

ENERGY[®]

**АЭРОГРИЛЬ
ГАЛОГЕНОВЫЙ
EA-1206G**



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки ENERGY. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.

Меры безопасности

1. Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на приборе, соответствуют параметрам электросети.
2. Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
3. Не прикасайтесь к поверхности прибора во время работы, она может быть горячей. Для управления прибором используйте ручки и кнопки.
4. Вымойте все съемные части прибора перед началом эксплуатации.
5. Включите прибор на 10 минут при максимальном уровне температуры, чтобы выжечь остатки производственных масел.
6. Не допускайте попадания воды на панель управления и шнур питания прибора.
7. Будьте особо внимательны, когда прибор используется вблизи от детей.
8. Не позволяйте детям играть с прибором.
9. Не рекомендуется пользоваться прибором людям с ограниченными физическими или умственными возможностями, людям с недостаточным опытом и знаниями о приборе, за исключением случаев использования прибора под надзором людей, ответственных за их безопасность.
10. Отключайте прибор от электросети после каждого использования и перед чисткой.
11. Подождите, пока прибор полностью остынет, перед тем как разбирать или чистить его.
12. При наличии любых повреждений прибора или шнура питания, немедленно прекратите его использование и обратитесь в сервисный центр для осуществления диагностики и ремонта.
13. Используйте только одобренные производителем приспособления.
14. Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
15. Не используйте прибор вне помещения.
16. Шнур питания не должен свисать с краев стола или прикасаться к горячим поверхностям.
17. Не устанавливайте аэрогриль рядом с источниками тепла.
18. Подключайте шнур питания сначала к прибору, а потом к электросети. Отключая прибор от электросети, держитесь за штепсель, а не за шнур.
19. Если штепсельная вилка прибора не соответствует Вашей розетке, обратитесь за помощью к специалисту. Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
20. Не устанавливайте внутри прибора металлическую посуду или слишком объемные продукты - это может привести к возгоранию.

21. Не накрывайте прибор какими-либо предметами.
22. Не устанавливайте прибор вблизи от легковоспламеняемых материалов (занавески, стены покрытые обоями, баллоны с газом и т.д.).
23. Устанавливайте прибор на жаростойкую поверхность.
24. Минимальное расстояние от прибора до окружающих его предметов и/ или стен должно быть не менее 20 см.
25. Не используйте металлические щетки для чистки прибора.
26. Будьте особо внимательны, когда устанавливаете в аэрогриль не стеклянную посуду.
27. Не храните посторонние предметы в чаше аэрогриля.
28. В аэрогриле нельзя использовать такие материалы, как бумага, картон или пластик.
29. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
30. Прибор предназначен только для домашнего использования.
31. При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
32. Выполняйте все требования инструкции.

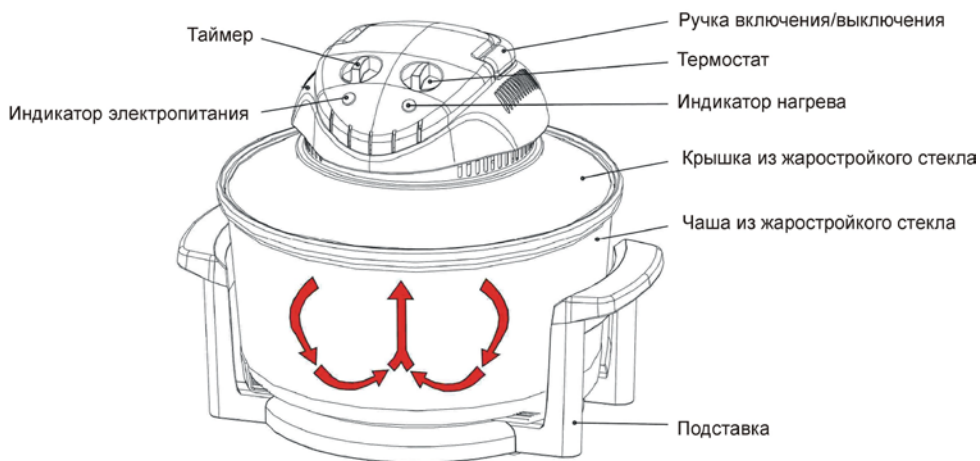
Описание

Галогеновый нагревательный элемент обеспечивает быстрое приготовление продуктов.

