

• СЕНСОРНЫЙ АЭРОГРИЛЬ С ГАЛОГЕНОМ •

МОДЕЛЬ AX 747D VESelectric

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ВНИМАНИЕ!!! ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА,  
НЕ НАКЛОНЯЙТЕСЬ НАД АЭРОГРИЛЕМ  
ВО ВРЕМЯ ЕГО РАБОТЫ И ВО ВРЕМЯ  
ПОДНЯТИЯ КРЫШКИ.**



**VES ELECTRIC SPAIN**

08013 Barcelona, Spain  
Tel.: 34 93 4588562



**VES ELECTRIC SPAIN**

**СЕНСОРНЫЙ АЭРОГРИЛЬ**

**МОДЕЛЬ: АХ 747D**

**СЕНСОРНЫЙ АЭРОГРИЛЬ АХ 747D С ГАЛОГЕНОМ  
НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ В КУЛИНАРИИ**

С помощью аэрогриля АХ 747D Вы можете приготовить восхитительную, здоровую пищу меньше, чем за половину времени, потраченного при использовании традиционных методов. Такие превосходные результаты стали возможны благодаря нашему революционному подходу к определенным, устоявшимся веками методам приготовления пищи.

Профессиональные повара давно знали, что они могли улучшить традиционную духовку, используя вентилятор для ускорения горячего воздуха в печи. Эта традиционная конвекционная духовка состоит из вентилятора, установленного в крышке аэрогриля.

Превосходство аэрогриля АХ 747D над традиционными конвекционными печами достигается следующими способами:

- аэрогриль АХ 747D сделан из стекла, а не из металла, поэтому Вы всегда сможете четко увидеть со всех сторон, что Вы готовите.
- аэрогриль АХ 747D объединяет округлый корпус с вентилятором, установленным в крышке так, что горячий воздух циркулирует вокруг пищи, поэтому пища готовится быстро и равномерно.
- в комплект аэрогриля АХ 747D входят 2 решетки (низкая и двойная), которые позволяют Вам готовить пищу на двух уровнях сразу.

**ПРЕИМУЩЕСТВА АЭРОГРИЛЯ АХ 747D**

- В аэрогриле АХ 747D можно готовить: жаркое, выпечку, пищу на пару.
- Аэрогриль АХ 747D готовит пищу за меньшее время, по сравнению с обычной духовкой.
- Аэрогриль АХ 747D не нуждается в дорогостоящей установке.
- Аэрогриль АХ 747D прост в использовании – просто установите время, температуру и скорость вентилятора.
- Горячий воздух циркулирует вокруг еды, поэтому готовит пищу равномерно.
- Мясо быстро обжаривается в собственном соку.
- Циркуляция горячего воздуха позволяет увеличить размер выпечки,

она становится пышнее, чем при использовании стандартной печи.

- Аэрогриль АХ 747D потребляет меньше энергии. Вы можете сэкономить до **60%** энергии по сравнению со стандартной духовкой.

- Аэрогриль АХ 747D быстро размораживает замороженные продукты.
- Многоуровневое приготовление пищи позволяет Вам готовить всю пищу за раз.

\* Аэрогриль АХ 747D имеет встроенный режим очистки.

И все это в 2 - 3 раза быстрее по сравнению со стандартной духовкой! Вот почему аэрогриль АХ 747D представляет «**Новое поколение в кулинарии**».

**ЗАМЕНЯЕТ 10 ПРИБОРОВ**

- |                       |                           |                      |
|-----------------------|---------------------------|----------------------|
| • Стандартная духовка | • Электрическая сковорода | • Гриль              |
| • Коптильня           | • Электропароварка        | • Фритюрница         |
| • Микроволновая печь  | • Мангал                  | • Конвекционная печь |
| • Тостер              |                           |                      |

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕВЯТЬЮ СПОСОБАМИ:**

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| • Жарка                 | • Тушение                |
| • Выпечка               | • Гриль                  |
| • Барбекю               | • Приготовление без воды |
| • Жарка без масла       | • Парка                  |
| • Приготовление на пару |                          |

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АЭРОГРИЛЯ

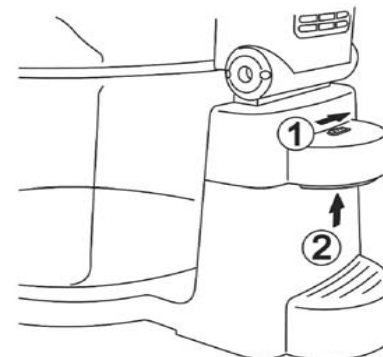
- никогда не эксплуатируйте прибор, если в нем отсутствуют продукты (кроме случая, когда Вы осуществляете предварительный прогрев).
- никогда не эксплуатируйте прибор более 2 часов подряд, если в него загружены продукты. После каждых 2 часов непрерывной работы, прибор необходимо выключать как минимум на 30 минут. В противном случае возможно повреждение мотора аэрогриля.
- передвигайте аэрогриль только двумя руками.
- не допускайте забивания вентиляционных отверстий пылью.
- никогда не погружайте прибор в воду или в любую другую жидкость.
- никогда не эксплуатируйте прибор с мокрыми руками.
- никогда не эксплуатируйте прибор на влажной поверхности/полу.
- никогда не эксплуатируйте прибор с удлинительным шнуром.
- всегда отключайте прибор от розетки перед сменой аксессуаров.
- всегда отключайте прибор от розетки перед чисткой прибора.
- перед первым подключением прибора в сеть проверьте, соответствует ли электропитание Вашего прибора, указанное на технической этикетке на приборе, электропитанию в Вашей сети.
- никогда не эксплуатируйте поврежденный прибор или прибор с поврежденным сетевым шнуром/вилкой.
- никогда не эксплуатируйте прибор с поврежденной розеткой/шнуром.
- проверка, ремонт и регулировка должны осуществляться в специализированном Сервисном Центре.
- никогда не эксплуатируйте прибор вблизи или на горячих поверхностях.
- никогда не позволяйте сетевому шнуру перегибаться под острым углом, свисать над краем стола и касаться горячих поверхностей.
- используйте только рекомендованные производителем аксессуары и запасные части.
- всегда отключайте прибор от розетки, если он не эксплуатируется.
- не храните пищу в аэрогриле.
- никогда не опускайте крышку аэрогриля вниз, если Вы убрали из него чашу.
- аэрогриль должен находиться в центре рабочей поверхности (например, стола). Не ставьте его на край.

- никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- будьте особенно внимательны, когда прибор эксплуатируется детьми или вблизи них.
- при переноске прибора никогда не берите его за кранштейн с крышкой. Беритесь за ручки базы.
- эксплуатируйте прибор только по его прямому назначению.
- никогда не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию.
- никогда не используйте для чистки прибора едкие или абразивные чистящие средства.
- **корпус аэрогриля сильно нагревается во время работы – не прикасайтесь к нему.**
- имеется риск возгорания, если аэрогриль был накрыт полотенцем и т.п., и/или коснулся легковоспламеняющихся материалов – занавески и т.п.
- при первом включении аэрогриля возможно появление дыма и запаха – это нормально и не должно служить причиной для беспокойства, через небольшое время заводская смазка выгорит и дым, и запах исчезнут.

ОПИСАНИЕ АЭРОГРИЛЯ



УСТАНОВКА РАСШИРИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

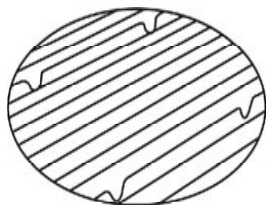
Как использовать расширительное устройство:

1. Нажмите кнопку безопасности и удерживайте ее на нужной позиции
2. Нажмите кнопку расширительного устройства и поднимите вверх крышку до нужного положения.

**ВНИМАНИЕ:** не нажимайте кнопку безопасности во время движения или удержания прибора.

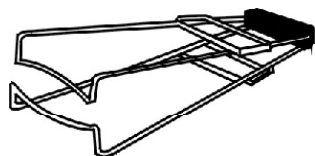
## РУССКИЙ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ



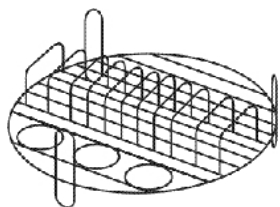
#### Низкая решетка

... ставится на дно стеклянной чаши, позволяет воздуху циркулировать вокруг пищи. Для обжаривания цыпленка (горизонтально), картофеля и т.д.



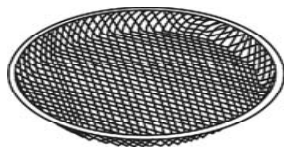
#### Щипцы

... для закладки и извлечения горячих решеток и пищи из аэрогриля.



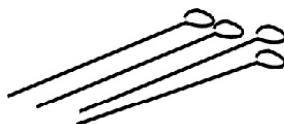
#### Решетка для хлеба

... прикрепляется к низкой решетке для приготовления завтрака. Обжаривание хлебцев и приготовление яиц.



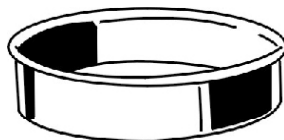
#### Пароварка

...для приготовления пищи на пару: картофеля фри без жира, рыбы на пару. Используется как поднос для пиццы.



#### Шампуры

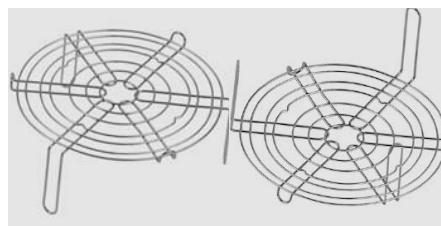
... для приготовления кебаба, шашлыка и др.



#### Расширительное кольцо

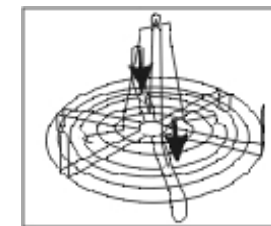
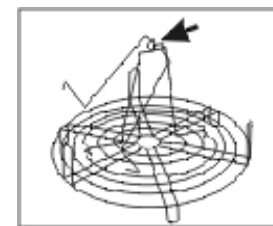
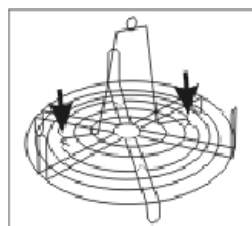
... используется для увеличения объема чаши. Надо иметь ввиду, что увеличивается и время приготовления пищи.

## РУССКИЙ



#### Двойная решетка

... может использоваться как и высокая, так и низкая (в перевернутом состоянии).



#### НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПТИЦЫ

Прикрепляется к двойной решетке (перевернутой). Обжаривание цыпленка в вертикальном положении.

**ВНИМАНИЕ!!!**

**ВСЯ СТЕКЛЯННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ АЭРОГРИЛЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. НЕ ТРОГАЙТЕ РУКАМИ СТЕКЛЯННУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ПОКА ОНА НЕ ОСТЫНЕТ! ПРИ РАБОТЕ ЧАША АЭРОГРИЛЯ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ; ЧАШУ УСТАНОВИТЕ НА ПОДСТАВКУ. ПОДСТАВКУ УСТАНОВИТЕ НА ЖАРОПРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.**

**ВНИМАНИЕ! Перед началом работы обязательно прогревайте аэрогриль (функция предварительного прогрева).**

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

**ФУНКЦИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА**

- промойте чашу под проточной водой. Протрите насухо.
- вставьте сетевой шнур одним концом в крышку аэрогриля, другим - в розетку.
- опустите крышку аэрогриля.
- нажмите переключатель в положение "I". На дисплее высветится "0.00", температура автоматически установится на уровне 65°C и скорость вращения вентилятора будет "HIGH" (высокий).
- нажмите кнопку предварительного прогрева "PRE-HEAT". Аэрогриль автоматически установит параметры прогрева: температура - 260°C (500°F); таймер - 30 минут; скорость вращения вентилятора - "HIGH" (высокий).
- по окончании предварительного прогрева, аэрогриль будет подавать звуковой сигнал. Во время прогрева прибора Вы почувствуете легкий запах масла, но после первого использования он прекратится. Это выгорают излишки смазки, что не несет вреда ни Вам, ни печи. Дайте прибору остыть. Протрите чашу мягкой тканью насухо.
- по завершении прогрева положите пищу в аэрогриль, установите оптимальное для Вас время жарки, температуру и скорость.
- поместите низкую решетку в стеклянную чашу аэрогриля (используйте низкую решетку при приготовлении всех продуктов, если другое не указано в рецептуре). Разместите пищу непосредственно на решетку.
- Закройте крышку аэрогриля.

