HOTTER® HOTTER®

ИНСТРУКЦИЯ



АЭРОГРИЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ПАРА

Мод. HX-14

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПОКУПКУ!

МЫ ОЧЕНЬ ДОРОЖИМ РЕПУТАЦИЕЙ НАШЕЙ КОМПАНИИ И НАШЕГО ТОВАРА.
СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ НАПРЯМУЮ,
ЕСЛИ ПОСЛЕ ПОЛУЧЕНИЯ ТОВАРА ВЫ СТОЛКНУЛИСЬ:

- С БРАКОМ
- С НЕПОЛНОЙ КОМПЛЕКТАЦИЕЙ
- ВАМ НЕОБХОДИМА ПОМОЩЬ СПЕЦИАЛИСТА

НАПИШИТЕ НАМ В WHATSAPP ИЛИ TELEGRAM

Мы обязательно свяжемся с Вами в ближайший рабочий день с 10 до 16 ч по московскому времени и решим Вашу проблему.

+7(996) 772 40 55

Также по данному номеру телефона Вы можете задать все вопросы, связанные с комплектующими к приборам HOTTER

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Заказчик и импортер: ООО «Посуда-Трейд» 191002 Санкт-Петербург, ул. Достоевского 6, литер А, пом. 1Н.
Адреса сервисных центров вы можете узнать на сайте www.hotter.ru
Вопросы, пожелания и претензии Вы можете оставить на сайте www.hotter.ru в разделе «Контакты». Нам очень важно ваше мнение!

Гарантийный срок: 1 год (гарантийный срок - период времени, в течение которого мы принимаем на себя повышенные обязательства перед потребителем. Например, обязуемся за свой счет устранять возникающие недостатки, а в некоторых случаях, заменить товар на новый).

Срок службы: 2 года (срок службы — период времени, в течение которого мы обязуемся обеспечить потребителю возможность использования товара по назначению и несем ответственность за существенные недостатки, возникшие по вине изготовителя).

Фактический срок службы будет зависеть от соблюдений правил эксплуатации пользователем, которые описаны в настоящей инструкции. Металлический ТЭН (трубчатый электронагреватель), установленный в аэрогриле Hotter HX-14 - долговечен, устойчив к температурным перепадам и механическим повреждениям. При соблюдении правил эксплуатации аэрогрили с классическими металлическими ТЭНами могут прослужить до 10 лет и более.

Страна происхождения: Китай.
Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде, необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специализированные места по утилизации.

К ГАРАНТИЙНЫМ СЛУЧАЯМ НЕ ОТНОСЯТСЯ:
- естественный износ прибора
- неправильная транспортировка и установка
- попадание жидкостей, насекомых и других посторонних предметов внутрь прибора
- самостоятельный ремонт
- стихийные бедствия, повлекшие за собой повреждение прибора

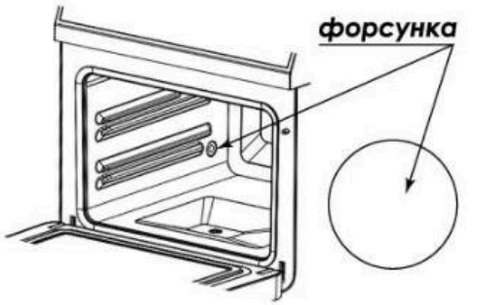
Ответим на популярный вопрос многих покупателей:
Почему мы не заполняем гарантийный талон при онлайн-продажах?
При онлайн продажах началом срока гарантии является дата покупки, указанная в электронном чеке, который интернет-магазин направляет Вам. Все электронные чеки хранятся в Вашем личном кабинете покупателя интернет-магазина.
По закону «О защите прав потребителей» Вам не могут отказать в гарантийном обслуживании при отсутствии гарантийного талона. Достаточно предоставить электронный чек. Для возврата товара гарантийный талон также не нужен.

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПОКУПКУ ПРОДУКЦИИ HOTTER!
Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Прибор предназначен только для домашнего использования.
Используйте аэрогриль только для приготовления пищи.
Не используйте прибор не по назначению. Не оставляйте его работающим без присмотра. Соблюдайте рекомендации по безопасности.
Убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному на приборе.
Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной его работы с другими приборами на высокой номинальной мощности в одной электрической цепи.
Не погружайте шнур питания и аэрогриль в воду и другие жидкости во избежание удара током.
При добавлении воды необходимо снимать резервуар для воды и перед установкой его в корпус убедитесь, что крышка резервуара плотно закрыта.
Не позволяйте шнуру питания свисать со стола и касаться горячих поверхностей.
В случае повреждения шнура питания, обратитесь в сервисный центр.
Располагайте прибор на ровной жаропрочной поверхности.
При работе прибора должно быть не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и не менее 30 см сверху.
Не ставьте близко к краю стола. Не ставьте аэрогриль в нишу.
Не ставьте посторонние предметы сверху на прибор.
Перед первым применением аэрогриль необходимо включить без продуктов на 20 минут при температуре 220°С. При этом может появиться технический запах и небольшой дым, это нормально.
Во время работы корпус и дверца аэрогриля нагреваются, будьте осторожны. Горячий воздух выходит через вентиляционное отверстие, расположенное на задней стенке прибора, держите руки и лицо на безопасном расстоянии.
Во время работы не трогайте корпус во избежание ожога.
Для приготовления продуктов используйте только ёмкости из жаропрочных материалов.
Не используйте пластиковые лопатки для перемешивания/переворачивания продуктов в горячем аэрогриле.
Не используйте прибор под прямыми солнечными лучами, так

в случае их попадания непосредственно на резервуар для воды, датчик наличия воды может работать некорректно.
Во время работы не отсоединяйте шнур питания от сети.
Перед очисткой выключите прибор, отсоедините его от сети и дайте ему остыть.
Регулярно чистите форсунку, чтобы избежать засорения. Для очистки форсунки вам понадобятся ватные палочки и спиртовые салфетки. Оберните ватную палочку в спиртовую салфетку и прочистите отверстие форсунки от жира и других загрязнений.

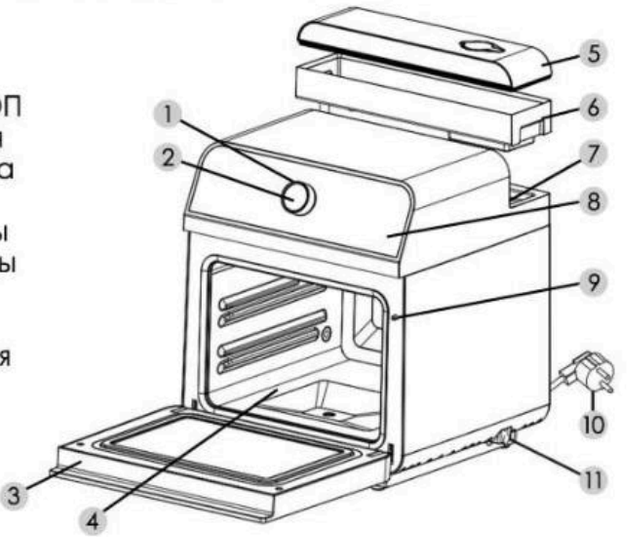


Для приготовления рекомендуется использовать дистиллированную или очищенную воду.
Отключайте аэрогриль из розетки, когда он не используется.

⚠ ***Внимание! Не накрывайте противень (поддон), решётку или сетчатый противень металлической фольгой таким образом, чтобы фольга касалась стенок внутренней камеры аэрогриля и дверцы. Это может привести к перегреву прибора вследствие нарушения свободной конвекции горячего воздуха внутри камеры аэрогриля.***
Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными психическими возможностями.

