромат готовящейся курицы на пиве соберет на кухне всех домочадцев.

### **Нужна ли для аэрогриля специальная посуда?**

Для аэрогриля подходит любая посуда, которая есть в доме, кроме пластмассовой, деревянной и посуды с элементами из этих материалов. Можно использовать кастрюли, сковороды, формы для выпекания, керамические и стеклянные горшочки. Размораживать можно в пластиковых емкостях.

### **В чем причина полезности приготовления пищи в аэрогриле, почему он снижает аллергенность продуктов?**

Аэрогриль готовит только потоками горячего воздуха, которые циркулируют вокруг приготавливаемого блюда. Таким образом, продукты готовятся без использования активных термопроводящих сред (таких как масло или свиной жир). Следовательно, в продуктах сохраняются полезные микроэлементы, не образуются вредные подгоревшие образования, канцерогены. Пища, приготовленная в аэрогриле, легче усваивается организмом и является диетической.

### **Есть ли у аэрогриля вредное излучение?**

В отличие от микроволновых печей аэрогриль готовит только потоками чистого горячего воздуха. В аэрогриле нет излучателя высокочастотных волн.

### **Можно ли использовать аэрогриль на даче?**

Аэрогриль можно использовать на даче так же, как и на домашней кухне. Аэрогриль можно поставить в дачном помещении или на улице, разместив его на любой ровной поверхности. Основным достоинством аэрогриля для дачи является его защищенность от перепадов напряжения. К тому же, аэрогриль идеально сушит грибы и зелень, а также стерилизует домашние заготовки.

### **Можно ли приготовить в аэрогриле с румяной корочкой?**

Курица, выпечка, картофель в аэрогриле приобретают особую, ни с чем не сравнимую по аппетитности румяную корочку. При этом, любое блюдо можно приготовить при желании и без корочки, просто снизив скорость обдува.

### **Какое количество продуктов можно приготовить в аэрогриле?**

Аэрогриль создан для того, чтобы готовить каждый день из любых продуктов на всю семью. При этом на трех решетках может готовиться одновременно три блюда одного обеда. Как показывает многолетний опыт хозяек-владельцев аэрогрилей, один аэрогриль способен полностью накормить семью численностью до 4-5 человек.

### **Можно ли в аэрогриле коптить?**

Аэрогриль - это единственный бытовой прибор, который позволяет коптить холодным и горячим способом дома. Для получения максимально качественного копчения на дно аэрогриля надо насыпать ольховой стружки или смазать продукт копильным препаратом.

### **Можно ли в аэрогриле консервировать?**

Все домашние заготовки на зиму в аэрогриле стерилизуются и консервируются прямо в банке.

### **Можно ли разогревать в аэрогриле?**

Можно. Разогревание происходит чуть медленнее, чем в микроволновой печи, но зато значительно качественнее и безопаснее для здоровья. Можно поставить несколько блюд на разные решетки. При этом, чем выше блюдо, тем быстрее оно разогревается.

### **Как мыть аэрогриль?**

Колбу аэрогриля и стеклянную часть крышки можно мыть любыми средствами для мытья посуды, избегая при этом попадания влаги внутрь конструкции крышки. Для мытья колбы на панели управления есть специальная программа самопромывки. Колбу также можно мыть в посудомоечной машине.

### **Сильно ли нагревается стекло колбы аэрогриля?**

Стекло в процессе приготовления становится горячим, но не раскаленным. Если случайно прикоснуться к нему - ничего страшного не произойдет. Чтобы достать готовое блюдо, надо использовать щипцы-ухваты.

### **Почему в некоторых моделях крышка не плотно примыкает к колбе?**

Герметичности не должно быть, это конструктивно заложено в аэрогриль.

### **Что произойдет, если в процессе приготовления открыть крышку аэрогриля?**

Сработает автоматическая безопасность программы, аэрогриль выключится. После возвращения крышки на место, аэрогриль продолжит работу.

### **Насколько аэрогриль надежен?**

При соблюдении правил эксплуатации аэрогриль рассчитан не менее чем на 10 лет ежедневной эксплуатации.

### **Бьется ли стекло колбы аэрогриля?**

Стекло ударопрочное. Но если специально постараться, то, безусловно, его можно разбить. Поэтому с колбой необходимо обращаться бережно.

### **Какой срок гарантии аэрогриля?**

На все модели - 12 месяцев.

*Производитель: "Foshan City Shunde Kangye Electric Appliance Co., Ltd", Китай*

*Импортер в Республику Беларусь: ОДО «Лесторгимпорт»,*

*г. Минск, ул.Притыцкого, 2 кор.2 пом. 1Н, тел/факс (+37517) 2102457, e-mail: ldp@tut.by*