

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ (АЭРОГРИЛЬ)

МСО-1507



MYSTERY
HOME



Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY. Мы рады предложить Вам изделия разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нашего изделия.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

Внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации печи и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании печи.

Комплектация.....	2
Указания по технике безопасности	3
Установка и подключение.....	4
Основные преимущества	5
Описание печи.....	6
Эксплуатация печи	6
Практические советы и рекомендации	7
Полезные и оригинальные рецепты	8
Чистка и уход.....	18
Технические характеристики.....	19

Комплектация

Крышка печи с нагревателем	1 шт
Стеклянная чаша	1 шт
Подставка	1 шт
Нижняя решетка.....	1 шт
Верхняя решетка.....	1 шт
Щипцы	1 шт
Расширительное кольцо.....	1 шт
Упаковочная тара	1 шт
Инструкция по эксплуатации	1 шт
Гарантийный талон	1 шт

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Убедитесь в том, что напряжение, указанное на печи, соответствует напряжению электросети. Требуемое напряжение указано на информационном стикере печи. Для печи рекомендуется использовать отдельную цепь электропитания. Напряжение электропитания – 220 В / 50 Гц переменного тока с использованием в распределительной сети плавкого предохранителя номиналом не ниже 16 А или автоматического выключателя того же номинала.

- Печь предназначена только для приготовления и разогрева пищи в домашних условиях. Использование печи по иному назначению может привести к травмам или повреждению имущества. Не используйте ее для сушки белья, бумаги и других непищевых продуктов.
- Не оставляйте печь без присмотра во время эксплуатации. Использование чрезмерно высокой мощности работы или выбор слишком продолжительного времени приготовления пищи может привести к перегреванию продуктов и, как следствие, их возгоранию.
- Не позволяйте детям использовать печь без Вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи печи без присмотра.
- Не используйте печь, если сетевой шнур, крышка или чаша имеют повреждения.
- Если печь неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно, обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Для приготовления или разогрева в печи используйте только специальную термостойкую посуду.
- В случае возгорания внутри печи немедленно отключите печь от электросети.

Ни в коем случае не используйте воду для тушения огня!

- Для удаления загрязнений с поверхности дверцы и внутренней поверхности печи используйте только мягкие, неабразивные моющие средства, губку или мягкую ткань.
- Регулярно производите очистку крышки нагревателя и стеклянной чаши печи от жира и остатков продуктов. Рекомендуется содержать печь в чистоте.
- Если сетевой шнур поврежден, во избежание несчастного случая он должен быть заменен работником сервисного центра.

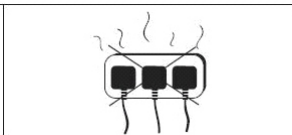
При эксплуатации печи соблюдайте следующие меры безопасности:

1. Не храните воспламеняющиеся предметы в печи, например, бумагу, рецепты и т. п.
2. Используйте посуду для печи согласно инструкции:
 - не используйте пластиковые контейнеры для приготовления
 - вынимайте продукты из бумажной и пластиковой упаковки перед применением
3. **Во время работы стеклянная чаша разогревается до высоких температур. Не прикасайтесь к ней во время работы!**
4. Для извлечения посуды из печи используйте толстые рукавицы и щипцы-ухваты.

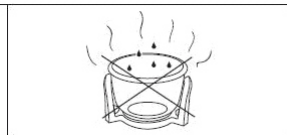
5. При приготовлении пищи в печи нахождение рядом детей без присмотра нежелательно.
6. Не наливайте воду в еще не остывшую чашу после приготовления.
7. Не используйте стеклянную чашу как посуду для приготовления блюд на плите.



Прикасаться руками к крышке или стеклянному контейнеру во время работы прибора



Перегружать электророзетку



Наливать воду в еще не остывший после использования контейнер

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

1. Убедитесь, что печь не повреждена. В случае обнаружения каких-либо повреждений не используйте эту печь.
2. Выньте из печи весь упаковочный материал.
3. Установите печь на твердую горизонтальную поверхность, которая выдержит вес печи. Данная печь не предназначена для встраивания в кухонную мебель.
4. Не ставьте печь рядом с другими источниками тепла или легко воспламеняющимися предметами.
5. Не ставьте на печь какие-либо предметы. Со всех сторон к ней должен быть обеспечен доступ воздуха для вентиляции.
6. Не закрывайте вентиляционные отверстия печи и не накрывайте крышку полотенцами или другими предметами.
7. Всегда используйте подставку для стеклянной чаши во время приготовления во избежание нагрева поверхности.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

- Печь должна быть заземлена.
- Во избежание повреждения проводки перед подключением проконсультируйтесь со специалистом, так как необходимо учитывать максимальную потребляемую мощность печи.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь.