СХЕМА

1. Регулятор
2. Кнопка СТАРТ/СТОП
3. Дверца аэрогриля
4. Внутренняя камера
5. Крышка резервуара для воды
6. Резервуар для воды
7. Датчик наличия резервуара д/воды
8. Панель управления
9. Датчик закрытия дверцы
10. Шнур питания
11. Отверстие для слива

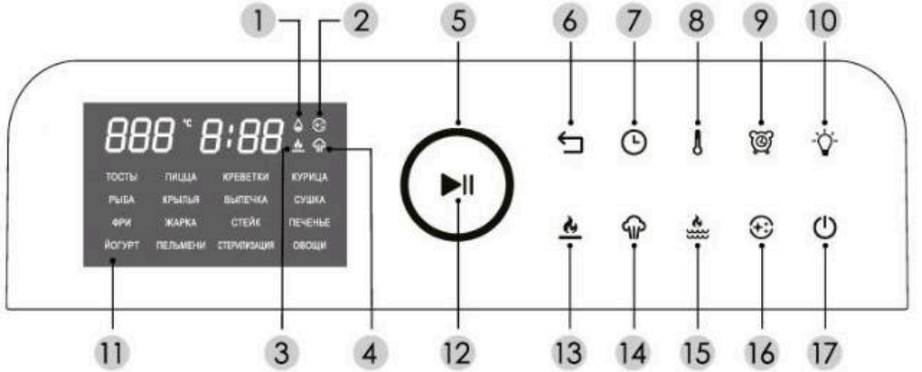




Решетка | Сетчатый противень | *Противень (поддон)* | Поддон для конденсата

Используется как противень, а также как поддон для сбора жира

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Индикаторы панели Меню

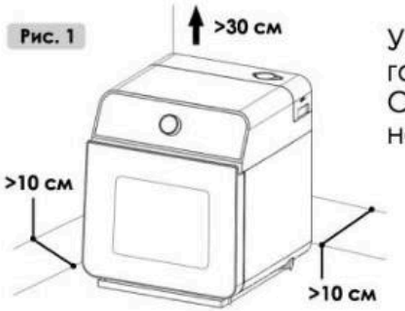
1. Недостаточно воды в резервуаре/отсутствует резервуар д/воды
2. Режим удаления накипи
3. Режим ЖАРКА
4. Режим ПАР

Индикаторы панели управления

5. Регулятор управления
6. Возврат/Назад
7. Время
8. Температура
9. Отсрочка старта
10. Подсветка
11. Меню/Автопрограммы
12. Старт/Пауза
13. Режим ЖАРКА
14. Режим ПАР
15. Режим ПАР+ЖАРКА
16. Режим удаления накипи
17. Кнопка включения аэрогриля

РЕКОМЕНДАЦИИ

Рис. 1



Установите прибор на устойчивую горизонтальную поверхность. Оставьте свободное пространство не менее 10 см сзади и по бокам, не менее 30 см сверху и следите за тем, чтобы не касался штор, обивки стен и других горючих материалов. (Рис. 1)

Во время использования противень (поддон) должен находиться внизу камеры. (Рис. 2)

Рис. 2

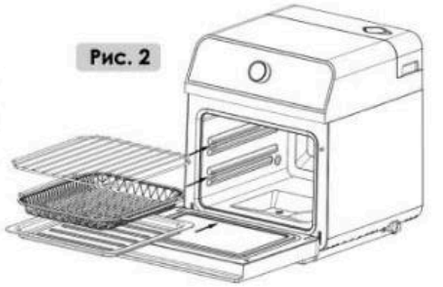
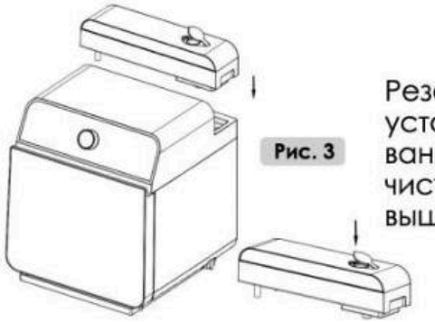
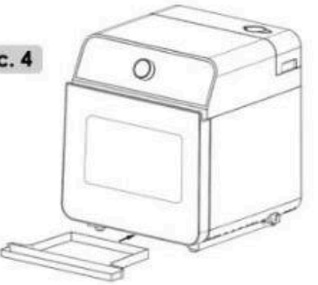


Рис. 3



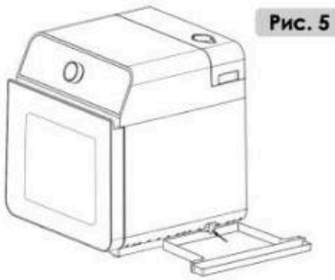
Резервуар для воды должен быть установлен всегда и при использовании функции ПАР наполнен чистой фильтрованной водой не выше отметки MAX (750 мл). (Рис. 3)

Рис. 4



При использовании аэрогриля необходимо установить поддон для сбора конденсата. (Рис. 4)

Рис. 5



Способ слива остатков воды, в том числе после удаления накипи.
Поместите емкость для сбора сточных вод под слив и откройте сливную пробку (рис. 5)

Советы:

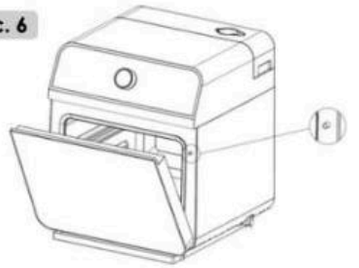


Рис. 6

•во время приготовления аксессуары нагреваются, всегда используйте прихватки, чтобы вытащить их из аэрогриля.
•не допускайте, чтобы продукты выходили за пределы решетки или противня, соблюдайте минимальное расстояние в 30 мм, так как после разогрева продукты могут увеличиться в размерах.
•аэрогриль будет работать только при плотно закрытой дверце. Для контроля на корпусе духовки установлен датчик закрытия дверцы. Не нажимайте его, если дверца открыта (Рис. 6).

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
Удалите все упаковочные материалы. Промойте аксессуары теплой водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните и вытрите насухо. Протрите корпус аэрогриля мягкой тряпочкой.
Установите прибор на ровную жаропрочную поверхность таким образом, чтобы она находилась на расстоянии не менее 10 см по бокам от любых окружающих предметов и 30 см сверху, так как при приготовлении с паром идёт выброс пара.
Подключите аэрогриль к сети. Поместите противень (поддон) в нижнюю часть камеры. Убедитесь, что аэрогриль внутри чистый, и все лишние продукты и предметы извлечены.
Перед первым включением аэрогриля установите режим ПАР+ЖАРКА, температуру 220°С, время 15 минут. Не забудьте заполнить чистой водой резервуар для воды, и установить его на корпус аэрогриля. Первый запуск аэрогриля необходимо произвести без продуктов, чтобы удалить остатки защитных веществ, оставшихся на поверхности внутри аэрогриля при изготовлении. В это время может ощущаться легкий запах и может появиться небольшой дым, что является нормальным явлением.
Внимание! При приготовлении на решётке или сетчатом противне, всегда ставьте на дно камеры поддон для сбора жира, чтобы жир и крошки не попадали в сливное отверстие во избежание поломки прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед использованием прибора всегда проверяйте, чтобы противень (поддон) был установлен.
Разместите продукты на противне/решетке. Закройте дверцу аэрогриля.
1. Включите в сеть, нажмите кнопку , включится режим ожидания.
2. Поверните регулятор, чтобы выбрать нужную автопрограмму, затем нажмите на центр регулятора для старта выбранной автопрограммы.
Вы можете менять предустановленные параметры температуры и времени в соответствии с Вашими кулинарными предпочтениями и рецептурой приготовления каждого конкретного блюда.

Как изменить предустановленные параметры внутри автопрограммы

Установка ВРЕМЕНИ: нажмите на иконку , поворотом регулятора установите нужное время. Максимальное время 60 минут, шаг – 1 минута (на режиме СУШКА и ЙОГУРТ МАХ время 9 часов 50 минут, шаг 10 минут).

