HOTTER®

HOTTER®

ИНСТРУКЦИЯ



АЭРОГРИЛЬ HOTTER

С ДВОЙНЫМ НАГРЕВОМ
И АВТОПРОГРАММОЙ «ЛЮБИМОЕ БЛЮДО»

Мод. HX-851

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!
Срок гарантии: 1 год. Срок службы: 2 года. 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.

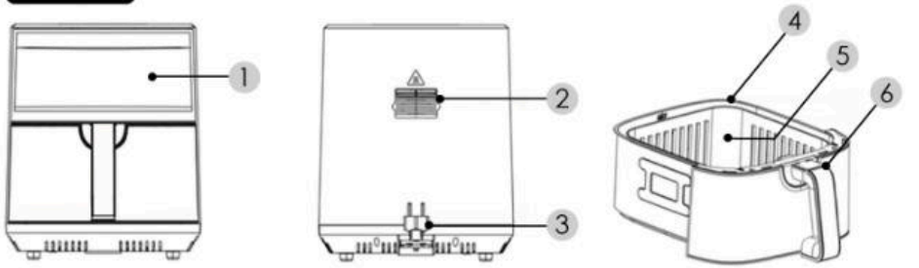
БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПОКУПКУ ПРОДУКЦИИ HOTTER!
Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

БЕЗОПАСНОСТЬ

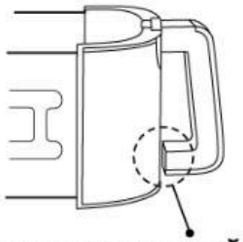
Прибор предназначен только для домашнего использования.
Используйте аэрогриль только для приготовления пищи. Не используйте прибор не по назначению. Не оставляйте его работающим без присмотра. Соблюдайте рекомендации по безопасности.
Убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному на приборе.
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.
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 таким образом, чтобы расстояние от задней стенки и сверху прибора было не менее 30 см до других предметов и не менее 10 см по бокам прибора. 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 200°С. При этом может появиться технический запах и небольшой дым, это нормально.
Во время работы корпус аэрогриля нагревается, 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.
Во время работы не отсоединяйте шнур питания от сети.
Перед очисткой выключите прибор, отсоедините его от сети и дайте ему остыть.

Отключайте аэрогриль из розетки, когда он не используется.
Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными психическими возможностями.

СХЕМА



1. Панель управления
2. Воздухоотвод
3. Шнур питания
4. Чаша для приготовления
5. Корзина съемная
6. Ручка корзины



технологический зазор

Инновационная ручка в форме дуги имеет верхнее крепление и специальный технологический зазор в нижней части. Такая ручка удобна и практичная в использовании. Так как подобный способ крпеления обеспечивает равномерную нагрузку на чашу при ее установке и извлечении из корпуса аэрогриля.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
Кнопка СТАРТ/СТОП
Автопрограммы
Автопрограмма ЛЮБИМОЕ БЛЮДО
DELAY Отсрочка старта
Кнопка регулировки времени
Кнопка регулировки температуры

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 расстояние от задней стенки и сверху прибора было не менее 30 см до других предметов и не менее 10 см по бокам прибора. Установите чашу с пустой корзиной (без продуктов) внутрь аэрогриля. Подключите аэрогриль к сети. Кнопка загорится красным светом. Нажмите на нее для активации панели управления. На дисплее отобразятся предустановленные параметры температуры и времени: 180°C и 15 минут. Установите температуру 200°C при помощи кнопки , время 20 минут при помощи кнопки , затем нажмите кнопку и разогревайте в течение 20 минут, чтобы удалить остатки защитных веществ, оставшихся на поверхности и внутри

аэрогриля при изготовлении. В это время может ощущаться легкий запах и может появиться небольшой дым, что является нормальным явлением.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Перед использованием прибора всегда проверяйте, чтобы корзина была установлена внутрь чаши. Установите чашу с корзиной внутрь прибора.

Разместите продукты в корзине. Установите чашу с корзиной в аэрогриль.
Включите прибор в сеть, кнопка загорится красным светом – аэрогриль находится в режиме ожидания, нажмите кнопку .
Выберите нужную автопрограмму путем нажатия соответствующей иконки, затем нажмите на кнопку для старта выбранной автопрограммы.
Вы можете менять предустановленные параметры температуры и времени в соответствии с Вашими кулинарными предпочтениями и рецептурой приготовления каждого конкретного блюда при помощи кнопок регулировки температуры и времени . Однократное нажатие кнопок температуры и времени – для медленного изменения этих параметров; долгое нажатие и удерживание кнопок температуры и времени – для ускоренного изменения параметров температуры и времени.
В процессе приготовления на дисплее появится надпись turn, раздастся звуковой сигнал, это означает, что Вы можете перевернуть продукты в корзине для более равномерного приготовления.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Включите прибор в сеть, кнопка ⏻ загорится красным светом (аэрогриль находится в режиме ожидания), нажмите кнопку ⏻. На дисплее отобразятся предустановленные параметры температуры и времени: 180°C и 15 минут. Установите температуру при помощи кнопки ∧ 🌡 ∨ и время при помощи кнопки ∧ ⏲ ∨ в соответствии с выбранным рецептом, затем нажмите кнопку ▶||.