Никогда не вынимайте вилку из розетки электросети, дергая за сетевой шнур!

Не опускайте шнур и вилку в воду или какую-либо жидкость!

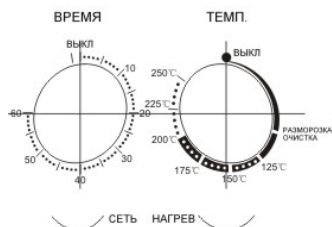
ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ДАННОЙ ПРОДУКЦИИ

- Многофункциональность: Благодаря широкому диапазону используемых температур от 100°C до 250°C конвекционная печь MYSTERY MCO-1507 с галогеновым нагревательным элементом может выполнять функции гриля, духовки, рисоварки, тостера, кастрюли для тушения, стерилизатора, сковороды для жарки, хлебопечки, пароварки, сушилки для фруктов и овощей.
- Быстрое приготовление здоровой пищи: Для равномерного и быстрого приготовления пищи в духовых профессиональных шкафах применяется конвекция, которая представляет собой встроенные в боковую стенку духового шкафа вентилятор, обеспечивающий циркуляцию горячего воздуха. Аэрогриль имеет ряд преимуществ перед духовым шкафом с конвекцией. В аэрогриле используется большая круглая чаша с вентилятором, вмонтированным в крышку с нагревателем. Поток горячего воздуха движется сверху вниз и проникает в пищу, затем возвращается обратно к вентилятору. В результате создается мощная циркуляция горячего воздуха, и пища прогревается быстро, со всех сторон, равномерно распределяя полученное тепло. При приготовлении мяса, рыбы, или птицы, жир и масло вытапливаются и стекают на дно стеклянной чаши. Поджаренная, аппетитная корочка на мясе или птице образуется со всех сторон, а внутри мясо остается сочным и приготовленным. В результате такого приготовления пища получается вкусной, прожаренной и с низким содержанием жира и холестерина, что сказывается благотворно на здоровье.
- Экономия времени и энергии: в стеклянной чаше аэрогриля пища приготавливается за счет обдува горячим воздухом со всех сторон. Благодаря компактному размеру и мощному вентилятору для приготовления пищи требуется меньше электроэнергии, так как нагреватель включается только для разогрева до нужной температуры, поддерживаемой термостатом. Сравнительные исследования показали, что таким образом экономится до 20% электроэнергии по сравнению с традиционной электрической или микроволновой печкой с грилем и конвекцией.
- Удобство использования: Аэрогриль имеет очень простое управление. Вы просто устанавливаете таймер приготовления нужной вам пищи, исходя из таблицы, требуемую температуру, после чего помещаете внутрь чаши пищу. Аэрогриль не требует дорогостоящего монтажа как обычная кухонная духовка. Чаша гриля сделана из запатентованного термостойкого стекла, что позволяет наблюдать процесс приготовления от начала и до конца.
- Удобство чистки: стеклянная чаша легко моется любыми средствами для посуды. Чтобы облегчить последующую после приготовления чистку, налейте перед приготовлением на дно чаши небольшое количество воды, чтобы жир и сок стекал в воду и не пригорал к стенкам чаши. После того как остынет крышка с нагревателем, протрите ее влажной губкой или тряпкой с моющим средством или мылом.

ОПИСАНИЕ АЭРОГРИЛЯ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ АЭРОГРИЛЯ

1. Соберите аэрогриль, опустив стеклянную чашу в пластиковое основание, и установите его на ровной, устойчивой поверхности.
2. Выберите подходящую решетку для приготовления, исходя из продукта для приготовления, и установите ее на дно стеклянной чаша. Выложите на решетку заранее приготовленные продукты.

Обязательно оставьте небольшое расстояние между продуктом и стенками чаши и нагревателя, чтобы исключить пригорание и обеспечить полноценную конвекцию.

3. Закрепите крышку контейнера и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электрической сети. Вы можете выбрать режим приготовления блюда либо сами, выставив требуемую температуру и время.