Установка ТЕМПЕРАТУРЫ: нажмите на иконку , поворотом регулятора установите необходимую температуру, шаг - 5°С.

Выбор режимов приготовления (дополнительные автопрограммы с быстрым доступом на панели управления)

Установка режима ЖАРКА (180°С, 15 минут): в режиме ожидания нажмите на иконку , загорится соответствующий световой индикатор. Если необходимо, установите температуру и время приготовления в соответствии с рецептом, затем нажмите кнопку для активации режима.

Установка режима ПАР (100°С, 15 минут): в режиме ожидания нажмите на иконку , загорится соответствующий световой индикатор. Убедитесь, что резервуар установлен и в нем имеется достаточный объем воды. Если необходимо, установите температуру и время приготовления в соответствии с рецептом, затем нажмите кнопку для активации режима.

Установка режима ПАР+Жарка (180°С, 15 минут): нажмите на иконку , загорится соответствующий световой индикатор. Если необходимо, установите температуру и время приготовления в соответствии с рецептом, затем нажмите кнопку для активации режима.

Кнопка НАЗАД
Во время работы или в процессе выбора меню, нажмите на иконку ⮌ чтобы вернуться к предыдущему шагу или в режим ожидания.

Окончание приготовления
По окончании приготовления раздастся трехкратный звуковой сигнал, аэрогриль закончит работу, вентилятор продолжит работать примерно еще 1 минуту для охлаждения. После этого можно выключить духовку и отключить ее от сети.

Подсветка
Нажмите на иконку для включения внутренней подсветки. Подсветка автоматически выключится через 1 минуту.
При открытии дверцы во время приготовления, а также в режиме ожидания, подсветка автоматически выключится и погаснет через 1 минуту, либо ранее после закрытия дверцы.

Предупреждение о нехватке воды
На режиме ПАР, когда в резервуаре для воды не хватает воды, загорится световой индикатор , раздастся звуковой сигнал, и работа аэрогриля будет приостановлена. Долейте воды в резервуар и нажмите кнопку СТАРТ для продолжения работы.

⚠ ***Важно!*** Не снимайте резервуар д/воды во время работы аэрогриля. После снятия резервуара д/воды с корпуса аэрогриля удалите остатки влаги с поверхности корпуса, которая расположена под резервуаром. Перед установкой резервуара д/воды на корпус аэрогриля, убедитесь, что поверхность корпуса аэрогриля сухая. Иначе возможно подтекание воды по корпусу аэрогриля во время работы прибора.

Отсрочка времени
1. Выберите автопрограмму или любой из режимов (ЖАРКА, ПАР, ПАР+ЖАРКА), нажмите кнопку , на дисплее отобразится предустановленное время отсрочки старта 1 час. Вы можете изменить время отсрочки старта, с помощью регулятора. Возможный диапазон от 10 минут до 9 часов 50 минут.
2. Нажмите кнопку ▶II для подтверждения времени отсрочки.

Пауза
1. Во время приготовления в случае открытия дверцы, аэрогриль автоматически прекратит работу, на дисплее

отобразится OPEN и все кнопки будут неактивны, кроме кнопки подсветки . После закрытия дверцы аэрогриль продолжит приготовление в прежнем режиме.
2. Для приостановки работы прибора, нажмите на центр регулятора ▶II, световой индикатор регулятора будет постоянно мигать. При этом программа приостановит свою работу не сразу, а через 1 минуту.
Нажмите на центр регулятора ▶II еще раз для возобновления работы аэрогриля.

Примечание: в случае открытия дверцы во время приготовления, работа аэрогриля остановится. Если дверца не будет закрыта в течение 5 минут, дисплей погаснет и прибор отключится полностью.

⚠ ***Осторожно!*** НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЕ И АКСЕССУАРАМ, ТАК КАК В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОНИ НАГРЕВАЮТСЯ. ОТКРЫВАЙТЕ И ЗАКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ, ВЫНИМАЙТЕ ПРОТИВЕНЬ/РЕШЕТКУ ТОЛЬКО С ПОМОЩЬЮ ПРИХВАТКИ.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

1. Когда аэрогриль отработает на режиме ПАР более 80 часов, на панели загорится и будет мигать световой индикатор , что означает необходимость очистки от накипи.
2. Нажмите на панели , затем нажмите ▶II для начала работы программы удаления накипи.
3. Если вы продолжите использовать аэрогриль без удаления накипи, световой индикатор будет мигать до тех пор, пока данная программа не будет активирована.

Этапы очистки от накипи



ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
•Протрите корпус мягкой влажной губкой. Для предотвращения образования пятен можно использовать мягкое жидкое чистящее средство. Наносите чистящее средство на губку, а не на корпус.
•Очистите стеклянную дверцу с помощью средства для мытья стекол или мягкого моющего средства и мягкой влажной губки или мягкой пластиковой губки-скребка. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические губки-скребки, так как они могут оставить царапины.
•Протрите панель мягкой влажной тряпочкой. Наносите чистящее средство на ткань, но ни в коем случае не на панель. Протирание экрана сухой тканью или абразивными чистящими средствами может привести к повреждению панели.

⚠ ***Внимание!*** Опасность поражения электрическим током! Никогда не погружайте прибор или шнур питания в воду или другие жидкости.

Очистка внутренней камеры аэрогриля

Протрите стенки камеры мягкой влажной губкой, чтобы удалить остатки пищи. Чтобы избежать образования пятен, можно использовать неабразивное жидкое моющее средство. Перед очисткой нанесите чистящее средство на губку, а не на поверхности камеры.

Очистка противня (поддона)

Противень (поддон) изготовлен из нержавеющей стали 18/10. Его можно мыть как вручную, так и в посудомоечной машине. Чтобы удалить пригоревший жир, смочите поддон в теплом мыльном растворе, а затем протрите его мягкой губкой или мягкой пластиковой губкой-скребком. Затем промойте поддон и полностью высушите его. После очистки вставьте поддон обратно в аэрогриль. Включайте прибор только после установки поддона.

Очистка аксессуаров

Очистите все принадлежности в теплом мыльном растворе с помощью мягкой влажной губки. Тщательно промойте и высушите их. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические губки для чистки, так как они могут повредить покрытие.
Не рекомендуется мыть принадлежности в посудомоечной машине, так как это может сократить срок их службы.

ХРАНЕНИЕ

Убедитесь, что прибор и все принадлежности полностью чистые и сухие, а дверца закрыта. Храните прибор на ножках в сухом прохладном месте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

•Мод. HX-14
•Номинальная мощность 2250Вт
•Мощность верхнего ТЭНа 1550Вт
•Мощность парогенератора 700Вт
•220В/50Гц
•Объем внутренней камеры из нержавеющей стали 14 л
•Нагревательный элемент из нержавеющей стали
•Резервуар для воды 750 мл (до отметки MAX)
•Диапазон температур 40-220°C
•Таймер 60 минут, на режиме сушки 10 часов.

В комплекте: сетчатый противень, решетка, противень (поддон).

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУР ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время и температура, установленные по умолчанию для автопрограмм, указаны только в качестве рекомендованных. Их можно настроить в соответствии с индивидуальными предпочтениями и размерами продуктов, рецептурой приготовления конкретного блюда. Как правило, для запекания замороженных и крупных продуктов требуется больше времени.

Совет: во время приготовления переворачивайте продукты, чтобы они готовились более равномерно.