Автопрограмма ЛЮБИМОЕ БЛЮДО

Для внесения выбранных параметров температуры и времени в автопрограмму ЛЮБИМОЕ БЛЮДО нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку ☆, раздастся звуковой сигнал. Это значит, что установленные параметры сохранились.

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 1 минуту до окончания приготовления на дисплее загорится индикатор MIN. По окончании приготовления на дисплее загорится индикатор OFF, раздастся звуковой сигнал, аэрогриль закончит работу, но вентилятор продолжит работать примерно еще 1 минуту для охлаждения. После окончания работы вентилятора можно выключить прибор и отключить его от сети. Не отключайте прибор от сети, пока вентилятор не закончит свою работу.

ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ

Выберите автопрограмму, откорректируйте параметры температуры и времени, если это необходимо, и нажмите кнопку **DELAY**, по умолчанию на дисплее отобразится минимальное время отсрочки старта 0,5 h (30 минут), затем с помощью верхней стрелочки кнопки изменения времени увеличьте желаемое время отсрочки старта и нажмите кнопку ▶|| для подтверждения времени отсрочки. Для ускоренного изменения времени отсрочки старта, нажмите и удерживайте верхнюю стрелочку кнопки изменения времени. По истечении заданного времени аэрогриль автоматически начнет работу. Возможный диапазон времени отсрочки от 30 минут до 12 часов. До 10 часов шаг изменения 30 минут, с 10 до 12 часов шаг изменения 1 час.

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Если в течение 5 минут после включения аэрогриля не будет нажата ни одна кнопка, то прибор перейдет в режим ожидания. Для активации дисплея снова нажмите кнопку включения ⏻.

ПАУЗА

Для того чтобы проверить готовность блюда или добавить ингредиенты во время приготовления, можно неоднократно вытаскивать чашу, не нажимая никаких кнопок. Аэрогриль автоматически приостановит работу, на дисплее отобразится OPEN и все кнопки будут неактивны. После установки чаши внутрь корпуса аэрогриль продолжит приготовление в прежнем режиме с той минуты, на которой приостановилась работа программы.
Для приостановки работы программы с целью изменения параметров приготовления, нажмите кнопку ▶||. Выберите другую автопрограмму или измените параметры приготовления (температуру и время) в рамках текущей автопрограммы способом, описанным в разделе «Использование».
Для возобновления работы снова нажмите кнопку ▶||. Аэрогриль продолжит работу на выбранной автопрограмме.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУР ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Параметры времени и температуры, указанные в данной таблице, приведены только в качестве рекомендованных. Вы можете менять их в соответствии с индивидуальными предпочтениями и размерами продуктов, а также рецептурой приготовления конкретного блюда.

Продукт	Вес, г	Время, мин.	Температура, °С	Совет
Картофель фри замороженный, тонкий	300-500	10-20	200	Перевернуть, перемешать
Картофель фри замороженный, толстый	300-500	15-25	200	Перевернуть, перемешать
Наггетсы куриные замороженные	250-500	10-15	180	Перевернуть
Креветки	200-400	8-12	160	Перевернуть, перемешать
Свинина, кусочки	250-600	18-28	180	Переворачивать
Круассан	240-480	15-20	160	Аэрогриль предварительно прогреть
Стейк	250-600	10-20	180	Перевернуть
Разморозка	200-400	30-60	40-80	Перевернуть

Иконка	Автопрограмма	Устан. темп-ра	Устан. время	Возм. темп-ра	Возм. время мин	Переворачивать
	КУРИНЫЕ НОЖКИ	200°C	28 мин.	40-200	1-60	+
	РЫБА	180°C	23 мин.	40-200	1-60	+
	КРЕВЕТКИ	160°C	10 мин.	40-200	1-60	+
	ПИЦЦА	180°C	15 мин.	40-200	1-60	-
	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200°C	18 мин.	40-200	1-60	+
	ВЫПЕЧКА	160°C	18 мин.	40-200	1-60	-
	СТЕЙК	180°C	17 мин.	40-200	1-60	+
	КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ	180°C	23 мин.	40-200	1-60	+
	РУЧНОЙ РЕЖИМ			40-200	1-60	+
	ЛЮБИМОЕ БЛЮДО	Ваш выбор	Ваш выбор			

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.
•Протрите дисплей 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 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-851
•Мощность 2000Вт
•220В/50Гц
•Объем 8,5 л
•2 нагревательных элемента из нержавеющей стали (верхний 1700Вт, ни жний 300Вт)
•Температура 40-200°C
•Таймер 60 минут

В комплекте: решетка с антипригарным покрытием

ОШИБКИ

Ошибка на дисплее	Возможные причины
E1	Температура в аэрогриле превышает допустимые безопасные значения
E2	Короткое замыкание температурного датчика
E3	Прервано соединение датчика температуры или датчик температуры поврежден

Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр в случае появления проблем в работе прибора.