4. Управление работой аэрогриля осуществляется с помощью рукояток времени и температуры.
5. На ТАЙМЕРЕ Вы можете задать время работы аэрогриля продолжительностью от 1 до 60 минут. Желаемую длительность кулинарной обработки продукта устанавливают, повернув рукоятку таймера по часовой стрелке до нужного значения времени.
6. Опустите ручку на крышке и поверните регулятор температуры на нужную величину. Затем поверните регулятор времени приготовления на нужное время. Аэрогриль не будет работать если ручка крышки поднята, так как это является системой безопасности.
7. Нагревательный элемент включится и вентилятор начнет обдувать и готовить продукт. Периодически нагреватель будет выключаться, когда достигнет заданной температуры, и как только температура начнет падать, то сразу включится снова. Циркуляция воздуха будет постоянной во время всего процесса приготовления.
8. Во время работы аэрогриля возможно приостановить процесс приготовления открыванием крышки, чтобы положить, либо вынуть, дополнительные продукты. Процесс продолжится после того, как крышка будет закрыта, и ручка будет опущена вниз.
9. Для стерилизации продуктов или посуды можно использовать аэрогриль, установив таймер на 10-12 минут при температуре от 130 до 150 градусов. Данная функция полезна при консервации овощей, чтобы обработать стеклянную тару перед тем как закатывать крышки, либо для дополнительной очистки детской керамической или стеклянной посуды.
10. Используя кухонные рукавицы или щипцы, которые идут в комплекте с грилем, извлеките из чаши решетку с готовым продуктом.
11. Для приготовления объемных продуктов (большая курица, баранья или свиная ножка), либо для стерилизации банок для заготовок, используйте расширительное кольцо, которое идет в комплекте с печкой.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- 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.
- Время приготовления, указанное в этом руководстве, следует принимать как приближенное, а вы уже можете корректировать по своему усмотрению в зависимости от размеров продуктов, а также предпочтений по степени готовности.
- Наблюдать за процессом приготовления можно сквозь вернее стекло крышки. Помните, что мясо лучше жарить медленно, и тогда оно станет мягким и сочным. Для этого рекомендуем начинать приготовление мяса с высокой температуры, чтобы образовалась корочка, герметизирующая мясо. Затем можно снижать температуру, вплоть до завершения приготовления. Таким образом вы получите пропеченное, сочное мясо или курицу с ароматной и хрустящей корочкой.
- Для наилучшего эффекта от приготовления рекомендуем предварительно прогреть аэрогриль. Предварительный разогрев очень важен при приготовлении на гриле и сухом жарении. Также этот разогрев ускоряет выпечку и обжаривание. При этом поджаристая корочка, герметизирующая мясо, образуется быстрее.

НЕКОТОРЫЕ КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

Выбор продуктов:

Мясо:

Говядина - Выбирайте сочное красное мясо с мелковолокнуистой структурой и небольшими прослойками жира.

Баранина - Выбирайте постное мясо. Оно должно быть мягким, розовато-красным и мелковолокнуистым.

Свинина - Выбирайте постное мясо. Оно должно быть бледно-розовым, мелковолокнуистым и свежим.

Рыба:

Целиком - Выбирайте только свежую рыбу с прозрачными выпуклыми глазами и ярко-красными жабрами - это верный признак свежести. Чешуя тоже должна быть блестящей и чистой, без слизи. Рыба должна быть свежей на вид и пахнуть морем. Мясо рыбы должно быть упругим и пружинить при нажатии.

Филе - Выбирайте только плотное филе, приятно пахнущее морем. Филе не должно быть вялым, мягким и давать воду при нажатии на него.

Птица: Выбирайте только свежую птицу (на вид и на запах).

Овощи:

Выбирайте яркие, спелые фрукты, не битые и без пятен. Овощи должны быть твердыми и яркими. Старайтесь избегать овощей, плотно упакованных в целлофановую пленку - они быстро портятся. Никогда не используйте в пищу вялые или мягкие овощи.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ И СЕРВИРОВКА СТОЛА

Подготовка продуктов

Тщательная подготовка продуктов способствует приготовлению вкусной и здоровой пищи. Не забывайте удалять с мяса излишек жира. Очистите и порежьте овощи или другой гарнир. Всегда используйте только свежие мясо и овощи. Не забывайте, что каждое блюдо требует своего времени приготовления. Когда несколько блюд готовятся одновременно, это следует рассчитывать заранее.

Сервировка стола

Вот несколько советов, как украсить стол и придать обычным блюдам праздничный вид.