- **ВЫБОР ВРЕМЕНИ:** нажмите «+» или «-» для увеличения или снижения временного интервала от 1 минуты до 1 часа 59 минут.

Удерживайте клавиши для ускоренного ввода временного интервала.

*Заметка: Вы можете менять время готовки, нажимая во время приготовления пищи клавиши «+» или «-».*

- **ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ:** Нажмите кнопку "TEMP" (температура), чтобы изменить значение температуры. Световой сигнал отобразит выбранную Вами температуру. Достигнув значения 260°C (500°F) цикл повторится снова в режиме "WASH" (мойка).

Установите температуру исходя из ниже приведенной таблицы:

65°C	WASH	МОЙКА
80°C	THAW	РАЗМОРОЗКА
95°C	200°F	СУШКА
120°C	250°F	МЕДЛЕННАЯ ГОТОВКА
150°C	300°F	ГОТОВКА НА ПАРУ
180°C	350°F	ЗАПЕКАНИЕ
205°C	400°F	БАРБЕКЮ, ВЫПЕЧКА
235°C	450°F	ГРИЛЬ, ЖАРКА
260°C	500°F	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ

*Заметка: Вы можете менять температуру в процессе готовки, нажимая на кнопку "TEMP" (температура).*

- **ВЫБОР СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА:** Нажмите кнопку "SPEED" (скорость) для изменения значения скорости вентилятора. Световой индикатор будет двигаться слева направо. Достигнув значения "HIGH" (высокий) цикл повторится в значении "LOW" (низкий).

Установите скорость вентилятора исходя из ниже приведенной таблицы:

LOW (НИЗКАЯ)	для медленной готовки
MED (СРЕДНЯЯ)	для средней готовки

**HIGH (ВЫСОКАЯ)** для быстрой готовки

*Заметка: Вы можете менять скорость вращения вентилятора в процессе готовки, нажимая на кнопку "SPEED" (скорость).*

• **СБРОС УСТАНОВЛЕННЫХ ПАРАМЕТРОВ:** Нажмите кнопку "CLEAR" (сброс), чтобы сбросить все установленные настройки. Таймер сбросится на "00:00", индикатор температуры покажет 65°C ("WASH") и индикатор скорости вентилятора перейдет в режим "HIGH" (высокий).

• **НАЧАЛО РАБОТЫ:** Для того, чтобы начать приготовление пищи нажмите на кнопку "START" (старт). Таким образом, Вы запускаете установленную программу.

*Заметка: Помните устройство не будет работать до того, как не будет установлено время, температура и скорость вентилятора.*

• **ОСТАНОВКА ПРОГРАММЫ:** Если крышка будет приведена в вертикальное положение в процессе готовки, нагревательный элемент отключится и таймер остановится. Вентилятор прекратит работу, если температура аэрогриля снизится до 150°C (300°F). Если температура аэрогриля выше 180°C (350°F), вентилятор переключится на низкую скорость и начнет рассеивать жар. В то же время, индикатор скорости вентилятора останется на исходной позиции, и будет гореть до тех пор, пока температура не упадет до 150°C (300°F).

• **ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ:** Когда таймер достигнет значения «00:00», время приготовления завершится и устройство издаст звуковой сигнал. В то же время, индикатор питания выключится, но индикатор температуры по-прежнему будет гореть. Если температура аэрогриля свыше 150°C (350°F), индикатор скорости вентилятора загорится, и вентилятор будет работать, что позволит остыть нагревательному элементу. Когда температура аэрогриля упадет до 150°C (300°F), вентилятор прекратит работу и индикатор скорости вентилятора перестанет мигать.

*Заметка: Аэрогриль можно выключить из сети только после того, как вентилятор прекратит работу.*

## ЧИСТКА АЭРОГРИЛЯ РЕЖИМ САМООЧИСТКИ

- удалите кусочки пищи из чаши.
- налейте горячей воды примерно 4 литра.
- добавьте немного моющего средство для мытья посуды.

*Заметка: можно класть решетки, шампуры на дно чаши.*

- закройте крышку аэрогриля и включите в сеть.
- установите следующие параметры для режима самоочистки: температура - 65°C ("WASH"), скорость - "HIGH" (высокая), таймер - 10 минут.

- нажмите кнопку "START" (старт).

- по завершении очистки, сполосните чашу и аксессуары аэрогриля теплой водой и протрите насухо. Крышку протрите влажной мягкой тканью или полотенцем.

**ВНИМАНИЕ: НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ МОЙТЕ КРЫШКУ АЭРОГРИЛЯ. ПРОТРИТЕ ЕЕ ВЛАЖНОЙ МЯГКОЙ ТКАНЬЮ.**

## ТРАДИЦИОННАЯ ЧИСТКА

- Отсоедините аэрогриль и дайте ему остыть.

*Заметка: Никогда не опускайте горячую чашу в холодную воду, в этом случае повреждение чаши неизбежно.*

- Протрите крышку аэрогриля, используя губку или тряпочку, смоченных в средстве для мытья посуды. Протрите насухо.

*Заметка: Никогда не погружайте крышку, в какую бы то ни было жидкость.*

- Чашу и аксессуары аэрогриля мойте в раковине, используя средство для мытья посуды.

- По завершении очистки тщательно сполосните чашу и аксессуары аэрогриля, чтобы избавиться от следов моющего средства. Протрите насухо.

## ОЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

Стеклянная чаша и аксессуары аэрогриля также можно помыть в посудомоечной машине. Тем не менее, никогда не мойте крышку в посудомоечной машине и не погружайте ее в любую жидкость.

## ПОМНИТЕ:

- Отсоедините аэрогриль от питания перед чисткой.

- Перед чисткой крышка должна охладиться.
- Никогда не погружайте крышку в любую жидкость.
- Не добавляйте более 4л воды при чистке.
- Не допускайте намокания вентилятора.

**ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В АЭРОГРИЛЕ**  
**ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЛНОСТЬЮ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОТЕНЦИАЛ**  
**АЭРОГРИЛЯ АХ 747D, ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИВЕДЕННЫМИ**  
**НИЖЕ СОВЕТАМИ**

**• ТЕМПЕРАТУРА**

Не переходите резко с более высокой температуры на более низкую во избежание поломки нагревательного элемента (например, с 260°C (500°F) на 65°C ("WASH")).

**• СТАРАЙТЕСЬ ВСЕГДА РАЗМЕЩАТЬ ПИЩУ НЕПОСРЕДСТВЕННО**  
**НА ОДНУ ИЗ РЕШЕТОК**

Приготовление на решетках позволит горячему воздуху свободно циркулировать вокруг пищи, при этом она будет готовиться быстро и нет необходимости переворачивать пищу.

**• ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЦЕЛОГО ОБЕДА ЗА РАЗ**

Используя низкую и двойную решетку, легко можно приготовить целый обед за раз. Помните, что для различных видов, объема и массы продуктов, а также для необходимой Вам степени готовности блюда требуется различное время приготовления. Кладите пищу, которая требует более длительного времени приготовления на низкую решетку. Позже в процессе приготовления положите остальную пищу на двойную решетку (в высоком положении). Теперь Ваша полноценная пища из мяса, картофеля и овощей будет приготовлена вместе и в одно и тоже время.

**• РАСПОЛОЖЕНИЕ ЕДЫ ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Когда Вы кладете несколько частей еды на решетку убедитесь, что расстояние между пищей и стенками стеклянной чаши как минимум 15мм. Это расстояние позволяет потоку горячего воздуха

свободно циркулировать внутри аэрогриля. Также избегайте плотного соприкосновения пищи между собой во избежание увеличения времени их приготовления.

**• СОХРАНЯЙТЕ ПИЩУ СВЕЖЕЙ**

После того, как пища приготовится, переключите температуру в режим размораживания ("Thaw") и скорость вентилятора в режим "Low" (Низкий). Это позволит временно сохранить вашу пищу горячей и свежей до того момента, когда ее надо будет подавать на стол.

**• СДЕЛАЙТЕ ПРОЦЕСС ЧИСТКИ ЕЩЕ БОЛЕЕ БЫСТРЫМ**

Перед приготовлением пищи в аэрогриле, смажьте поверхность решетки маслом. Это упростит последующую очистку аэрогриля от жира и остатков пищи. Вы также можете положить на решетку аэрогриля фольгу или налить немного горячей воды на дно аэрогриля, куда будет капать жир и сок с пищи.

**БОЛЬШИЕ КУСОЧКИ ПИЩИ КЛАДИТЕ НА ЦЕНТР РЕШЕТКИ**

Это необходимо для обеспечения максимальной эффективности прохождения потока горячего воздуха вокруг приготавливаемого продукта, а также для сокращения времени готовки.

Помните, что чем больше масса и объем приготавливаемого продукта, тем больше времени потребуется на его готовку.

**• ВАЖНО! ПРОГРЕВАЙТЕ ВАШ АЭРОГРИЛЬ ПЕРЕД**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ПИЩИ**

• Готовка маленьких кусочков пищи (например, мяса) займет примерно 30-45 минут при высокой скорости ("HIGH") и температуре 260°C (500°F) (в зависимости от размеров кусочков).

• Большинство выпечки готовится на высокой ("HIGH") скорости вентилятора и при температуре 180°C (350°F) и выше.

• Для пищи с хрустящей корочкой (например, пирога) температура приготовления может достигать до 260°C (500°F)

• Овощи можно готовить в фольге (не забывайте добавлять туда минимум 2 чайные ложки воды) при высокой ("HIGH") скорости вентилятора и температуре 260°C (500°F)



- Мягко проваренные овощи – время приготовления: 25-35 минут.
- Сильно проваренные овощи – время приготовления: 35-45 минут.
- Для приготовления риса Вам необходимо добавить 1 стакан воды на 240гр риса.
- Яйца можно варить без добавления воды. Готовка займет приблизительно 8 минут (в смятку) и 10 минут (в крутую). Если Вы достали яйца из холодильника, то на их приготовление потребуется дополнительно 12 минут (8+12 или 10+12 соответственно). Готовьте при высокой ("HIGH") скорости вентилятора и температуре 260°C (500°F)
- Для приготовления картофеля с кожицей сделайте на нем несколько дырочек при помощи вилки и готовьте в аэрогриле 40-45 минут. Для приготовления очищенной картошки также проткните ее вилкой, порежьте на четвертинки, смочите в растительном масле и готовьте в аэрогриле 35-40 минут при высокой ("HIGH") скорости вентилятора и температуре 260°C (500°F)
- Не кладите слишком много продуктов в аэрогриль за один раз, т.к. поток горячего воздуха должен свободно циркулировать вокруг пищи, тем самым обеспечивая ее равномерное приготовление.
- Не кладите в аэрогриль тарелки/посуду/контейнеры, сделанные из стекла или из пластика (включая тару, специально сделанную для микроволновой печи).
- Вы можете использовать тару, сделанную только из металла.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время и способы готовки, описанные в данной инструкции, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей в готовке тех или иных блюд могут отличаться от описанных в данной инструкции.

**ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ ВЫШЕПРИВЕДЕННЫМИ СОВЕТАМИ И ВЫ СМОЖЕТЕ ПОЛНОСТЬЮ НАСЛАДИТЬСЯ ВСЕМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ВАШЕГО АЭРОГРИЛЯ**

## КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В АЭРОГРИЛЕ

### РАЗМОРОЗКА

Разморозку продуктов в аэрогриле следует производить при температуре 65°C ("WASH") и низкой ("LOW") скорости вращения вентилятора, но не выше, в противном случае продукт будет готовиться, а не размораживаться. Время разморозки зависит от количества продукта, например, 1кг мяса размораживается в течении 40 минут, а тесто – около 15 минут. При разморозке можно положить продукт в полиэтиленовый пакет, чтобы в стеклянной чаше не скапливался конденсат, и затем на низкую или двойную решетку.

### ВЫПЕЧКА И ГОТОВКА НА ПАРУ

В аэрогриле температура приготовления необернутых блюд обычно ниже на 15 – 20°C (60-70°F). Обычно, тесто в середине коржа еще влажное, в то время как тесто у стенок уже приготовилось. Поэтому целесообразно использовать специальную форму для выпечки кекса. Небольшие формочки для кекса идеальны для небольшой выпечки.

**Заметка: можно воспользоваться формами для кексов, имеющимися у Вас дома.**

**Время и температура выпечки в аэрогриле:**

ПИЦЦА		СКОРОСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ, МИНУТА
пирожное с орехами		MED (СРЕД)	180°C - 350°F	18-20
булочка с изюмом		HIGH (ВЫС)	205°C - 400°F	10-15
корж для торта		MED (СРЕД)	180°C - 350°F	18-20
батон		LOW (НИЗ)	150°C - 300°F	30-35
хлеб из кукурузы		MED (СРЕД)	180°C - 350°F	18-20
печенье	круглое	MED (СРЕД)	180°C - 350°F	8-10
	закрученное	MED (СРЕД)	180°C - 350°F	10-12

## РУССКИЙ

сдоба	MED (СРЕД)	180°C - 350°F	12-15	
пирог выпечка	с корочкой	HIGH (ВЫС)	205°C - 400°F	8-10
	с начинкой (без корочки)	MED (СРЕД)	180°C - 350°F	25-30
	с начинкой (корочка с 2-х сторон)	MED (СРЕД)	180°C - 350°F	35-40
рулет	MED (СРЕД)	180°C - 350°F	12-15	
хлеб	MED (СРЕД)	180°C - 350°F	25-30	

Время приготовления может слегка варьироваться в зависимости от количества теста.

**Примечание:** время готовки, описанное в данном разделе, носит ознакомительный характер и является приблизительным.

### ГРИЛЬ И ЖАРКА

Температура для жарки и гриля должна быть установлена 235°C (450°F). Пищу необходимо поместить на подставку, не оборачивая. Для того, чтобы приготавливаемая пища находилась ближе к источнику нагрева, используйте высокую решетку. Специи посыпьте на поверхность мяса.

Если рыба или мясо слишком постные, смажьте решетку растительным маслом – это снизит возможность пригорания рыбы/мяса решетке. Для получения румяной корочки обжаривайте с двух сторон. Также обжаривайте с двух сторон, если куски слишком толстые. Тонкие куски можно не переворачивать.

### КОПЧЕНИЕ

Аэрогриль AX 747D позволяет коптить холодным и горячим способом. Горячее копчение производится при температуре 260°C (500°F) при высокой ("HIGH") скорости работы вентилятора. Холодное копчение - при температуре 95°C (200°F) и низкой ("LOW") скорости. Для получения максимально качественного копчения на дно аэрогриля или в пароварку (см. аксессуары) надо насыпать ольховой стружки, слегка смоченной водой (для смачивания возьмите 1/4 стакана) или смазать продукт коптильным препаратом. Достаточно одной горсти стружек, т.к. вес и объем

## РУССКИЙ

продуктов на количество стружек не влияет. Не рекомендуется повторно использовать ольховую стружку.

**Схема копчения:** птица (крылышки), грудинка - на двойную решетку, а ольховую стружку на дно; скумбрия холодного и горячего копчения, сало, кольца кальмара - на низкую решетку, а ольховую стружку в пароварку на двойную решетку.

Выставьте необходимую температуру, время готовки и скорость вращения вентилятора.

**Время и температура копчения в аэрогриле:**

ПИЦЦА		СКОРОСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ, МИНУТА
мясо		HIGH (ВЫС)	235°C - 450°F	50 на 1кг
птица (крылышки)		MED (СРЕД)	235°C - 450°F	25-30
грудинка		LOW (НИЗ)	120°C - 250°F	60
кольца кальмаров		HIGH (ВЫС)	235°C - 450°F	10-15
скумбрия холодного копчения	1 этап	LOW (НИЗ)	65°C - 150°F	15
	2 этап	LOW (НИЗ)	80°C - 175°F	10
скумбрия горячего копчения		MED (СРЕД)	180°C - 350°F	20-30
сало	1 этап	HIGH (ВЫС)	260°C - 500°F	15
	2 этап	LOW (НИЗ)	150°C - 300°F	30

По истечении 15 минут, подождите примерно 8-10 минут.

**Примечание:** время готовки, описанное в данном разделе, носит ознакомительный характер и является приблизительным.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖАРКОГО

Положите алюминиевую фольгу на дно чаши и подогните края во избежание проливания вытекающего из пищи жира.

Поместите пищу на высокую решетку так, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию горячего воздуха. Циркулируемый горячий воздух позволяет готовить мясо "в собственном соку".

**Рекомендация:** руководствуйтесь таблицей времени/температуры по данной инструкции, или инструкциями к обычной плите, вычитая из указанных там значений примерно 25°C (80°F).

### ЖАРКА ЦЕЛОГО ЦЫПЛЕНКА

Тщательно вымойте цыпленка и добавьте желаемые специи. Можно использовать следующие специи: чеснок, черный перец и соль. Перед жаркой дайте цыпленку пропитаться специями несколько часов. Дно чаши необходимо застелить алюминиевой фольгой во избежание проливания вытекающего жира. Установите высокую решетку вверх ногами, чтобы она стала низкой. Установите на неё насадку для приготовления птицы. Насадите цыпленка на эту насадку, так, чтобы цыпленок был в вертикальном положении. Готовьте из расчета примерно 10 минут на каждые 0,5 кг веса при температуре 180°C (350°F) и высокой ("HIGH") скорости работы вентилятора. Для получения поджаристой корочки увеличьте температуру до 235°C (450°F) и готовьте еще 5–10 минут.

### ЖАРКА БОЛЬШИХ КУСКОВ

Положите кусок жировой прослойкой вверх на низкую подставку. По желанию добавьте специи. Время приготовления будет зависеть от величины куска и типа мяса. Для мяса весом 1–1,5 кг установите температуру 180°C (350°F) и высокую ("HIGH") скорость работы вентилятора. Руководствуйтесь следующей таблицей:

ПИЦЦА		ВРЕМЯ, МИНУТА
говядина/жаркое без костей	с кровью	15-20
	средне	20-25
	поджаренный	25-30
говядина/ростбиф/огузок	с кровью	15-20
	средне	20-25
	поджаренный	25-30
бедро с костью, вареное	средне	12-15
свинина/филе (без костей)	поджаренный	20-25
филе с костями	поджаренный	25-30
свинные ребешки	поджаренный	20-25

### СТЕРИЛИЗАЦИЯ

- В чистые банки разложить подготовленные продукты.
- Поставить их в аэрогриль.
- Залить рассолом или сиропом так, чтобы продукты были покрыты полностью.
- Накрыть банки крышками.
- Включить аэрогриль, установив необходимые параметры стерилизации, в соответствии со стерилизуемым продуктом
- Достать банки, закатать их крышками.

**Примечание: Не используйте крышки с резинками при температуре выше 120°C (250°F)**

В аэрогриле значительно выше качество стерилизации, так как точка кипения воды за счет более высокого давления значительно выше (140°C - 284°F), чем в традиционной консервации. Поэтому время приготовления меньше примерно на 30%, чем в обычных условиях. Если в обычных условиях Вы готовите, к примеру, варенье 40 минут, то в аэрогриле достаточно примерно 2/3 этого времени (25-30 минут).

**РЕЦЕПТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД ОТ ШЕФ-ПОВАРА КОМПАНИИ "ВЕС ЭЛЕКТРИК"**

**Язык говяжий/свиной запеченный**

Температура на панели управления °C (°F) - 235 (450), 205 (400)  
Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")  
Время приготовления (мин) - 25

Примечание - 250гр языка, нарезать поперек на 5 кусков, промыть, слегка подсолить, поперчить, положить на низкую решетку на 15 мин при 235°C (450°F) и высокой скорости циркуляции воздуха и 10 мин при 205°C (400°F) и средней скорости циркуляции воздуха. Подать со сметаной - 4 ст.л.

**Люля-кебаб из баранины/говядины на шпажках**

Температура на панели управления °C (°F) - 205 (400)  
Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")  
Время приготовления (мин) - 25

Примечание - 200гр баранины, 1 луковица очищенная, соль - 1ч.л., ч.перец – 0,5ч.л. Мясо и лук пропустить через мясорубку, подсолить, поперчить, перемешать сформовать 4 колбаски, нанизать на шпажки, положить на низкую решетку на 15 мин при высокой скорости циркуляции воздуха и 10 мин при средней скорости циркуляции.

**Шашлык из говядины/свинины**

Температура на панели управления °C (°F) - 235 (450), 205 (400)  
Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")  
Время приготовления (мин) - 25

Примечание - 200гр филейной части нарезать на кусочки по 30гр и замариновать. Для маринада: 1 лук очистить, нашинковать; 1 лимон нарезать тонкими кружочками и смешать в эмалированной посуде с мясом. Добавить 1ч.л. соли, 1ч.л. ч.перца и оставить на холод на 2 часа. Затем нанизать на шпажки и положить на низкую решетку при 235°C (450°F) и высокой скорости циркуляции воздуха на 15 мин, и 10 мин при 205°C (400°F) и средней циркуляции. При подаче сбрызнуть лимонным соком.

**Отбивная свинина**

Температура на панели управления °C (°F) - 235 (450), 205 (400)  
Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")  
Время приготовления (мин) - 20

Примечание - кусок шейной части весом 100гр, толщиной 1 - 1,5см слегка отбить, подсолить, поперчить, обжарить на низкой решетке 10 мин при 235°C (450°F) и высокой скорости циркуляции воздуха и еще 10 мин при 205°C (400°F) и средней циркуляции воздуха.

**Биточки по-домашнему**

Температура на панели управления °C (°F) - 205 (400)  
Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")  
Время приготовления (мин) - 20

Примечание - 200гр мясного фарша, сало-шпик – 50гр, ломоть белого хлеба, 1/2 очищенного лука, 2 зубца чеснока, 1ч.л. соли, 0,5ч.л. ч.перца. Все это, кроме соли и перца пропустить через мясорубку и перемешать, налить 0,5ст. воды, посолить, поперчить, перемешать. Сформовать кругло-приплюснутые биточки толщиной 2 - 2,5см - 4 шт. Панировать в сухарях, положить на низкую решетку и жарить 10 мин при высокой и 10 мин при средней скорости циркуляции воздуха.

**Котлеты домашние**

Температура на панели управления °C (°F) - 205 (400)  
Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")  
Время приготовления (мин) - 20

Примечание - 200гр мясного фарша, сало-шпик – 50гр, ломоть белого хлеба, 1/2 очищенного лука, 2 зубца чеснока, 1ч.л. соли, 0,5ч.л. ч.перца. Все это, кроме соли и перца пропустить через мясорубку и перемешать, налить 0,5ст. воды, посолить, поперчить, перемешать. При формировании концы котлет необходимо заострить. Панировать в сухарях, положить на низкую решетку и жарить 10 мин при высокой и 10 мин при средней скорости циркуляции воздуха.

**Зразы с сыром**

Температура на панели управления °C (°F) - 205 (400)  
Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")

## РУССКИЙ

Время приготовления (мин) - 20

Примечание - 200гр мясного фарша, сало-шпик – 50гр, ломоть белого хлеба, 1/2 очищенного лука, 2 зубца чеснока, 1ч.л. соли, 0,5ч.л. ч.перца. Все это, кроме соли и перца пропустить через мясорубку и перемешать, налить 0,5ст. воды, посолить, поперчить, перемешать. В центр каждого изделия положить кусочек сыра /20гр/, придать овально-приплюснутую форму. Положить на низкую решетку и жарить 10 мин при высокой и 10 мин при средней скорости циркуляции воздуха.

### Зразы с грибами

Температура на панели управления °C (°F) - 205 (400)

Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 20

Примечание - 200гр мясного фарша, сало-шпик – 50гр, ломоть белого хлеба, 1/2 очищенного лука, 2 зубца чеснока, 1ч.л. соли, 0,5ч.л. ч.перца. Все это, кроме соли и перца пропустить через мясорубку и перемешать, налить 0,5ст. воды, посолить, поперчить, перемешать. В центр каждого изделия положить нарубленные грибы /1ст. ложку/ на 1 изделие. Положить на низкую решетку и жарить 10 мин при высокой и 10 мин при средней скорости циркуляции воздуха.

### Шницель рубленый

Температура на панели управления °C (°F) - 205 (400)

Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 20

Примечание - 200гр мясного фарша, сало-шпик – 50гр, ломоть белого хлеба, 1/2 очищенного лука, 2 зубца чеснока, 1ч.л. соли, 0,5ч.л. ч.перца. Все это, кроме соли и перца пропустить через мясорубку и перемешать, налить 0,5ст. воды, посолить, поперчить, перемешать. Сформовать кругло-приплюснутые биточки толщиной 2 - 2,5см - 4 шт. Панировать в сухарях положить на низкую решетку и жарить 10 мин при высокой и 10 мин при средней скорости циркуляции воздуха.

### Колбаски жаренные

Температура на панели управления °C (°F) - 235 (450), 205 (400)

## РУССКИЙ

Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 25

Примечание - готовят фарш как для биточков по-домашнему, но без добавления хлеба и чеснока. Набивают фаршем промытые оболочки бараньих или свиных кишок, перевязывают ниткой кишку длиной 7 - 8см. Жарят на низкой решетке 15 мин при 235°C (450°F) и высокой циркуляции и 10 мин при 205°C (400°F) и средней циркуляции горячего воздуха.

### Колбаски охотничьи жаренные

Температура на панели управления °C (°F) - 235 (450), 205 (400)

Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 25

Примечание - готовят фарш как для биточков, но без хлеба, пропуская мясо и шпик через крупную решетку мясорубки. Формуют колбаски как в рецептуре «Колбаски жаренные». Жарят 15 минут на низкой решетке при 235°C (450°F) и высокой циркуляции воздуха и 10 минут при 205°C (400°F) и средней циркуляции воздуха.

### Цыпленок - барбекю

Температура на панели управления °C (°F) - 260 (500), 235 (450)

Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 30

Примечание - цыпленок весом 600гр, промыть, распластать, подсолить, поперчить, разложить спинкой к низу на низкую решетку, жарить 15 мин при 260°C (500°F) и высокой циркуляции и еще 15 мин при 235°C (450°F) и средней циркуляции воздуха.

### Печень - барбекю

Температура на панели управления °C (°F) - 205 (400), 180 (350)

Скорость циркуляции воздуха - средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 15

Примечание - 200гр печени, промыть, очистить от пленки, нарезать на кусочки по 40гр, подсолить слегка, поперчить, нанизать на шпажку и положить на низкую решетку. Жарить 5 мин при 205°C (400°F) и еще 10 мин при 180°C (350°F) на средней скорости.

## РУССКИЙ

### Сердце свиное - барбекю

Температура на панели управления °C (°F) - 235 (450)

Скорость циркуляции воздуха - средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 20

Примечание - 2 сердца промыть, нарезать на кусочки по 40гр, подсолить слегка, поперчить, нанизать на шпажки и положить на низкую решетку. Жарить 10 мин на одной стороне и 10 мин на другой стороне.

### Манты печеные

Температура на панели управления °C (°F) - 205 (400)

Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 25

Примечание - 200гр баранины, 40гр курдючного сала, 1 луковица, 2ч.л. соли, перец - 0,5ч.л., 1 стакан муки, 1 стакан воды, 3ст. л. сметаны. Готовится фарш из баранины, курдючного сала, лука с добавлением 1гр соли и перца. Замешивается тесто из муки, воды и 1гр соли. После «созревания» из теста формируются тонкие лепешки диаметром 10 - 12см и в центр кладут фарш по 1ст. л. и края теста защипляются. Готовые манты кладут на низкую решетку, предварительно на дно чаши аэрогриля наливают 1ст. кипящей воды. Варят 10 мин при высокой и 15 мин – при средней циркуляции воздуха. Подают манты со сметаной.

### Жаркое по-домашнему

Температура на панели управления °C (°F) - 260 (500), 205 (400)

Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH"), средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 35

Примечание - 200гр говядины духовой нарубленной по 30 - 40гр, 30гр бараньего внутреннего сала, 1 нашинкованная луковица, 1 помидор или 0,5ст.л. томат-пюре, 1ч.л. соли, 0,5ч.л. черного перца. На сковороде вытапливают нарезанное внутреннее сало до шкварок, на низкую решетку устанавливают металлическую посуду и в нее наливают содержимое сковородки. Жарят 5 мин при 260°C (500°F) и высокой циркуляции воздуха, добавляют подсолненное мясо, лук и продолжают жарить 10 мин, добавляют нарезанный помидор, мешают и продолжают жарить еще 5 минут. Перемешивают, перчат и жарят 15 минут при средней циркуляции

## РУССКИЙ

воздуха и температуре 205°C (400°F)

### Голубцы домашние

Температура на панели управления °C (°F) - 205 (400)

Скорость циркуляции воздуха - средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 30

Примечание - мясо говядины – 200гр, шпик – 50гр, рис 1/4 стакана, лук – 2шт, 2ст.л. – растительного масла, соль - 1,5ч.л., черный перец - 0,5ч.л., лавровый лист, сметана – 2ст.л. Мясо промыв, нарезать по 30гр, лук очистив, промыв нарезать соломкой. На сковороде нагреть растительное масло и обжарить лук. Приготовить фарш из мяса, шпика и лука и перемешать с припущенным рисом, добавить соль, перец и перемешать. Бланшировать 4 капустных листа в них завернуть фарш и уложить на низкую решетку. На дно чаши аэрогриля налить 1ст. кипящей воды. 15 минут варить на одной и 15 – на другой стороне. Подавать со сметаной.

### Булочка из дрожжевого теста печеные

Температура на панели управления °C (°F) - 180 (350)

Скорость циркуляции воздуха - средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 11

Примечание - мука 1сорта – 1стакан, сахар 1/4 стакана, маргарин сливочный 1ст.л., яйцо – 1шт, соль – 0,5ч.л, дрожжи 1ч.л., ванилин, вода – 100гр Тесто готовят опарным способом. Из готового теста формируют 5 булочек и раскладывают на высокую решетку через 5 минут переворачивают.

### Пироги с сыром и грибами печеные/слоеное тесто/

Температура на панели управления °C (°F) - 180 (350)

Скорость циркуляции воздуха - средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 30

Примечание - мука в/с – 1стакан, маргарин – 2ст.л., соль – 0,5ч. л., вода – 1/3 стакана. Для начинки - грибы 2ст.л., сыр – 50гр, соль 0,5ч.л., лук репчатый 1шт. Замешивают пресное тесто из муки, воды, соли и слоят разогретым маргарином и кладут тесто в полиэтиленовый пакет и хранят 1 час в холодильнике. Готовят начинку, измельчив грибы и нарезав мелко сыр и смешав с нарубленным луком, подсолив. Слоеное тесто нарезают на квадраты

## РУССКИЙ

5x5 см, раскатывают в тонкий квадрат размером 15x15см, в центр кладут по 1ст.л. начинки и сворачивают в конверт, зажав края. Выпекают на низкой решетке.

### **Пироги с творогом печеные /слоеное тесто/**

Температура на панели управления °C (°F) - 180 (350)

Скорость циркуляции воздуха - средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 30

Примечание - мука в/с – 1стакан, маргарин – 2 ст.л., соль – 0,5ч. л., вода – 1/3 стакана. Для начинки - грибы 2ст.л., сыр – 50гр, соль 0,5ч.л., лук репчатый - 1шт. Замешивают пресное тесто из муки, воды, соли и слоят разогретым маргарином и кладут тесто в полиэтиленовый пакет и хранят 1 час в холодильнике. Начинку готовят растирая 4ст.л. творога с 1ст.л. сахара песка и взбивают, добавив 1ст.л. воды. Аналогично раскатывают и начиняют, сворачивают, зажав края выпекают на низкой решетке.

### **Картофель запеченный с кусочками сала**

Температура на панели управления °C (°F) - 180 (350)

Скорость циркуляции воздуха - средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 25

Примечание - два картофеля очищают, моют и нарезают кружками высотой 8мм. Делают насечки, поверхность слегка подсаливают и на каждый кружок кладут по кусочку сала. В положении – сало наверху, укладывают на пароварку.

### **Тыква запеченная**

Температура на панели управления °C (°F) - 180 (350)

Скорость циркуляции воздуха - средняя ("MED")

Время приготовления (мин) - 20

Примечание - 1/4 тыквы промытой с кожицей без семян нарезать на куски по 100гр На поверхность мякоти тыквы каждого куса насыпать по 0,5ч.л. сахара песка. Уложить куски на поверхности пароварки и запечь.

### **Картофель жареный во фритюре**

Температура на панели управления °C (°F) - 260 (500)

Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH")

## РУССКИЙ

Время приготовления (мин) - 15

Примечание - 4шт картофеля промывают и очищают, нарезают тонкими брусочками. В сковороде нагревают 2 стакана растительного масла до 150°C (300°F) и выливают его в предварительно разогретую чашу аэрогриля, куда опускают небольшими порциями картофель и обжаривают до светло-золотистого цвета, и вынимают.

### **Пончики жаренные во фритюре**

Температура на панели управления °C (°F) - 260 (500)

Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH")

Время приготовления (мин) - 10

Примечание - готовят густое сметанообразное дрожжевое тесто, и жарят небольшими порциями по одной ложке в большом количестве разогретого растительного масла, как при жарке картофеля во фритюре.

### **Пастеризация засоленных огурцов/консервация в стеклянных банках**

Температура на панели управления °C (°F) - 260 (500)

Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH")

Время приготовления (мин) - 30

Примечание - засоленные огурцы уложить в 2-х литровую банку с несколькими дольками чеснока, веточками укропа и залить кипящим огуречным рассолом и поместить на дно чаши аэрогриля и пастеризовать, прокипяченными крышками закрутить банки и перевернуть их вверх дном.

### **Пастеризация засоленных помидоров/консервация в стеклянных банках**

Температура на панели управления °C (°F) - 260 (500)

Скорость циркуляции воздуха - высокая ("HIGH")

Время приготовления (мин) - 30

Примечание - засоленные помидоры уложить в 2-х литровую банку с несколькими дольками чеснока, веточками укропа и залить кипящим огуречным рассолом и поместить на дно чаши аэрогриля и пастеризовать, прокипяченными крышками закрутить банки и перевернуть их вверх дном.

**СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ**

РУССКИЙ

# ЗАМЕТКИ

РУССКИЙ

# ЗАМЕТКИ