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.



АВТОПРОГРАММЫ

КУРИНЫЕ НОЖКИ

КУРИНЫЕ НОЖКИ



- Голень курицы — 6 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Специи для курицы — 2 ч.л.
- Майонез — 2 ст.л.

Голени сложить в миску, добавить специи, измельчённый чеснок, майонез. Всё перемешать, оставить мариноваться на 40 минут. Затем выложить в чашу на решетку. Готовить на автопрограмме КУРИНЫЕ НОЖКИ.

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ



- Куриные крылья — 1 упаковка
- Соевый соус — 1 ст.л
- Растительное масло — 1 ст.л.
- Перец красный молотый — ½ ч.л.

Крылья выложить в миску добавить соевый соус, перец, масло. Хорошо перемешать Оставить пропитаться на час. Положить в чашу аэрогриля на решетку, смазанную растительным маслом. Готовить на автопрограмме КУРИНЫЕ НОЖКИ.

РЫБА

СТЕЙКИ РЫБНЫЕ



- Стейк красной рыбы — 2 шт.
- Лимонный сок — 1 ст.л.
- Перец черный молотый, специи — по вкусу

Предварительно нарезанные стейки из красной рыбы натрите чёрным перцем, специями и лимонным соком. Выложите в чашу аэрогриля на решетку, смазанную растительным маслом. Готовить на автопрограмме РЫБА при температуре 180°С в течение 23 минут.

МОРСКОЙ ОКУНЬ



- Морской окунь — 2 средних тушки
- Растительное масло — 3 ст.л.
- Соль, специи для рыбы

Рыбу натереть солью и специями, смазать растительным маслом. Положить в чашу аэрогриля на решетку. Готовить на автопрограмме РЫБА.

КРЕВЕТКИ

КРЕВЕТКИ



- Крупные очищенные креветки — 300 г
- Оливковое масло — 2 ст.л.
- Лимонный сок — 1 ч.л.
- Соль — 1/3 ч.л.

Креветки замариновать в подсоленном оливковом масле и лимонном соке на 25 минут. Выложить в чашу аэрогриля на решетку. Готовить на автопрограмме КРЕВЕТКИ.

КРЕВЕТКИ В ПАНЦИРЕ



- Креветки большие замороженные — 400 г
- Соевый соус — 2 ст.л.
- Чеснок — 2 зубчика
- Сок половины лимона
- Перец чёрный молотый

Смешать все ингредиенты, положить туда немного размороженные креветки (в панцире). Оставить мариноваться на 40 минут. Выложить в чашу аэрогриля на решетку. Готовить на автопрограмме КРЕВЕТКИ.

ПИЦЦА

ПИЦЦА ТРИ СЫРА



- Основа для пиццы
- Сыр трёх видов (на Ваш вкус)
- Майонез — 1 ст.л.
- Томатный соус — 1 ст.л.

На решетку аэрогриля выложить основу для пиццы, смешать майонез и томатный соус, смазать основу. Сыры натереть на крупной тёрке, перемешать, посыпать промазанную смесью основу. Установить решетку в чашу аэрогриля. Готовить на автопрограмме ПИЦЦА. Замороженную готовую пиццу выложить на решетку в чашу аэрогриля, так же готовить на автопрограмме ПИЦЦА.

КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ ИЛИ СОСИСКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ



- Готовое слоеное тесто — 500 г
- Крабовые палочки или сосиски
- Яйцо куриное — 1 шт.

Слоеное тесто разморозить, раскатать в пласт и нарезать полосками шириной 2 см. Каждую крабовую палочку или сосиску обмотать полоской по спирали внахлёст. Выложить на смазанную маслом решетку, смазать яйцом. Решетку установить в чашу аэрогриля. Готовить на автопрограмме ПИЦЦА.

ФРИ

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ



- Картофель — 5-6 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Зелень укропа
- Соль, перец черный молотый
- Масло растительное

Картофель помыть, почистить, нарезать крупными дольками (четвертинками) или брусочками. Обсушить бумажным полотенцем от лишней влаги, сложить в миску, добавить соль, перец, измельчённый чеснок и растительное масло, хорошо перемешать. Выложить в чашу аэрогриля на решетку. Готовить на автопрограмме ФРИ.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ



- Картофель (средний размер) — 6-8 шт.
- Масло растительное — 2 ст.л.
- Соль

Картофель помыть, нарезать брусочками, хорошо обсушить полотенцем, сложить в миску, добавить соль и масло. Хорошо перемешать. Выложить в чашу аэрогриля на решетку высотой примерно на 1/4 чаши. Готовить на автопрограмме ФРИ. Замороженный картофель посолить, добавить растительное масло, выложить в чашу аэрогриля на решетку. Готовить на автопрограмме ФРИ.

ВЫПЕЧКА

УЛИТКИ С КОРИЦЕЙ



- Слоёное тесто — 500 г
- Сливочное масло — 30 г
- Сахар — 2 ст.л.
- Корица молотая — 2 ч.л.

Предварительно разогреть аэрогриль до 160°С. Тесто разморозить заранее, раскатать в пласт, но не тонко. Смазать размягченным сливочным маслом, не доходя до одного края 1 см. Смешать сахар и корицу. Этой смесью обильно посыпать по маслу, скатать в рулет, ненамазанный край защепить крепко на рулете. Острым ножом или нитью рулет нарезать поперёк на равные кусочки не менее 2 см шириной. На решетку положить лист бумаги для выпечки, на неё выложить булочки. Решетку установить в чашу аэрогриля. Готовить на автопрограмме ВЫПЕЧКА.

СПИРАЛЬКИ СЫРНЫЕ



- Готовое слоеное тесто — 500 г
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Сыр — 200 г
- Мак или кунжут для посыпки

Яйцо размешать в чашке. Тесто раскатать в пласт, разрезать пополам. Одну половину смазать половиной яйца, посыпать слоем тертого сыра, затем накрыть второй половиной. Раскатать скалкой. Тесто нарезать на полоски шириной 2 см, закрутить полоски в спиральки, выложить их на решетку, смазанную маслом. Спиральки смазать яйцом, посыпать маком или кунжутом. Решетку установить в чашу предварительно разогретого аэрогриля, дать спиралькам немного подняться. Готовить на автопрограмме ВЫПЕЧКА. Выпекать до золотистого цвета.

СТЕЙК

СТЕЙК СВИНОЙ



- Свинина стейк — 2 шт.
- Масло оливковое — 20 мл
- Соевый соус — 2 ст.л.
- Чеснок — 2 зубчика
- Специи, зелень

Смешать соевый соус, половину оливкового масла, измельчённый чеснок и специи. Стейки просушить полотенцем обоих сторон, смазать маринадом. Уложить на тарелку, накрыть пищевой пленкой, оставить на 1 час мариноваться. На смазанную маслом решетку выложить мясо, сверху смазать оставшимся маринадом. Решетку установить в чашу аэрогриля. Готовить на автопрограмме СТЕЙК. После сигнала TURN перевернуть мясо. При необходимости доготовить при температуре 200°С еще 5-10 минут.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ



- Ребрышки свиные — 500 г
- Томатный соус — 100 мл
- Вода — 50 мл
- Чеснок —2 зубчика
- Соевый соус — 2 ст.л.
- Перец черный молотый — 1/2 ч.л.

Рёбрышки помыть, обсушить, нарезать порционно, сложить в миску. Добавить томатный соус, соевый соус, перец, воду и измельчённый чеснок, все перемешать. Оставить на 1 час мариноваться. Выложить в чашу аэрогриля на решетку. Готовить автопрограмме СТЕЙК.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ



- Перец болгарский — 4 шт.
- Мясной фарш — 300 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Соль, перец черный молотый

Перец помыть, очистить от сердцевины. В фарш добавить соль, перец, натёртую на мелкой тёрке морковь и мелко нарезанный лук (можно предварительно обжарить). Добавить 2-3 ст.л. воды, все хорошо перемешать. Наполнить фаршем перцы. Обмазать перцы растительным маслом, положить в чашу аэрогриля на решетку, смазанную растительным маслом. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при режиме 180°С в течение 35 минут.

МЯСО ПОД ШУБОЙ



- Свинина (мякоть) — 500 г
- Сыр — 150 г
- Шампиньоны — 2 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Майонез — 2 ст.л.
- Соль, перец черный молотый

Свинину нарезать порционно. Лук и шампиньоны тонко нарезать полукольцами. Сыр натереть на крупной тёрке. Каждый кусок свинины посолить и поперчить, выложить в чашу аэрогриля на смазанную маслом решетку. Мясо смазать майонезом, сверху выложить слоями лук, шампиньоны. Посыпать обильно натертым сыром. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 180°С в течение 35 минут.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ



- Филе трески — 500 г
- Сало — 50 г
- Батон белый — 3 ломтика
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Молоко — 60 мл
- Лук репчатый — 1 шт.
- Соль, перец черный молотый

Батон замочить в молоке, после отжать от лишней влаги. Филе трески, сало, лук, подготовленный батон пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйцо, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Из полученного фарша сформировать котлеты. Решетку установить в чашу аэрогриля, застелить бумагой для выпечки, хорошо смазать растительным маслом, выложить котлеты. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 200°С в течение 20 минут. Когда появится надпись turn, перевернуть котлеты.

МЯСНЫЕ КОТЛЕТЫ



- 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

Говядину, свинину, лук, чеснок и размоченный в воде батон (после замачивания отжать от лишней влаги) пропустить через мясорубку. Добавить в фарш яйцо, соль и перец и тщательно перемешать. Сформировать котлетки. Решетку установить в чашу аэрогриля, застелить бумагой для выпечки, смазать растительным маслом, выложить котлеты. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 180°С в течение 40 минут. Когда появится надпись turn, перевернуть котлеты.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ



- Филе грудки — 500 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Мука — 2 ст.л.
- Панировочные сухари
- Соль, перец черный молотый

Филе, лук и чеснок пропустить через мясорубку. В фарш добавить 1 яйцо, соль, перец, хорошо перемешать. Сформировать котлеты. Второе яйцо разболтать вилкой в тарелке. В другую тарелку насыпать муку, в третью - панировочные сухари. Поочерёдно каждую котлету сначала обвалять в муке, затем в яйце, затем в сухарях. Решетку установить в чашу аэрогриля, застелить бумагой для выпечки, хорошо смазать растительным маслом, выложить котлеты. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 200°С в течение 30 минут. Когда появится надпись turn, перевернуть котлеты.

БАКЛАЖАНЫ С СЫРОМ



- Баклажан — 1 шт.
- Масло растительное — 20 мл
- Сыр — 100 г
- Соль

Баклажан помыть, осушить, нарезать вдоль пластинами толщиной 1 см, посолить. Дать стечь соку, чтобы баклажан не горчил. Решетку установить в чашу аэрогриля, застелить бумагой для выпечки, на бумагу налить немного растительного масла. Выложить баклажан, сверху посыпать натёртым на крупной тёрке сыром. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 180°С в течение 10-15 минут.

ОВОЩИ ГРИЛЬ



- Баклажаны — 1 шт.
- Болгарский перец — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Кабачок — 1 шт.
- Мини кукуруза — 4 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Паприка копченая — 0,5 ч.л.
- Масло оливковое — 1ст.л.
- Соевый соус — 1 ст.л.
- Перец чёрный молотый

Овощи помыть, почистить морковь и лук. Баклажан, кабачок, болгарский перец, лук нарезать квадратиками 3 см. Морковь нарезать брусочками в размер мини кукурузы. Все овощи сложить в миску, добавить соевый соус, паприку, перец чёрный молотый, оливковое масло, всё перемешать. Оставить в миске на 15-20 минут. Решетку установить в чашу аэрогриля. Овощи выложить на решетку. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 200°С в течение 25 минут.

ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА



- Кабачок — 1 шт.
- Перец болгарский — 1 шт.
- Помидор черри — 5 шт.
- Сыр — 150 г
- Масло оливковое — 2 ст.л.
- Лимонный сок — 0,5 ч.л.
- Специи итальянские травы — 1 ч.л.
- Соль, перец черный молотый

Овощи помыть, почистить. Нарезать крупными кубиками кабачок, перец болгарский, посолить, поперчить, выложить в форму. Добавить помидоры черри. Смешать масло, специи, лимонный сок, залить эту смесь в овощи, все перемешать. Посыпать натёртым на крупной тёрке сыром. Форму установить в чашу аэрогриля. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 190°С в течение 20 минут.

КУРА-ГРИЛЬ НА ПИВЕ



- Курица тушка — 1,5 кг
- Пиво тёмное — 0,5 стакана
- Майонез
- Специи для курицы
- Перец чёрный молотый, паприка

Майонез смешать со специями и получившейся массой обмазать куру снаружи и внутри. На дно чаши аэрогриля налить пиво, установить решетку и положить на неё куру. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 200°С в течение 45 минут.

БУЖЕНИНА



- Свинина — 800 г
- Чеснок — 4 зубчика
- Масло растительное — 2 ст.л.
- Горчица — 1 ст.л.
- Соль, перец чёрный молотый

Свинину нашпиговать чесноком, выложить в миску. Соль, перец, масло, горчицу смешать в соус, обмазать им свинину, оставить мариноваться 40 минут. Затем выложить на фольгу, завернуть в два слоя аккуратно, чтобы не было дырочек. Выложить в чашу аэрогриля на решетку. Готовить в 3 этапа: на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 200°С в течение 20 мин, затем при температуре 160°С в течение 40 минут. После фольгу сверху аккуратно разрезать и готовить ещё 10 минут при температуре 200°С до появления аппетитной корочки.

БЕДРО ИНДЕЙКИ ЗАПЕЧЕННОЕ



- Бедро индейки — 1-2 шт.
- Чеснок — 3 зубчика
- Майонез 3 ст.л.
- Горчица — 1 ч.л.
- Соевый соус — 1 ст.л
- Перец чёрный молотый, паприка

Смешать соевый соус, майонез, горчицу, паприку, перец, добавить измельчённый чеснок, все перемешать. Этой смесью натереть бедро индейки, оставить мариноваться на 1 час. После выложить в чашу аэрогриля на решетку, смазанную растительным маслом. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 200°С в течение 35-40 минут.

ПИРОЖОК ИЗ ЛАВАША С КУРИЦЕЙ



- Лаваш армянский (тонкий)
- Куриное бедро филе — 500 г
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Чеснок 2 зубчика
- Соль и перец чёрный молотый, паприка

Начинка: Из филе сделать фарш, добавить лук, чеснок, посолить и поперчить, хорошо перемешать. Жарить на сковороде до готовности. Начинку немного остудить, завернуть в лаваш, сделать конвертик. Решетку установить в чашу аэрогриля, смазать растительным маслом. Выложить пирожки, смазать яйцом. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 160°С в течение 10-15 минут.

КУРОЧКА В БЕКОНЕ



- Филе грудки курицы — 2 шт.
- Бекон упаковка
- Майонез — 2 ст.л.
- Специи для курицы

Филе порезать на широкие полоски (не менее 3 см), положить в миску, добавить специи, майонез, тщательно перемешать и оставить мариноваться на 15 минут. Затем каждую полоску обернуть куском бекона. Выложить в чашу аэрогриля на решетку, смазанную растительным маслом. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 180°С в течение 20 минут.

ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ



- Яблоки — 3-4 шт.
- Яйцо — 4 шт.
- Мука — 1 стакан
- Сахар — 0,8 стакана
- Ванильный сахар
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Масло сливочное

Предварительно разогреть аэрогриль. Яблоки помыть, нарезать дольками, выложить в смазанную сливочным маслом форму. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром, добавить муку и разрыхлитель. Залить в форму сверху на яблоки. Форму поставить в чашу аэрогриля на решетку. Выпекать на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 160°С в течение 40 минут.

КЕКС



- Яйцо куриное — 5 шт.
- Сливочное масло — 70 г
- Сметана — 0,5 стакана
- Сахар — 1 стакан
- Мука — 1,5 стакана
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Разрыхлитель — ½ пакетика

! *Подготовить подходящую по размеру форму для выпечки (не высокую, т.к. кекс немного поднимется).*
Предварительно разогреть аэрогриль. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром, добавить сметану, растопленное масло, перемешать. В муку добавить разрыхлитель. Затем через сито добавить муку в яичную смесь. Все тщательно перемешать. Тесто должно быть не очень густым. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму, поставить в чашу аэрогриля на решетку. Готовить РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 160°С в течение 25-30 минут.

БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ ФРУКТОВЫЙ



- Яйцо — 5 шт.
- Сахар — 1,5 стакана.
- Мука — 2,5 стакана.
- Разрыхлитель теста — 2 ч.л.
- Сметана — 200 г
- Фрукты: яблоки, груши, персики (на Ваш вкус)

Предварительно разогреть аэрогриль. Взбить яйца с сахаром, добавить сметану, перемешать. Добавить муку с разрыхлителем, перемешать. Мелко нарезать фрукты, добавить в тесто, перемешать. Форму смазать сливочным маслом. Тесто вылить в форму, поставить в чашу аэрогриля на решетку. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 160°С в течение 45 минут.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ



- Творог 5% или 9% — 200 г
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Изюм — 25 г
- Масло сливочное —10 г
- Сахар — 20 г
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Соль

Предварительно разогреть аэрогриль. Изюм замочить в теплой воде, после обсушить на полотенце. В миске творог размять с яйцом и сахаром, и ванильным сахаром, добавить изюм. Формочки для выпечки смазать сливочным маслом, выложить в них творожную массу. Поставить в чашу аэрогриля на решетку. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 200°С в течение 15 минут.

ДРОЖЖЕВЫЕ ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ



- Дрожжевое тесто — 500 г
- Начинка по вкусу: мясная, лук с яйцом, капуста, картошка и т.д. (приготовить отдельно)

- *Мясной фарш обжарить с луком.*
- Зелёный лук мелко нарезать, смешать с мелко нарезанным вареным яйцом.
- *Капусту обжарить, добавить мелко нарезанное вареное яйцо.*
- *Картофель отварить, сделать пюре.*

Предварительно разогреть аэрогриль. Тесто раскатать в жгут, нарезать на одинаковые кусочки, скатать в шарики и положить на посыпанный мукой стол, накрыть полотенцем. Каждый шарик раскатать в лепёшку, выложить начинку, слепить пирожок. Дно пирожка посыпать мукой, чтобы оно стало более упругим. Выложить на решетку, накрыть полотенцем, дать подняться. Затем смазать яйцом, поставить решетку с пирожками в чашу аэрогриля. Готовить на РУЧНОМ РЕЖИМЕ при температуре 180°С в течение 20-25 минут.

РЕЦЕПТЫ

Прежде чем начать готовить всегда разогревайте духовку 5-10 минут до нужной температуры. Используйте только жаропрочные формы. Формы устанавливаются на решетку.

КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ



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

Мелко нарезать лук, измельчить чеснок, добавить в фарш, посолить, поперчить по вкусу. Добавить яйцо и нарезанную зелень. Хорошо перемешать. Скатать из фарша длинные котлетки. Аккуратно нанизать на шпажки и готовить на режиме ЖАРКА.

ОВОЩИ НА ПАРУ



- Капуста цветная — 1 шт.
- Брокколи — 200 г
- Кабачок — 1-2 шт.
- Перец болгарский — 1-2 шт.
- Соль, перец молотый

Овощи помыть. Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия. Кабачок и перец нарезать крупными кусками. Положить в миску, посолить, поперчить и залить небольшим количеством воды, дать постоять 10 минут. Овощи выложить на сетчатый противень и готовить на режиме ОВОЩИ.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ С МЯСОМ



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

Срезать с перца верхушку, удалить сердцевину.
В фарш добавить мелко нарезанный лук, посолить, поперчить. Нафаршировать фаршем перец. Выложить на сетчатый противень, перцы смазать растительным маслом и готовить на режиме ЖАРКА.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С РУБЛЕНЫМ ЯЙЦОМ



- Филе трески — 500 г
- Яйцо куриное — 5 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Соль, перец 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. Положить на сетчатый противень, уровнем ниже установить противень (поддон для сбора жира). Готовить на режиме РЫБА.