Нарезанный свежий хлеб положите в корзинку, выстланную яркими салфетками. Подавайте вместе с маслом или маргарином, тертым сыром, чесночной солью или Вашей любимой приправой.

Мясные блюда выглядят более привлекательно, если их подавать на больших блюдах, украшенных свежей зеленью петрушки, колечками моркови и «розочками» из свежего редиса.

Подавайте соусы в красивой фарфоровой или стеклянной посуде с ложкой внутри.

ПОЛЕЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АЭРОГРИЛЕ

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С АПЕЛЬСИНОМ

6-8 порций, мариновать 4-8 часов, время приготовления 25 минут

- 1,2 кг свиных ребрышек
- *Маринад: 2 апельсина*
2 столовых ложки меда
1 столовая ложка лимонного сока
1 столовая ложка любого кисло-сладкого соуса
1 столовая ложка соевого соуса
соль и перец по вкусу

Первый этап:

Разрезать ребрышки на порции, отложить в сторону.

Второй этап:

Приготовить маринад: на самой мелкой терке натереть кожуру одного апельсина и ссыпать ее в кастрюлю. Туда же выжать сок обоих апельсинов и добавить мед, лимонный сок, кисло-сладкий и соевый соусы. Довести до кипения на медленном огне. Периодически помешивая готовить маринад в течение 10 минут. Затем хорошо остудить.

Третий этап:

Вылить маринад на ребрышки, накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Четвертый этап:

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Снять маринад с ребрышек и сохранить его для дальнейшей поливки. Положить ребрышки прямо на решетку.

Готовить 10 минут при температуре 200°C. Каждые 5 минут поливать ребрышки оставшимся маринадом.

ЧЕСНОЧНЫЕ ТОСТЫ

4 порции, время приготовления 6 минут

- 1 французская или итальянская булка
- 0,5 стакана сливочного масла комнатной температуры
- 2 столовых ложки тертого сыра пармезан
- 2 зубца чеснока, очищенных и мелко порезанных, соль и перец по вкусу

Первый этап:

Порезать булку по диагонали на куски толщиной около 2,5 см.

Второй этап:

Тщательно смешать масло, сыр-пармезан, чеснок, соль и перец. Получившуюся смесь на-

нести на одну из сторон нарезанной булки.

Третий этап:

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю, положить 4-5 кусков булки прямо на решетку. Готовить 6 минут при температуре 225°C. Куски булки должны стать золотисто-коричневыми. Повторите процедуру с оставшимися кусками булки. Для «травяных хлебцев» вместо чеснока добавьте в масло 2 столовых ложки нарезанной зелени петрушки, базилика или розмарина.

ПРЯНЫЕ КРЫЛЫШКИ

6 порций, маринование минимум 30 минут, время приготовления 30 минут

- 1,2 кг куриных крылышек
 - *Маринад: 0,5 стакана соевого соуса, 0,5 стакана растительного масла, 1 столовая ложка острого масла чили*
- 1 большой зубец чеснока, мелко порезанный*

Первый этап:

Приготовьте маринад: Смешать в большой кастрюле соевый соус, масло, масло чили и чеснок. Положить туда же куриные крылышки и перемешать. Поставить в холодильник минимум на 30 минут.

Второй этап:

Установите обе решетки в стеклянную кастрюлю. Слейте маринад из крылышек. Разместите крылышки прямо на решетках - поровну, на верхней и на нижней. Готовьте 10 минут при температуре 225°C. Затем еще 10 минут при температуре 200°C. Выньте верхнюю решетку с крылышками и готовьте оставшееся еще 10 минут при температуре 200°C.

ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА ИЛИ ЦЫПЛЕНОК В ФОЛЬГЕ

4-6 порций, маринование минимум 50 минут, время приготовления 25 минут

- 500 г куриного мяса, 1 ст. ложка десертного вина или ликера, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 ч. ложки крахмала, 1/4 ч. ложки молотого перца, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки соевого соуса, 1 морковь, 50 г свежих или консервированных грибов, по 3 ст. ложки соцветий цветной капусты и брокколи, фольга

Натереть морковь на крупной терке, мелко нарезать чеснок и грибы. Кусочки курицы обвалять в крахмале, смешать все остальные компоненты и опустить в них мясо. Поставить в холодильник на час. На середину листа фольги выложить овощи из маринада, сверху положить мясо. Завернуть фольгу так, чтобы не вытек сок. Запекать 25 мин при 180 °C.