Автопро-грамма	Устан. темп-ра	Устан. время	Возможная темп-ра	Возможное время	Приме-чание	Кон-век-ция
ТОСТЫ	220°C	6 мин	120-220°C	1-60 мин	Режим ПАР+ ЖАРКА	+
ПИЦЦА	160°C	12 мин	120-220°C	1-60 мин		+
КРЕВЕТКИ	180°C	12 мин	120-220°C	1-60 мин		+
КУРИЦА	220°C	30 мин	120-220°C	1-60 мин		+
РЫБА	180°C	20 мин	60-220°C	1-60 мин	Режим ЖАРКА	+
КРЫЛЬЯ	200°C	15 мин	60-220°C	1-60 мин		+
ВЫПЕЧКА	160°C	30 мин	60-220°C	1-60 мин		+
СУШКА	70°C	480 мин	60-70°C	10-590 мин		+
ФРИ	220°C	20 мин	60-220°C	1-60 мин		+
ЖАРКА	200°C	20 мин	60-220°C	1-60 мин		+
СТЕЙК	200°C	14 мин	60-220°C	1-60 мин		+
ПЕЧЕНЬЕ	200°C	15 мин	60-220°C	1-60 мин		+
ЙОГУРТ	40°C	60 мин	-	1-590 мин	Режим ПАР	-
ПЕЛЬМЕНИ	100°C	20 мин	80-115°C	1-60 мин		-
СТЕРИЛИЗАЦИЯ	100°C	15 мин	-	-		-
ОВОЩИ	100°C	15 мин	80-115°C	1-60 мин		-
РЕЖИМЫ						
ЖАРКА	180°C	15 мин	60-220°C	1-60 мин		
ПАР	100°C	15 мин	80-115°C	1-60 мин		
ПАР+ЖАРКА	180°C	15 мин	120-220°C	1-60 мин		

ОШИБКИ

Ошибка на дисплее	Возможные причины	Значение
E1	Температура в камере превышает допустимые безопасные значения	Срабатывание датчика защиты аэрогриля от высоких температур
E2	Температура испаряющего элемента превышает допустимые безопасные значения	Срабатывание датчика защиты испаряющего элемента от высоких температур
E3	Температура в камере ниже допустимых значений	Срабатывание датчика температуры (более 5 минут после включения температура менее 35°C)
E4	Запуск устройства защиты испарительного диска от низких температур	Срабатывание датчика температуры испаряющего элемента (более 5 минут после включения температура менее 35°C)
E5	Неисправность подключения датчика температуры	Разомкнутая цепь датчика температуры
E6	Неисправность датчика температуры	Короткое замыкание в цепи датчика температуры
E7	Неисправность печатной платы	Сбой соединения

Рецепты

Весь секрет в картошке!

Почему у одних картофель в аэрогриле получается «Вау!», а других не получается, остаётся сырым или подгорает? Весь секрет в картофеле. Существуют сорта картофеля для варки (в них больше воды и меньше крахмала) и сорта для запекания (в них больше крахмала и меньше воды).

Для запекания годится картофель, в котором мало влаги и много крахмала. После запекания такая картошка будет хорошо рассыпаться и отлично впитает соус. Подойдёт крупный овальный картофель с желтовато-коричневой или коричневой кожурой и белой мякотью.



ВНИМАНИЕ! *В аэрогриле можно использовать ЛЮБУЮ ЖАРОПРОЧНУЮ посуду. Формы можно использовать металлические с антипригарным покрытием, фольгированные, бумажные (специальные для аэрогриля), из тонкостенного стекла, керамики. Формы должны быть подходящего размера, чтобы до стенок камеры было не менее 1 см для свободного обдува горячим воздухом и беспрепятственному прохождению пара. Формы необходимо ставить на решетку. При готовке на сетчатом противне или решетке, ниже уровнем всегда устанавливайте противень (поддон) для стекания жира. Время приготовления может меняться в зависимости от количества, качества продуктов и выбранной формы.*

АВТОПРОГРАММЫ

ТОСТЫ **Для приготовления готовых замороженных булочек и пирожков, небольшого готового замороженного хлеба, а также подсохшего хлеба.**



Положите на сетчатый противень выбранный продукт, установите автопрограмму ТОСТЫ. Если хотите более поджаренную корочку, готовьте еще 3-5 минут на режиме ЖАРКА при температуре 200°С.

ПИЦЦА **Для приготовления замороженной готовой пиццы, пиццы на тонком тесте, замороженных блинчиков с начинкой.**



Готовую замороженную пиццу выложите решетку, на подложке готовой пиццы или на решетку застеленную бумагой для выпечки. Установите автопрограмму ПИЦЦА. Если потребуется, готовьте еще 5-7 минут на режиме ЖАРКА при температуре 180°С.

КРЕВЕТКИ **Для приготовления замороженных и размороженных креветок.**

КРЕВЕТКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ



- Креветки (средние или крупные) — 500 г
- Масло растительное — 2 ст.л.
- Чеснок 2 — зубчика
- Сок лимона — 1-2 ч.л.
- Итальянские травы — 1 ч.л.
- Соль, перец чёрный молотый

Креветки предварительно размораживать не надо. Сделать соус, смешав все ингредиенты. Положить в соус креветки. Оставить на 15 минут. Затем выложить на противень (поддон), готовить на автопрограмме КРЕВЕТКИ.

КУРИЦА **Для приготовления целой небольшой курицы, частей курицы, котлет из всех видов мяса, рыбы (целой и стейков), овощей.**

КУРИЦА ГРИЛЬ



- Курица — 1 кг
- Соевый соус — 1,5 ст.л.
- Кетчуп — 1 ст.л.
- Горчица — 1,5 ст.л.

Смешать все ингредиенты для соуса до однородной массы. Смазать куру и поставить мариноваться на 1 час в холодильник. Выложить замаринованную тушку курицы на сетчатый противень грудкой вверх и готовить на автопрограмме КУРИЦА. По окончании программы курицу перевернуть и повторить автопрограмму КУРИЦА, время можно поставить 20 минут. Так же можно готовить и части курицы.

КАБАЧОК ФАРШИРОВАННЫЙ



- Кабачок — 1 шт.
- Фарш куриный — 200 г
- Помидор — 1 шт.
- Перец болгарский — 1 шт.
- Сметана — 2 ст.л.
- Майонез — 2 ст.л.
- Соль, перец черный молотый

Очистить кабачок, разрезать вдоль, удалить семечки (получается 2 лодочки). Нарезать помидоры и болгарский перец кубиками, смешать с куриным фаршем, солью и перцем. Нафаршировать 2 половинки. Сверху смазать смесью сметаны и майонеза. Выложить на сетчатый противень (уровнем ниже установить поддон), готовить на автопрограмме КУРИЦА. Готовое блюдо посыпать нарезанной зеленью.

РЫБА **Для приготовления небольших размеров рыбы, стейков и в фольге.**

СТЕЙК РЫБНЫЙ



- Стейк из сёмги — 2 шт.
- Сок лимона — 1 ст.л.
- Растительное масло — 30 мл
- Соль, перец черный молотый

Стейк сёмги помыть и обсушить. Посолить, поперчить и сбрызнуть соком лимона. Смазать растительным маслом и мариновать 30 минут. Затем выложить на сетчатый противень, на дно камеры установить поддон, готовить на автопрограмме РЫБА.

МОРСКОЙ ОКУНЬ



- Окунь морской — 2 шт. (не крупные)
- Масло растительное
- Чеснок — 2 зубчика
- Сок лимонный — 0,5 ч.л.
- Перец чёрный молотый
- Специи для рыбы

Рыбу помыть, обсушить полотенцем, сделать надрезы. Смешать оливковое масло, специи, чёрный перец, лимонный сок, измельчённый чеснок. Рыбу натереть приготовленным соусом изнутри и снаружи. Готовить на сетчатом противне, смазанным маслом на автопрограмме РЫБА. Для более обжаренного варианта, готовить еще 5 минут на режиме ЖАРКА при температуре 220°С.

