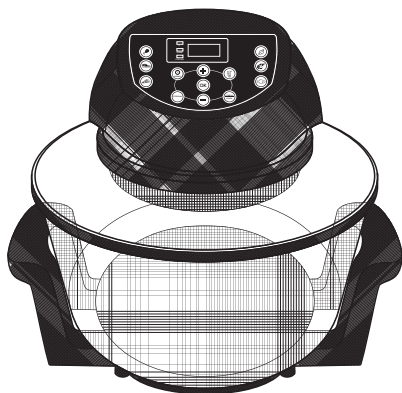


БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аэрогриль GFA-GL17D, 12л + 5л, 6 автопрограмм, регулировка температуры, таймер, отсрочка приготовления



КНИГА РЕЦЕПТОВ



ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»
ИЛИ ПО QR-КОДУ

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

 #gfgril

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение **Аэрогриля GFA-GL17D**.

Аэрогриль – это современный многофункциональный и простой в управлении бытовой прибор, который станет Вашим идеальным помощником на кухне, позволяя реализовать все способы приготовления пищи, используемые для здорового питания – тушение, гриль, приготовление на пару и т.д., заменив собой сразу 10 устройств: стандартную духовку, микроволновую печь, тостер, гриль, электрическую сковороду, копильню, фритюрницу, конвекционную печь, мангал, пароварку. Уникальная технология циркуляции горячего воздуха в Аэрогриле GFA-GL17D позволяет жарить и запекать вкуснейшие блюда быстро и с минимумом добавления масла по сравнению с традиционными фритюрницами. Благодаря галогенному нагревательному элементу и равномерной циркуляции горячего воздуха, продукты готовятся быстрее, а значит, в них сохраняется большая часть витаминов и микроэлементов.

Основными преимуществами Аэрогриля GFA-GL17D являются:

- **Полезное и здоровое питание:** Аэрогриль вытапливает лишний жир из мяса, рыбы и курицы, жир стекает на дно чаши-духовки и что важно – не пригорает. Таким образом, при приготовлении продуктов в аэрогриле сохраняются все витамины и микроэлементы, уменьшается содержание калорий, холестерина и канцерогенов. Продукты в аэрогриле можно готовить без масла. Поэтому блюда содержат меньше жира и калорий, а вкусная хрустящая корочка получается совершенно безвредной, снижается аллергенность продуктов.
- **Универсальность:** Аэрогриль обладает многими способами «полезного» приготовления: на пару, на гриле, тушение, запекание, томление в горшочках. А главное – аэрогриль готовит сочно, ароматно и вкусно, как русская печь, сохраняя максимум витаминов и полезных микроэлементов.
- **Экономия времени и сил:** Вы экономите время и силы: просто закладываете продукты, нажимаете на кнопку. Аэрогриль дает возможность одновременно готовить несколько блюд без участия и контроля человека. GFA-GL17D работает по установленному времени и температуре, когда блюдо будет готово, аэрогриль автоматически выключится и оповестит звуковым сигналом об окончании.
- **Экономия денег и места на кухне:** Аэрогриль GFA-GL17D заменяет большинство кухонных тепловых приборов, избавляет от необходимости мыть плиту, жирные сковородки и кастрюли.

Аэрогриль GFA-GL17D станет Вашим незаменимым помощником на кухне, который поможет Вам быстро приготовить вкусные и полезные блюда.

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ GFA-GL17D:

- Высокая мощность – 1400 Вт
- 6 Автопрограмм («Птица», «Мясо», «Пицца», «Выпечка», «Морепродукты», «Рыба»)
- Регулировка температуры (60-250°C с шагом 10 градусов)
- Таймер (Можно установить время приготовления 1 минута – 3 часа с шагом 1 минута)
- Функция «Отложенный старт» (от 10 мин и до 19 часов 50 мин)

Аэрогриль GFA-GL17D предназначен для личного использования. Он не предназначен для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества Вашего аэрогриля, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего аэрогриля.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: www.gfgril.ru

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием внимательно прочитайте все инструкции и меры безопасности.

- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной эксплуатации аэрогриля.
- Аэрогриль является бытовым электроприбором и предназначен для использования только в домашних условиях в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация устройства могут создать условия, опасные для жизни и здоровья пользователя.
- Устанавливайте аэрогриль только на сухую ровную устойчивую и термостойкую поверхность, на безопасном расстоянии от края этой поверхности.
- Перед подключением аэрогриля к электросети убедитесь, что напряжение электросети соответствует напряжению для данного аэрогриля.
- Во избежание поражения электрическим током или возгорания полностью вставляйте вилку сетевого шнура в розетку электросети и не прикасайтесь к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Передвигайте аэрогриль только двумя руками.
- Прежде чем переносить аэрогриль не забудьте отключить его от сети.
- Во избежание перегрузки электросети не подключайте к электросети одновременно с аэрогрилем другие электроприборы с большой потребляемой мощностью. Не используйте при подключении поврежденные или перегруженные удлинители.
- Ни в коем случае не поднимайте крышку аэрогриля за электрический провод, всегда берите крышку только за ручку.
- Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Не допускайте, чтобы дети играли с аэрогрилем.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не эксплуатируйте аэрогриль в местах с повышенной влажностью или рядом с источниками тепла. Не допускайте, чтобы сетевой шнур касался горячих поверхностей любых нагревательных приборов или поверхностей, способных его повредить.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте крышку аэрогриля, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- В случае повреждения сетевого шнура его замену должен выполнить специалист сервисного центра или квалифицированный электрик. Не эксплуатируйте аэрогриль, если поврежден сетевой шнур или вилка сетевого шнура.
- Во время работы стеклянная чаша и крышка сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним незащищенными руками во избежание ожогов.
- При закладывании продуктов следите, чтобы до защитной сетки нагревательного элемента оставалось как минимум 3 см.

- Не используйте аэрогриль с сильными загрязнениями, регулярно удаляйте крошки.
- Не используйте пластиковую, бумажную, другую пожароопасную посуду и упаковку для приготовления пищи в аэрогриле.
- В случае появления дыма или запаха горения, а также странных шумов немедленно выключите аэрогриль, отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- В целях Вашей безопасности при обнаружении дефектов прибора прекратите его использование.
- Для хранения упакуйте аэрогриль в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.
- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи аэрогриля другому владельцу передайте инструкцию вместе с аэрогрилем.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Будьте осторожны – в процессе приготовления пищи все стеклянные поверхности аэрогриля сильно нагреваются! Не прикасайтесь к его боковым поверхностям, не надев кухонные рукавицы. Для перемещения аэрогриля используйте пластиковую подставку.
- Снимая крышку аэрогриля со стеклянной чаши во время приготовления пищи, всегда держите ее внутренней стороной от себя, чтобы пар не попал на лицо.
- При извлечении решеток из чаши аэрогриля используйте щипцы-ухваты, поставляемые в комплекте.
- После выключения аэрогриля поверхность стеклянной чаши-духовки остается горячей в течение 15-20 мин.

ВНИМАНИЕ – Для снижения риска получения травм или порчи аэрогриля:

- Данный аэрогриль НЕ предназначен для промышленного и коммерческого использования, только для бытового использования. Не используйте аэрогриль на открытом воздухе или в любых других целях.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола или рабочей поверхности).

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного аэрогриля, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим аэрогрилем. Не рекомендуется использование удлинителя с этим аэрогрилем, но если необходимо его использовать:
- электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у используемого аэрогриля.
- соединить удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

1. Не используйте стеклянную чашу как посуду для приготовления блюд на плитах.
2. Не допускайте забивания воздухозаборных отверстий пылью.
3. Если Вы не используете аэрогриль длительное время, то помойте его, дайте ему высохнуть.
4. Во избежание запыления воздухозаборных отверстий, упакуйте крышку в полиэтиленовый пакет.
5. Не ставьте горячую крышку после приготовления прямо на стол, т.к. Вы можете повредить мебель.

Ставьте крышку на термоустойчивую тарелку, стеклянную чашу-духовку или термоустойчивую подставку.