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 и готовить на режиме ЖАРКА или на режиме КУРИЦА.

ПИРОГ



- Тесто (любое)
- Капуста
- Яйцо — 1шт.
- Масло растительное

Готовим начинку: капусту мелко нашинковать, немного посолить, яйцо сварить вкрутую. Капусту обжарить на сковороде до золотистого цвета, добавить мелко нарезанное варёное яйцо, щепотку сахара, все перемешать. Тесто разделить на две части, одна из которых будет чуть меньше. Раскатать большую половину теста по форме противня или другой жаропрочной формы, с утолщением по бортикам. Противень или форму смазать растительным маслом, выложить на него тесто. На середину выложить начинку. Раскатать вторую половину теста, уложить её сверху на начинку. Края теста защепить по бортикам. Поставить в разогретую духовку, готовить на программе ПИРОГ.
Готовьте с разными с начинками на Ваш вкус.

КОТЛЕТЫ ИЗ 3-Х ВИДОВ МЯСА



- Говядина — 200 г
- Свинина — 200 г
- Куриное филе — 100 г
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Батон — 3 ломтика
- Чеснок — 3-4 зубчика
- Лук репчатый — 1 шт.
- Масло сливочное — 30 г
- Соль, специи —по вкусу

Куриное филе, говядину и свинину пропустить через мясорубку. Добавить лук, чеснок, размоченный в воде батон, яйцо соль и перец. Тщательно перемешать. Сформировать котлетки. Выложить на стимер и готовить на режиме ПАР И ЖАРКА, установить температуру 220°С и время 45 минут. Если вы хотите получить золотистую корочку, готовьте без пара.

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 молотый

Филе лосося, карпа и лук пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке батон, яйцо, посолить, поперчить. Тщательно перемешать. Из полученного фарша сформировать котлеты. Готовить на сетчатом противне на режим СТЕЙК. Можно готовить с паром на режиме КУРИЦА.

МЯСНОЙ РУЛЕТ С СЫРОМ



- Фарш домашний (говядина + свинина) — 500 г
- Сыр пармезан — 150 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Чеснок — 2-3 зубчика
- Соль, перец молотый, специи, зелень — по вкусу

Сыр натереть на крупной тёрке. Лук, чеснок, зелень измельчить и смешать с фаршем, добавить яйцо, специи и соль. Перемешать. Расстелить на столе пищевую плёнку и распределить на ней равномерно фарш. Сверху посыпать тёртый сыр и специи. С помощью плёнки аккуратно скрутить фарш в рулет. Выложить рулет без пленки на противень. Установить режим КУРИЦА. По окончании программы установить режим СТЕЙК.

СВИНИНА В КРАСНОМ ВИНЕ



- Свиная шея — 400 г
- Вино красное — 150 мл
- Лук репчатый — 1 шт.
- Соль, перец чёрный молотый, зелень

Нарезать мясо на порционные кусочки, немного отбить. Выложить в миску, добавить нарезанный кольцами лук, зелень, соль и перец. Залить вином. Перемешать. Поставить мариноваться на 1 час. Замаринованное мясо смазать оливковым маслом. Выложить на сетчатый противень, уровнем ниже установить противень (поддон для сбора жира) и готовить на режиме СТЕЙК.

КУРИЦА В ПИКАНТНОМ СОУСЕ



- Курица —1 кг
- Для соуса: соевый соус — 1,5 ст. л., томатный кетчуп — 1 ст. л., горчица — 1,5 ст. л.

Смешать все ингредиенты для соуса до однородной массы. Смазать куру и поставить в холодильник мариноваться на 1 час. Выложить замаринованную тушку курицы на противень грудкой вверх и установить режим КУРИЦА. По окончании программы курицу перевернуть и повторить программу еще раз.

КУРИНАЯ ГРУДКА



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

Филе куры разрезать на 2 части, посолить, добавить специи. Выложить на сетчатый противень, уровнем ниже установить противень (поддон для сбора жира), готовить на режиме КУРИЦА.

ВЕРТЕЛ



- Курица —1 кг
- Для соуса: соевый соус — 1,5 ст. л., томатный кетчуп — 1 ст. л., горчица — 1,5 ст. л.

Рис замочить в подсоленной воде. В фарш добавить яйцо, измельчённый чеснок, рис, соль и специи. Перемешать, сформировать котлетки, выложить на противень и готовить на режиме Жарка или на режиме Курица.

ОВОЩИ С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ



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

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ



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

Кабачок нарезать кусочками. Лук порезать тонкими полукольцами, измельчить чеснок и травы и добавить к кабачкам. Перемешать. Выложить в форму для запекания. Яйцо взбить венчиком, влить в кабачковую смесь и перемешать, посыпать натёртым сыром. Готовить на режиме ЖАРКА.

КАБАЧОК ФАРШИРОВАННЫЙ



- Фарш куриный — 200 г
- Кабачок — 1 шт.
- Помидор — 1 шт.
- Болгарский перец — 1 шт.
- Сметана — 2 ст. л.
- Майонез — 2 ст. л.
- Соль, перец 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 противень (поддон для сбора жира), готовить на режиме ЖАРКА. Готовое блюдо посыпать нарезанной зеленью.

КАБАЧКИ С СЫРОМ



- Кабачок — 2 шт.
- Сыр — 50 г
- Масло растительное — 20 мл.
- Чеснок — 1 зубчик
- Зелень
- Соль, перец молотый — по вкусу

Для приготовления этого блюда лучше всего подойдут небольшие молодые кабачки. Нарезать кружочками, смазать растительным маслом, посолить, поперчить. Выложить на противень. Посыпать тёртым сыром, зеленью и измельченным чесноком. Готовить на режиме СТЕЙК.

МОРСКОЙ ОКУНЬ



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

Рыбу помыть, сделать вертикальные надрезы. Смешать оливковое масло, специи, чёрный перец, лимонный сок, измельчённый чеснок. Рыбу натереть приготовленным соусом изнутри и снаружи. Готовить на сетчатом противне на режиме РЫБА.

КУРИНАЯ ГРУДКА



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

Филе куры разрезать на 2 части, посолить, добавить специи. Выложить на сетчатый противень, уровнем ниже установить противень (поддон для сбора жира), готовить на режиме КУРИЦА.

ВЕРТЕЛ



- Курица —1 кг
- Для соуса: соевый соус — 1,5 ст. л., томатный кетчуп — 1 ст. л., горчица — 1,5 ст. л.

Рис замочить в подсоленной воде. В фарш добавить яйцо, измельчённый чеснок, рис, соль и специи. Перемешать, сформировать котлетки, выложить на противень и готовить на режиме Жарка или на режиме Курица.

ЗАПЕЧЁННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С СЫРОМ



- Баклажаны — 2 шт.
- Сыр фета — 150 г
- Творог 150 — г
- Чеснок — 2-3 зубчика
- Оливковое масло
- Соль, перец 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, уровнем ниже установить противень (поддон для сбора жира) и готовить на режиме СТЕЙК.
Начинка: перемешать сыр с творогом и чесноком, посолить, добавить измельчённый чеснок. Запечённые баклажаны смазать начинкой и поставить обратно в духовку. Готовить на режиме СТЕЙК.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ



- Картофель — 5 шт.
- Чеснок — 3 зубчика
- Масло растительное
- Укроп свежий
- Соль, перец молотый

Картофель помыть, почистить и разрезать на дольки. Смешать масло, толчённый чеснок, соль и перец. Смешать чесночную заливку и нарезанный картофель, перемешать, дать постоять 5 минут. Выложить на решетку или сетчатый противень, уровнем ниже установить противень (поддон для сбора жира). Готовить на режиме ФРИ. Готовое блюдо посыпать нарезанной зеленью.

СТЕЙК РЫБНЫЙ



- Стейк из сёмги — 2 шт.
- Сок половины лимона
- Растительное масло — 30 мл
- Соль, перец молотый

Стейк сёмги помыть и обсушить. Посолить, поперчить и сбрызнуть соком лимона. Смазать растительным маслом и мариновать 30 минут. Выложить на сетчатый противень, уровнем ниже установить противень (поддон для сбора жира) на режиме РЫБА.

ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ



- Молоко — 1 л (чем выше жирность, тем более сливочным будет вкус)
- Живая закваска — из расчёта на 1 л
- 5 баночек — по 0,2 л

Посуду для приготовления йогурта (баночки) нужно простерилизовать на режиме СТЕРИЛИЗАЦИЯ. Остудить. Разогреть молоко до 37-40°С и смешать с йогуртовой закваской (по инструкции). Хорошо перемешать. Разлить по баночкам и поставить на решетку на нижний уровень. Установить режим ЙОГУРТ. В процессе приготовления аэрогриль не двигать и не открывать крышку, чтобы не нарушать процесс ферментации. Готовый йогурт закрыть крышками и поставить в холодильник на 3-4 часа. После в йогурт можно добавить, ягоды, сироп, тёртый шоколад или джем.

ГРУША ЗАПЕЧЁННАЯ С ДЖЕМОМ



- Груши — 5 шт.
- Джем (любой) — 5 ст. л.
- Кедровые орешки — 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 сетчатый противень, застеленный пергаментом, уровнем ниже установить противень (поддон для сбора жира). Готовить на режиме ПЕЧЕНЬЕ.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ШОКОЛАДОМ



- Творог — 2 пачки
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Сахар — 4 ст. л.
- Мука — 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. Установить на решетку и готовить на режиме ВЫПЕЧКА. Потом выставить режим ПЕЧЕНЬЕ, для получения красиво й золотистой корочки.