КРЫЛЬЯ **Для приготовления куриных крылышек, голени цыплёнка, куриной грудки.**

КРЫЛЫШКИ



- Куриные крылышки — 500 г
  или голень цыплёнка
- Приправа для курицы — 2-3 ст.л.
- Майонез — 4-5 ст.л.

Смешать майонез с приправой, положить в смесь крылья или голень. Хорошо перемешать, чтобы каждое крылышко было в соусе. Выложить на сетчатый противень, на дно поставить поддон, готовить на автопрограмме КРЫЛЬЯ.

ВЫПЕЧКА **Для приготовления пирожков и булочек из слоёного или дрожжевого теста.**

БУЛОЧКИ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА



- Тесто слоеное дрожжевое — 500 г
- Сахар — 2 ст.л.
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Корица молотая — 1 ч.л.
- Яйцо куриное (для смазывания)

Тесто можно разморозить на автопрограмме ЙОГУРТ (можно в упаковке) в течение примерно 20 минут. Один пласт теста не сильно растянуть руками в квадрат, смазать мягким сливочным маслом, посыпать смесью сахар + ванильный сахар + корица по всей поверхности, оставив 1 см с одного края. Яйцо размешать в чашке. Свернуть рулет не плотно, не посыпанный край промазать яйцом, скрепить к рулету, разрезать рулет поперёк на одинаковые кусочки шириной не менее 2-3 см. Получившиеся кругляшки выложить на сетчатый противень, смазать яйцом. Духовку предварительно разогреть в течение 5 минут. Поставить противень в печь, дать подняться булочкам 5 минут, затем установить автопрограмму ВЫПЕЧКА, готовить на нижнем уровне.

СУШКА **Для сушки зелени, фруктов, грибов.**

! Перед сушкой продукты тщательно вымыть, обязательно обсушить полотенцем от лишней влаги. Очистить от кожуры, если это необходимо в зависимости от предпочтений. ГРИБЫ НЕ МЫТЬ, ТЩАТЕЛЬНО ОЧИСТИТЬ.



Зелень: петрушка, укроп, кинза, базилик (листья сушатся быстрее, чем стебли) сушить при температуре 60°С. Время сушки от 20 минут.
Фрукты нарезать тонкими пластинками, сушить при температуре 70°С. Время сушки от 2 часов в зависимости от сочности продукта.
Грибы сушить при температуре 95°С. Время сушки от 3 часов в зависимости от содержащейся в них влаги.
**Все параметры даны в качестве рекомендованных.*

ФРИ **Для приготовления картофеля фри как замороженного, так и свежего.**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ



- Картофель свежий — 5 шт.
- Масло растительное
- Соль, перец черный молотый

Картофель вымыть, почистить и нарезать брусочками. Положить в миску, залить холодной водой, перемешать, слить воду, хорошо просушить полотенцем от лишней влаги. Положить в миску, посолить, поперчить, добавить масло, перемешать. Выложить на сетчатый противень, на дно камеры установить поддон. Готовить на автопрограмме ФРИ.

ЖАРКА **Для зажарки, запекания, приготовления в жаропрочных формах, керамических горшочках.**

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ



- Сыр твердый — 150 г
- Куриное филе — 300-400 г
- Молоко —150 мл
- Мука — 1 ст.л.
- Сметана —2 ст.л.
- Масло сливочное — 2 ст.л.
- Шампиньоны (средние) — 4-6 шт.
- Соль, перец чёрный молотый

Филе порежьте на небольшие брусочки, шампиньоны нарезать небольшими кубиками или пластинками, сложить в форму для запекания. Молоко смешать со сметаной и мукой, добавить соль, перец. Залить в форму. Сверху положить натёртое на тёрке или мелко нарезанное масло. Засыпать натёртым на крупной тёрке сыром. Форму поставить на решётку, готовить на автопрограмме ЖАРКА.

КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ

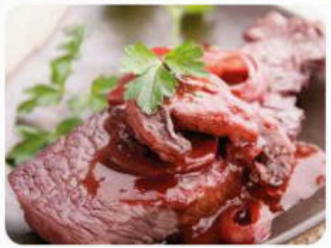


- Фарш свиной — 150 г
- Фарш говяжий — 300 г
- Лук репчатый — 2 шт.
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Чеснок — 3 зубчика
- Зелень — (петрушка, кинза)
- Соль, перец — по вкусу
- Деревянные шпажки

Нарезать лук мелко добавить в фарш и измельчённый чеснок, дальше соль, перец, яйцо и нарезанную зелень. Хорошо перемешать. Скатать из фарша в длинные котлетки. Аккуратно нанизать на шпажки и готовить на автопрограмме ЖАРКА.

СТЕЙК **Для приготовления мясных и рыбных стейков. Время приготовления зависит от выбранного мяса или рыбы, толщины куска. При необходимости добавьте время.**

СВИНИНА



- Свиная шея — 400 г
- Вино красное — 150 мл
- Лук репчатый — 1 шт.
- Масло растительное, лучше оливковое
- Соль, перец чёрный молотый
- Зелень свежая

Нарезать мясо на порционные куски, немного отбить. Выложить в миску, добавить нарезанный кольцами лук, зелень, соль и перец. Залить вином. Добавить 1 ст.л. растительного или оливкового масла, перемешать. Поставить мариноваться на 1 час. Замаринованное мясо смазать растительным или оливковым маслом. Выложить на сетчатый противень, на дно камеры установить поддон и готовить на автопрограмме СТЕЙК.

ПЕЧЕНЬЕ **Для приготовления печенья из песочного и других видов теста. Время приготовления выставляйте по рецептуре блюда.**

ГРУША, ЗАПЕЧЁННАЯ С ДЖЕМОМ



- Груши — 4 шт.
- Джем клубничный — 4 ст.л.
- Орешки кедровые — 50 г
- Сахарная пудра

Вымыть и обсушить груши. Отрезать верхнюю часть груши (примерно 1/3 груши). Аккуратно удалить сердцевину ложкой. Заполнить углубление джемом, смешанным с орешками. Закрыть "крышкой" (отрезанной верхней частью груши). Выложить на противень (поддон), застеленный пергаментом. Готовить на автопрограмме ПЕЧЕНЬЕ.

ПЕЧЕНЬЕ ПРОСТОЕ



- Мука — 2 стакана
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Масло сливочное — 120 г
- Сахар — 6 ст.л.
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Сода

Яйцо с помощью венчика хорошо перемешать с сахаром и ванильным сахаром, добавить мягкое, не растопленное масло, перемешать. В смесь добавить просеянную муку со щепоткой соды. Замесить мягкое, не крутое тесто (муки может понадобиться чуть больше). Положить в холодильник на 30 минут. Потом раскатать в пласт толщиной примерно 1 см, вырезать печенье. Печенье выложить на сетчатый противень, застеленный бумагой для выпечки. Поставить в аэрогриль, готовить на автопрограмме ПЕЧЕНЬЕ.

ТВОРОЖНО-САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



- Творог — 200 г
- Масло сливочное — 150 г
- Мука — 250 г
- Сахар — 100-150 г
- Разрыхлитель для теста — 1 ч.л.
- Сахар ванильный — 1 пакетик

Творог с мягким маслом (не растопленным) перетереть, добавить 2/3 сахара и ванильный сахар. Всыпать частями муку с добавленным разрыхлителем, замесить крутое тесто. Убрать в холодильник на 30 минут. Затем раскатать пласт толщиной 0,5 см, вырезать кружочки стаканом или формочкой для вырезания теста. Каждый кружок обмакнуть в сахар. Выложить пергамент на сетчатый противень. Выпекать на автопрограмме ПЕЧЕНЬЕ.

