

АЭРОГРИЛЬ С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

модели НХ-1097 Tiger NEW,
НХ-1057 Platinum LC, НХ-1098 Smart

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЖИВИТЕ ВКУСНО!
А О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ
ВАШЕГО СТОЛА ПОЗАБОТИТСЯ
АЭРОГРИЛЬ

HOTTER[®]

СОДЕРЖАНИЕ

АЭРОГРИЛЬ: ПЕРВОЕ ЗНАКОМСТВО

Из чего состоит полностью укомплектованный аэрогриль	3
Панель управления	6
Необходимые предосторожности	9
Перед включением	9
Во время работы с аэрогрилем	9
При уходе за аэрогрилем	10
Общие советы	10

АЭРОГРИЛЬ: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Подготовка аэрогриля к работе	10
Что делать, если аэрогриль не включается	11

ТЕПЕРЬ МОЖНО И ГОТОВИТЬ

Размещение продуктов в аэрогриле	11
Приготовление продуктов на решетках	11
Приготовление блюд с использованием посуды	12
Приготовление с использованием колбы аэрогриля	12
ВЫБОР ПРОГРАММЫ	12
Выбор оптимальной температуры	13
Выбор скорости подачи горячего воздуха	13
Выбор необходимого времени приготовления	13
Функция отсрочки приготовления	13
Запуск программы. Начало работы аэрогриля	14
Остановка и изменение заданной программы	14
Окончание работы	15

УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ

Очистка в режиме самопромывки	15
Традиционная очистка	16
Использование посудомоечной машины	16
Уход за крышкой	16
Технические характеристики аэрогриля	16

ТАБЛИЦА ПРИМЕРНЫХ ПРОГРАММ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ	17
----------------------------	----

подающий горячий воздух, при этом может продолжать работать. При опущенной крышке заданная программа продолжает работу.

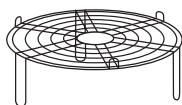
КРОНШТЕЙН С МЕХАНИЗМОМ ПОДЪЕМА КРЫШКИ - используется для открывания крышки и подъема ее для установки кольца-увеличителя.

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

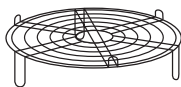
СТЕКЛЯННАЯ КОЛБА - изготовлена из французского стекла фирмы «Агсорал». Благодаря ее цилиндрической форме потоки горячего воздуха равномерно обтекают продукт, за счет чего обеспечивается более ровный прогрев приготовляемой в аэрогриле пищи. Колба легко вынимается из КОРПУСА, что облегчает уход за аэрогрилем.

СЕТЕВОЙ ШНУР подключается одним концом в СЕТЕВОЕ ГНЕЗДО на крышке аэрогриля, другим - в розетку.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ: 7 ПРЕДМЕТОВ



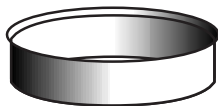
Верхняя решетка



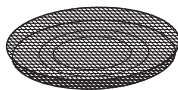
Средняя решетка



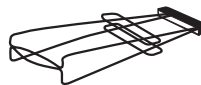
Нижняя решетка



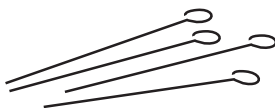
Кольцо-увеличитель



Сетчатый противень



Щипцы-ухваты



Шампуры

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

СРЕДНЯЯ РЕШЕТКА - предназначена для приготовления мясных блюд, выпечки, в том числе и в форме, а также при приготовлении нескольких блюд одновременно.

НИЖНЯЯ РЕШЕТКА - используется для тушения, приготовления блюд в горшочках, для размещения крупных продуктов с использованием кольца-увеличителя.

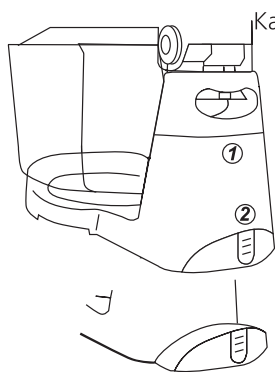
ВНИМАНИЕ! Вы можете использовать ТРИ РЕШЕТКИ ОДНОВРЕМЕННО: при приготовлении копченой рыбы, шашлыков, сушки и т.д. Три решетки используются и при приготовлении комплексного обеда на всю семью.

КОЛЬЦО-УВЕЛИЧИТЕЛЬ - 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-увеличителя в программе время приготовления увеличивается на 15 минут.