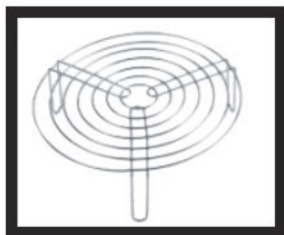
Мощная конвекция способствует равномерному прогреву пищи. Термостат и таймер позволяют оптимизировать время приготовления продуктов и сэкономить электроэнергию.

Полностью прозрачное стекло рабочей чаши позволяет следить за процессом приготовления продуктов.

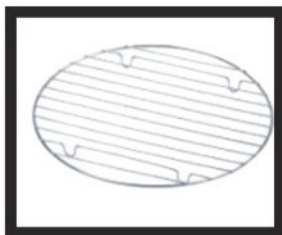
Запах готовящейся еды не распространяется за пределы прибора. Все части прибора легко чистятся при помощи мягкой ткани или губки.



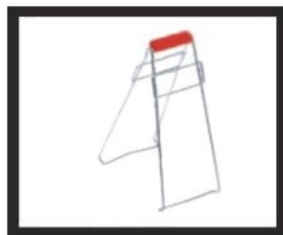
аксессуары:



верхняя решетка



нижняя решетка



щипцы

Перед первым использованием

1. Распакуйте изделие.
2. Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети.
3. Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность

Эксплуатация

1. Убедитесь, что прибор отключен от электросети. Вымойте чашу из жаростойкого стекла. Установите чашу на подставку. Установите аэрогриль на жаростойкую, ровную поверхность.
2. Установите верхнюю или нижнюю решетку. Положите продукты в центр решетки для обеспечения наилучшей циркуляции воздуха. Замечание: Расстояние от продуктов до дна чаши должно быть не меньше 1,25 см (1/2 дюйма).
3. Плотно закройте чашу стеклянной крышкой.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Используя ручку термостата, установите нужную температуру.
6. В соответствии с таблицей, приведенной ниже, установите время. Замечание: Если время работы аэрогриля должно быть меньше 10 минут, сначала поверните таймер до отметки 20, а затем установите нужное время.
7. Начнется процесс приготовления. Замечание: Когда установленная температура будет достигнута, индикатор термостата погаснет, но процесс приготовления будет продолжаться.
8. Аэрогриль автоматически выключится по истечении установленного времени.
9. Для завершения процесса приготовления подождите 3-5 минут перед тем, как открывать крышку.
10. После того, как Вы откроете крышку, прибор автоматически выключится.
11. Отключите шнур питания от электросети.

Таблица: температурные режимы и время приготовления продуктов

ТЕМПЕРАТУРА	ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ
180-200° С	Целый цыпленок	2 кг	35 мин.
180 - 200° С	Свинина	450 г	7-8 мин.
180-200° С	Куриные голени	8 шт	15 мин.
230 - 250° С	Рыба	2 кг	7-8 мин.
180-200° С	Моллюски	450 г	5-7 мин.
230 - 250° С	Креветки	450 г	5 мин.
230 - 250° С	Кукуруза в початках	4 шт	10 мин.
230 - 250° С	Картофель	450 г	25 мин.
150-180°С	Выпечка	1 кг	20 мин.
230 - 250° С	Омар	4 шт	15 мин.
230 - 250° С	Крабовое мясо	450 г	10 мин.

Процесс приготовления продуктов

Гриль/Копчение

Установите температуру 230 - 250° С. Для приготовления продуктов используйте верхнюю решетку. Добавьте жидкий дым на дно чаши. Присыпьте мясо приправой.

Смажьте решетку маслом, чтобы избежать прилипания к ней продуктов. Для получения равномерно подкопченной поверхности, разбейте цикл приготовления на два равных этапа. В промежутке между этапами переверните продукт.

Обжаривание

Для приготовления продуктов используйте нижнюю решетку. Положите фольгу на нижнюю решетку, чтобы собрать сок. Использование нижней решетки позволяет обеспечить наилучшую конвекцию горячего воздуха. Переворачивать мясо не нужно. Для определения времени приготовления, используйте таблицу ниже.

