

**АЭРОГРИЛЬ**  
**(Конвекционная печь)**

# West

**Модель: AGE12141**



## **РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**Внимательно прочитайте руководство перед эксплуатацией и сохраните его для дальнейшего бережного использования аэрогриля.**

## СОДЕРЖАНИЕ

АЭРОГРИЛЬ: Что такое аэрогриль?	3
Меры предосторожности	5
Из чего состоит аэрогриль	8
Схема управления	11
Размещение продуктов в аэрогриле	12
Запуск аэрогриля	14
Уход за грилем	15
Преимущества аэрогриля	16
Рецепты приготовления в аэрогриле	21

## АЭРОГРИЛЬ. ВСТУПЛЕНИЕ.

### ЧТО ТАКОЕ АЭРОГРИЛЬ?

АЭРОГРИЛЬ – это современный многофункциональный бытовой прибор, специально созданный для людей, которые хотят быстро и просто готовить вкусную, здоровую и аппетитную пищу!

**Несмотря на** непривычное название, аэрогриль, по своей сути – это знакомая всем с детства русская печь, которая прослужила нам верой и правдой не менее 1000 лет! Кстати, еда, приготовленная в русской печи, всегда отличалась отменным, особым вкусом! Именно поэтому аэрогриль стал столь популярен в России, хотя идея его создания возникла, не удивляйтесь... в Америке еще 18 лет назад!

**Аэрогриль WEST** совмещает в себе функции духовки, кухонной плиты, жаровни и т.д. Можете себе представить, что вы возвращаетесь с работы и готовите обед для всей семьи всего за полчаса? Вам не нужно разогревать сковородку, мешать суп, переворачивать мясо, поливать жареное мясо соусом. Теперь это возможно.

Мы представляем **аэрогриль WEST**, который совмещает в себе функции духовки, кухонной плиты, жаровни и т.д.

Здоровая пища помогает вам оставаться в форме и не набирать лишние килограммы: готовит без добавления жира! Больше не нужно лить масло для приготовления вкусной еды. Можно добавить лишь одну ложку для вкуса. Благодаря функции вентилятора с пищи сдувается до 75% жира, а все соки сохраняются внутри. Таким образом, вы едите то, что нравится, не беспокоясь о том, что это может повредить фигуре.

## ПРИНЦИП РАБОТЫ И ПРЕИМУЩЕСТВА АЭРОГРИЛЯ:

Для равномерного и быстрого приготовления пищи в духовых шкафах применяется конвекция. Традиционная конвекция представляет собой встроенный в боковую стенку духового шкафа вентилятор, обеспечивающий принудительную циркуляцию горячего воздуха. Профессиональные духовые шкафы для обеспечения высокой производительности обязательно оснащаются конвекцией.

Аэрогриль имеет ряд существенных преимуществ по сравнению с духовым шкафом, оборудованным конвекцией.

В аэрогриле используется большая круглая чаша с большим вентилятором, смонтированным в крышку – поток горячего воздуха движется сверху вниз и проникает в пищу, затем движется вдоль

стенок и возвращается обратно к вентилятору. В результате создается мощная циркуляция воздуха. Пища постоянно подогревается потоком очень горячего воздуха, поэтому приготовление происходит быстро и во всем объеме.

Аэрогриль позволяет жарить, выпекать, приготавливать пищу на решетке, а также разогревать пищу и готовить ее на пару. В аэрогриле используются подставки (решетки) разной высоты, что позволяет выбрать оптимальный режим для приготовления разных блюд.

При приготовлении мяса, птицы или рыбы, жир и масло вытапливаются и стекают на дно емкости. Поджаристая корочка на мясе и птице образуется со всех сторон, внутри мясо получается сочным. В результате такого приготовления блюда характеризуются низким содержанием жира и холестерина. А так же улучшается вкус и аромат блюд.

Аэрогриль обеспечивает экономию до 80% электроэнергии по сравнению с использованием обычного электрического духового шкафа. Аэрогриль обеспечивает экономию до 20% электроэнергии и времени по сравнению с использованием духового шкафа с конвекцией.

При приготовлении на разных уровнях можно готовить несколько блюд одновременно. Аэрогриль имеет очень простое управление: установите таймер и задайте температуру, затем положите внутрь емкости пищу - вот и все подготовительные операции. Аэрогриль не требует дорогостоящего монтажа, как, например, встраиваемые кухонные духовые шкафы.