СЕТЧАТЫЙ ПРОТИВЕНЬ - используется для сушки зелени, моркови, ягод, для жарки орехов, кофе, семечек, сухариков.

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

ШАМПУРЫ - для приготовления мясных, рыбных, овощных шашлыков, фруктовых десертов.



Как использовать устройство увеличения объема:

1. Нажмите кнопку 1 вверх, чтобы выпустить устройство увеличения объема. Поднимите и зафиксируйте крышку в крайнем верхнем положении. Предупреждение: не нажимайте кнопку 1 во время поднятия или перемещения прибора.
2. Для обеспечения устойчивости аэрогриля на поверхности, нажмите кнопку 2 вниз – дополнительное основание выдвинется автоматически. Чтобы убрать дополнительное основание, просто задвиньте его назад.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Управление работой аэрогриля осуществляется с помощью ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ. На нее выводится вся информация о времени, оставшемся до окончания заданной Вами программы, о температуре приготовления и скорости подачи горячего воздуха. Помимо программ кулинарной обработки продуктов, с помощью ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ Вы можете запустить программы разогрева, самопромывки и разморозки.

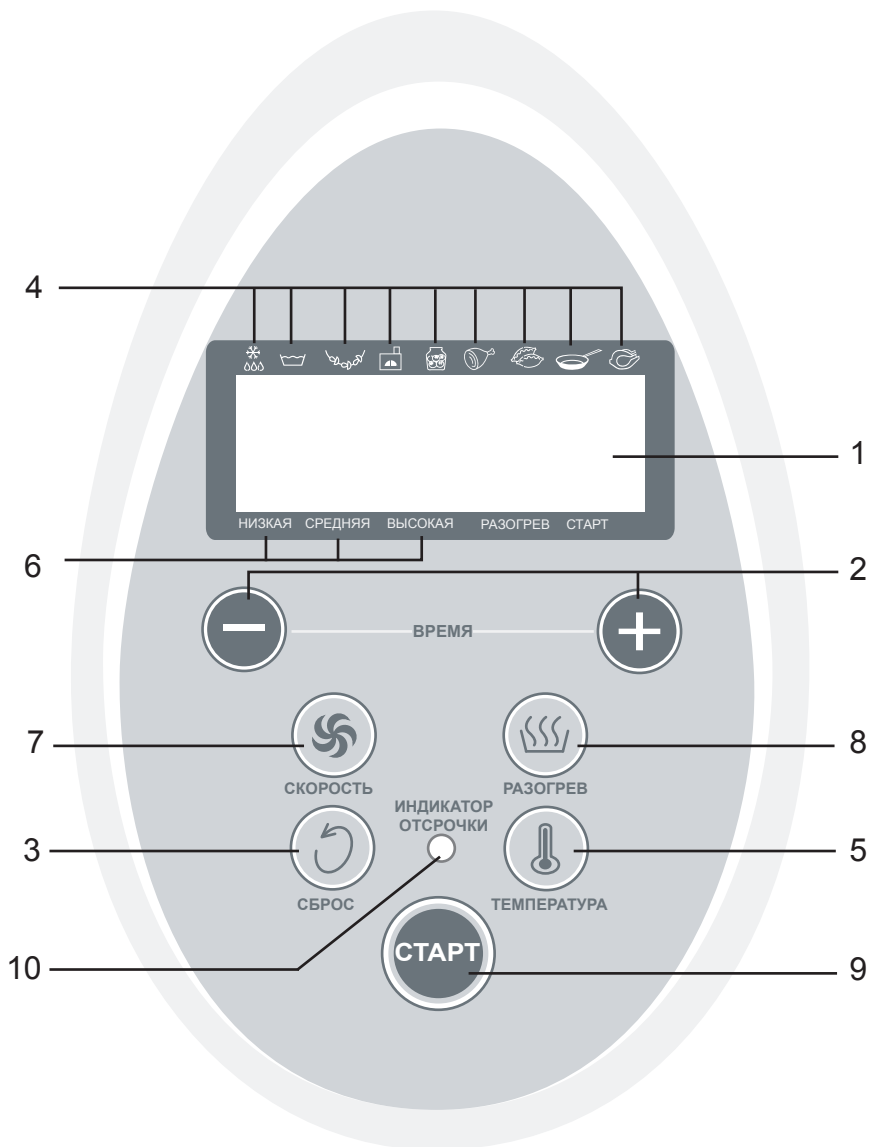


1. ДИСПЛЕЙ
2. УВЕЛИЧИТЬ и УМЕНЬШИТЬ
Кнопки установки времени приготовления
3. Кнопка СБРОС ПРОГРАММЫ
4. Индикаторы показаний температуры
5. ТЕМПЕРАТУРА
Кнопка управления температурой
6. Индикаторы показаний скорости подачи горячего воздуха
7. СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА
Кнопка управления скоростью подачи горячего воздуха
8. РАЗОГРЕВ
Кнопка включения предварительного прогрева
9. СТАРТ
Кнопка запуска программы
10. Индикатор отсрочки приготовления