КУРИЦА, ПЕЧЕНАЯ С ПИВОМ

4-6 порций

- 1 курица (примерно 1 кг), 0,5 стакана пива, черный молотый перец и соль по вкусу

Подготовленную тушку курицы натереть снаружи и внутри перцем и солью. На дно аэро-

гриля налить пиво разогреть печь до 200 С. Положить курицу на низкую решетку и запекать ее в течении 40-45 мин 200 С. Затем курицу перевернуть и печь еще 15-18 мин при том же режиме.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ЗЕЛЕНЬЮ

- 1 охлажденная тушка курицы (весом 1 кг), 50 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея, 20 г корня сельдерея, 1 морковь, черный молотый перец и соль по вкусу

Тушку курицы тщательно промыть изнутри и снаружи холодной водой, удалить все излишки жира. Зелень промыть, обсушить и очень мелко нарубить, морковь и корень сельдерея очистить и также мелко нарубить. Все смешать, добавить по вкусу соль и перец, нафаршировать подготовленную курицу, отверстие зашить ниткой. Тушку натереть солью и запекать на средней решетке 1 ч при температуре 250 С. Перед подачей нитку нужно удалить.

КУРИЦА С ЯБЛОКОМ И ЛИМОНОМ

- 1 курица (весом около 1 кг), 2-3 кислых яблока, 1 лимон, черный молотый перец и соль по вкусу

Лимон нарезать тонкими ломтиками. У яблока вырезать середину и нарезать тонкими дольками. Курицу выпотрошить, подсушить полотенцем, посолить и поперчить снаружи и изнутри. Выложить тушку изнутри лимоном, заполнить подготовленными яблоками. Курицу зашить. Жарить в аэрогриле 35 мин при 205 С, затем еще 10 мин при 250 С до появления золотистой корочки.

КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ

- 1 курица (весом около 1 кг), по 50 г кураги и изюма без косточек, 30 г ядер грецких орехов, 1 головка репчатого лука, 100 г риса, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу

Курагу замочить на 1 ч. Изюм тщательно промыть. Рис отварить. Орехи мелко нарубить. Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить курагу, изюм, орехи и тоже немного обжарить вместе с луком. Добавить в смесь отварной рис и хорошо перемешать. Посолить и поперчить. Курицу подготовить, начинить рисовой смесью. Отверстие зашить. Сверху тушку натереть солью и перцем. Можно обмазать смесью растительного масла и меда. Запекать на низкой решетке 40 мин при 250 С. Подавать, украсив свежей зеленью.

ФИЛЕ-ГРИЛЬ

4 порции, время приготовления (полусырое) 8-10 минут, (средней готовности) 10-12 минут, (хорошо прожаренное) 12-14 минут

- 1 кусок мясного филе до 2,5 см толщиной, 2 зубца чеснока, очищенные и раздавленные, соль и перец по вкусу

Первый этап:

Натереть обе стороны филе чесноком, солью и перцем, отложить в сторону.

Второй этап:

Используйте высокую решетку, так чтобы филе находилось в верхней части стеклянной кастрюли. Положите филе прямо на решетку. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 250°C.

«ФИЛЕ-МИНЬОН «-ГРИЛЬ

4 порции, время приготовления (полусырое) 8-10 минут, (средней готовности) 12 минут, (хорошо прожаренное) 14 минут

- 4 филе-миньона до 2,5 см толщиной
- 1 столовая ложка растительного масла, соль и перец по вкусу

Первый этап:

Смазать филе маслом. Добавить соль и перец. Отложить в сторону.

Второй этап:

Вставьте высокую решетку в стеклянную кастрюлю. Положите филе прямо на решетку. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 250°C.

ОТБИВНАЯ БЕЗ КОСТИ

6 порций, время приготовления (полусырая) 1 час 40 минут, (средней готовности) 1 час 50 минут, (хорошо прожаренная) 2 часа

- Отбивная 1,6 кг без кости, перевязанная, соль и перец по вкусу

Первый этап:

Хорошо натрите отбивную солью и перцем.

Второй этап:

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить отбивную прямо на решетку. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 175°C. После готовности выключить подогрев и держать отбивную в аэрогриле еще 10 минут, затем порезать и подать.