Чаша аэрогриля сделана из стекла, поэтому Вы можете наблюдать процесс приготовления пищи. Картофель можно приготавливать как с добавлением незначительного количества масла (или жира), так и без, если Вы соблюдаете диету, исключаящую потребление жиров. При добавлении небольшого количества масла ломтики картофеля получаются хрустящими, с аппетитной золотистой корочкой, при этом содержание жира обычно не превышает 2%. Выпечка получается более пышной за счет сохранения влаги по сравнению с выпечкой, приготовленной в духовом шкафу. Аэрогриль имеет встроенный цикл предварительной очистки, который значительно упрощает чистку.

И все это - намного быстрее, чем в обычном духовом шкафу!

Вот почему аэрогриль действительно является устройством нового поколения кухонной техники.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

### ГАРАНТИЯ

Гарантируется нормальная работа устройства в течение 12 месяцев, начиная с даты его продажи. Гарантия распространяется на **возможные** механические и электрические дефекты. Гарантия не распространяется на неисправности устройства, возникшие в результате использования не по назначению, неправильной эксплуатации или ремонта, выполненного лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Гарантия сохраняет действие, только если устройство использовалось в домашних условиях в соответствии с предоставленными инструкциями, если оно не подключалось к сети с неподходящими параметрами, если устройство не разбиралось. По условиям данной гарантии производитель берет на себя обязательство производить бесплатный ремонт или замену любых дефектных деталей устройства.

Ни одно из положений данной гарантии или инструкций, относящихся к данному продукту, не исключает, не ограничивает или каким-либо образом влияет на Ваши законные права. В соответствии со своей политикой непрерывного развития производитель оставляет за собой право изменять продукт, упаковку, документацию без уведомления.

Аэрогриль Ваш верный помощник, будет служить долго и безотказно, если Вы твердо будете придерживаться следующих правил.

#### **Перед включением:**

- 1 Убедитесь, что крышка закрыта.
- 2 Убедитесь в исправности Вашей розетки.
- 3 Неправильное подключение аэрогриля может привести к повреждениям, которые не предусмотрены гарантийным ремонтом.

#### **Во время работы с аэрогрилем:**

- 1 Будьте осторожны! Все стеклянные поверхности аэрогриля нагреваются. Объясните это своим детям, не позволяйте им играть возле работающего прибора.
- 2 Передвигайте аэрогриль только двумя руками.
- 3 Прежде чем переносить прибор, не забудьте отключить его от сети.
- 4 По окончании работы, после того, как аэрогриль остынет и вентилятор остановится отключите аэрогриль от сети.

**ПРИ УХОДЕ ЗА АЭРОГРИЛЕМ:**

- 1 Перед чисткой отключите аэрогриль и дайте ему остыть.
- 2 Никогда не опускайте крышку в жидкость!
- 3 Аккуратно обращайтесь со стеклянной колбой, при мытье и ополаскивании.
- 4 Во время самоочистки аэрогриля уровень воды в колбе не должен превышать половины высоты колбы.

**ВАЖНО:**

- 1 НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОЛБУ КАК ПОСУДУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ПЛИТАХ.
- 2 Если не используете аэрогриль длительное время, то помойте его, дайте ему высохнуть. Во избежание запыления воздухозаборных отверстий, упакуйте крышку в полиэтиленовый пакет. Прежде чем снова начать эксплуатацию прибора, обязательно прогрейте его в режиме РАЗОГРЕВ (время 6 – минут, температура – 150°).

**СЛЕДУЙТЕ ЭТИМ ПРОСТЫМ УКАЗАНИЯМ:**

1. Освободите колбу аэрогриля от всех дополнительных приспособлений, снимите с нее дополнительную кастрюлю.
2. Протрите внутреннюю часть стеклянной колбы влажной губкой.
3. Вставьте сетевой шнур одним концом в крышку, другим - в розетку. При дальнейшей эксплуатации постарайтесь лишний раз шнур из сетевого гнезда крышки не вынимать, чтобы не нарушить плотность соединения. Неплотный контакт может привести к перегреву шнура и сбоям в работе аэрогриля.
4. Закройте колбу крышкой. Опустите ручку крышки.
5. Нажмите кнопку РАЗОГРЕВ. Аэрогриль будет нагреваться в течение 6 минут, а затем автоматически отключится, сообщив об этом звуковым сигналом. Во время прогрева вы можете почувствовать легкий запах гари, что совершенно нормально, не нанесет вреда ни вам, ни аэрогрилю, и предусмотрено правилами эксплуатации: это выгорают излишки смазки.
6. Дайте аэрогрилю остыть 5 минут (учитывая в том числе, что после завершения режима предварительного прогрева, после автоматического отключения, вентилятор будет работать еще некоторое время на остывание).
7. Снова протрите стеклянную чашу пористой губкой.