На ЭЛЕКТРОННОМ ТАЙМЕРЕ Вы можете задать время работы аэрогриля продолжительностью от 1 минуты до 9 часов.

Желаемую длительность кулинарной обработки продукта устанавливают на таймере с помощью кнопок «+» и «-». При каждом нажатии на соответствующую кнопку, Вы увеличиваете (уменьшаете) время приготовления на 1 минуту. Нажав и не отпуская любую из этих кнопок, Вы ускоряете смену показаний таймера.

УВЕЛИЧЕННАЯ СХЕМА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ С ОБОЗНАЧЕНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ



Нажатием этих кнопок Вы можете изменять время приготовления непосредственно во время самой готовки.

Кнопка СБРОС ПРОГРАММЫ ставит все индикаторы в исходное положение: таймер на 00:00, температуру на крайний левый индикатор (65 градусов), скорость подачи горячего воздуха - в крайне правое положение ВЫСОКАЯ. Употребляется в случае, если Вы хотите досрочно закончить процесс.

Индикатор ПОКАЗАНИЙ ТЕМПЕРАТУРЫ - перемещающийся курсор в верхней части дисплея. При перемещении курсора слева на дисплее загорается соответствующая ему температура. При включении аэрогриля в сеть загорается крайний левый индикатор температуры (65°C).

Выбор температуры осуществляется нажатием кнопки управления температурой ТЕМПЕРАТУРА. С каждым нажатием увеличивается задаваемая Вами температура, о чем сигнализирует перемещающийся световой индикатор и загорается слева цифровое значение температуры.

Если Вы нажимаете кнопку ТЕМПЕРАТУРА после того, как загорелся индикатор 260 градусов, параметр температуры вернется в исходную позицию и снова займет крайнее левое положение (65°C). Нажатием кнопки ТЕМПЕРАТУРА Вы можете изменять температуру и непосредственно во время готовки.

Индикатор показаний скорости подачи горячего воздуха - расположен слева в нижней части дисплея. Скорость вращения вентилятора (скорости подачи горячего воздуха): НИЗКАЯ, СРЕДНЯЯ и ВЫСОКАЯ.

При включении аэрогриля в сеть загорается крайний правый индикатор ВЫСОКАЯ.

Выбор скорости вентилятора осуществляется с помощью кнопки управления скоростью подачи горячего воздуха СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА. При каждом нажатии кнопки световой индикатор «ВЕНТИЛЯТОР» перемещается слева направо. По достижении деления ВЫСОКАЯ, при следующем нажатии кнопки СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА, индикатор снова переместится на НИЗКАЯ. Нажатием кнопки СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА Вы можете изменять скорость подачи горячего воздуха непосредственно во время готовки.

Кнопка РАЗОГРЕВ устанавливает режим, который используется перед первым включением аэрогриля после покуп-

ки, для разогрева пищи и **перед некоторыми режимами** кулинарной обработки: выпечке и пр. После нажатия кнопки РАЗОГРЕВ аэрогриль будет работать 6 минут с максимальными температурой и скоростью подачи горячего воздуха (260°C, ВЫСОКАЯ). Разогрев считается законченным, когда таймер покажет 00:00, а индикатор скорости вентилятора ВЫСОКАЯ из режима пульсации перейдет в режим непрерывного горения. После этого рекомендуется подождать, чтобы посуда отдала тепло находящимся в ней продуктам.

Кнопка запуска программы СТАРТ используется после того, как Вы установили время, температуру и скорость подачи горячего воздуха. Аэрогриль начнет работать только после того, как Вы опустили КРЫШКУ на колбу и нажали кнопку СТАРТ.

Индикатор самопромывка 80°C - включается с помощью кнопки ТЕМПЕРАТУРА. Используется при установке режима самопромывки (параметры: 80°C, 10 минут, ВЫСОКАЯ, СТАРТ).