КАК ПРАВИЛЬНО ЧИСТИТЬ И УХАЖИВАТЬ ЗА АЭРОГРИЛЕМ:

1. Обычный способ чистки аэрогриля:

- Аэрогриль нуждается в регулярной чистке от крошек и загрязнений. Большое количество сухих крошек может стать причиной пожара.
- Перед чисткой отключите аэрогриль от электросети и дайте ему полностью остыть.
- **ВНИМАНИЕ! Перед чисткой убедитесь, что аэрогриль полностью остыл.**
- **ВНИМАНИЕ! Запрещается погружать крышку аэрогриля в воду или другую жидкость.**
- **ВНИМАНИЕ! Нагревательный элемент аэрогриля чистить запрещено.**
- Протрите все части аэрогриля (кроме крышки и нагревательного элемента) мягкой влажной тканью с использованием мягкого моющего средства и тщательно ополосните теплой водой, удалив остатки грязи и моющего средства. Вытрите все части аэрогриля насухо мягкой салфеткой.
- Протрите панель управления мягкой влажной тканью.

! Не используйте для чистки аэрогриля внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой покрытия. Для удаления крупных остатков пищи, используйте деревянную лопатку.

2. Самоочистка:

- Перед самоочисткой дайте аэрогрилю остыть не менее 15 мин.
- Удалите из стеклянной чаши-духовки влажной и мягкой тканью жир и кусочки пищи.
- Налейте в стеклянную чашу горячей воды до уровня примерно на 5 см выше перевернутых и уложенных на дно решеток, но не более половины объема чаши аэрогриля (6 л).
- Добавьте внутрь чаши небольшое количество средства для мытья посуды.
- Закройте стеклянную чашу-духовку крышкой и подключите аэрогриль к электросети. Опустите ручку крышки аэрогриля.
- Установите температуру на 60-65 градусов и таймер на 10-15 минут. Нажмите кнопку ОК. Начнется процесс самоочистки.
- После завершения самоочистки ополосните стеклянную чашу и решетки теплой водой. Затем протрите чашу и решетки насухо мягкой тканью.
- **ВНИМАНИЕ! Во время самоочистки аэрогриля уровень воды в чаше-духовке не должен превышать половину высоты чаши-духовки.**
- Следите за тем, чтобы вентилятор оставался сухим.
- Никогда не оставляйте крышку на аэрогриле после того, как аэрогриль выключится. Остатки пищи и воды могут стать причиной возникновения ржавчины на металлических частях крышки. Замена крышки не входит в гарантию.

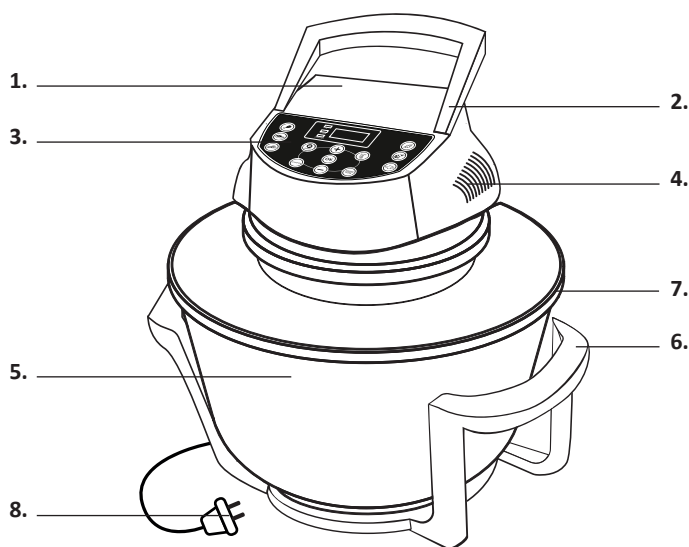
3. Использование посудомоечной машины:

- Стеклопанель аэрогриля, решетки, расширительное кольцо можно мыть в посудомоечной машине. Перед тем как поместить чашу в машину, выньте ее из пластиковой подставки.
- **ВНИМАНИЕ! Нельзя мыть в посудомоечной машине крышку. Нельзя опускать крышку в какие-либо жидкости**