**ТЕПЕРЬ ВАШ АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ!**

**ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ АЭРОГРИЛЬ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ:**

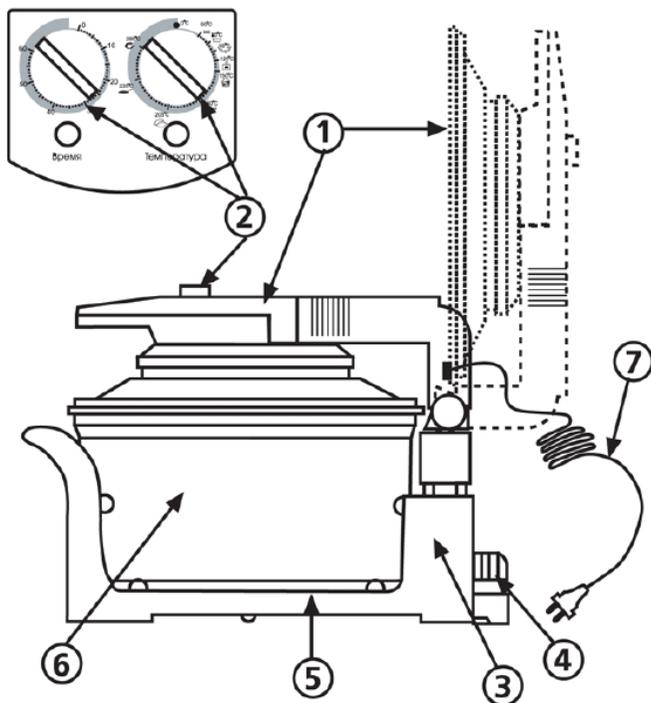
1. До конца опустите крышку на колбу аэрогриля. Ручка крышки или кронштейн действует как предохранитель, и аэрогриль не будет работать, пока ручка крышки находится в вертикальном положении или кронштейн не опущен.
2. Проверьте подключение сетевого шнура к розетке и его контакт с сетевым гнездом на корпусе крышки.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** для включения аэрогриля в сеть требуется розетка "евростандарт". При необходимости используйте соответствующий переходник.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

ПИТАНИЕ	220\240 В
ЧАСТОТА	50 Гц
МОЩНОСТЬ	1300 Вт
ОБЪЕМ КОЛБЫ	12 литров
УПАКОВОЧНЫЙ РАЗМЕР	365x470x375 мм
ВЕС БРУТТО	8,5 кг
ВЕС НЕТТО	7,5 кг

## ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ АЭРОГРИЛЬ



- 1 Крышка
- 2 Панель управления
- 3 Кронштейн с механизмом подъема крышки
- 4 Механизм подъема крышки
- 5 Пластиковый корпус
- 6 Стеклоянная чаша
- 7 Сетевой шнур

1 - **КРЫШКА** - С ее помощью происходит управление аэрогрилем. В крышке расположены нагревательный элемент и вентилятор, создающий конвекцию горячего воздуха. При поднятии крышки работающего прибора происходит отключение нагревательного элемента и приостановка работы. Вентилятор может продолжать вращаться. При опускании крышки заданная программа продолжит работу.

С помощью рукояток времени и температуры вы управляете прибором.

2 - **ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ** - Для управления температурой используйте ручку ТЕМПЕРАТУРА (Temperature).

Для управления таймером используйте ручку ВРЕМЯ (Time).

После установки времени Аэрогриль начнет работу и загорятся индикаторы (Красный - время, Синий - температура). Если температура не установлена, синий индикатор гореть не будет и в аэрогриле будет циркулировать холодный воздух.

3 - **КРОНШТЕЙН С МЕХАНИЗМОМ ПОДЪЕМА КРЫШКИ** - Наиболее современные модели снабжены кронштейном. Он используется для открывания крышки и снабжен амортизатором на случай, если крышка станет закрываться случайно.

4 - **МЕХАНИЗМ ПОДЪЕМА КРЫШКИ** - используется для подъема крышки при установке дополнительного кольца.

5 - **ПЛАСТИКОВЫЙ КОРПУС** - служит для предотвращения контакта горячей колбы с поверхностью стола и для удобства перемещения аэрогриля.