НЕОБХОДИМЫЕ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Убедитесь, что крышка закрыта.
2. Сетевой шнур должен четко фиксироваться в сетевом гнезде крышки. Если шнур неисправен, не включайте аэрогриль.
3. Убедитесь в исправности Вашей розетки. 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.

Общие советы

1. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОЛБУ КАК ПОСУДУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ПЛИТАХ.
 2. Не допускайте забивания воздухозаборных отверстий пылью.
 3. 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.

АЭРОГРИЛЬ: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

ПОДГОТОВКА АЭРОГРИЛЯ К РАБОТЕ

Прежде чем Вы начнете готовить в только что купленном аэрогриле его необходимо прогреть.

СЛЕДУЙТЕ ЭТИМ ПРОСТЫМ УКАЗАНИЯМ:

1. Освободите колбу аэрогриля от всех дополнительных приспособлений, снимите с нее кольцо-увеличитель.
 2. Протрите внутреннюю часть стеклянной колбы пористой 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. Опустите крышку на колбу.
 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 колбу пористой губкой.

ТЕПЕРЬ ВАШ АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ АЭРОГРИЛЬ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ

1. Проверьте, все ли параметры установлены. Если на таймере горит 00:00, аэрогриль работать не будет.

2. До конца опустите крышку на колбу аэрогриля. Крышка действует как предохранитель, и аэрогриль не будет работать, пока крышка находится в вертикальном положении.

3. 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.

ТЕПЕРЬ МОЖНО И ГОТОВИТЬ

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, желательнее, 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 колбы аэрогриля

Есть несколько случаев, когда для приготовления используется дно колбы.

Прямо на дно аэрогриля, под решетку, на которой размещается кура-гриль, выливается стакан пива. Кура 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, температуры и скорости подачи горячего воздуха 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:

- 65градусов - разморозка
- 80 градусов - самопромывка
- 95градусов- сушка
- 120градусов - томление
- 150 градусов - стерилизация
- 180градусов - запекание
- 205градусов - выпечка
- 235градусов - жарка
- 260градусов - 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 горячего 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 печке), 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.

Если у аэрогриля есть дополнительная функция отсрочки старта заданной программы:

Нажмите и удерживайте кнопку «Старт» в течение 2 секунд, пока индикатор отсрочки старта и таймер «0:00» на дисплее не начнут мигать. Нажмите кнопку «+» или «-» чтобы увеличить или уменьшить время. (если Вы хотите начать приготовление через 8 часов, установите на таймере «8:00»). Когда отсрочка времени будет установлена таймер перестанет мигать автоматически.

Примечание: Вы можете изменить время отсрочки, нажимая кнопки «+» или «-».

Примечание: Чтобы отключить функцию отсрочки старта, нажмите и удерживайте кнопку «Старт» в течение 2 секунд, пока индикатор отсрочки старта не погаснет.

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ. НАЧАЛО РАБОТЫ АЭРОГРИЛЯ

1. Включите аэрогриль в сеть.
2. Заложив в аэрогриль необходимые продукты, закройте его крышкой.
3. Установите на панели управления выбранные Вами параметры температуры, времени, скорости подачи горячего воздуха.
4. Нажмите кнопку СТАРТ - таким образом Вы запускаете набранную Вами программу.
5. Если необходимо установить отсрочку приготовления, сначала устанавливается программа, а затем режим отсрочки приготовления.

Аэрогриль не начнет работать, пока не будет выставлено ВРЕМЯ приготовления, пока не будет включена кнопка СТАРТ и пока крышка аэрогриля не будет опущена!

ОСТАНОВКА И ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Чтобы приостановить работу аэрогриля, достаточно открыть крышку. Вентилятор при этом может продолжать работать.

Изменить параметры установленной программы Вы можете в любой момент. Это можно сделать прямо во время готовки.

Для изменения времени достаточно нажать соответствующее число раз кнопки «+» или «-».

Нажатием кнопки **ТЕМПЕРАТУРА** Вы можете изменить температуру.

Нажатием кнопки **СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА** Вы можете поменять интенсивность обдува продуктов горячим воздухом.

ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ

По окончании работы программы аэрогриль сообщает об этом звуковым сигналом.

Процесс приготовления окончен, когда таймер показывает 00:00 и перестает мигать индикатор вентилятора.