ЙОГУРТ **Для приготовления йогурта, мацони. Идеально подходит для бережной разморозки продуктов.**

ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ ИЛИ МАЦОНИ



- Молоко (жирность не менее 3.5%) — 1 л
- Закваска из расчёта на 1 л
- 5 баночек емкостью 0,2 л

* *Следуйте рецепту по приготовлению указанный на упаковке закваски.*

Посуду для приготовления нужно простерилизовать на автопрограмме СТЕРИЛИЗАЦИЯ. Остудить. Молоко комнатной температуры (не из холодильника) разогреть до 40 градусов на автопрограмме ЙОГУРТ в течение 20 минут и смешать с закваской (по инструкции). Хорошо перемешать. Разлить по баночкам и поставить на решетку на нижний уровень.

Установить автопрограмму ЙОГУРТ, время приготовления выбрать согласно инструкции к закваске. В процессе приготовления аэрогриль не двигать и не открывать дверцу. Готовый йогурт разлить по баночкам, закрыть крышками и поставить в холодильник на 3-4 часа. После чего в йогурт можно добавить, ягоды, сироп.
❙ *ВНИМАНИЕ: соблюдайте инструкцию приготовления на закваске!*

ПЕЛЬМЕНИ **Для приготовления замороженных полуфабрикатов с начинкой, для приготовления пельменей, манты, хинкали на пару.**



Пельмени, хинкали или манты (количество по желанию).
Выложить на противень (поддон). Установить автопрограмму ПЕЛЬМЕНИ.

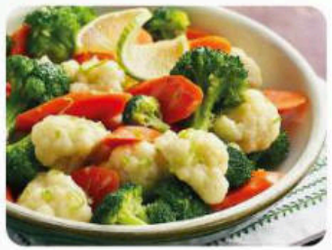
СТЕРИЛИЗАЦИЯ **Для стерилизации посуды.**



Требуемую посуду промыть с моющим средством под проточной водой, дать высохнуть. Поставить посуду в аэрогриль на противень (поддон), установленный на дно камеры, установить автопрограмму СТЕРИЛИЗАЦИЯ.

ОВОЩИ **Для приготовления любых продуктов на пару.** *От выбора продуктов зависит время приготовления, для мясных блюд необходимо добавить 5-10 минут. Готовить на противне (поддоне).*
Автопрограмма также подходит для разморозки продуктов.

ОВОЩИ НА ПАРУ



- Капуста цветная
- Брокколи
- Фасоль стручковая
- Кабачок
- Перец болгарский
- Соль, перец черный молотый

Овощи взять в пропорциях по Вашему вкусу, хорошо помыть. Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия, положить в миску, посолить (по желанию), залить небольшим количеством воды, добавить стручковую фасоль, дать постоять 8-10 минут. Кабачок и перец порезать крупными кусками, их можно посолить и поперчить, когда они будут выложены на противень. Овощи выложить на противень, готовить на автопрограмме ОВОЩИ.

РЕЖИМЫ

ЖАРКА, ПАР и ПАР+ЖАРКА (индикаторы на панели 13,14,15)
Приготовление на этих режимах требует индивидуальной установки температуры и времени в соответствии с рецептами приготовляемых блюд.

ЖАРКА

КАБАЧКИ С СЫРОМ



- Кабачки — 2 шт.
- Масло растительное — 20 мл
- Сыр — 50 г
- Соль, перец черный молотый

Для приготовления этого блюда лучше всего подойдут небольшие молодые кабачки. Нарезать на кружочки (диаметром 1,5-2 см). Выложить на сетчатый противень или противень поддон посолить, поперчить, смазать растительным маслом. Посыпать натёртым сыром. Готовить на режиме при температуре 195°С в течение 15 минут.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ



- Кабачок — 1-2 шт.
- Масло растительное — 30 мл
- Лук репчатый — 1 шт.
- Сыр плавленый — 300 г
- Яйцо куриное — 3 шт.
- Чеснок — 1 зубчик
- Соль, специи — по вкусу

Кабачок нарезать кусочками, лук тонкими полукольцами, смешать. Добавить измельченные чеснок и травы. Перемешать. Выложить в форму для запекания. Яйцо взбить венчиком, влить в кабачковую смесь и перемешать, посыпать тёртым сыром. Готовить на режиме при температуре 180°С в течение 20 минут.

ЖАРКОЕ В ГОРШОЧКЕ



- Свинина — 500г
- Картофель — 4 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Лавровый лист
- Соль, перец чёрный горошком

Подберите по размеру керамический горшочек с крышкой. В горшочек выложите сначала нарезанный крупными кубиками картофель, затем мелконарезанный лук, морковь кружочками и нарезанное крупными кубиками мясо. Посолить, добавить перец, лавровый лист. Залить кипятком по плечики горшочка, накрыть крышкой, поставить на поддон, установленный на дно камеры. Готовить на режиме при температуре 200°С в течение 40-45 минут.

КРУАССАНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ



- Круассаны замороженные

Замороженные круассаны выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, смазанный маслом, накрыть салфеткой, оставить размораживаться не менее 1,5 часов и дать немного приподняться (хорошо пропечённый круассан получится только, когда он хорошо разморожен). Поставить в аэрогриль, готовить на режиме 🔥 при температуре 160°С в течение 25 минут или немного дольше до золотистой корочки.

ОВОЩИ ГРИЛЬ



- Кабачок — 1 шт.
- Баклажан — 1 шт.
- Перец болгарский красный — 1 шт.
- Перец болгарский жёлтый — 1 шт.
- Помидорки черри — 1 ветка
- Соевый соус — 1 ст.л.
- Масло растительное 1 — ст.л.
- Соль, перец чёрный молотый — по вкусу

Овощи помыть, нарезать кабачок и баклажан кружками, перец крупными квадратами или дольками, все сложить в миску, добавить соевый соус, масло, соль, перец, дать постоять 15 минут. Затем выложить на сетчатый противень или решетку, ниже поставить противень. Готовить на режиме 🔥 при температуре 190°С в течение 15-20 минут до готовности.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДУШКИ С СЫРОМ



- Картофель — 5-6 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Молоко — 50 мл
- Мука пшеничная — 2 ст.л.
- Сыр — 20 г
- Масло сливочное — 20 г
- Соль, перец чёрный молотый — по вкусу

Картофель помыть, очистить, нарезать на небольшие кусочки. Выложить на противень, готовить на режиме 🌬 при температуре 100°С в течение 30-35 минут. По готовности вытащить из аэрогриля, обсушить, немного остудить. Размять, добавить соль, перец, муку, желток, натёртый на тёрке сыр, все перемешать. Соединить растопленное масло и молоко, добавить в картофель, перемешать, добавить взбитый белок, снова перемешать. Сформировать оладьи, выложить на застеленный бумагой для выпечки противень, бумагу слегка смазать растительным маслом. Готовить на режиме 🔥 при температуре 170°С в течение 10 минут, перевернуть и готовить ещё 8 минут.

ОВОЩИ С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ



- Кабачок — 1 шт.
- Перец болгарский — 1 шт.
- Баклажан — 1 шт.
- Помидор — 1 шт.
- Сыр адыгейский —130 г
- Масло оливковое — 40-60 мл
- Базилик, орегано
- Соль, перец черный молотый

Измельчить в блендере помидор, лук, болгарский перец, базилик и орегано. Добавить 1 ст.л. оливкового масла, посолить и поперчить. Нарезать кружочками баклажаны, кабачки, помидор, сыр нарезать кубиками. Залить приготовленный соус в форму и выложить кружочки овощей и сыр. Посолить, поперчить и сбрызнуть оливковым маслом. Закрыть форму крышкой или фольгой. Готовить на режиме 🔥 при температуре 200°С в течение 20 минут.

ЗАПЕЧЁННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С СЫРОМ



- Баклажаны — 2 шт.
- Сыр фета — 150 г
- Творог — 150 г
- Чеснок — 2-3 зубчика
- Масло оливковое
- Соль, перец черный молотый

Нарезать баклажаны вдоль на "язычки" толщиной 0,5 см. Посолить и оставить на 40 минут, появившуюся жидкость слить. Подготовленные таким образом баклажаны не будут горчить. Смазать "язычки" оливковым маслом, посолить, посыпать перцем, выложить на сетчатый противень, смазанный растительным маслом, на дно камеры установить поддон и готовить на режиме 🔥 при температуре 180°С в течение 10 минут (не пересушить).
Начинка: Перемешать сыр с творогом и чесноком, посолить, добавить измельчённый чеснок. Половину запечённых баклажанов смазать начинкой и накрыть вторым "язычком". Поставить обратно в духовку, готовить на режиме 🔥 при температуре 200°С в течение 5 минут.

МЕЛКИЙ ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ



- Картофель беби
- Масло подсолнечное — 1-2 ст.л.
- Соль — по вкусу

Картофель промыть, сложить в миску, добавить соль и растительное масло, перемешать. Разложить картофель на сетчатом противне. Ниже уровнем установить противень (поддон). Готовить на режиме 🔥 при температуре 180°С в течение 25-30 минут.

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ



- Шампиньоны свежие — 500 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Сливки 20% — 250 г
- Сыра твёрдый — 200 г
- Соль, перец черный — по вкусу

Шампиньоны очистить, нарезать на пластинки. Обжарить на сковороде на растительном масле с мелко нарезанным луком, добавить соль, перец, разложить по кокотницам. Сыр смешать со сливками, залить в кокотницы и немного присыпать тёртым сыром. Кокотницы поставить на решетку, готовить на режиме 🔥 при температуре 180°С в течение 10 минут.

ПАР+ЖАРКА

ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА



- Кабачок — 1 шт.
- Баклажан — 1 шт.
- Перец болгарский — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Картофель — 1 шт.
- Лку репчатый — 1 шт.
- Помидоры черри — 5-6 шт.
- Фасоль стручковая
- Сыр полутвёрдый — 200 г
- Чеснок — 1-2 зубчика
- Укроп
- Масло растительное — 1-2 ст.л.
- Соль, перец чёрный молотый — по вкусу

Овощи помыть, нарезать крупными кубиками, чеснок измельчить. Сложить в форму, добавить соль, перец и масло, все перемешать. Готовить на режиме ♨ при температуре 175°С в течение 20 минут, посыпать сыром и готовить ещё 5 минут.

ОМЛЕТ



- Яйцо — 2 шт.
- Молоко — 100 мл
- Масло сливочное, соль — по вкусу

Яйца, молоко и соль смешать, вилкой не взбивать и не взбалтывать. Вылить в смазанную маслом форму. Готовить в предварительно разогретом аэрогриле на режиме ♨ при температуре 140°С в течение 25 минут. Вынуть из аэрогриля, положить сверху маленькие кусочки сливочного масла, дать немного остыть.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ 2-Х ВИДОВ РЫБЫ



- Филе лосося — 150 г
- Филе карпа — 250 г
- Батон белый — 100 г
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Молоко — 60 мл
- Лук репчатый — 1 шт.
- Соль, перец черный молотый

Филе лосося, карпа, лук пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке батон, яйцо, посолить, поперчить. Очень хорошо перемешать. Из полученного фарша сформировать котлеты. Готовить на противне (поддоне) на режиме ♨ при температуре 180°С в течение 25 минут. Можно готовить с паром на автопрограмме КУРИЦА.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ С МЯСОМ



- Перец болгарский — 4 шт.
- Фарш мясной — 200 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Масло растительное — 30 мл
- Соль, перец черный молотый

Срезать с перца верхушку, удалить сердцевину. В фарш добавить мелко нарезанный лук, посолить, поперчить. Нафаршировать перец фаршем. Выложить на сетчатый противень, на дно установить поддон. Перцы смазать растительным маслом и готовить на режиме ♨ при температуре 180°С в течение 25 минут.

КОТЛЕТКИ НА ПАРУ, НЕЖНЫЕ, С КОРОЧКОЙ



- Говядина — 200 г
- Свинина — 200 г
- Чеснок — 3-4 зубчика
- Лук репчатый — 1 шт.
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Батон — 3 ломтика
- Соль, перец черный молотый, специи — по вкусу

Говядину, свинину, лук, чеснок и размоченный батон пропустить через мясорубку. Добавить в фарш яйцо, соль и перец. Очень хорошо перемешать. Сформировать котлетки. Выложить на противень (поддон) и готовить на режиме ♨. По окончании программы перевернуть. Если нужна корочка снизу, установить режим 🔥, и готовить при температуре 200°С в течение 3-5 минут.

ЗАПЕЧЕНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА



- Грудка куриная — 1 шт.
- Соль, специи — по вкусу

Филе куры разрезать на 2 части, посолить, добавить специи. Выложить на сетчатый противень, на дно камеры установить поддон и готовить на режиме при температуре 220°С в течение 25 минут.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ШОКОЛАДОМ



- Творог — 1 пачка
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Сахар — 3 ст.л.
- Мука пшеничная — 1-2 ст.л.
- Шоколад молочный — 50 г

Яйцо взбить с сахаром. Добавить творог и муку. Шоколад нарезать на небольшие кусочки и добавить в полученную смесь. Всё хорошо перемешать. Выложить в форму для запекания. Поставить форму на решетку и готовить на режиме при температуре 180°С в течение 40 минут.

КУРИНЫЕ ТЕФТЕЛИ



- Фарш куриный — 500 г
- Рис — 50 г
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Чеснок — 2-3 зубчика
- Соль, специи — по вкусу

Рис замочить в подсоленной воде. В фарш добавить яйцо, измельчённый чеснок, рис, соль и специи. Перемешать. Сформировать котлетки, выложить на противень поддон или форму для запекания и готовить на режиме при температуре 200°С в течение 35 минут.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С РУБЛЕНЫМ ЯЙЦОМ



- Филе трески — 500 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Яйцо куриное — 5 шт.
- Соль, перец черный молотый, специи — по вкусу

Рыбное филе пропустить вместе с луком через мясорубку. В полученный фарш добавить 1 яйцо, посолить и поперчить. Отварить 2 яйца, остудить, очистить и натереть на крупной тёрке. Из приготовленного фарша сформировать лепёшки. В середину выложить натёртое яйцо. Сверху накрыть второй лепёшкой и слепить котлетки. Готовить на противне (поддоне) на режиме при температуре 190°С в течение 30 минут.

РАТАТУЙ



- Кабачок — 1 шт.
- Баклажан — 1 шт.
- Перец болгарский — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Картофель — 1 шт.
- Помидоры черри — 5-6 шт.
- Чеснок — 1-2 зубчика
- Укроп, петрушка
- Масло растительное — 1-2 ст.л.
- Соль, перец чёрный молотый

Овощи помыть, нарезать крупными кубиками, измельчить чеснок. Сложить в подходящую по размеру форму, добавить соль, перец и масло, все перемешать. Готовить на режиме при температуре 175°С в течение 20 минут.

РУЛЕТИКИ КУРИНЫЕ С СЫРОМ НА ПАРУ



- Филе куриное — 400-500 г
- Сыр твердый — 180 г
- Масло растительное
- Соль, перец чёрный молотый — по вкусу

Сыр натереть на крупной тёрке или нарезать тонкими брусочками. Куриное филе разрезать на порционные куски, немного отбить и добавить соль, перец. На каждый кусок филе положить сыр, скатать рулетик. Края заколоть зубочисткой. Выложить рулетики на сетчатый противень, смазанный растительным маслом, снизу подставить поддон, рулетики смазать растительным маслом. Готовить на режиме при температуре 190°С в течение 25 минут.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН



- Картофель — 5-6 шт.
- Сливки 33% — 200 мл
- Сыр пармезан — 100 г
- Мускатный орех — 1 ч.л.
- Соль, перец чёрный молотый — по вкусу

Смешать сливки, соль, перец, мускатный орех. Картофель помыть, нарезать кружками толщиной 2 мм. Выложить в форму, залить смесью. Готовить на режиме при температуре 175°С в течение 20 минут. После посыпать натёртым на тёрке сыром. И готовить на режиме еще 5 минут до желаемой золотистой корочки.