БАРБЕКЮ ИЗ ГОВЯДИНЫ «WESTERN»

4-6 порций, маринование минимум 4 час, лучше - оставить на всю ночь, время приготовления 1 час 20 минут

- 0,5-1 кг небольших кусочков филе или грудинки без косточек
- Маринад: 0,5 стакана яблочного уксуса, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовых ложки сухого лука или 1 небольшая тонко порезанная луковица, 1 столовая ложка приправы перец с лимоном, 0,5 стакана консервированного томатного соуса
- Соус барбекю: остаток маринада

1 стакан консервированного томатного соуса 0,5 стакана, концентрированного соуса барбекю 1 столовая ложка, коричневого сахара соль по вкусу

Первый этап:

В стеклянной посуде примерно 25х35 см смешать ингредиенты маринада. Положить в маринад говядину и перемешать. Закрыть крышкой и убрать на ночь в холодильник.

Второй этап:

Расстелить кусок толстой фольги размером примерно 35х50 см. Вынуть мясо из маринада и уложить его на фольгу. Вылить на мясо примерно 0,3 стакана маринада. Соединить вместе длинные концы фольги, затем - короткие до получения «запечатанного конверта».

Третий этап:

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить фольгу с мясом прямо на решетку. Готовить 10 минут при температуре 250°C. Затем готовить 1 час при температуре 175°C. Вылейте оставшийся маринад в кастрюлю и потомите его на огне 10 минут (или до тех пор, пока он не станет густеть). Добавить томатный соус, соус барбекю и сахар. Томить 5 минут.

Четвертый этап:

Щипцами осторожно извлечь и развернуть фольгу. Вылить на мясо 0,3 стакана соуса барбекю, снова закрыть фольгу и положить ее в печь. Готовить 10 минут при температуре 175°C. Подавать на хлебе с остатками соуса.

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА ПО-КИТАЙСКИ

8 порций, маринование минимум 2 часа, время приготовления 1 час 10 минут

- Свиное филе без кости (примерно 1,2 кг). Маринад: 0,5 стакана соуса хойсинг, 0,25 стакана кисло-сладкого соуса, 1/2 чайная ложка свежего мелко резанного имбиря, или 0,5 чайной ложки молотого имбиря, 0,25 стакана апельсинового сока, 1/2 зубца чеснока, очищенного и давленного.
- Соус: 1 стакан холодного куриного бульона

1 чайная ложка кукурузного крахмала, растворенная в 1 столовой ложке воды

Первый этап:

Срезать излишек жира.

Второй этап:

Приготовить маринад: В большой стеклянной посуде смешать соус хойсинг, кисло-сладкий соус, имбирь, чеснок и апельсиновый сок. Добавить свинину и перемешать. Закрыть крышкой и убрать в холодильник минимум на 2 часа.

Третий этап:

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Извлечь свинину из маринада, маринад сохранить. Положить свинину прямо на решетку. Готовить 1 час 10 минут при температуре 200°C. После готовности вынуть свинину из аэрогриля, подождать 10 минут и порезать ее.

Четвертый этап:

За 30 минут до готовности свиной приготовить соус. Вылить в кастрюлю остаток маринада, добавить бульон и крахмал. Томить 15 минут. По готовности свиной, вылить собрав-

шийся в кастрюле аэрогриля сок в соус. Томить еще 2 минуты.

Пятый этап:

Порезать свинину на кусочки по 0,6 см, выложить их на блюдо. Полить теплым соусом.

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА ПО-АМЕРИКАНСКИ

4 порции, время приготовления 50 минут

- *0,5 кг говяжьего фарша, 1 кусок хлеба (раскрошить), 1 яйцо, слегка взбитое, 0,25 стакана нежирной сметаны или йогурта без добавок, 0,25 стакана томатного сока или овощного сока, 0,25 стакана тонко порезанного лука, 1 чайная ложка орегано, 1 чайная ложка базилика, 1 чайная ложка тимьяна, 1 столовая ложка соуса для мяса, соль и перец по вкусу*

Первый этап:

В большой кастрюле смешать яйцо, раскрошенный хлеб, сметану, томатный сок, соус для мяса, лук и травы. Добавить мясной фарш и хорошо перемешать. Из получившейся смеси слепить лепешку размером примерно 18x8 см.

Второй этап:

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить лепешку прямо на решетку. Готовить 50 минут при температуре 200°C. Подавать с Вашим любимым соусом.