6 - **СТЕКЛЯННАЯ ЧАША** - изготовлена из усиленного стекла. Благодаря ее цилиндрической форме потоки горячего воздуха равномерно обтекают продукт, за счет чего обеспечивается более ровный прогрев приготовляемой в аэрогриле пищи. Колба легко вынимается из КОРПУСА, что облегчает уход за аэрогрилем.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.



Верхняя решетка



Нижняя решетка



Подставка для крышки



Сковорода для жарки

Верхняя решетка

Нижняя решетка

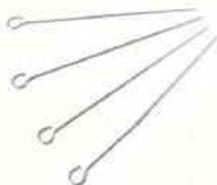
Подставка для крышки

Сковорода тефлоновая

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.



Съемник для решеток



4 шампура

Дополнительное кольцо  
на 5 литров

ПАРОВАРКА

Щипцы-ухваты

Шампура

Доп. кольцо на 5 л

Пароварка

**ВЕРХНЯЯ РЕШЕТКА** - используется для приготовления горячих бутербродов и гренок, запекания яиц. Незаменима при использовании дополнительной кастрюли и при приготовлении нескольких блюд одновременно.

**НИЖНЯЯ РЕШЕТКА** - используется для тушения, приготовления блюд в горшочках, для размещения крупных продуктов с использованием дополнительной кастрюли.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО** - для увеличения полезного объема аэрогриля при приготовлении крупной птицы, рыбы, больших кусков мяса (например, свиной ноги), а также для стерилизации банок и приготовления нескольких блюд одновременно. При использовании кольца время в программе приготовления увеличивается на 15 минут.

**ТЕФЛОНОВАЯ СКОВОРОДА** - используется для жарки.

**ЩИПЦЫ-УХВАТЫ** - с их помощью легко доставать из аэрогриля горячие продукты и решетки.

**ШАМПУРА** - для приготовления мясных, рыбных, овощных шашлыков, фруктовых десертов.

## СХЕМА УПРАВЛЕНИЯ АЭРОГРИЛЕМ

- 1 – ТАЙМЕР
- 2 – ТЕМПЕРАТУРА
- 3 – ОТСРОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ
- 4 – ПОДТВЕРЖДЕНИЕ
- 5 – ВНИЗ
- 6 – СБРОС\ПАУЗА
- 7 – ВВЕРХ

**ИНДИКАТОРЫ:**

**Temp.** – температура

**Timer** – время

**Appoint** – время отсрочки

Управление работой аэрогриля осуществляется с помощью кнопок таймер и температура.

На **ТАЙМЕРЕ** Вы можете задать время работы аэрогриля продолжительностью от 1 минуты до 1 часа. Желаемую длительность кулинарной обработки продукта устанавливают, повернув рукоятку таймера по часовой стрелке до нужного значения времени. Дополнительно увеличить время приготовления можно и непосредственно во время самой готовки. Уменьшить время приготовления либо же остановить работу аэрогриля можно поворотом рукоятки таймера против часовой стрелки до упора. При этом раздастся звонок. Поворот таймера против часовой стрелки используется, если вы хотите досрочно закончить процесс.

**КНОПКА ТЕМПЕРАТУРА** - цифра около риски указывает температуру в градусах по Цельсию. Рисунок указывает программу кулинарной обработки продуктов. Выбор температуры осуществляется поворотом рукоятки ТЕМПЕРАТУРА по часовой стрелке. Поворотом рукоятки ТЕМПЕРАТУРА Вы можете изменять температуру и непосредственно во время готовки.

## РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В АЭРОГРИЛЕ

Чтобы оптимально использовать все возможности Вашего прибора, воспользуйтесь приведенными ниже советами.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ НА РЕШЕТКАХ:**

Когда возможно, кладите продукты прямо на решетки. Это позволяет горячему воздуху свободно циркулировать вокруг продукта, равномерно прогревая его. Переворачивать продукты при этом не нужно.

В мясных и рыбных блюдах, зажаренных на решетке, снижается уровень холестерина, уменьшается аллергенность продукта. При раскладывании продуктов на решетку, желательна, чтобы между ними и стенкой стеклянной колбы оставалось, как минимум, 1,5 сантиметра. Это пространство позволит воздуху свободно циркулировать внутри всего аэрогриля.

Перед готовкой слегка смажьте решетки растительным маслом, тогда приготовленный Вами продукт легче будет снимать.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОСУДЫ:**

Для приготовления блюд в аэрогриле подходит любая посуда, кроме пластмассовой и деревянной (исключение составляют деревянные шампуры).