ПАР

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ПАРУ



- Грудка куриная — 2 шт.
- Соль, специи — по вкусу

Филе грудки куры разрезать на 2 части, посолить, добавить специи. Выложить на противень (поддон), готовить на режиме при температуре 115°С в течение 30 минут.

СОСИСКИ ИЛИ САРДЕЛЬКИ



Сосиски или сардельки выложить на сетчатый противень, на дно установить поддон. Готовить на режиме при температуре 100°С в течение 10-15 минут.

РЫБА НА ПАРУ



- Филе любой рыбы — 2 шт.
- Розмарина веточка
- Соль, перец чёрный молотый

Филе выложить на противень (поддон), посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, между филе положить веточку розмарина. Готовить на режиме при температуре 110°С в течение 35 минут.

РИС НА ПАРУ (1-2 ПОРЦИИ)



Соотношение — крупа 1:2 вода
- Рис — 100 г
- Вода — 200 мл
- Масло сливочное, соль — по вкусу

Прогреть аэрогриль на режиме 5 минут. Рис промыть, выложить в форму, добавить воду, перемешать. Форму поставить на решетку. Готовить на режиме при температуре 110°С в течение 35 минут, при необходимости время можно увеличить. Готовый рис вынуть из аэрогриля, добавить сливочное масло.

ГРЕЧА НА ПАРУ (1-2 ПОРЦИИ)



Подобрать форму, подходящую по размеру (металлическую с антипригарным покрытием, стекло, керамика).

Соотношение — крупа 1:1,5 вода
- Греча — 200 г
- Вода — 350 мл
- Масло сливочное, соль — по вкусу

Прогреть печь на режиме 5 минут. Гречу промыть, выложить в форму, добавить воду, посолить, перемешать. Форму поставить на решетку. Готовить на режиме при температуре 110°С в течение 25 минут, при необходимости время можно увеличить. Готовую гречку вынуть из аэрогриля, добавить сливочное масло.

ЧЕЧЕВИЦА НА ПАРУ (1-2 ПОРЦИИ)



Подобрать форму, подходящую по размеру (металлическую с антипригарным покрытием, стекло, керамика).

Соотношение — крупа 1:1,5 вода
- Чечевица — 200 г
- Вода — 350 мл
- Масло сливочное, соль — по вкусу

Прогреть печь на режиме 5 минут. Чечевицу промыть, выложить в форму, добавить воду, посолить, перемешать. Форму поставить на решетку. Готовить на режиме при температуре 110°С в течение 40-50 минут, при необходимости время можно увеличить. Готовую чечевицу вынуть из аэрогриля, добавить сливочное масло.

РЫБКА СО СПАРЖЕЙ



- Стейк любой морской рыбы — 1-2 шт.
- Спаржа — 5-6 шт.
- Сыр пармезан — 50 г
- Сок лимона — 1 ч. л.
- Соус соевый — 1 ст. л.
- Масло растительное — 1-2 ст.л.
- Перец чёрный молотый — по вкусу

Смешать соевый соус, масло и перец. Смазать им стейк, в оставшуюся смесь положить спаржу. Оставить мариноваться на 10 минут. Затем стейк выложить на противень, смазанный растительным маслом, рядом разложить спаржу. Готовить на режиме при температуре 100°С в течение 15-20 минут. Выложить на блюдо, рыбу сбрызнуть лимонным соком. Спаржу присыпать натёртым на мелкой тёрке сыром.

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ ПАРОВЫЕ



- Филе куриное — 800 г
- Булка пшеничная — 80 г
- Молоко (для замачивания булки)
- Яйцо — 1 шт.
- Масло сливочное — 20 г
- Мука для панировки
- Соль, перец чёрный молотый — по вкусу

Филе курицы пропустить через мясорубку. Булку замочить в молоке. В фарш добавить соль, перец, размягчённую булку, яйцо, масло, все тщательно перемешать, отбить (сделать фарш плотным). Сформировать котлеты, обвалять в муке, выложить на смазанный маслом противень. Готовить в предварительно прогретом аэрогриле на режиме 🍲 при температуре 110°С в течение 30 минут. Для получения поджаристой корочки готовить на режиме 🔥 (180°С, 25 минут).

ВИНЕГРЕТ



- Картофель — 2-3 шт.
- Свёкла — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Солёный огурец — 2 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Горошек зеленый консервированный — 1 банка
- Масло растительное

Овощи помыть, почистить, нарезать кубиками. Выложить на противень. Готовить на режиме 🍲 при температуре 100°С в течение 45 минут. Затем овощи остудить, добавить мелко нарезанные лук и солёный огурец. Добавить горошек и масло, все перемешать.

РИС С ОВОЩАМИ



- Рис — 200 г
- Вода — 400 мл
- Фасоль стручковая
- Перец болгарский разноцветный
- Горошек зелёный
- Морковь свежая — 1-2 шт. (или смесь овощная замороженная)
- Масло сливочное
- Соль — по вкусу

Прогреть аэрогриль на режиме 🍲 5 минут. Рис промыть, посолить, выложить в форму. Овощи помыть, нарезать небольшими кубиками, морковь натереть на крупной тёрке, добавить к рису, посолить, все перемешать, залить водой. Поставить в аэрогриль на решетку. Готовить на режиме 🍲 при температуре 105°С в течение 40-45 мин, добавить сливочное масло и готовить ещё 5 минут.

РИС С СУХОФРУКТАМИ



- Рис — 200 г
- Вода — 400 мл
- Яблоко — 1 шт.
- Сухофрукты: курага, изюм
- Масло сливочное
- Соль — по вкусу

Аэрогриль прогреть на режиме 🍲 5 минут. Сухофрукты замочить в теплой воде на 15 минут, слить воду, промыть. Курагу нарезать кубиками. Яблоко натереть на крупной тёрке. Рис промыть, подсолить, выложить в форму, добавить изюм, курагу, яблоко. Залить водой. Поставить в аэрогриль на решетку. Готовить на режиме 🍲 при температуре 100°С в течение 35 минут, добавить сливочное масло и готовить ещё 5 минут.

КАРТОФЕЛЬ ВАРЁНЫЙ НА ПАРУ



- Картофель

Картофель почистить. Крупный картофель разрезать. Выложить на противень. Готовить на режиме 🍲 при температуре 100°С в течение 40-45 минут. По желанию, в середине приготовления присыпать солью.

КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ



- Картофель среднего размера

Картофель помыть, выложить на противень и готовить на режиме 🍲 в течение 30 минут.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ



- Капуста цветная — 1 кочан (или замороженная)
- Молоко —100 мл
- Масло сливочное — 1 ст.л.
- Сухари панировочные — 2 ст.л.
- Масло растительное
- Соль — по вкусу

Капусту цветную разобрать на соцветия, если замороженная, дать ей оттаять. Выложить на сетчатый противень, готовить на режиме 🍲 при температуре 100°С в течение 8-10 минут. **Соус:** молоко довести до кипения, добавить сливочное масло, соль, перемешать. Затем вытащить из аэрогриля капусту, выложить в подходящую форму, смазанную сливочным маслом. В соус добавить сухари, залить получившуюся смесь в форму с капустой. Поставить в аэрогриль, запекать на режиме 🔥 при температуре 180°С в течение 15 минут до образования золотистой корочки.