Запекание целого цыпленка

Промойте цыпленка и удалите излишки жира и ненужные части. Желательно добавить следующие приправы: чеснок, черный перец и соль. Натрите приправами цыпленка за несколько часов до запекания. Для приготовления цыпленка используйте нижнюю решетку. Положите фольгу на нижнюю решетку, чтобы собрать сок. Сначала запекайте цыпленка при температуре 200° С, при этом время устанавливается из расчета - 10 минут на каждые 450 грамм продукта. После чего необходимо увеличить температуру до 250° С и запекать цыпленка еще 5-10 минут до образования хрустящей корочки.

Обжаривание жирного мяса

Положите мясо в центр нижней решетки. Установите температуру на 10° С ниже, чем при обжаривании в обычной духовке. Время обработки зависит от количества мяса и степени прожаривания. Также Вы можете воспользоваться приведенной ниже таблицей.

Таблица: обжаривание 900-1400г мяса при температуре 200°С

ТИП МЯСА	КОНДИЦИЯ / ВРЕМЯ
Говядина без кости (обжаривание)	С кровью - 15-20 минут Среднее - 20-25 минут Прожаренное - 25-30 минут
Говядина (ребра, задняя часть, шея лопатка)	С кровью - 15-20 минут Среднее - 20-25 минут Прожаренное - 25-30 минут
Ветчина на косточке	Среднее - 12-15 минут
Свиное филе	Прожаренное - 20-25 минут
Филе на кости	Прожаренное - 25-30 минут
Свиные ребра	Прожаренное - 20-25 минут

Выпекание

Для выпекания в аэрогриле требуется на 5 - 10° С более низкая температура, чем при использовании обычной духовки. Аэрогриль не требует предварительного разогрева.

Обычно края выпечки пропекаются раньше середины, поэтому мы рекомендуем Вам использовать небольшие формочки для выпекания.

Таблица: температурные режимы и время выпекания

ПРОДУКТ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ
Шоколадное пирожное с орехами	150° С	18-20 мин.
Сдобная булка с изюмом	200° С	10-12 мин.
Слоеный пирог	150° С	18-20 мин.
Пирог	150° С	30-35 мин.
Кукурузный хлеб	180° С	18-20 мин.
Печенье	160° С	8-10 мин.
Оладьи	180° С	12-15 мин.
Пирог/печенье с начинкой	200° С	8-10 мин.
без корочки	160° С	25-30 мин.
с корочкой	180° С	35-40 мин.
Хлеб / Роллы	180° С	12-15 мин.
Хлеб	160° С	25-30 мин.

Чистка

1. Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой.
2. Подождите, пока прибор полностью остынет перед тем, как начать чистку.
3. Протирайте прибор влажной мягкой салфеткой или губкой. Внимание: Никогда не погружайте прибор в воду.
4. Для удаления сильного загрязнения используйте нейтральное моющее средство. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.
5. Периодически чистите масляный фильтр. Чтобы почистить фильтр открутите винты и извлеките его из держателя. Почистите фильтр, используя горячую мыльную воду. Ополосните и полностью высушите фильтр перед установкой на место.
6. Все аксессуары аэрогриля можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.

Хранение

1. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
2. Выполните все пункты раздела «Чистка».

Технические характеристики

Объем 12 литров,

Напряжение 220-240В, частота 50-60Гц, мощность 1200-1400Вт

Гарантия 1 год.

Расчетный срок службы 3 года.

Состав (материал): стекло, пластик, металл, кабель.

Назначение прибора: аэрогриль предназначен для приготовления продуктов питания от сети переменного тока.

Защита окружающей среды

По окончании срока службы прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Гарантия и обслуживание

В целях улучшения качества продукции дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.

ENERGY постоянно расширяет сеть сервис-центров. Полный перечень сервис-центров ENERGY на территории РФ вы можете узнать по телефону: +7(812) 320-09-99.

Поставщик-импортер: ООО «Спутник»,

Адрес: 197348, Россия, Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д.10, лит.Э

Производитель-экспортер: Шундэ Нейтив Продьюс Импорт энд Экспорт Ко., ЛТД
оф Гуандун

Адрес: N 16, Нортс Ронггуй Да Дао, Ронггуй, Шундэ, Фошан, Гуандун, Китай

Произведено в Китае.

РЕЦЕПТЫ

Блюда из мяса

Говядина, тушенная с картофелем

250 г говядины, 250 г вареного картофеля, 3 стручка сладкого перца, 2 ст. ложки томат-пасты, 1 лимон, соль, перец, сахарный песок, жир.

Говядину нарезать кубиками, разогреть в жире и помять. Нарезанный кубиками вареный картофель, нарезанные стручки перца и томат-пасту добавить к мясу. Поставить в аэрогриль на 10 мин при 180 С. Приправить соком лимона и сахарным песком, посолить, поперчить. Подавать с белым хлебом.

Мясо, тушенное с овощами

400 г говядины, 125 г шпика, 3 пера лука-порея, 250 г моркови, 2 баклажана, 150 г сельдерея, 100 г грибов, 2 стакана картофельного пюре, по 2 ст. ложки сливочного масла и панировочных сухарей, соль, перец. Мясо, лук, сельдерей, морковь, грибы пропустить через мясорубку, посолить и поперчить.

Баклажаны ошпарить кипятком и снять с них кожицу. В смазанную маслом форму положить картофельное пюре, сверху фарш из мяса и овощей с грибами, затем нарезанные тонкими ломтиками баклажаны, на них кубики шпика. Все посыпать сухарями, сверху разложить кусочки сливочного масла. Все тушить 15 мин при 160 С.

Курица, запеченная в фольге

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 обвалить 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 вытекал сок. Запекать 20 мин при 180 С.

Курица с цветной капустой

1 курица (около 1 кг), 500 г свежей или замороженной цветной капусты, по 1 ст. ложке сметаны, сливочного масла, крошек белого хлеба, 1 стакан бульона, 2 ст. ложки тертого сыра, перец, соль.

Разрезанную на 4 части курицу посолить, поперчить, обвалить в хлебных крошках и положить в смазанную маслом форму на слой из мелких соцветий цветной капусты. Сметану смешать с бульоном, полученной смесью залить курицу и посыпать сыром. Запекать 30 мин при 180 С.

Кубанские котлеты

500 г говядины или свинины, 1/2 стакана молока, 4 луковицы, 3 ст. ложки топленого жира, 50 г российского сыра, 50 г очищенных грецких орехов, 1 яйцо, 2 ст. ложки мелко нарезанных петрушки с укропом, 6 ст. ложек молотых сухарей, перец, соль. Мясо пропустить через мясорубку, поперчить,

добавить измельченный обжаренный лук и снова перемолоть. Массу хорошо перемешать, добавляя молоко, и разделить на лепешки. На середину каждой лепешки положить фарш из обжаренных орехов, натертого сыра, измельченного крутого яйца, зелень. Лепешки завернуть, защепить края, обвалить в молотых сухарях. Жарить на высокой подставке 5—7 мин при 200 С.

Чанахи

500 г баранины, 750 г картофеля, 200 г помидоров, 300 г баклажанов, 200 г стручков зеленой фасоли, 1 луковица, зелень петрушки или кинзы, соль, перец, 2 стакана воды.

Баранину нарезать небольшими кусками, положить в глиняный горшок. Туда же добавить мелко нарезанный лук, нарезанный ломтиками картофель, нарезанные половинками помидоры, очищенные от прожилок и мелко нарезанные стручки фасоли, нарезанные кубиками баклажаны, зелень. Все посолить, поперчить и залить 2 стаканами воды. Тушить 25 мин при 200 С.

Готовое блюдо подавать в той посуде, в которой его готовили.

Запеченные пельмени

1 пачка пельменей, 3 желтка.

Замороженные пельмени смазать яичным желтком; запекать в разогретом аэрогриле 20 мин при 180 С. Подавать как в горячем, так и в холодном виде к пиву.

Блюда из Рыбы

Карп по-матроски

1 кг карпа, 100 г сала, по 1 луковице, моркови, кубик рыбного бульона, по 1 корню петрушки и сельдерея, 10 небольших шампиньонов, 5—6 горошин черного перца, 2 головки гвоздики, 1/2 стакана воды, 1/4 стакана красного вина, 1 ч. ложка муки, 1/4 ч. ложки соли.

Рыбу очистить, удалить жабры. На дно формы выложить нарезанные корни и тонкие ломтики сала. Сверху положить рыбу целиком, обложить ее шампиньонами, залить смесью вина и бульона. Добавить специи и запекать 15—20 мин при 180 С. Готовую рыбу выложить на блюдо, украсить шампиньонами. Соус слить, процедить, заправить мукой и довести до кипения при непрерывном помешивании. Приготовленным соусом залить рыбу.

Рыба, запеченная по-восточному

1 кг жирной рыбы (скумбрии, камбалы, палтуса), 100 г зеленого лука, 1/2 ч. ложки порошка имбиря, 2 стакана десертного вина, 1/2 стакана воды, 2 дольки чеснока, 1/2 ч. ложки соли, фольга.

Лук мелко нарезать, чеснок растереть с солью, добавить остальные приправы, дать настояться 20 мин. Этой смесью с обеих сторон обмазать каждый кусок рыбы (или отдельную рыбку), завернуть в фольгу, оставив сверху небольшую щель для выхода пара. Уложить рыбу в плоскую форму, на дно аэрогриля налить 1/2 стакана воды. Запекать при 180 С в течение 10—20 мин в зависимости от размеров рыбы.

Щука, тушенная с хреном

1 кг щуки, 1 корень хрена, по 1 стакану сметаны и воды, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль.

Хрен почистить, натереть на крупной терке, залить стаканом кипятка и сразу же слить воду. Щуку нарезать ломтиками толщиной 2—3 см, в один слой уложить в смазанную маслом форму. Сверху положить хрен, поперчить, посолить, залить сметаной. Тушить 20 мин при 180 С.

Рыба в суфле из сыра

900 г филе жирной рыбы (камбалы, кефали, палтуса), 100 г сливочного масла, 6 яиц, 120 г твердого сыра, перец, соль.

Филе свернуть трубочками, обвязать нитками, уложить в форму на растопленное сливочное масло, посолить, поперчить. Поставить в аэрогриль на 5 мин при 180 С. Яйца взбить, смешать с натертым сыром, смесь вылить на рыбу и снова поставить в аэрогриль на 8—10 мин при 220 С.

Рыба на пару

1 кг скумбрии (или любой жирной рыбы), 2 ст. ложки лимонного сока, 1/2 стакана воды, по 1 ст. ложке мелко нарезанных укропа, петрушки, эстрагона, 1/4 ч. ложки молотого красного перца, 1/2 ч. ложки соли, фольга.

Рыбу посолить, поперчить, посыпать зеленью, сбрызнуть лимонным соком. Завернуть в фольгу, плотно защелив края, чтобы не вытек сок. На дно аэрогриля налить 1/2 стакана воды. В посуду для запекания положить завернутую в фольгу рыбу. Запекать 10 мин при 180 С.

Запеканка из рыбы и риса

600 г рыбного филе, 1 стакан вареного риса, 3 ст. ложки сливочного масла, 100 г сметаны, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, соль, перец.

В смазанную маслом форму положить слой вареного риса, слой измельченного рыбного филе, полить смесью сметаны, томатной пасты, соли, перца, зелени. Сверху положить кусочки масла, залить смесью взбитого яйца и молока. Запекать 10 мин при 220 С. Подавать с салатом из свежих огурцов.

Овощные блюда

Запеченный картофель

12 картофелин среднего размера, 1/4 стакана растительного масла, соль, красный молотый перец.

Картофель почистить, помыть и обсушить. Каждую картофелину разрезать вдоль (не до конца) на 4—5 частей, все тщательно смазать растительным маслом, посолить и поперчить. Запекать на нижней решетке 25 мин при 240 С.

Баклажаны по-аджарски

1 кг баклажанов, 4 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана белого сухого вина, 2 луковицы, 4 дольки чеснока, 8 помидоров, 50 г оливок без косточек, 2 бутона гвоздики, 10 зерен миндаля, 1 лавровый лист, по 1 веточке тимьяна и майорана, щепотка мускатного ореха, перец, соль.

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см, посыпать солью и оставить на

20 мин, затем промыть и обсушить. Половину измельченного лука и чеснока положить в форму, смазанную маслом. Выложить в нее баклажаны, нарезанные кружочками помидоры, оливки, дробленый миндаль, сверху посыпать оставшимся луком, чесноком, листьями тимьяна и майорана. Поперчить, сбрызнуть маслом и вином, добавить пряности. Форму накрыть крышкой. Тушить 20—25 мин при 200 С.

Мамалыга

800 г консервированной кукурузы, 2 яйца, 1/2 стакана манной крупы, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, 1 ст. ложка растительного масла, соль, щепотка мускатного ореха.

Кукурузу протереть, добавить взбитые яйца, мускатный орех, зелень, манную крупу, соль. Перемешанную массу выложить в смазанную растительным маслом форму. Готовить 15—20 мин при 190 С. Подавать с растопленным маслом или сметаной, посыпав сахарным песком и корицей.

Перец, фаршированный рисом и рыбой

8 стручков сладкого перца, 1 банка сардин в масле, 2 стакана вареного риса, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ст. ложка измельченной петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, перец, соль.

Стручки сладкого перца промыть и очистить от семян. Каждую сардину разделить пополам, смешать с маслом из банки, рисом, рубленным яйцом, солью, перцем, петрушкой. Полученной массой наполнить стручки перца. В кастрюлю налить немного воды и опустить в нее перец. Тушить 10 мин при 160 С. Подавать в горячем виде с белым хлебом.

Помидоры с брынзой

500 г крепких помидоров, 200 г брынзы, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 луковицы, 1 яйцо, 4 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, 1/2 стакана сметаны, перец, соль.

С помидоров срезать верхушку, удалить мякоть с семенами и перевернуть помидоры, дав им обсохнуть. Из мякоти помидоров, 2 ст. ложек сливочного масла и измельченного лука приготовить соус и протереть его через сито. Раздавить брынзу вилкой, смешать со взбитым яйцом, перцем и 1 ст. ложкой петрушки. Этой массой наполнить помидоры, сверху положить кусочки оставшегося сливочного масла. Все залить приготовленным соусом, посолить. Тушить 10—15 мин при 180 С. Перед подачей соус смешать со сметаной, помидоры посыпать петрушкой. Отдельно подать кукурузную кашу.

Шпинат с картофелем

По 1 кг шпината и отварного картофеля, 3 яйца, 1 ст. ложка муки, 5 ст. ложек сливочного масла, 1 ст. ложка измельченных орехов, 1 ломтик размоченного белого хлеба, 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, 1 ст. ложка молотых сухарей, соль. Натереть картофель, добавить 1 яйцо, муку и перемешать в однородную массу. Все посолить и выложить на дно смазанной маслом формы. По краям в тесте сделать желобок. Хорошо промытый шпинат нарезать, смешать с остальными продуктами, положить в желобок, посыпать сухарями и сбрызнуть маслом. Запекать 10 мин при 180 С.

Омлет с помидорами

4 яйца, 1 ч. ложка муки, 2 ст. ложки молока, 2 средних помидора, 6 перьев зеленого лука, 1 ч. ложка растительного масла, 1/4 ч. ложки соли.

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы и зерен, мелко нарезать. Лук нарезать кусочками длиной 1—2 см. Яйца взбить, добавить разведенную в молоке муку, снова взбить, посолить. Форму для омлета (из огнеупорного стекла) смазать растительным маслом. Помидоры и лук перемешать с яичной массой, вылить в форму. Запекать на нижней решетке 15—18 мин при 160 С.

Омлет с цуккини

5 яиц, 2 средних цуккини, по 2 ст. ложки растительного и сливочного масла, сливок, тертого сыра, 1 долька чеснока, по 1/4 ч. ложки перца и соли.

Цуккини очистить, нашинковать тонкими ломтиками, обжарить на плите в смеси растительного и сливочного масла. Добавить чеснок, растертый с солью. Все перемешать, выложить в смазанную маслом форму для омлета. Яйца взбить со сливками, сыром и перцем. Этой смесью залить цуккини, перемешать. Готовить на нижней решетке 15 мин при 160 С.

Десерт

Яблочная запеканка

300 г белого хлеба, 400 г яблок, 1 стакан молока, 4 яйца, 100 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, по 2 ст. ложки изюма и сливочного масла, соль.

С хлеба срезать корку, нарезать его тонкими ломтиками. Яйца взбить, добавить молоко, 50 г сахарного песка, соль. Яблоки почистить, нарезать дольками, засыпать сахарным песком. В смазанную маслом форму положить слой хлеба, намоченного в смеси молока и яиц, слой яблок и изюма. Наполнив форму, залить ее оставшейся жидкостью. Сверху положить кусочки масла и запекать в аэрогриле 15—20 мин при 180 С.

Подавать с фруктовым соком.

Творожная запеканка с ревенем

По 400 г черствого белого хлеба, творога и ревеня, 100 г сливочного масла, 200 г сахарного песка, 4 яйца, 4 ст. ложки молока, 1 ч. ложка лимонной цедры.

Ревень нарезать, засыпать 100 г сахарного песка, дать постоять. С хлеба снять корочку, мякоть нарезать кубиками, обжарить в масле. Творог смешать с оставшимся сахарным песком и цедрой. В смазанную маслом форму положить слой хлеба, слой творожной массы, слой ревеня.

Все залить смесью взбитых яиц и молока. Запекать 15 мин при 160 С.

Подавать с сиропом от ревеня.

Яблоки, запеченные с курагой

4 больших яблока, 2 ст. ложки сахарного песка, 8 шт. кураги, 4 грецких ореха, 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин.

Курагу замочить на 3 ч, обсушить, пропустить через мясорубку с очищенными орехами. Яблоки вымыть, осторожно вынуть сердцевину, наполнить их смесью сахарного песка, орехов и кураги. Положить яблоки

на блюдо, сверху — кусочки масла. Посыпать ванилином и запекать 10—12 мин

при 200 С.

Шарлотка

500 г яблок, 600 г белого хлеба, 3 яйца, 1,5 стакана молока, 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 ч. ложки корицы, 2 ч. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ч. ложка маргарина.

Нарезать хлеб тонкими ломтиками. Взбить яйца с молоком и сахарным песком. Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Форму смазать маргарином, половину ломтиков хлеба выложить в один ряд, залить половиной яичной смеси. Сверху ровно разложить яблоки, посыпать сахарной пудрой и корицей, накрыть оставшимся хлебом, залить яичной смесью. Готовить на верхней решетке 20 мин при 160 С

Пирог с черникой

Для теста: 350 г муки, 2 ч. ложки разрыхлителя, 150 г маргарина, 5 ст. ложек воды, соль. Для начинки: 500 г черники, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла.

Муку, соль и разрыхлитель смешать с маргарином, постепенно добавляя по ложке воду, и замесить крутое тесто (пока оно не начнет отделяться от стенок посуды). Раскатать тесто, смазанную маслом форму на 2/3 наполнить тестом. Сверху разложить ягоды, слегка посыпать их мукой, затем — сахарным песком. Сверху положить кусочки сливочного масла. Накрыть оставшимся тестом. Выпекать 15 мин при 180 С.

Пудинг сливочный с орехами

1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 500 г сахарной пудры, 100 г очищенных орехов, 8 яиц, 1 пакетик ванильного сахара.

В кастрюле растопить 2/3 масла, замесить муку и прогреть. Затем, помешивая, постепенно добавить сливки. Прогреть массу на слабом огне, пока она не начнет отделяться от краев и собираться в ком. Охладить тесто, добавить в него яичные желтки, 100 г сахарной пудры, ванильный сахар, измельченные орехи. Взбить белки с остальной сахарной пудрой. 1/4 полученной массы белков положить в холодильник, остальные осторожно ввести в тесто. Положить тесто в смазанную оставшимся маслом форму и выпекать 10 мин при 220 С. На слабом огне взбить 1/4 часть белков с сахарной пудрой до загустения и украсить пудинг.

Фруктовый торт

450 г различных фруктов, 2 стакана муки, 150 г сливочного масла, по 1 стакану воды и сахарного песка, 2 яйца, по 1/2 ч. ложки цедры лимона и соды, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей.

Промытые фрукты (без кожи и косточек), масло, сахарный песок, приправы положить в кастрюлю, залить 1 стаканом воды и проварить 10 мин. Остудить, добавить соду, взбитые яйца. Затем всыпать муку, смешанную с разведенными дрожжами. Все перемешать. Форму для торта выстлать промасленной пергаментной бумагой, выложить на нее приготовленную массу и выпекать 20 мин при 180 С.