При размещении в аэрогриле, посуда обязательно устанавливается на решетки для обеспечения равномерной циркуляции воздуха. Не ставьте посуду прямо на дно

аэрогриля! Иначе при отсутствии полноценной циркуляции воздуха продукты останутся сырыми.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДНА ЧАШИ:**

Есть несколько случаев, когда для приготовления используется дно колбы.

Прямо на дно аэрогриля, под решетку, на которой размещается курица или мяса гриль, выливается стакан пива. Курица при этом получается воздушной и сочной.

Под решетку на дно аэрогриля наливают немного вина для ароматизации мяса или рыбы.

Наконец, именно в колбе, освобожденной от всех решеток и дополнительных приспособлений, готовят сбитень и глинтвейн.

### **ВЫБОР ПРОГРАММЫ:**

Обычно параметры времени и температуры указаны в специальных книгах рецептов блюд для аэрогриля. Следует только учитывать, что параметр времени нуждается в корректировке в зависимости от веса, объема, а также качества выбранного Вами продукта. Возможна и небольшая температурная поправка. Есть несколько общих правил по выбору режимов приготовления.

### **ВЫБОР ОПТИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ:**

В зависимости от вида кулинарной обработки температурную шкалу можно разделить следующим образом:

- 65 градусов – разморозка
- 80 градусов - самопромывка
- 95 градусов - сушка
- 120 градусов - томление
- 150 градусов - стерилизация
- 180 градусов - запекание
- 205 градусов - выпечка
- 235 градусов - жарка
- 260 градусов – гриль

За постоянством температурного режима следит термодатчик. Как только нагревательный прибор нагревает аэрогриль до заданной температуры, он автоматически выключается.

Световой индикатор, соответствующий указанной температуре, в этот момент начинает мигать.

Как только температура внутри колбы аэрогриля начнет понижаться, нагревательный прибор включается снова. Лампочка индикатора опять горит непрерывно.

### **ВЫБОР СКОРОСТИ ПОДАЧИ ВОЗДУХА:**

В зависимости от вида кулинарной обработки используются следующие виды скоростей вентилятора:

**НИЗКАЯ** - для сушки зелени, приготовления омлетов, безе, выпечки. Интересно, что если мясо в горшочках готовить в этом режиме (как в русской печи), вы сэкономите электроэнергию. Секрет в том, что в этом случае мощность аэрогриля будет направлена в основном только на набор температуры.

**СРЕДНЯЯ** - для тушения, копчения, запекания, томления, сушки овощей и фруктов.

**ВЫСОКАЯ** используется для стерилизации, жарки, гриля, сушки грибов, для получения корочки на мясных продуктах.

### **ВЫБОР НЕОБХОДИМОГО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

При выборе этого параметра есть несколько общих рекомендаций, но более точное чувство времени приходит с опытом. Осваивая новый рецепт, наблюдайте за процессом приготовления. Не бойтесь выставить слишком маленький или слишком большой хронометраж помните, что Вы в любой момент можете изменить параметры программы. Уточненные значения временного показателя для Вашего аэрогриля фиксируйте и используйте в дальнейшем. В конце настоящего Руководства приведена таблица примерных программ приготовления того или иного продукта.

### **ЗАПУСК ПРОГРАММЫ. НАЧАЛО РАБОТЫ АЭРОГРИЛЯ**

1. Включите аэрогриль в сеть.
2. Заложив в аэрогриль необходимые продукты, закройте его крышкой.
3. Установите выбранные Вами параметры температуры и времени. Таким образом Вы запускаете набранную Вами программу.
4. Аэрогриль не начнет работать, пока не будет выставлено ВРЕМЯ приготовления и пока крышка аэрогриля не будет опущена!

### **ОСТАНОВКА И ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ:**

Чтобы приостановить работу аэрогриля, достаточно открыть крышку. Изменить параметры установленной программы Вы можете в любой момент. Это можно сделать прямо во время готовки. Для изменения времени достаточно повернуть рукоятку "ВРЕМЯ". Поворотом рукоятки ТЕМПЕРАТУРА Вы можете изменить температуру.

### **ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ:**

По окончании работы программы аэрогриль сообщает об этом звуковым сигналом.

Процесс приготовления окончен, когда таймер возвращается в исходное положение.

По окончании приготовления не оставляйте на длительное время аэрогриль с продуктами с плотно закрытой крышкой, чтобы предотвратить конденсацию на поверхности нагревательного элемента и попадание конденсата в схему, в результате чего могут происходить сбои в работе программ.

После того, как Вы закончили работу с аэрогрилем, обязательно выключите прибор из сети.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** аэрогриль можно выключить из сети только после того, как вентилятор прекратит работу.

По окончании приготовления не оставляйте на длительное время аэрогриль с продуктами с плотно закрытой крышкой, чтобы предотвратить конденсацию на поверхности нагревательного элемента и попадание конденсата в микросхему, в результате чего могут происходить сбои в работе программ. После того, как Вы закончили работу с аэрогрилем, обязательно выключите прибор из сети.

## УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ

### ОЧИСТКА АЭРОГРИЛЯ В РЕЖИМЕ САМОПРОМЫВКИ:

1. Добавьте немного средства для мытья посуды.
  2. Для самоочистки стеклянной колбы аэрогриля влейте горячую воду, но не более половины колбы (4 литра).
  3. Закройте аэрогриль крышкой и включите в сеть.
  5. Установите программу: 10 минут, 80°C, скорость ВЫСОКАЯ.
  6. По завершении процесса сполосните колбу теплой водой.
  7. Крышку протрите мягкой тряпкой или полотенцем.
- При самопромывке испачканные решетки, шампуры, сетчатый противень можно оставить внутри колбы.

### ТРАДИЦИОННАЯ ОЧИСТКА:

Отключите аэрогриль от сети и дайте ему остыть.

С помощью тряпочки или пористой губки, смоченных в средстве для мытья посуды, протрите крышку и защитную решетку вентилятора. При излишнем загрязнении защитной решетки вентилятора, необходимо снять ее, открутив 3 крепежных винта. Мыть ее можно с помощью жесткой мочалки с чистящим средством, или оставить на

время в растворе специального средства для мытья аэрогриля. Перед установкой решетки на место, ее следует тщательно высушить. Решетки мойте в воде со средством для мытья посуды.

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ:**

Стеклянную колбу аэрогриля и решетки можно также мыть в посудомоечной машине. Перед тем как поместить колбу в машину, выньте ее из корпуса. Ни в коем случае нельзя мыть в посудомоечной машине крышку, равно как и опускать ее в любую жидкость.

### **УХОД ЗА КРЫШКОЙ:**

Прежде чем чистить крышку, отключите аэрогриль от сети. Ни в коем случае не погружайте крышку в воду. Капнув на губку моющего раствора или насыпав немного чистящего порошка, протрите загрязненные места. Вытрите насухо. Не допускайте попадания влаги в вентилятор.

## **ПРЕИМУЩЕСТВА АЭРОГРИЛЯ**

Аэрогриль отвечает следующим принципам и потребностям современного человека:

### **Полезное и здоровое питание:**

- сохраняются витамины и микроэлементы
- можно готовить без жира и забыть про холестерин и канцерогены
- снижается аллергенность продуктов

### **Экономия времени и сил:**

- одновременно готовит несколько блюд
- готовит без участия и контроля хозяйки - работает по выбранному режиму, выключает себя сам и сообщает об этом звонком
- избавляет от необходимости мыть плиту, жирные сковородки и кастрюли

**Простота использования** - на пульте нажатием одной кнопки задается режим приготовления по одной из 10 автоматических программ.

### **Надежность:**

- простота конструкции и высокое качество

- снабжен стабилизатором, защищающим от перепадов напряжения
- гарантия 1 год, срок эксплуатации – 5 лет

**Экономичность** – потребляет меньше электроэнергии, чем утюг или чайник.

**Компактность и легкость** – весит 7 кг, удобен для перевозки.

**Универсальность** – готовит все и в любой посуде (кроме пластиковой и деревянной):

жарит на решетке, в любой посуде, жарит во фритюре, жарит шашлык, готовит домашнюю ветчину, варит каши, супы, тушит овощи, томит как русская печь, делает горячее и холодное копчение, размораживает, подогревает готовые блюда, поднимает тесто, стерилизует домашние заготовки, варит варенье прямо в банках, сушит зелень, фрукты, грибы и ягоды, делает йогурт, топит сало, варит глинтвейн, жарит семечки, орехи, кофе, поддерживает продукты в подогретом состоянии до 24 часов ...

**Экономия места на кухне и денег** – заменяет большинство кухонных тепловых приборов.

## Таблица примерных параметров приготовления

Блюда	Время готовки	Температура	Решетка	Примечание
МЯСО				
Мясо одним куском (запекание)	40 мин на 400гр. мяса	180 градусов	Нижняя	Запекать в фольге или бумаге для выпечки
Мясо кусочками	20 мин.	260 градусов	Средняя	Установить сковородку. Мясо можно смазать мясом или майонезом.
Мясо тушеное	60 мин.	260 градусов	Средняя	Тушить в посуде под крышкой. Добавить немного воды в посуду.
Мясные котлеты	25 мин.	235 градусов	Средняя	Готовить на сковородке. Вес котлет 100 гр. Сковородку смазать маслом.
ПТИЦА				
Птица целая	40 мин. на 1 кг	260 градусов	Нижняя	Перед готовкой налить на дно аэрогриля немного пива.
Птица кусковая	20 мин. на 200 гр.	260 градусов	Средняя	Готовить на сковородке. Сковородку смазать маслом. Для облегчения снятия кусочков.
РЫБА				
Запекание рыбы	30 мин. на 400 гр.	260 градусов	Средняя	Рыбу лучше завернуть в фольгу
Рыбные котлеты	20 мин. на 200 гр.	180 градусов	Средняя	Готовить на сковородке. Сковородку желательно смазать маслом.

## КУЛИНАРИЯ АЭРОГРИЛЯ

### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ В ПОЛНОЙ МЕРЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВСЕ ВОЗМОЖНОСТИ ВАШЕГО АЭРОГРИЛЯ, ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ПРИВЕДЕННЫМИ НИЖЕ ПОЛЕЗНЫМИ СОВЕТАМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

По возможности приготавливайте пищу непосредственно на проволочной подставке. Приготовление на проволочной подставке позволяет горячему воздуху свободно проходить через продукты, при этом пища приготавливается равномерно и по всему объему, поэтому не всегда возникает необходимость переворачивать продукты. Выбирайте самую высокую подставку, которую только позволяют пищевые продукты - так, чтобы между верхней крышкой и продуктами было небольшое пространство.

### Одновременное приготовление нескольких блюд:

При использовании двух подставок можно одновременно приготавливать несколько блюд. Учитывайте, что для различных продуктов и при разном весе требуется разное время для их приготовления. Продукты, требующие самого большого времени приготовления, размещайте на нижней подставке. В процессе приготовления Вы можете подкладывать продукты в аэрогриль.

Учитывайте, что продукты, находящиеся на высокой подставке будут замедлять приготовление продуктов, находящихся на низкой подставке. Варьируя положение продуктов. Вы можете сразу приготовить мясо, овощные гарниры, при этом разные блюда будут готовы одновременно.

Размещайте продукты в чаше, оставляя возможность свободной циркуляции горячего воздуха

При размещении продуктов на проволочной подставке, удостоверьтесь в том, что между продуктами и боковыми стенками чаши есть зазор, по крайней мере 15 мм. Это необходимо для свободной циркуляции воздуха внутри чаши аэрогриля. Размещая продукты на двух подставках, также следите за тем, чтобы горячий воздух мог свободно циркулировать внутри чаши.

### **Поддержание блюд в теплом состоянии:**

После того, как пища будет приготовлена, термостат выключится, а вентилятор будет продолжать работать. В результате приготовленная пища будет оставаться теплой некоторое время. Это автоматическая функция аэрогриля.

#### **Для облегчения чистки:**

После приготовления пищи немедленно удалите жир и грязь - в этот момент это сделать проще всего. Для того чтобы удалить жир или грязь было проще, перед приготовлением положите на дно чаши алюминиевую фольгу или налейте немного воды.

### **Адаптация известных рецептов:**

Основное правило: для приготовления в аэрогриле можно использовать рецепты приготовления блюд в обычных духовках, при этом температуры приготовления соответствуют указанным в рецептах, а время приготовления нужно уменьшить.

При приготовлении пирогов, тортов и т.п. рекомендуется уменьшить температуру по сравнению с обычной печью на 10°C.

Время приготовления, указанное в этом руководстве, следует понимать как приближенное значение, корректируйте время приготовления в зависимости от веса продуктов. В начале эксплуатации при приготовлении мяса рекомендуем Вам пользоваться специальным термометром. Наблюдайте за процессом приготовления пищи через верхнее стекло. Помните о том, что мясо жарить лучше всего медленно - тогда оно останется мягким и сочным. Начинайте жарение с высоких температур, чтобы сначала образовалась корочка, герметизирующая мясо, затем постепенно уменьшайте температуру - вплоть до завершения приготовления. Спустя некоторое время Вы адаптируете рецепты любимых блюд для приготовления в аэрогриле.