ЖАРЕНАЯ БАРАНЬЯ НОЖКА

8 порций, время приготовления 1 час 40 минут

- *Баранья ножка примерно 1,6 кг, 2 зубца чеснока, очищенных и давленных, 1 столовая ложка нарезанной свежей зелени розмарина или 1 чайная ложка, сухого розмарина, соль и перец по вкусу.*

Первый этап:

Удалить с бараньей ножки излишки жира. Натереть мясо чесноком, затем посыпать розмарином, солью и перцем. Отложить в сторону.

Второй этап:

Установите решетку в стеклянную кастрюлю. Положите баранью ножку прямо на решетку. Готовить 20 минут при температуре 250°C. Затем выньте мясо, заверните его в фольгу и снова положите в аэрогриль. Готовить 1 час 20 минут при температуре 200°C. Примечание: баранью ножку можно заменить бараньей лопаткой.

ЯЙЦА С БЕКОНОМ

4 порции, время приготовления 10 минут

- *4 яйца, 8 кусочков бекона*

Поставить низкую решетку в стеклянную кастрюлю. Положить на решетку 8 кусков бекона. Готовить 4 минуты при температуре . 200°C. Установить высокую решетку и положить на

нее яйца (в скорлупе). Готовить 6 минут при температуре 200°C. Получаются замечательные яйца всмятку. Если Вы любите яйца вкрутую, добавьте ко времени приготовления еще 4 минуты. Примечание: Будьте осторожны, вынимая яйца. Используйте щипцы или рукавицу - скорлупа очень горячая!

КРЕВЕТКИ-ГРИЛЬ

4 порции, время приготовления 10 минут

- 0,6 кг крупных креветок (очищенных)
- 0,25 стакана растопленного сливочного масла
- 1 зубец чеснока, очищенный и давленный
- 2 столовых ложки лимонного сока

Первый этап:

Приготовление лимонного соуса: Сполоснуть креветки и промокнуть их салфеткой. В небольшой кастрюле смешать растопленное масло, чеснок и лимонный сок. Отставить в сторону.

Второй этап:

Установите высокую решетку в стеклянную кастрюлю. Обмажьте креветки масляной смесью и положите их прямо на решетку. Готовить 10 минут при температуре 200°C. Подавать горячими с рисом, политым лимонным соусом.

«РЫБА В САДКЕ»

4-6 порций, время приготовления 15 минут

- 0,4 кг рыбного филе: камбала, палтус, зубатка или любая жирная рыба
- 1 небольшая луковица, тонко нарезанная, 1 чайная ложка свежего тертого имбиря или 0,5 чайной ложки сухого имбиря, 3 средний красный перец, тонко нарезанный, 6 грибов (шампиньонов), тонко нарезанных
- сок половинки лимона, 4 столовых ложки соуса терияки, 1 столовая ложка арахисового масла

Первый этап:

Расстелить на столе два листа толстой фольги размером примерно 35x50 см каждый. Положить по половине приготовленного лука, имбиря, красного перца и грибов в середину каждого листа, накрыть эти кучки половинками рыбного филе. Сбрызнуть рыбу и овощи лимонным соком, соусом терияки и маслом.

Второй этап:

Соединить вместе сначала длинные, потом короткие концы фольги, получив «конверт».

Третий этап:

Установить решетку в стеклянную кастрюлю, положить оба «конверта» на решетку. Готовить 15 минут при температуре 175°C. Осторожно развернуть фольгу. Подавать рыбу с овощами и бульоном.

ТУНЕЦ-ГРИЛЬ ИЛИ ЛОСОСЬ

4 порции, время приготовления 8 минут, маринование 30 минут

- *Маринад: 0,25 стакана соевого соуса, 2 столовых ложки свежего лимонного сока 6 головок зеленого лука, очищенного и мелко нарезанного, 2 столовых ложки растительного масла.*

Первый этап:

Приготовить маринад: Смешать соевый соус, лимонный сок, зеленый лук и масло. Добавить кусочки рыбы и смешать их с маринадом. Закрыть крышкой и поставить в холодильник на 30 минут.

Второй этап:

Поставить высокую решетку в стеклянную кастрюлю. Выложить рыбу прямо на решетку. Готовить 8 минут при температуре 250°C. Вместо тунца можно взять рыбу-меч или лосося.

ОВОЩИ

Готовя в аэрогриле овощи, Вы получаете лучшее от двух традиционных методов: качество и аромат овощей, приготовленных в духовке, и скорость микроволновой печи. Аэрогриль открывает новые возможности овощей в кулинарии!

ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ

4 порции, время приготовления 35 минут

- *4 средних картофелины, мытые, 4 чайных ложки сливочного масла или маргарина комнатной температуры, чесночная соль и черный перец по вкусу.*

Первый этап:

Вытереть картофель бумажным полотенцем. В нескольких местах проткнуть кожуру вилкой. Натереть каждую картофелину маслом, чесночной соли и перца.

Второй этап:

Вставить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить картофелины прямо на решетку. Готовить 35 минут при температуре 225°C. Картофель готов, когда вилка легко проходит до середины картофелины. Примечание: Вы можете готовить картофель и жарить мясо одновременно. В этом случае уложите картофелины вокруг мяса или на высокую решетку и установите время приготовления 40 минут.

ЖАРЕНые ОВОЩИ

4 порции, время приготовления 23 минуты

- *0,4 кг овощной смеси: сладкий картофель, баклажаны, цуккини, лук, зеленые помидоры, 3 столовых ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки чесночной соли, 0,25 чайной ложки черного перца*

Первый этап:

Вымыть и вытереть овощи. Порезать их кусочками примерно 1,5х5 см.

Второй этап:

В кастрюле смешать масло с чесночной солью и перцем. Добавить нарезанные овощи и закрыть крышкой. Взболтать содержимое кастрюли.

Третий этап:

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Выложить овощи прямо на решетку. Готовить 23 минуты при температуре 225°C. Примечание: Вы можете жарить овощи и мясо одновременно. Можно положить овощи на низкую решетку вместе с мясом, а можно и на верхнюю решетку - отдельно от мяса. Время приготовления возрастет до 35 минут.

ОВОЩИ НА ПАРУ

Очистить и порезать произвольное количество овощей. Разложить получившуюся смесь кучками, каждую из которых затем завернуть в фольгу. Перед тем, как плотно закрыть получившиеся пакетики, влить в каждый 1 чайную ложку воды. Положить готовые пакетики или вокруг уже готовящейся пищи, или прямо на решетку. Большинство мягких овощей (например, цуккини, лук, горох) требует 15-20 минут приготовления, тогда как более твердые овощи (например, морковь и картофель) нужно готовить 30-40 минут. Проверять готовность следует опытным путем. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 200°C.

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА

4 порции, время приготовления 5-7 минут

- Одна замороженная пицца не больше 28 см, или порционные куски

Первый этап:

Установить низкую решетку в стеклянную кастрюлю. Положить замороженную пиццу прямо на решетку. Готовить 5-7 минут при температуре 250°C.

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

4 порции, время приготовления 35 минут

- 4 больших мытых яблока, 2 столовых ложки коричневого сахара, 0,5 стакана порезанных сухофруктов
- 0,5 стакана воды, взбитый крем или ванильный йогурт (на выбор).

Первый этап:

Удалить из яблок сердцевину. Кончиком острого ножа надрезать кожуру по «экватору» каждого яблока. Положить яблоки в отдельную огнеупорную посуду.

Второй этап:

В миксере смешать коричневый сахар с сухофруктами. Распределить сухофрукты между яблоками. Заполнить сухофруктами дырки от вынутой сердцевины. На дно огнеупорной посуды налить воды.

Третий этап:

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Поставить огнеупорную посуду прямо на решетку. Готовить 35 минут при температуре 225°C. Если яблоки готовы, вилка входит в них свободно. Подавать со взбитым кремом или ванильным йогуртом.

УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ И ЧИСТКА

ОЧИСТКА АЭРОГРИЛЯ

1. Добавьте немного средства для мытья посуды.
2. Для самоочистки стеклянной колбы влейте горячую воду, но не более половины колбы (4 литра).
3. Закройте крышку и включите в сеть.
4. Установите программу: 10 минут, 250° C.
5. По завершении процесса сполосните колбу теплой водой. Крышку протрите мягкой тряпкой или полотенцем. При самоочистке испачканные решетки можно оставить внутри колбы.

ТРАДИЦИОННАЯ ОЧИСТКА

1. Отключите аэрогриль от сети и дайте ему остыть.
2. 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.
3. 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АЭРОГРИЛЯ

Мощность: 1300 Вт
Объем стеклянной чаши: 12 литров
Частота: 50 Гц
Напряжение: 220 В

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного усовершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА:

Единая сервисная служба:

тел. (495) 649-71-78 service@mysteryelectronics.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте www.mysteryelectronics.ru

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.

Адрес: Китай, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр