

# Liberton

**ПІЧ-АЕРОГРИЛЬ**

**ГАЛОГЕНОВА**

**Модель: LAG-05HDF**



## ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА

Шановний Покупець, дякуємо за покупку нашої побутової техніки. Для того щоб максимально повно використовувати можливості обладнання і уникнути небажаних втрат або пошкоджень, будь ласка, уважно прочитайте інструкцію і збережіть її. Піч-аерогриль виготовлена з якісних матеріалів і призначена тільки для домашнього використання.

Багатофункціональна конвекційна піч-аерогриль дозволяє відмовитися від традиційних засобів приготування їжі. Конвекційна піч відтворює циркулюючий потік гарячого повітря, який готує страви, рівномірно прогріваючи їх з усіх сторін. Приготовлені страви набувають приємний смак, зберігають натуральний аромат і поживні властивості. Піч виготовлена з високоякісних матеріалів і володіє привабливим зовнішнім виглядом. Є регулятори температури (65 - 250 °) і часу (0-60 хв). У Вас є можливість вибору необхідних параметрів для приготування страв. Гаряче повітря всередині чаші не стане джерелом диму, не дозволить страві пригоріти. Ваша кухня залишиться чистою, без сторонніх запахів. Піч-аерогриль не тільки позбавить Вас від важкої роботи на кухні, але і зробить процес приготування захоплюючим і приємним.

**Завдяки широкому діапазону температури (65-250 ° C), піч може бути використана як електрогриль, рисоварка, конвекційна піч, мікрохвильова піч, тостер, блюдо для тушкування, стерилізатор, казанок, хлібопіч, яйцеварка, пароварка, для приготування попкорна і т.і.**

**Універсальність дає широкий спектр можливостей використання печі-аерогрилю :**

- a . Готувати різними способами: випікати, смажити, готувати на грилі, на шпательках, смажити, готувати барбекю
- b . Швидко розморожувати заморожені продукти
- c . Сушити і стерилізувати



**Піч-аерогриль може :**

- Смажити без масла
- Готувати гриль
- Випікати здобу, пироги, безе
- Піднімати тісто і опару
- Готувати кашу і супи
- Варити на пару
- Здатний протягом тривалого часу підтримувати задану температуру.
- Робити йогурт (моделі з електронним управлінням)
- Сушити зелень, гриби і фрукти
- Готувати барбекю
- Коптити холодним і гарячим способом
- Розігрівати і розморожувати продукти
- Стерилізувати домашні заготовки
- Тушувати овочі
- Готувати тости і гарячі бутерброди

## ЗДОРОВА ЇЖА

При використанні багатофункціональної печі можливе приготування без використання масла. Теплові хвилі галогенового елемента можуть проникати безпосередньо в м'ясо. Завдяки нагріванню м'яса зсередини, піч ефективно виводить жир з продукту. Таким чином, вміст холестерину може бути зведено до мінімуму.

Загальні рекомендації :

- Переконайтеся, що прилад підключений до заземленої розетки і що шнур не торкається будь-яких гарячих предметів
- Скляна чаша повинна бути встановлена на пластикову термостійку підставку
- Переконайтеся, що прикладена металева решітка розміщена в печі
- У печі можуть бути використані металеві, скляні блюда, дека, фольга

## РАЦІОНАЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ ЧАСУ І ЕНЕРГІЇ

Багатофункціональна піч впливає на їжу теплом через конвекцію, теплопровідність і глибоке проникнення разом узяті. В результаті, їжа готується значно швидше. Завдяки особливим нагрівальним елементам і запатентованою внутрішньою циркуляцією повітря, піч безпосередньо нагріває продукт, заощаджуючи до 20% електроенергії порівняно зі звичайною конвекційною піччю. Аерогриль забезпечує економію до 80% електроенергії в порівнянні з використанням звичайної електричної духової шафи.

## ВІДСУТНІСТЬ БРУДУ

З галогенової пічкою Вам більше не загрожує відкрите полум'я і кіптява на кухні. Завдяки змінному скляному контейнеру і пластиковій основі, Ви можете готувати прямо на обідньому столі, не побоюючись забруднень.

При приготуванні на різних рівнях можна готувати кілька страв одночасно. Аерогриль має дуже просте управління: встановіть таймер і встановіть температуру, потім покладіть всередину ємності їжу - ось і всі підготовчі операції.

Аерогриль не вимагає дорогого монтажу, як, наприклад, вбудовані кухонні духові шафи. Чаша аерогриля зроблена зі скла, тому Ви можете спостерігати процес приготування їжі.

## ПРОСТОТА ОЧИЩЕННЯ

Піч оснащена функцією самоочищення. Ця функція використовується для очищення скляної чаші

1. Вийміть продукти і вилийте з чаші жир.
2. Налийте холодної води з додаванням миючого засобу приблизно до рівня 15 см і встановіть регулятор в положення 100 °C або "Очищення/Wash" ..
3. Комбінація підігріву, перемішування і миючого засобу очистить чашу швидко і ефективно.
4. Сійки-решітки можна залишити в чаші.
5. Вам може знадобитися щітка для видалення стійких забруднень, перш ніж прополоскати і витерти чашу.

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### ІНДИКАТОРИ:

- Температура
- Час
- Час відстрочки

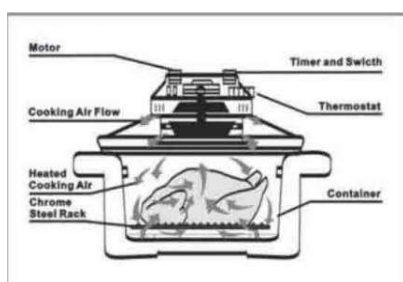
### КНОПКИ:

1. таймер
2. температура
3. відстрочка включення
4. підтвердження
5. вниз
6. сброс/пауза
7. вгору

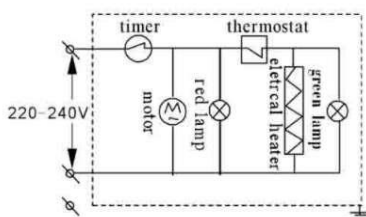
## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга / частота в мережі	230V /50 Hz
Потужність	1200-1400 W
Термостат	65-250°C
Таймер	0-60 хв
Об'єм	12 (+5) л
Вага нетто	8,0 кг

## ПРИНЦИПОВА СХЕМА



- Motor - Мотор
- Timer and Switch - Таймер і вимикач
- Cooking Air Flow - Потік повітря
- Heated Cooking Air – Нагрітий потік повітря
- Steel Rack - Металева решітка
- Thermostat - Термостат
- Container - Чаша-контейнер

**Електрична схема**

Багатофункціональна скляна чаша може бути використана для заморожування продуктів, для розігріву продуктів, як салатник.

**ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ-АЕРОГРІЛЯ****ЗБОРКА**

- Переконайтеся, що пластикова підставка розташована на міцній стійкій поверхні.
- Розташуйте скляну чашу-основу на підставці.
- Розташуйте в чаші решітку для приготування, згідно рекомендаціям з приготування. Щипці використовуються при необхідності.
- Розташуйте продукт, що готується на решітці.
- Встановіть кришку. Кришка повинна щільно прилягати до корпусу печі.
- Підключіть до мережі. Встановіть час і потужність згідно з рекомендаціям з приготування. Підключення до мережі і нагрівання відображаються індикаторами.
- Індикатор нагріву може відключатися після досягнення встановленої температури. Не відкривайте кришку в цьому випадку. Індикатор засвітиться знову, як тільки температура впаде нижче заданої.
- Після використання (переконайтеся, що регулятор часу досяг позначки ВИКЛ / OFF). Підніміть кришку і дозвольте пічці охолонути.
- Перекладіть готову страву зі скляного контейнера, використовуючи щипці.

**БЕЗПЕКА:**

- Поверхня печі нагрівається при використанні і залишається гарячою ще деякий час після вимкнення приладу. Не торкайтеся до кришки і корпусу печі без захисних рукавичок.
- Всі металеві частини, як наприклад, сітка-гриль, сильно нагріваються при використанні печі. Будьте обережні, коли дістаєте що-небудь з печі. Завжди використовуйте рукавички або спеціальні щипці.
- У зв'язку з високою температурою продуктів і печі, під час її використання, не допускайте дітей і тварин до приладу.
- Переконайтеся, що піч розміщена на стійкій, горизонтальній поверхні. Не ставте її на краю робочої поверхні. Переконайтеся, що діти не мають доступ до печі або до шнуру, що звисає.
- Не ставте піч у місцях, де вона може впасти або її можуть зіштовхнути у воду або інші рідини.
- Ніколи не опускайте шнур, вилку або блок з панеллю управління у воду або інші рідини.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- При відкриванні кришки використовуйте ручки і рукавички.
- Використовуйте піч тільки за призначенням.
- Не використовуйте пристосування або аксесуари, не рекомендовані виробником. Вони можуть стати причиною пожежі, електричного удару або інших збитків для здоров'я людини.
- Ніколи не користуйтеся піччю з ушкодженнями, з пошкодженим шнуром, вилкою. Якщо піч впала або була пошкоджена, зверніться в спеціалізований сервісний центр для діагностики або ремонту.
- Пересувайте піч тільки за ручки.
- Кришка з панеллю управління повинна бути правильно встановлена.
- Відкривайте кришку у напрямку від себе, щоб пара, що виходить з отвору, не потрапив Вам в обличчя. Бережіться гарячих крапель і бризок.

- Не пересувайте піч під час роботи.
- Завжди відключайте піч від мережі після використання , при очищенні , при зберіганні , при проблемах з напругою в електромережі. Не висмикуйте шнур з розетки ! Вимикайте прилад , притримуючи за вилку !
- Регулярно перевіряйте шнур і вилку на цілісність.
- В цілях безпеки , заміна кабелю і вилки повинна проводитися тільки спеціалістами.
- Ніколи не переносьте піч , тримаючи її за шнур.
- Не допускайте звисання шнура з краю робочої поверхні або інших гострих країв , дотиків до гарячих поверхонь .
- Не допускайте механічні пошкодження печі ( проколи , подряпини , удари).
- Піч призначена тільки для домашнього використання і не призначена для комерційних цілей.
- Не використовуйте піч поза закритих приміщень , в приміщеннях з підвищеним вмістом кисню , легкозаймистих речовин , вологи.
- При розхитуванні скріплюючих болтів , підтягніть їх.
- Нагрівальний елемент може включатися і вимикатися , залежно від встановленої температури. Це нормально.

**УВАГА:** Ручка на кришці є захисним механізмом. Якщо кришка не встановлена належним чином піч автоматично відключається .

- Не розбирайте і не ремонтуйте піч самостійно.
- Не ставте піч на/поблизу гарячих газових і електричних поверхонь , або в гарячих духовках .
- Будьте обережні при видаленні гарячих рідин , особливо жиру або масла.
- Будьте особливо уважні при вийманні дек , решіток.
- При випіканні пирогів , для кращого результату використовуйте круглу форму для кексів з отвором в середині).
- При виникненні дивних шумів або сильної вібрації , відключіть піч і викличте фахівців для перевірки її справності .

### НЕВІРНЕ ВИКОРИСТАННЯ



Не допускайте попадання кришки з блоком управління у воду.

Не торкайтеся руками до пічки під час її роботи .

Не допускайте перевантаження розеток .

**Не заливайте в чашу - контейнер воду відразу ж після використання.**

### ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ :

- Не розташовуйте в чаші пластикові деталі , оскільки висока температура може їх пошкодити.
- Помийте скляну частину печі , пластикову основу і решітки для приготування гарячою мильною водою , обполосніть і дозвольте їм висохнути.
- Переконайтеся , що піч стоїть на стійкій термостійкої поверхні.
- Продукти повинні розміщуватися на решітці. Переконайтеся , що між їжею і кришкою є вільний простір і є вільна циркуляція повітря .

**ВАЖЛИВО :** НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАННЯ КРИШКИ З БЛОКОМ УПРАВЛІННЯ У ВОДУ, КОРПУС НЕОБХІДНО ПРОТИРАТИ ВОЛОГОЮ ТКАНИНОЮ АБО ГУБКОЮ, ПОПЕРЕДНЬО ВІДКЛЮЧИВШИ ПІЧ ВІД МЕРЕЖІ .

Перед використанням дати висохнути.

### ВКЛЮЧЕННЯ / ВИКЛЮЧЕННЯ

- Вибирайте рекомендовану температуру , повертаючи ручку за годинниковою стрілкою
- Піч відключається після закінчення встановленого часу. Після встановлення часу упевніться , що кришка щільно розташована в пазах .

- Підняття кришки автоматично відключає піч.

**Увага** , піч може бути все ще гарячою, рекомендується використання рукавичок , що захистить Ваші руки від опіків

### ПІДГОТОВКА АЕРОГРИЛЯ ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ :

Перед тим , як готувати їжу , аерогриль необхідно прогріти.

#### ПРИМІТКА !

При першому використанні аерогрилю Ви можете відчути легкий запах гару. Це - нормальне явище і відбувається через випалювання надлишків мастила в нагрівальному елементі аерогриля . Це не впливає на приготування їжі , на Ваше здоров'я .

#### КРОК 1

Протріть внутрішню частину ємності м'якою , вологою тканиною.

#### КРОК 2

Встановіть у чашу підставки , але не залишайте в чаші щипці для вилучення їжі.

#### КРОК 3

Закрийте кришку чаші.

#### КРОК 4

Встановіть таймер приблизно на 10 хвилин.

#### КРОК 5

Встановіть температуру 200 ° C і включіть аерогриль .

#### КРОК 6

Після того , як аерогриль вимкнеться , дайте йому охолонути протягом 10 хвилин. Тепер можна відкрити кришку.

#### ЕКСПЛУАТАЦІЯ АЕРОГРИЛЯ :

#### КРОК 1

Встановіть у чашу аерогрилю дротяну підставку .

#### КРОК 2

Викладіть їжу на підставку , при цьому підставка повинна бути, якомога більш високою ( наскільки дозволяють харчові продукти). Чим більше повітря проходить через їжу , тим швидше вона готується .

#### КРОК 3

Викладайте їжу безпосередньо на підставку (якщо в рецепті не вказано інакше).

#### КРОК 4

Накрийте чашу кришкою , при цьому кришка повинна поєднатися з краями чаші.

#### КРОК 5

Встановіть час готування (від 5 до 60 хвилин).

#### КРОК 6

Встановіть необхідну температуру (від 65 ° C до 250 ° C). Аерогриль включиться автоматично і почнеться приготування їжі .

**ПРИМІТКА !** Використовуйте найвищу підставку , яку тільки дозволяють харчові продукти.

### ПРИГОТУВАННЯ

Кришку піднімайте тільки за ручку. **Увага:** Не торкайтеся печі під час використання. Температура всередині печі може досягати 250 градусів , що робить поверхню дуже гарячою і може стати причиною опіку . Врахуйте , для охолодження печі після її відключення необхідно якийсь час .

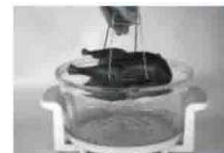
### ФУНКЦІЯ РОЗМОРОЖУВАННЯ

Піч має функцію Розморожування , яка відображена на шкалі . Ця функція дозволяє при невисокій температурі розморожувати продукти.

**Увага:** перед подальшим приготуванням переконайтеся , що продукти розморожені в достатній мірі.

Тривалість приготування залежить від розміру та ваги продукту . Більшість продуктів мають інструкції з приготування , яким і потрібно слідувати.

Так як в даній печі приготування відбувається швидше , ніж у звичайній печі з конвекцією , Вам може знадобитися менше часу для досягнення того ж ступеня готовності.



Для визначення готовності страви використовуйте спеціальний термометр або проколить блюдо виделкою або шпажкою для визначення чи є сирий сік в м'ясі , домашній птиці або для визначення м'якості овочів.

Перед сервірівкою переконайтеся , що страва не надто гаряча і не бризне гарячим соком.

### ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯДУ

- Переконайтеся , що прилад вимкнений.
- Вимкніть піч з мережі і дайте їй охолонути , перш ніж почати очищення .
- Всі частини , крім кришки і пластикової підставки , можна мити в посудомийній машині. Для захисту металевих частин при очищенні не використовуйте абразивних чистячих засобів або скребків .
- Зовнішню поверхню нагрівального елемента / панелі управління очищають вологою тканиною.
- Процес миття деталей аерогрилю розчином миючих засобів не повинен перевищувати 15 хвилин.

**ОБЕРЕЖНО:** Не приступайте до очищення скляних частин доки вони не охолонуть до кімнатної температури. **Якщо опустити гаряче скло в холодну воду, скло може тріснути або лопнути.**

**ПРИМІТКА !** При митті підставок в посудомийній машині може бути пошкоджено хромоване покриття , а також оздоблення поверхонь деталей.

### ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ :

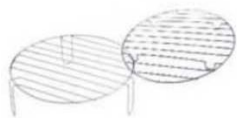
- Перевірте відповідність технічних характеристик приладу і мережі . Не приєднуйте піч до розетки разом з іншим обладнанням. Розетка або вилка можуть оплавитися !
- Перевірте , чи підходить розетка до вилки за технічними характеристиками .
- Завжди вимикайте піч перед очищенням.
- Якщо приготована їжа не виймається відразу з печі , в приладі може накопичуватися волога. Щоб уникнути такого накопичення , виймайте страви відразу після закінчення процесу приготування.

Не залишайте кришку на аерогрилі після того , як він вимкнеться , при цьому не важливо , що в ньому знаходиться - їжа або вода. В іншому випадку металеві деталі кришки можуть заіржавіти. На цей дефект не поширюється гарантія , оскільки передбачається , що Ви будете дбайливо поводитися з аерогрилем та експлуатувати відповідно до даної інструкції

### Час приготування

	Температура	Час, хв
Креветки	250	5
Сосиски	250	6
Арахіс	160-180	6
Хліб	120-140	8-10
Пиріг	180-200	8-10
Краб	250	10-13
Риба	250	10-15
Лобстер	220-250	12-15
Свинина	250	15
Солодка картопля	250	20-30
Рис	250	30
Курча	250	30-40

### АКСЕСУАРИ



У комплект аерогрилю входять:  
2 решітки різного рівня , використовуються в залежності від обсягу продуктів , а так само дозволяють одночасно готувати 2 страви , наприклад : вгорі м'ясо , а внизу овочі



Кільце - збільшувач обсягу , використовується так само для приготування продуктів , що збільшують свій об'єм , наприклад , хліба



Деко для готування на пару . Встановлюється в середині чаші. Простір внизу має бути заповнено водою до того , як піч буде включена . Щоб уникнути несподіванок і при необхідності , додавайте воду відразу ж після того як піч була включена



Круглий деко для випічки. На ньому розташовуються продукти для запікання або , при додаванні жиру , для смаження



Щипці- рогачі для виїмки гарячих страв і решіток. Рекомендується використовувати захисні рукавички.



Шпажки



Ємність для приготування каш , для випікання



Підставка для хліба.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

ДЛЯ ТОГО ЩОБ В ПОВНІЙ МІРІ ВИКОРИСТОВУВАТИ ВСІ МОЖЛИВОСТІ ВАШОГО АЕРОГРИЛЯХ , ОЗНАЙОМТЕСЯ З НАВЕДЕНИМИ НИЖЧЕ КОРИСНИМИ ПОРАДАМИ ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

Аерогриль - це повноцінна піч.

Все, що можливо приготувати в будь-якій печі, можна приготувати в аерогрилі найкращим чином. В аерогрилі можна пекти, смажити, готувати на грилі, розігрівати їжу, сушити продукти, готувати страви в горщиках і т.д. з тією різницею , що все це виконується швидше , дешевше і без додавання жиру . По можливості готуйте їжу безпосередньо на дротяній підставці

Приготування на дротяній підставці дозволяє гарячому повітрю вільно циркулювати навколо продуктів, при цьому їжа готується рівномірно і по всьому об'єму , тому не завжди виникає необхідність перевертати продукти. Вибирайте найвищу підставку , яку тільки дозволяють харчові продукти - так , щоб між верхньою кришкою і продуктами був невеликий простір .

### Одночасне приготування декількох страв:

При використанні двох підставок можна одночасно готувати кілька страв. Враховуйте , що для різних продуктів і при різній вазі потрібен різний час для їх приготування. Продукти, які потребують найбільшого часу приготування , розміщуйте на нижній підставці. У процесі приготування Ви можете підкладати продукти в аерогриль .

Враховуйте , що продукти , що знаходяться на високій підставці будуть сповільнювати приготування продуктів, що знаходяться на низькій підставці.



Варіюючи положення продуктів Ви можете відразу приготувати м'ясо , овочеві гарніри , при цьому різні страви будуть готові одночасно.

Класти продукти в чашу , залишаючи можливість вільної циркуляції гарячого повітря.

При розміщенні продуктів на дротяній підставці , упевніться в тому , що між продуктами і бічними стінками чаші є зазор , принаймні 15 мм. Це необхідно для вільної циркуляції повітря всередині чаші аерогрилю . Розміщуючи продукти на двох підставках , також стежте за тим , щоб гаряче повітря могло вільно циркулювати всередині чаші .

#### **Підтримання страв у теплому стані:**

Після того , як їжа буде приготована , термостат вимкнеться , а вентилятор буде продовжувати працювати. В результаті приготована їжа залишатиметься теплою деякий час. Це автоматична функція аерогрилю .

Для полегшення очищення:

Після приготування їжі негайно видаліть жир і бруд - в цей момент це зробити найпростіше. Для того щоб видалити жир або бруд було простіше , перед приготуванням покладіть на дно чаші алюмінієву фольгу або налейте трохи води.

### **АДАПТАЦІЯ ВІДОМИХ РЕЦЕПТІВ .**

Основне правило: для приготування в аерогрилі можна використовувати рецепти приготування страв у звичайних духовках , при цьому температури приготування відповідають зазначеним у рецептах , а час приготування потрібно зменшити . При приготуванні пирогів , тортів тощо рекомендується зменшити температуру в порівнянні із звичайною піччю на 10 ° С.

Час приготування , вказаний в цьому керівництві , слід розуміти як наближене значення , корегуйте час приготування в залежності від ваги продуктів. На початку експлуатації при приготуванні м'яса рекомендуємо Вам користуватися спеціальним термометром . Спостерігайте за процесом приготування їжі через верхнє скло. Пам'ятайте про те , що м'ясо смажити найкраще повільно - тоді воно залишиться м'яким і соковитим. Починайте смаження з високих температур , щоб спочатку утворилася скоринка , герметизуюча м'ясо , потім поступово зменшуйте температуру - аж до завершення приготування. Через деякий час Ви адаптуєте рецепти улюблених страв для приготування в аерогрилі .

Для отримання оптимальних результатів попередньо розігрійте аерогриль . Попередній розігрів дуже важливий при приготуванні на грилі і сухому смаженні . Попередній розігрів також прискорює випічку і обсмажування - при цьому підсмажена скоринка , герметизуюча м'ясо , утворюється швидше.

#### **УВАГА !**

Будь ласка , майте на увазі : способи приготування , описані в цьому посібнику , є наближеними . Для того щоб досягти найкращих результатів , необхідно самостійно , дослідним шляхом визначити найбільш відповідні способи і час приготування їжі , відповідні Вашому стилю харчування.

Час приготування овочів до напівготовності становить 20-30 хвилин. Час приготування овочів до повної готовності становить 30-40 хвилин.

#### **ПРИМІТКА :**

• Не перевантажуйте аерогриль , не кладіть в чашу занадто багато продуктів одночасно , оскільки повітряний потік повинен проходити з усіх боків - тільки тоді їжа буде готуватися швидко і рівномірно.

**НЕ КЛАДІТЬ У АЕРОГРИЛЬ БУДЬ-ЯКІ ПЛАСТМАСОВІ ПРЕДМЕТИ** (в тому числі й ті , які дозволені для використання в мікрохвильовій печі) , а також тонкі скляні тарілки.

• В аерогрилі можна використовувати тільки металеві тарілки або тарілки з товстого або жаростійкого скла.

**РЕКОМЕНДОВАНІ РЕЦЕПТИ :** Час приготування вказано приблизно. Завжди перевіряйте готовність страви перед подачею на стіл. Зазначена температура і час приготування рекомендовані , час може змінюватися залежно від ваги продукту , від умов приготування і індивідуальних смаків споживачів .

**Увага:** якщо у Вашому аерогрилі не передбачено регулювання швидкості вентилятора , використовуйте рецепти , де згадуються високі та середні швидкості.

#### **Як смажити**

- Розташуйте продукт прямо на решітці ( високій або низькій )

- Товсто порізане м'ясо при напівготовності переверніть
- Час смаження багато в чому залежить від розміру , товщини нарізки , наявності жиру в м'ясі і тд.

#### **Як готувати на пару**

- Ви можете готувати овочі на пару одночасно з основною стравою. Для цього необхідно встановити спеціальне деко з отворами , додати трохи води і забезпечити герметичність. Так само можна вилити стакан води з додаванням приправ.

#### **Як смажити**

- Ви можете досягти ефекту смаження у фритюрі : опустіть шматочки картоплі в рослинне масло , дозвольте надлишкам масла стекти і готуйте картоплю згідно з рекомендаціями .
- Для приготування смачного смаженого курчати , занурьте шматочки курчати в збите рідке тісто , а потім в масло. Дозвольте надлишкам жиру стекти і готуйте згідно з рекомендаціями .

#### **Приготування грінок**

- В аерогрилі ви можете приготувати прекрасно підсмажений хліб і снеки без підгоряння. Просто розмістіть тости на решітці і спостерігайте за приготуванням . Тости будуть хрусткими зовні і м'якими всередині.

- Так само Ви можете поліпшити смак крекерів , чіпсів , печива , помістивши їх на кілька хвилин і налаштувавши максимальну температуру. Така обробка зробить їх хрусткими.

#### **Як розморожувати**

- Ви можете використовувати піч- аерогриль для розморожування попередньо заморожених продуктів. При цьому розморожування відбувається більш рівномірно , ніж в мікрохвильовій печі. Встановіть температуру 100 ° С і час 5-10 хвилин.

## **РЕЦЕПТИ НА КОЖЕН ДЕНЬ**

### **1 . Гарячі бутерброди**

Продукти: хліб , ковбаса , сир , помідор , масло вершкове .

Підготовка: хліб , ковбасу , сир і помідори нарізати скибочками.

Приготування: на хліб намазати масло , зверху покласти ковбасу , зверху помідор, потім сир; готувати при температурі 205 градусів , 12 хвилин. Інгредієнти у цій страві можуть бути будь-якими.

### **2 Гарячі бутерброди з грибами та цибулею**

Продукти:

- Сушені гриби - 100г
- вершкове масло - 3 ст.л.

- Цибуля ріпчаста - 1 шт.
- Сіль , перець - за смаком

- Сметана - ст.л.
- Хліб білий.

Підготовка: Відварити сушені гриби , дрібно порізати і обсмажити на сковороді , додати борошно , сметану і тушувати декілька хвилин. Додати жовток , сіль , перець і добре перемішати. Скибочки хліба намазати вершковим маслом , потім грибною масою , посипати тертим сиром ( 1 ч. ложка на кожен бутерброд ) , на сир покласти невеликий шматочок масла.

Приготування: Бутерброди укласти на решітку аерогрилю .

Випікати 15 хвилин при температурі 205 градусів.

### **3 . Яєчня**

Продукти: яйця , спеції , рослинна олія.

Підготовка: тарілку або деко змастити невеликою кількістю олії , розбити яйця , додати спеції.

Приготування: тарілку поставити в аерогриль на середню решітку , готувати 10 хвилин , температура 235 градусів.

### **4 . Курка на пиві**

Продукти: курка , 1 головка часнику , 4 столові ложки майонезу , 1 / 2 пляшки світлого пива , спеції , сіль.

Підготовка: курку вимити , дати стекти воді , часник очистити , потовкти ; натерти курку сіллю , часником , спеціями , обмазати майонезом.

Приготування: Курку викласти на нижню решітку аерогрилю спинкою вгору. Пиво налити на дно аерогрилю . Готувати 40 хвилин (на 1 кг. ) , при 260 градусах. За 10 хвилин до закінчення курку можна перевернути і полити пивом.

Якщо Ви готуєте і гарнір « Картопля березнева » , і « Курку на пиві » , то можливо підготувати в мисці суміш майонезу , часнику , солі і спецій , якою потім обмазати і курку , і картоплю .

**5 . Гарнір « Картопля березнева »**

Продукти: 1 кг картоплі середніх розмірів , 1 головка часнику , 4 ст. ложки рослинної олії або майонезу , перець , сіль.

Підготовка: Картоплю ретельно вимити щіткою і покласти в глибоку миску , полити олією , посипати спеціями , сіллю , окремо розчавити часник. Всі компоненти ретельно перемішати в мисці.

Приготування: Вийняти картоплю з миски і укласти на решітку аерогрилю .

Готувати 35 хвилин , при 260 градусах.

**6 . М'ясо - гриль**

Продукти: м'ясо (свинина) , майонез або олія рослинна , спеції за смаком.

Підготовка: м'ясо нарізати і відбити , замаринувати в майонезі та спеціях .

Приготування: розкласти м'ясо на середню решітку (якщо м'яса багато, то можна розкласти на всі решітки) ; готувати 10 хвилин , температура 260 градусів, потім ще 15 хвилин , температура 180 градусів.

2 -й спосіб : температура 235 градусів , 20 хвилин.

**7 . Сьомга - гриль**

Продукти: стейк або філе сьомги - 4-5 шматочків , сметана - 100г , спеції за смаком.

Підготовка : рибу замаринувати в сметані та спеціях .

Приготування: шматочки сьомги викласти на середню решітку ; готувати при температурі 205 градусів , 20 хвилин.

**8 . М'ясо , запечене у фользі**

Продукти: м'ясо (свинина) одним шматком - 1кг , майонез - 150г , спеції (перець чорний мелений , сіль , приправа для свинини - за смаком).

Підготовка: м'ясо замаринувати в майонезі та спеціях , загорнути у фольгу.

Приготування : покласти м'ясо на середню решітку , готувати 20 хвилин , температура - 235 градусів , і потім , ще 30 хвилин , температура 180 градусів. Отримане м'ясо можна їсти гарячим або охолодити і використовувати для бутербродів або додавати в яєчню. За цим рецептом можна приготувати м'ясо на пару. Використовувати ті ж параметри приготування , тільки м'ясо помістити в спеціальне деко ( всередину додати трохи окропу).

**9 . Картопля печена**

Продукти : картопля середнього розміру

Підготовка : картоплю помити , підсушити і розкласти на решітки.

Приготування : готувати 30 - 40 хвилин , температура 260 градусів.

**10 . Картопля печена з часником і зеленню**

Продукти : картопля середнього розміру , майонез або сметана , спеції для картоплі , сіль , зелень , часник.

Підготовка: картоплю почистити , розрізати навпіл , зелень і часник дрібно нарізати і змішати з майонезом , або сметаною ; картоплю змастити отриманою сумішшю.

Приготування: картоплю викласти на піддон або деко , готувати при температурі 235 градусів, 30 хвилин.

**11 . Картопля - фрі**

Продукти: заморожену картоплю , спеції , рослинну олію.

Підготовка: змастити картоплю невеликою кількістю олії , додати спеції.

Приготування: викласти картоплю на піддон або металевий лист , поставити на середню решітку , готувати при температурі 235 градусів , 20 хвилин.

**12 . Запечені пельмені**

Продукти: пельмені 500г , майонез – 100г , сир - 150г , спеції за смаком.

Підготовка: пельмені змішати з майонезом , додати спеції , сир натерти .

Приготування: пельмені розкласти на деко , поставити в аерогриль на середню решітку ; готувати 15 хвилин , температура 180 градусів , потім посипати сиром і запікати ще 15 хвилин , температура 180 градусів. У це блюдо можна додати капусту броколі.

**13 . Яйця запечені**

Некруте яйце

Приготування : сире яйце розміщується на середню решітку ; готувати при температурі 205 градусів , 10-12 хвилин.

Круте :

Приготування : сире яйце розміщується на середню решітку ; готувати при температурі 205 градусів , 20 хвилин. Яйця виходять ніжні , іншим способом таких не приготуєш.

Для приготування інгредієнтів на салат, можливо помістити в аерогриль одночасно яйця , картоплю , моркву і тд. і запікати при температурі 260 градусів , 40 хвилин. Яйця необхідно виймати через 15 хвилин , моркву - через 30 хвилин.

#### **14 . Яблука печені**

Продукти : яблука - 5шт , мед або варення - 5 чайних ложок . Підготовка: вирізати серцевину у яблук , наповнити їх варенням або медом.

Приготування : яблука помістити в аерогриль на нижню або середню решітку (залежить від висоти яблук) ; запікати при температурі 180 градусів , 15-20 хвилин. Як наповнювач можна використовувати цукор , ванілін , корицю.

#### **15 . Котлети смажені**

Продукти: котлети , рослинна олія або майонез. Підготовка: змастити котлети невеликою кількістю рослинної олії або майонезу (можна не змащувати нічим) .

Приготування: розкласти котлети на решітки , готувати при температурі 235 градусів , 20 хвилин.

#### **16 . Перець фарширований**

Продукти: перець болгарський , рис , фарш , спеції , томатна паста. Підготовка: видалити середину з перцю, рис потримати в окропі 15 хвилин, потім рис змішати з фаршем і спеціями - наповнити перці .

Приготування: укласти перець в посуд , додати трохи окропу і томатної паста. Готувати 40 хвилин , температура 260 градусів.

#### **17 . Овочі тушковані**

Продукти: помідори , перець болгарський , картопля, кольорова капуста , цибуля , морква, рослинна олія, спеції за смаком.

Підготовка ; овочі нарізати , помістити в скляний або керамічний посуд ( 0,5 л - 1л - 1,5 л ) , налити невелику кількість олії - перемішати.

Приготування: каstrулю з овочами поставити на нижню решітку , додати трохи окропу , закрити каstrулю кришкою; готувати 35-40 хвилин , температура 260 градусів.

#### **18 . Вінегрет**

Продукти : буряк , морква , картопля , зелений горошок , солоний огірок , цибуля ( за смаком). Підготовка: буряк , морква , картопля , огірок нарізати рівними кубиками. Нарізану моркву, буряк, картоплю помістити в жар шланг (рукав для запікання) . Всередину додати трохи окропу. Приготування: жар шланг з овочами помістити в аерогриль на середню решітку . Готувати 1 годину, температура 260 градусів. Приготовлені овочі викласти в тарілку , додати солоний огірок , горошок, цибулю ( за смаком).

#### **19 . Сосиски в тісті**

Продукти: тісто ( будь-яке) , сосиски. Підготовка: нарізати тісто смужками і закрутити в них сосиски.

Приготування: Розкласти сосиски на решітки , готувати 15 хвилин , температура 205 градусів.

#### **20 . Пиріжки з листкового тіста**

Продукти: тісто листково - дріжджове . Як наповнювач можна використовувати дрібно нарізані банани , яблука , ягоди , варення.

Приготування: тісто нарізати на рівні шматки , змастити олією з обох сторін , покласти на тісто наповнювач , загорнути тісто в конвертики (або надати пиріжкам іншу форму) ; готувати 15 хвилин , температура 205 градусів.

#### **21 . Піца**

Продукти: тісто для піци , ковбаса напівкопчена , сир , помідори , перець болгарський . Підготовка: розкочати тісто , зробити форму , нарізати ковбасу , помідори перець соломкою , сир натерти . На тісто викласти ковбасу , помідори , перець; зверху засипати сиром.

Приготування: на середню решітку постелити фольгу, зверху покласти піцу; готувати 15 хвилин при температурі 205 градусів; потім 15 хвилин, 205 градусів; потім ще 15 хвилин, 205 градусів.

## 22 . Хачапурі

Продукти: тісто листково-дріжджове, сир. Підготовка: тісто нарізати на рівні частини, покласти всередину сир і зробити форму пиріжків. Приготування: зроблені пиріжки розкласти на решітки і готувати 15 хвилин, температура 205 градусів.

## 23 . Цукати

Продукти: апельсин, цукор. Підготовка: нарізати апельсин часточками разом зі шкіркою, обвалити в цукрі і розкласти на стімер (деко, для приготування на пару).

Приготування: стімер встановити на середню решітку, готувати 30 хвилин, 95 градусів. Наприкінці можна посипати цукром.

## 24 . Насіння

Продукти: насіння. Підготовка: Насіння розкласти на стімер. Приготування: готувати 10 хвилин, 235 градусів температура.

## Готуємо у ГОРЩИКАХ

**Увага:** при приготуванні страв на ВОДІ - заливайте продукти ГАРЯЧОЮ водою і ЗАКРИВАЙТЕ горщик або каструлю кришкою (Якщо в рецепті присутня картопля - краще закривати фольгою).

При приготуванні МОЛОЧНИХ каш - заливайте ХОЛОДНИМ молоком і НЕ закриваємо кришкою.

### 1 . Англійський борщ

Продукти: (на 3 горщика) 2 картоплини, 1 морква, 1 буряк, 200 гр. капусти, 300 гр. м'яса, 6 шт. сосисок, 1.5 бульйонних кубиків, 200 гр. солоних грибів, 3 ст. ложки кетчупу, 1 цибулина, 3 зубчика часнику, 1 літр води, спеції за смаком.

Підготовка: М'ясо вимити, нарізати шматочками, укласти на дно горщиків. Додати подрібнені гриби, кетчуп, спеції. Всі овочі вимити, нарізати і розподілити по горщиках порівну. У кожен горщик покласти по 0.5 бульйонні кубики.

Приготування: горщики встановити на нижню решітку аерогрилю. Залити окропом, накрити кришками. Готувати 40-50 хвилин при 260 градусах.

### 2 . Плов «Різнобарвний» вегетаріанський

Готується в горщиках або скляній 1,5 - літрової каструлі. Продукти: рис «Золотистий» (Довгозернистий) 200 гр., 1 велика морква, 1 велика цибулина, 1 солодкий болгарський перець, 1 \ 2 банки консервованої кукурудзи

Приготування. Натерти моркву на великій тертці і обсмажити на рослинному маслі. Цибулю підсмажити окремо для збереження кольору. Рис промити і засипати в каструлю. Додати кукурудзу і перець. Сіль і спеції за смаком. Залити окропом до ручок. Готувати на нижній решітці перевернутої догори ногами 35 хвилин при 260 градусах до готовності.

### 3 . Курка в горщику «Принцеса на горошині»

Продукти: курча 700-900 гр., 2 цибулини, 2 помідори, томатна паста, оцет, сіль, перець. Підготовка: на дно горщика укласти продукти - шар цибулі, шар куриці, спеції, шар помідорів. Потім знову цибуля - і до тих пір, поки не заповниться горщик. Після заповнення горщика влити в нього 2 столові ложки оцту, покласти томат - пасту за смаком. Залити гарячою водою так, щоб курча було злегка прикрите. Накрити кришкою і поставити в розігрітій аерогриль. Приготування: Готувати 1 годину при 260 градусах.

### 4 . Жюльєн з печерицями «Грибне царство»

В горщик виложити 400гр. печериць або інших свіжих грибів. Посипати тертим сиром, залити до вигину горщика вершками.

Приготування: Готувати близько 30 хвилин при 260 градусах.

### 5 . Пельмені в горщиках

Продукти: пельмені, майонез або сметана, спеції. Підготовка: пельмені покласти в горщики, додати майонез або сметану, спеції за смаком. Приготування: поставити горщики в аерогриль на нижню решітку, додати трохи окропу, закрити кришкою; готувати 30 хвилин, 260 градусів.

**6 . Компот**

Продукти: будь-які фрукти або ягоди . Підготовка: фрукти або ягоди ретельно вимити , викласти в горщик , засипати цукровим піском. Приготування: горщик залити окропом , накрити кришкою. Готувати близько 10 хвилин при 260 градусах ,

**7 . Каша гречана « Пухова »**

Покласти в горщик 4 столові ложки крупи і 1 цибулину , обсмажену до золотистого кольору. Сіль і спеції за смаком.

Приготування: залити окропом, прикривши кришкою . Готувати при 260 градусах 30 хвилин. Перед подачею на стіл посипати зеленню.

**8 . Пшоняна каша з родзинками і курагою**

Пшоно ретельно промити кілька разів в холодній воді , щоб пшоно не гірчило . Обдати окропом , воду злити. Покласти курагу і родзинки.

Приготування: у горщик викласти крупу , родзинки і курагу . Все перемішати . Залити ХОЛОДНИМ молоком до вигину горщика. Змастити внутрішню поверхню вигину горщика маслом. Додати сіль і цукор за смаком. Готувати 30 хвилин при 260 градусах до появи золотистої скоринки. Далі залишити горщик ще на 10 хвилин в аерогрилі для досягнення ефекту томління .

**9 . Пшоняна каша з морквою і молоком**

Пшоно ретельно промити кілька разів в холодній воді , щоб пшоно не гірчило . Обдати окропом , воду злити. Натерти на крупній тертці моркву.

Приготування: у горщик викласти крупу і моркву , перемішати. Залити ХОЛОДНИМ молоком до вигину горщика. Додати спеції за смаком. Готувати 30 хвилин при 260 градусах до появи золотистої скоринки. Далі залишити горщик ще на 10 хвилин в аерогрилі для досягнення ефекту томління .

**10 . Каша рисова солодка**

3 столові ложки довгого рису , вершкове масло , цукор , сіль , молоко. Крупу засипати в горщик з розрахунку 4 столові ложки на горщик. Цукор , сіль , родзинки , курага і вершкове масло за смаком. Залити ХОЛОДНИМ молоком до вигину горщика. Змастити краї горщика вершковим маслом. НЕ ЗАКРИВАЙТЕ КРИШКОЮ .

Приготування: Горщик помістити в аерогриль . Варити при температурі 260 градусів 30 хвилин , далі залишити ще на 10 хвилин після відключення.

**КРАЩІ Рецепти шашлику****1 . Шашлик з курки на вині**

Продукти: 1 стегенце , 1 помідор , 2 середні цибулини , 0,5 кг кабачка , сухе вино , сіль , чорний мелений перець , вільхова стружка.

Підготовка: Дрібно нарізати ріпчасту цибулю і кріп. М'ясо курки відокремити від кісток , нарізати шматочками , скропити сухим вином , посипати сіллю , перцем , цибулею та кропом . Все добре перемішати. Маринувати м'ясо близько 3 -х годин. Кабачок очистити від шкірки і насіння , нарізати шматочками , відварити до напівготовності. Помідор нарізати часточками , цибулю - кільцями.

Приготування: На дно аерогрилю насипати вільхової стружки і трохи змочити її водою. Нанизати на шампури м'ясо , кабачок , помідор і цибулю. Запекати на решітці попередньо прогрітого аерогрилю протягом 30 хвилин при температурі 250 градусів.

**2 . Шашлик з курки або індички**

Продукти : Філе курки або індички , цибулю , майонез , спеції

Підготовка: Філе нарізати шматками , посолити , поперчити , додати приправу , скропити оцтом , додати нарізану кільцями цибулю. Все ретельно перемішати з майонезом і поставити на 2 години в холодильник - маринуватися.

Приготування: Нанизати м'ясо і цибулю на шампури . Укласти на середню і верхню решітки. Готувати 30-35 хвилин при 180 градусах. За 10 хвилин до кінця приготування можна підвищити температуру до 205 градусів.

**3 . Шашлик « Свиня в апельсинах »**

Продукти : На 1 кг свинини (краще шийки ) - 3 цибулини , 1 апельсин , оцет , спеції.

Підготовка: Свинину порізати на середні шматочки , скласти в миску і полити оцтом , посипати сіллю , приправою , все ретельно перемішати. Нарізати кільцями 3 середні цибулини і додати їх у м'ясо. Додати порізаний часточками апельсин , все ще раз перемішати і поставити в холодильник на 3 години маринуватися.

Приготування: На дно аерогрилю насипати вільхової стружки і трохи змочити її водою. Якщо нема стружки , можна на дно налити трохи білого вина. Нанизати м'ясо на шампури , чергуючи з апельсинами і цибулею. Викласти шашлики на середню і верхню решітки. Готувати при температурі 180 градусів , 35 хвилин. За 10 хвилин до кінця приготування можна підвищити температуру до 235 градусів.

#### **4 . Шашлик зі свинини з гірчицею**

Продукти: Свинина (вирізка або шийка ) , помідори , цибуля , зелень , сіль , спеції , гірчиця.

Підготовка . М'ясо порізати шматочками , помідори і цибулю - кільцями. Зелень дрібно нарізати. М'ясо посолити , поперчити , змішати з помідорами , цибулею , зеленню і гірчицею , замаринувати на 4 - 5 годин.

Приготування: На дно аерогрилю насипати вільхової стружки і трохи змочити її водою. Нанизати компоненти шашлику на шампури. Запекати на решітці аерогрилю протягом 20 хвилин при температурі 260 градусах або 40 хвилин при температурі 120 градусах.

#### **5 . Шашлик з баранини на пиві**

Продукти: Баранина , перець , цибулю , сіль , спеції , пиво (краще світле) , вільхова стружка.

Підготовка: М'ясо нарізати шматочками , посолити , поперчити. Замочити баранину в пиві на 12 годин. Цибулю і перець порізати.

Приготування: На дно аерогрилю насипати гіркою вільхову стружку , змочити її водою. Нанизати компоненти шашлику на шампури. Запекати на решітці аерогрилю протягом 15-20 хвилин при температурі 235 градусах.

#### **6 . Овочевий калейдоскоп**

Продукти: Морква , цибуля , помідори , перець , майонез , сіль , спеції. Підготовка: Овочі крупно порізати , посолити , поперчити , обмазати майонезом.

Приготування: Нанизати компоненти шашлику на шампури і запекати на решітці аерогрилю протягом 15 хвилин при 260 градусах.

#### **7 . Шпажки делікатесні**

Продукти: Свіжі печериці , картопля , майонез , сіль , спеції.

Підготовка: Картоплю нарізати кружечками. Картоплю та печериці посолити , поперчити , обмазати майонезом.

Приготування: На дно аерогрилю насипати вільхову стружку, попередньо змочити її водою. Нанизати компоненти шашлику на шампури. Запекати на решітках аерогрилю протягом 30 хвилин при температурі 205 градусів.

#### **8 . Шашлик з горбуші «Намисто Діани »**

Продукти: Горбуша середнього розміру , майонез , цибуля , морква , копильна приправа «Вільховий дим».

Підготовка: Горбушу помити , почистити , відокремити голову і хвіст , тушку розрізати на шматки товщиною 1,5 см. Кожен шматок посолити , обмазати майонезом і посипати спеціями для риби. На шампури нанизувати шматки риби , розташовуючи їх вздовж , потім кільце цибулі , кільце моркви , кільце цибулі і знову рибу.

Приготування: За 30 хвилин до приготування ( для отримання більш вираженого смаку ) змастити копильної приправою. На дно аерогрилю покласти вільху. Готувати на середній і верхній решітці одночасно при температурі 235 градусів , 30-35 хвилин.

#### **9 . Шашлик « Адміральський »**

Продукти: Горбуша , цибуля , морква , сіль , спеції , рослинна олія , оцет або біле вино.

Підготовка: Горбушу нарізати скибочками. Цибулю і моркву нашаткувати. Все змішати . Посолити , додати спеції , рослинну олію , оцет. Замаринувати на 12 годин. Для швидкого маринування покласти нарізані шматочки риби на 1 годину в біле вино.

Приготування: На дно аерогрилю насипати вільхову стружку і трохи змочити її водою. Нанизати компоненти шашлику на шампури. Запекати на решітці аерогрилю протягом 30 хвилин при температурі 180 градусів. Через 10 хвилин після початку приготування відкрити кришку аерогрилю і побризкати шашлик вином.

#### **10 . Фруктовий шашлик**

Продукти: Для 4 порцій: 2 кільця консервованого ананаса , 3 консервовані персики, 2 банани, 2 апельсина , розділених на часточки, 60 р. цукрового піску , 2 ст. ложки коньяку , 2 ч. ложки кориці , 1 щіпка імбиру.

Підготовка : Ананаси , персики і банани нарізати кубиками , скропити коньяком і нанизати на шампури. Шашлики обваляти в суміші кориці , імбиру , цукру.

Приготування . Запікати в грилі при температурі 180 градусів , до тих пір , поки цукор не стане коричневим.

### **11 . Фруктовий десерт**

Продукти: Будь-які фрукти (яблука , груші , банани , апельсини , виноград. ) , 2 яйця ( білки ) , цукор 2 - 4 столові ложки , рослинна олія.

Підготовка . Фрукти нарізати кружечками або кубиками. Збити охолоджений білок з цукром.

Приготування . Нанизати підготовлені фрукти на шампури , вмочити в безе. Змастити решітки аерогрилю рослинною олією. Запікати на решітці аерогрилю протягом 20 хвилин при температурі 150 градусів.

## **Рецепти домашнього копчення**

### **1 . Риба гарячого копчення**

Підготовка: Рибу , краще скумбрію , салаку або окуня , обробити , видалити нутрощі і вимити . Натерти сіллю , спеціями ( за смаком). Нанести копильну приправу ( Вільховий дим) на поверхню риби , рівномірно розподілити її за допомогою пензлика.

Приготування: Викласти рибу на решітки аерогрилю . Готувати 25-30 хвилин при температурі 120 градусів. Через 15 хвилин можна полити рибу білим вином для соковитості і аромату.

### **2 . Риба холодного копчення**

Підготовка: Рибу обробити , видалити нутрощі , вимити. Натерти сіллю , спеціями. Нанести копильну приправу на поверхню риби , рівномірно розподілити її за допомогою пензлика. Скласти в емальовану каструлю або скляний посуд. Поставити під гніт в холодне місце на 1-3 доби.

Приготування: Викласти рибу на решітку аерогрилю . Готувати 30 хвилин при температурі 65 градусів.

### **3 . Копчене сало**

Підготовка: Очистити поверхню сала від солі , нанести копильну приправу , рівномірно розподіляючи її по всій поверхні за допомогою пензлика. Залишити на 1 годину.

Приготування: Викласти шматки сала на решітку аерогрилю . Готувати 50-60 хвилин при 150 градусах. Перед подачею на стіл сало охолодити.

### **4 . Карбонат , шийка гарячого копчення**

Підготовка: 1.5 кг парної м'якоті , натерти сіллю , спеціями , розчавленим часником ( 1 головка) . Залишити на ніч. Нанести копильну приправу , рівномірно розподіляючи її по всій поверхні за допомогою пензлика , залишити на 1 годину.

Приготування: Викласти на решітку аерогрилю . Готувати 50-60 хвилин при 180 градусах. Перевірити готовність - проколоти шампуром - якщо м'ясо м'яке і видавлений сік прозорий - воно готове.

### **5 . Шпроти « Бурштинові »**

Підготовка: 0,5 кг дрібної салаки промити , випатрати і посолити. Викласти салаку боком щільно один до одного в деко або форму і змастити копильною приправою. Зверху полити рослинною олією (небагато , на 1 / 3 форми). Поставити на 30-40 хвилин просочуватися.

Приготування: Готувати 30-40 хвилин (залежно від товщини риби) на нижній решітці , при 180 градусах.

### **6 . Копчена курка , стегенця**

Підготовка: Вимити , посолити , нанести копильну приправу , змастити олією або майонезом.

Приготування: Укласти продукти на решітки аерогрилю . Готувати стегенця 25-30 хвилин , курку 40 хвилин , при 260 градусах.

### **7 . Копчені крильця « До пива »**

Підготовка: Крила промити , посолити і за 10 хвилин до приготування пензликом обмазати копильною приправою , далі - за бажанням - можна змастити олією або майонезом ,



Приготування: На дно колби покласти вільху. Розкласти крила на решітку, можна одночасно на 2 або 3 решітки (на кожен поміщається по 4-5 шт.). Готувати 30-40 хвилин при 235 градусах або 25-30 хвилин на 260 градусах.

### **8 . Копчені сосиски , сардельки , ковбаски**

Підготовка: Звільнити продукти від целофановою оболонки. Нанести копильну приправу. Приготування: Викласти продукти на решітку аерогрилю. Готувати 10-15 хвилин при 260 градусах. Сосиски готувати в режимі РОЗІГРІВ.

## **МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ**

### **1 . Пряжене молоко**

Продукти на 3 порційних горщика : 1 літр жирного молока , 50 гр. вершкового масла.

Підготовка: Розлити молоко по горщикам, поставити їх в аерогриль на нижню решітку.

Приготування: Встановити час приготування 20 хвилин, 260 градусів (щоб молоко закипіло). Знизити температуру до 150 градусів і готувати ще 1 годину, періодично опускаючи пінки на дно. За рахунок цього молоко набуває характерний бежевий колір і особливий смак. Якщо з якихось причин незручно періодично опускати пінки, можна додати в кожен горщик по чайній ложці вершкового масла, щоб пінка не підгоріла.

### **2 . Домашній кисломолочний сир**

Продукти: 3-4 літра кислого молока.

Підготовка: Поставити ємність з кислим молоком на нижню решітку аерогрилю.

Приготування: Починати з 260 градусів, час - 40 хвилин, поки кисле молоко добре не звернеться (сирна маса відокремиться від сироватки), потім зменшити температуру до 120 градусів, готувати ще 30 хвилин, тоді сир ще більш ущільниться. Залишити вихолоняти в аерогрилі. Сир відкинути в марлевий мішечок і дати стекти. Щоб сир вийшов сухим, мішечок, після того як сироватка припинить стікати, потрібно покласти під гніт на ніч.

### **3 . Ряжанка**

Продукти на 3 порційних горщика : 1 літр молока, 200мл. вершків, 6 повних столових ложок сметани для закваски

Підготовка: Порівну розлити молоко і вершки в горщики. Встановити їх на нижню решітку.

Приготування : Томити молоко з вершками (див. Пряжене молоко), дати охолонути до 40 градусів. У кожен горщик покласти по 2 столові ложки сметани і розмішати. Залишити для заквашування на 10 годин.

### **4 . Домашній сир**

Продукти: 2 кг сиру, 2 л. молока, 100 гр. вершкового масла, 1 чайна ложка солі, 1 чайна ложка соди, 2 яйця.

Підготовка: Молоко в каструльці, поставити на нижню решітку аерогрилю.

Приготування: Встановити 1 год., 260 градусів (молоко закипить і потомиться). Покришити сир і готувати ще 40 хвилин (молоко згорнеться і сир стане більш щільним). Відкинути на сито, прогнати через м'ясорубку або подрібнити в комбайні, додати інші компоненти і готувати 20 хвилин, при 260 градусах. Потім ще 20 хвилин, при 120 градусах, поки не буде однорідної маси, яка тягнеться за ложкою. Змастити форму маслом, вилити сир і дати застигнути. Щоб витягти остиглий сир з форми, потрібно потримати дно кілька секунд в гарячій воді і перекинути на блюдо.

### **5 . Домашній йогурт**

Продукти: 1 флакон ферменту « Наріне » для закваски на 0,5 літра нежирного молока, молоко (взяти з розрахунку бажаної кількості йогурту), свіжі фрукти або варення.

Підготовка: Перед 2 - м етапом фрукти дрібно нарізати.

Приготування:

1 етап: 0,5 літра молока в скляній банці встановити на нижню решітку аерогрилю і готувати 20 хвилин при 260 градусах (довести до кипіння). Остудити до 40 градусів, зняти пінку, ввести вміст флакончика молочні бактерії « Наріне », розмішати. Банку закрити пластмасовою кришкою. Встановити кільце - збільшувач, залишити кришку аерогрилю трохи прочиненими. Готувати 10 годин, 65 градусів. Неодмінною умовою отримання доброякісного йогурту є максимальна чистота всього посуду. Тому банки можна попередньо простерилізувати в аерогрилі.

2 етап: 500-850 грамів банки з молоком встановити на нижні грати (поміщаються без використання збільшувального кільця). Починати з 260 градусів, 20 хвилин (дати закипіти). Коли температура молока знизиться до 40 градусів, в кожному банку додати закваску з розрахунку 2 столові ложки на 1 літр молока, подрібнені фрукти або варення. Використовуючи кільце -

збільшувач , залишивши кришку аерогрилю нещільно закритою , готувати 8 годин , при 65 градусах. Готовий продукт розташовують на 2 години в холодильник.

### **6 . Варенець**

Продукти на 3 порційних горщика : 1 літр нежирного молока , 6 повних столових ложок сметани для закваски.

Підготовка: Молоко стопити (див. Топлене молоко) і остудити до 40 градусів.

Приготування: У кожен горщик покласти по 2 столових ложки сметани і розмішати. Залишити для заквашування на 10 годин.

## **РЕЦЕПТИ для ШИНКИ**

### **1 . Рулет «Мулен-руж»**

Продукти: 1 кг. курячого філе , 500 гр. печериць , 1 червоний болгарський перець , маленька цибулина , грибний або курячий бульйонний кубик.

Підготовка: Курку і гриби порізати шматочками. Перець дрібно нарізати. Лук натерти на дрібній тертці. Кубик розім'яти. Все ретельно перемішати. Дно і борти ємності для виготовлення шинки викласти фольгою , закласти продукти у форму. Накрити форму кришкою і затиснути пружинами.

Приготування: На дно колби аерогрилю налити склянку гарячої води. Помістити ємність для виготовлення шинки в аерогриль і готувати 60 хвилин при 260 градусах.

### **2 . Рулет « Морський бриз»**

Продукти: 500 гр. філе горбуші , 1 кг філе скумбрії , мелена гвоздика на кінчику чайної ложки , 1 цибулина , сіль.

Підготовка: Рибу нарізати. Лук пасерувати в олії . Всі компоненти рулету перемішати , додати спеції. Дно і борти ємності для виготовлення шинки викласти фольгою. Закласти в неї шарами рибу. Накрити форму кришкою і затиснути пружинами

Приготування: На дно колби аерогрилю налити склянку гарячої води. Помістити ємність для виготовлення шинки в аерогриль і готувати при 260 градусах протягом 30-35 хвилин.

### **3 . Шинка «Угорська »**

Продукти: Індичка , курячі грудки ( 1 - 1 / 5 кг) , 150 гр. відварених грибів , цибулина , 1 яйце , сіль , спеції , столова ложка майонезу , чайна ложка манної крупи.

Підготовка: Гриби з цибулею пропустити через м'ясорубку з цибулею. Збити яйце з сіллю і спеціями , додати майонез і манну крупу. З м'яса приготувати фарш ( 70 % індички , і 30% курки) , змішати з яєчно-грибною масою. Дно і борти ємності для виготовлення шинки викласти фольгою. Заповнити форму фаршем. Накрити форму кришкою і затиснути пружинами.

Приготування: На дно колби аерогрилю налити склянку окропу. Помістити форму в аерогриль і готувати 60 хвилин при 205 градусах.

### **4 . Шинка « Пікантна »**

Продукти: 1 -1 / 5 кг великих плоских шматків свинини і яловичини , сіль , спеції ( кардамон , базилік , кориця , майоран , чорний мелений перець , мускатний горіх) , оцет , яблука "Антонівка" , чорнослив , курага , волоський горіх.

Підготовка: М'ясо замочити на 3 години в розсолі : 1 склянка води + 1 / 3 склянки оцту + 3 столові ложки солі. Відкинути м'ясо на друшляк. Змішати зі спеціями. Яблука нарізати тонкими кружечками. Чорнослив , курагу нарізати. Дно і борти ємності для виготовлення шинки викласти фольгою. Викласти компоненти в форму таким чином: свинина , яблуко , яловичина , сухофрукти , горіх , свинина. Накрити форму кришкою і затиснути пружинами.

Приготування : На дно колби аерогрилю налити склянку води , пива чи вина. Помістити форму в аерогриль і готувати 90 хвилин при 205 градусах.

### **5 . Шинка « Купецька »**

Продукти: 1 -1 / 5 кг свинини і яловичини , гриби , сир , цибуля , сіль , спеції

Підготовка: М'ясо замаринувати з додаванням солі і прянощів на добу. Гриби , сир , цибуля крупно порізати , змішати з маринованим м'ясом. Дно і борти ємності для виготовлення шинки викласти фольгою. Щільно укласти суміш у форму. Накрити форму кришкою і затиснути пружинами.

Приготування: На дно колби аерогрилю налити склянку гарячої води. Помістити ємність для виготовлення шинки в аерогриль і готувати 1 - 1,5 години при 260 градусах.

Після приготування БУДЬ ЯКОГО РЕЦЕПТА ШИНКИ , не знімаючи пружин , ємність охолодити і тільки після цього витягти готову шинку з форми !

## Додаткові рецепти

### Холодець

Для рецепта Вам будуть потрібні :

- Гомілка свиняча або яловича - 1 шт.
- М'ясо свиняче або яловиче
- Морква -1 шт ,
- Цибуля ріпчаста - 1 шт.
- Перець - 6-7 горошин
- лавровий лист
- сіль - за смаком.

У каструлю об'ємом 4 літра покласти продукти. Залити гарячою водою і закрити кришкою. Поставити каструлю в аерогриль на нижню решітку . Встановити температуру 250 С , довести до кипіння , знизити до 120 С. Час приготування 6 годин. Після приготування додати нарізаний часник. Розлити в ємності , остудити до кімнатної температури і поставити в холодильник ,

### Каша гречана розсипчаста

- 1 . У горщик засипати на 1 / 3 крупи , додати трохи солі
  - 2 . Залити гарячою водою так , щоб води було трохи більше половини горщика.
  - 3 . Закрити кришкою і помістити в аерогриль .
- Час приготування: 20 хвилин. Температура : 250 град.

### Кекс « лимонник »

Буде потрібна форма для випічки

- 1 . 4 яйця , 1 склянка цукрового піску , ½ склянки молока , 70 мл . рослинної олії.
  - 2 . Все це перемішати і поступово додати 1 склянку борошна
  - 3 . Для пишності додати розпушувач тіста.
  - 4 . Потім додати лимон разом з цедрою.
  - 5 . Все ретельно перемішати
  - 6 . Суміш вилити у форму
  - 7 . Аерогриль попередньо прогривається 6 хвилин в режимі « Розігрів ».
  - 8 . Форму вставити на нижню решітку
- Час приготування: 40 хвилин Температура : 205 град.
- 9.Через 20 хвилин закрити форму фольгою для більш рівномірного прогрівання.
  - 10 . Готовий кекс викласти з форми на блюдо і змазати маслом.
  - 11 . Зверху можна присипати кекс кокосовою стружкою.

### Тістечка " Безе "

Склад: 4 білка , 1.75 склянки цукру

Приготування:

Білки збити в міцну піну і , продовжуючи збивати , поступово додати цукор , збити в густу масу. На деко застелене пергаментним папером викласти масу столовою ложкою. Випікати при температурі 130 ° С в аерогрилі протягом 40 хвилин. Вийняти і дати їм охолонути 20 хвилин .

Завод - виробник: ZhongShan Qiaokang Electrical Appliance Co . , Ltd , Min'an Industrial Area , NanTou , Zhongshan , China

ДСТУ : ДСТУ ІЕС 60335-2-6:2006 , ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004 , ДСТУ EN 61000-3-3:2004 , ДСТУ CISPR 14-1:2004 , ДСТУ CISPR 14-2:2007