### **Предварительно разогрейте аэрогриль:**

Для получения оптимальных результатов предварительно разогрейте аэрогриль. Предварительный разогрев очень важен при приготовлении на гриле и сухом жарении. Предварительный разогрев также ускоряет выпечку и обжаривание - при этом поджаристая корочка, герметизирующая мясо, образуется быстрее.

**ВНИМАНИЕ!**

Пожалуйста, имейте в виду: способы приготовления, описанные в этом руководстве, являются приближенными. Для того чтобы достичь наилучших результатов, необходимо самостоятельно, опытным путем определить наиболее подходящие способы и время приготовления пищи, соответствующие Вашему стилю питания.

Время приготовления овощей до полуготовности составляет 20-30 минут. Время приготовления овощей до полной готовности составляет 30-40 минут.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

- Не перегружайте аэрогриль, не кладите в чашу слишком много продуктов одновременно, так как воздушный поток должен проходить со всех сторон только тогда пища будет готовиться быстро и равномерно.
- НЕ КЛАДИТЕ В АЭРОГРИЛЬ КАКИЕ-ЛИБО ПЛАСТМАССОВЫЕ ПРЕДМЕТЫ (в том числе и те, которые разрешены для использования в микроволновой печи), а также тонкие стеклянные тарелки.
- В аэрогриле можно использовать только металлические тарелки или тарелки из толстого или жаропрочного стекла.

**РЕЦЕПТЫ:****Курица на пиве с печеной картошкой****Продукты:**

Курица примерно 1,5 кг., соль, приправы, майонез, 100 мл. пива, 5-7 картофелин среднего размера.

**Подготовка:**

В мисочке смешать майонез со специями. По желанию можно добавить чеснок. Выпотрошенную курицу помыть и намазать приготовленной смесью.

**Приготовление:**

В колбу налейте полстакана пива. Поставьте нижнюю решетку. На решетку положите подготовленную курицу. Для того, чтобы курица лучше пропеклась, ее надо укладывать грудкой вниз. Рядом с курицей на решетке разложить картофель, вымытый и намазанный той же смесью майонеза со специями.

**Режим:**

Температура - 260°C.

Скорость - Высокая.

Время - 40 мин.

Можно потом перевернуть курицу и готовить еще 10 минут для образования более румяной корочки.

**Солянка в горшочках:**

**Продукты на 3 горшочка:** 300-400 граммов кури или свинины, 150 гр. варёной колбасы, 150 гр. консервированных грибов, 3 средних картофелины, 1,5 кубика любого бульона, 3 средних солёных огурца, морковь, кетчуп, чеснок, зелень, лавровый лист, 1л. кипящей воды.

**Подготовка:** Нарезать кусочками мясо, морковь, картофель, колбасу, огурцы - кубиками. Измельчить лук, чеснок, зелень. Приготовленные продукты разложить в горшочки, залить кипящей водой.

**Приготовление:** Варить солянку на нижней решётке 40-45 минут при t 260 C, скорость вентилятора высокая.

**Совет:** Для получения аппетитной пенки на солянке за 10 минут до окончания варки с горшочков можно снять крышки.

Перед подачей на стол добавить в горшочки по 1 ст. ложки сметаны или майонеза.

**Уха "По-крестьянски":**

**Продукты (на 3 горшочка):** 3 порционных куска рыбы (кета, морской окунь, скумбрия, форель) или несколько чищенных небольших целых рыбок (плотва, лещ, окунь), 2 моркови, 1 репчатый лук, 2-3 картофелины, укроп, соль, специи.

**Подготовка:** Лук, морковь, картофель порезать, зелень порубить. В каждый горшочек положить рыбу, распределить овощи, добавить зелень, соль и специи.

**Приготовление:** Залить горячей водой "по плечики", закрыть крышки. Готовить в аэрогриле 20 минут на нижней решетке при температуре 260 градусов, скорость - высокая.

**Мясо "По-французски":**

**Продукты (на 4 порции):** 4 порционных куска свинины средней жирности, сыр, помидоры, красный сладкий перец, чеснок, консервированные шампиньоны, соль, специи, уксус.

**Подготовка:** Мясо натереть солью и специями, слегка сбрызнуть уксусом. На каждый кусок мяса выложить ломтик помидора, резанные консервированные шампиньоны, кружочки болгарского перца. Полить майонезом, смешанным с измельченным чесноком, рубленой зеленью и специями. Сверху щедро посыпать тертым сыром.

**Приготовление:** Подготовленное мясо выложить на среднюю решетку. Готовить 25 минут при температуре 235 градусов, скорость - средняя.