Если температура аэрогриля выше 180 градусов, вентилятор будет работать еще некоторое время, чтобы охладить нагревательный элемент.

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

ТАБЛИЦЫ ПРИМЕРНЫХ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АЭРОГРИЛЕ

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
МЯСО					
Мясо одним куском	40 мин. на 400г мяса	180	средняя	нижняя	
Мясо кусочками	20 мин.	260	высокая	средняя	
Мясо тушеное	60 мин.	260	высокая	средняя	Тушить в форме под крышкой или в горшочках.
Мясо рубленое	20 мин.	260	высокая	средняя	Готовить на противне. Вес котлеток не должен превышать 100г.
КУРА					
Кура целиком 1,2кг	40 мин.	260	высокая	нижняя	За 10 минут до готовности куру можно перевернуть. На дно аэрогриля можно налить немного пива.
Кура кусочками 200г	20 мин.	235	средняя	средняя	
РЫБА					
Рыба весом 400г	30 мин.	205	средняя	средняя	Рыбу можно завернуть в фольгу.
Рыбные котлеты	20 мин.	205	средняя	средняя	Готовить на противне.

ТАБЛИЦЫ ПРИМЕРНЫХ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АЭРОГРИЛЕ

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
МЯСО					
Мясо одним куском	40 мин. на 400г мяса	180	средняя	нижняя	
Мясо кусочками	20 мин.	260	высокая	средняя	
Мясо тушеное	60 мин.	260	высокая	средняя	Тушить в форме под крышкой или в горшочках.
Мясо рубленое	20 мин.	260	высокая	средняя	Готовить на противне. Вес котлеток не должен превышать 100г.
КУРА					
Кура целиком 1,2 кг	40 мин.	260	высокая	нижняя	За 10 минут до готовности куру можно перевернуть. На дно аэрогриля можно налить немного пива.
Кура кусочками 200 г	20 мин.	235	средняя	средняя	
РЫБА					
Рыба весом 400 г	30 мин.	205	средняя	средняя	Рыбу можно завернуть в фольгу.
Рыбные котлеты	20 мин.	205	средняя	средняя	Готовить на противне.

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫПЕЧКА					
Изделия из белкового теста «Безе»	60 мин.	120	низкая	средняя	Использовать бумагу для выпечки
Изделия из бисквитного теста и теста на сметане	30-40 мин	205	низкая	средняя	Использовать форму «Чудо»
Изделия из слоеного теста	15мин	205	средняя	верхняя, нижняя	Выпекать на решетке.
Изделия из песочного теста	10-15мин. Толщиной 4-5мл	235	средняя	верхняя средняя	Использовать бумагу для выпечки
Пирожки и булочки из дрожжевого теста	15мин.	205	средняя	средняя	Аэрогриль предварительно прогреть.
Изделия из заварного теста	20-30 мин.	205	средняя	средняя	Использовать бумагу для выпечки
Горячие Бутерброды	6-10мин.	260	средняя	любая	Готовить прямо на решетке.
Пицца	35 мин	205	средняя	средняя	Тесто выложить в форму или на бумагу для выпечки
Печеные яблоки	15мин.	180	средняя	любая	
Жареные орехи	10 мин.	180	средняя	верхняя	Жарить на сетчатом противне
Стерилизация пустых банок	15 мин. банки до □□20 мин. более 1л	150 150	высокая высокая	нижняя	Использовать кольцо-увеличитель.

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
ОВОЩИ					
Овощи, запеченные кусочками	20 мин	260	средняя	средняя	Овощи нарезать кусочками толщиной по 0,5-1 см. Разложить прямо на решетку. Картофель смазать растительным маслом или майонезом.
Овощи печеные целиком Овощи тушеные	35 - 45 мин. 45 мин.	260 260	средняя высокая	средняя нижняя	Время зависит от размеров овощей. Можно использовать жаршлаг. Тушить овощи в горшочках с закрытой крышкой, либо завернутые в фольгу.
Блюда из бобовых.	От 30 мин	260	высокая	нижняя	Фасоль, горох, чечевицу предварительно замочить. Варить в горшочке под крышкой
СУШКА					
Морковь	13 мин	150	средняя	верхняя	Сушить на сетчатом противне между колбой и крышкой вставить шампур для выхода влаги. Грибы наизатына нитку, разложить на решетках.
Грибы	От 120 мин	95	высокая	3 решетки	
Укроп и петрушка	10 мин.	150	низкая	верхняя	