4. Уход за крышкой:

- Прежде чем чистить крышку, отключите аэрогриль от сети.
- Не погружайте крышку в воду!
- Протрите загрязненные места мягкой влажной тканью с нанесенным на ней мягким моющим средством.
- Вытрите крышку насухо.
- Не допускайте попадания влаги в вентилятор!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

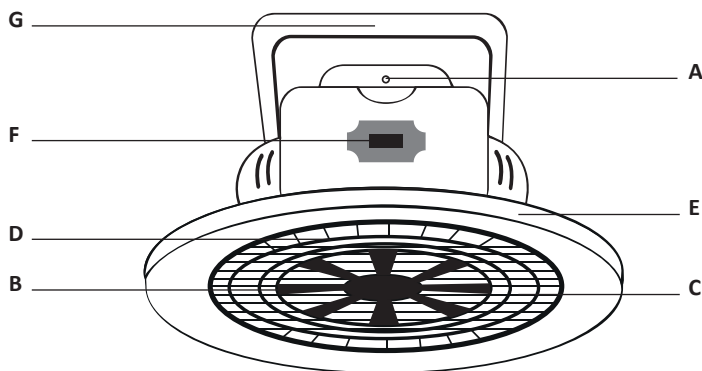


1. **Крышка с блоком управления** – самая важная часть аэрогриля. В блоке управления расположены панель управления, нагревательный элемент и вентилятор, подающий горячий воздух к приготовляемым в аэрогриле продуктам.
2. **Ручка крышки аэрогриля** – подняв ручку крышки работающего аэрогриля, Вы отключаете нагревательный элемент и приостанавливаете таймер. Вентилятор, подающий горячий воздух, при этом может продолжать работать. При опущенной ручке крышки аэрогриля заданная программа продолжает работу.
3. **Панель управления** – с помощью панели управления вы управляете работой аэрогриля.
4. **Воздухозаборные отверстия** служат для охлаждения мотора.

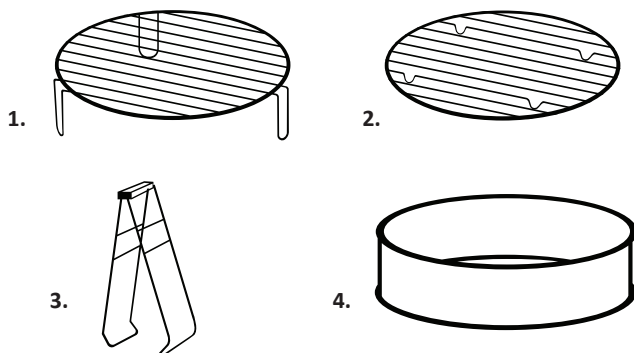
5. **Стекло́нная чаша-духовка** изготовлена из жаропрочного стекла. Благодаря ее цилиндрической форме потоки горячего воздуха, отражаясь от стенок чаши, равномерно обтекают продукт, за счет чего обеспечивается более ровный прогрев приготовляемой в аэрогриле пищи. Чаша легко вынимается из пластиковой подставки, что облегчает уход за аэрогрилем.
6. **Пластиковая подставка** служит для предотвращения контакта горячей чаши с поверхностью стола, а также для удобства и безопасности перемещения аэрогриля.
7. **Пазы стеклянной крышки аэрогриля**
8. **Сетевой шнур питания**

ДЕТАЛИ КРЫШКИ:

- A. **Контактная кнопка** служит для обеспечения контакта при включении аэрогриля.
- B. **Вентилятор** осуществляет циркуляцию горячего воздуха внутри стеклянной чаши – духовки аэрогриля
- C. **Защитная сетка нагревательного элемента** позволит защитить поверхность нагревательного элемента от нагара и грязи.
- D. **Галогенный нагревательный элемент** – представляет собой вольфрамовую нить накаливания, скрученную в спираль и заключенную в компактную стеклянную трубку, заполненную газообразным галогеном для защиты вольфрамового элемента. Галогенный нагревательный элемент обеспечивает деликатное и более быстрое приготовление пищи по сравнению с обычными нагревательными элементами. Яркий свет галогена красиво подсвечивает блюдо во время приготовления.
- E. **Стекло́нная часть** изготовлена из жаропрочного стекла
- F. **Разъем для подключения шнура питания**
- G. **Ручка крышки аэрогриля**



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ:



1. Высокая решетка – используется для приготовления невысоких продуктов, небольших по объему. Незаменима при использовании расширительного кольца и при приготовлении нескольких блюд одновременно.

2. Низкая решетка – используется для тушения, обжаривания, приготовления блюд в горшочках, а также для размещения крупных продуктов с использованием расширительного кольца

⚠ ВНИМАНИЕ!

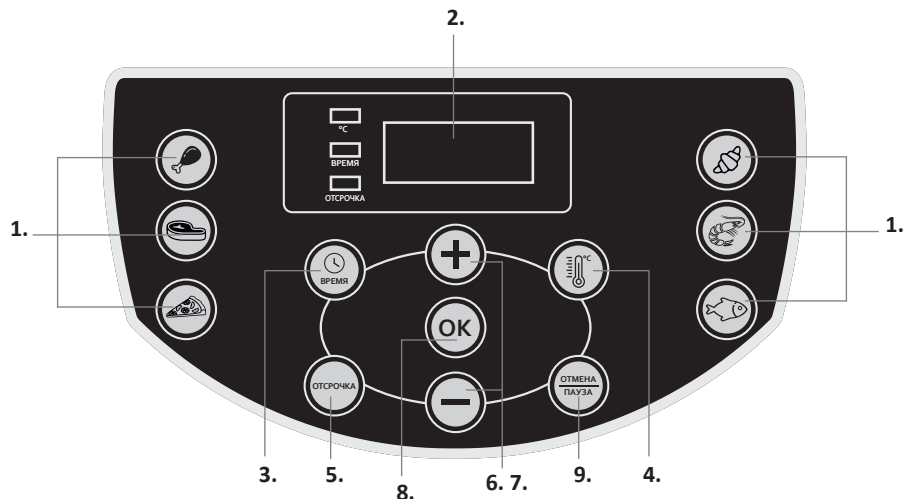
Вы можете использовать две решетки одновременно: при приготовлении копченой рыбы, шашлыков, сушки продуктов и т.д. Две решетки используются при приготовлении комплексного обеда на всю семью.

Не рекомендуем использовать 2 решетки для приготовления пиццы. Используйте только одну решетку.

3. Щипцы-ухваты – с их помощью легко доставать из аэрогриля горячие продукты и решетки.

4. Расширительное кольцо – предназначено для увеличения полезного объема стеклянной чаши-духовки аэрогриля с 12 до 17 л при приготовлении крупной птицы, рыбы, больших кусков мяса (например, свиной рульки или индейки), а также для стерилизации банок и приготовления нескольких блюд одновременно. При использовании расширительного кольца время приготовления увеличивается на 15 минут. Установите расширительное кольцо сверху на стеклянную чашу-духовку так, чтобы оно полностью вошло в пазы, накройте сверху крышкой.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:



1. Кнопки выбора программ – при помощи данных кнопок Вы можете выбрать одну из 6 автоматических программ: «Птица», «Мясо», «Пицца», «Выпечка», «Морепродукты», «Рыба».

Программа	Кнопка	Температура	Время	Описание
Птица		230°C	30 мин	Приготовление блюд из птицы (кусочки)
Мясо		180°C	30 мин	Приготовление блюд из свинины/говядины / баранины
Пицца		220°C	12 мин	Приготовление пиццы
Выпечка		200°C	10 мин	Приготовление выпечки/печенья бутербродов/тостов
Морепродукты		200°C	15 мин	Приготовление блюд из морепродуктов
Рыба		220°C	15 мин	Приготовление блюд из рыбы

2. **Дисплей**, на котором отображается температура/время/отсрочка.

3. **Кнопка «Время»**  . При помощи данной кнопки Вы можете установить время приготовления или время отсрочки приготовления блюда.

4. **Кнопка «Температура»**  . При помощи данной кнопки Вы можете установить температуру приготовления блюда.

5. **Кнопка «Отсрочка»**  . При помощи данной кнопки Вы можете установить режим отсрочки приготовления блюда.

6. и 7. **Кнопки**  и  . При помощи данных кнопок Вы можете регулировать время приготовления/отсрочки и температуру.

8. **Кнопка ОК**  . Нажав данную кнопку 1 раз, Вы подтверждаете выбранный режим приготовления /автопрограмму. Для подтверждения Отсрочки нажмите кнопку ОК 2 раза.

9. **Кнопка «Отмена/Пауза»**  . Вы можете приостановить процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку «Отмена/Пауза». Чтобы продолжить процесс приготовления с установленными ранее параметрами, нажмите кнопку «Отмена/Пауза» еще раз.

Чтобы отменить установленный режим приготовления/автопрограмму нажмите и удерживаете в течение нескольких секунд кнопку «Отмена/Пауза».

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АЭРОГРИЛЯ:

- Удалите упаковку. Аккуратно удалите все рекламные наклейки и этикетки.
- Вымойте чашу, решетки и другие аксессуары для аэрогриля теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Протрите насухо все поверхности аэрогриля снаружи и внутри. Установите аэрогриль на ровной, горизонтальной, устойчивой и жаропрочной поверхности. Закройте стеклянную чашу-духовку аэрогриля крышкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: нет необходимости использовать дополнительно масло или жир, т.к. аэрогриль работает с помощью горячего воздуха.

- Подключите аэрогриль к электросети. Аэрогриль подключается только к электрической розетке напряжением 220В частотой 50 Гц, установленной в соответствии с существующими нормами и правилами.
- Опустите ручку крышки и установите время работы аэрогриля на 10 минут и температуру на 200°C. Нажмите кнопку ОК.
- По истечении времени дайте аэрогрилю остыть около 10 минут и откройте крышку.

ВНИМАНИЕ!

При первом включении аэрогриля может появиться характерный запах гари – это нормальное явление, происходящее из-за накаливания нагревательного элемента. Это не является признаком неисправности, не оказывает никакого влияния ни на приготовление пищи, ни на Ваше здоровье и скоро прекратится.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Для получения оптимальных результатов перед началом приготовления пищи аэрогриль необходимо прогреть. Предварительный разогрев ускоряет выпечку и обжаривание, при этом поджаристая корочка, герметизирующая мясо и не дающая соку вытекать, образуется быстрее. Установите таймер на 6 минут, а температуру - 250 °С.
- Размещайте большие куски мяса в центре решетки – так Вы обеспечите беспрепятственную циркуляцию воздуха и более быстрое приготовление. Большие куски мяса для лучшего приготовления нужно перевернуть один раз, когда они покроются корочкой, а затем уменьшить температуру приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

- Установите стеклянную чашу-духовку аэрогриля на пластиковую подставку.
- При необходимости смажьте решетки растительным маслом, чтобы продукты не прилипали во время приготовления и установите решетки внутрь стеклянной чаши-духовки, для удобства можно использовать щипцы-ухваты в комплекте.

ПРИМЕЧАНИЕ: если не предусмотрено иное, всегда используйте высокую решетку для приготовления пищи. Поскольку приготовление осуществляется за счет циркуляции воздуха, на высокой решетке пища приготовится быстрее.

- При одновременном приготовлении нескольких блюд используйте обе решетки.
- Положите пищу на решетки внутри чаши-духовки.
- При приготовлении объемных блюд для увеличения рабочего объема чаши-духовки с 12 л до 17 л, установите сверху на чашу-духовку расширительное кольцо.
- Опустите крышку аэрогриля на чашу-духовку (или на расширительное кольцо, если оно установлено) так, чтобы она полностью вошла в пазы.
- Подключите шнур питания крышки аэрогриля к электросети. Раздастся короткий звуковой сигнал. На Дисплее отобразится время «01:00» и температура «60°C ».
- Опустите Ручку крышки аэрогриля.



- Нажмите кнопку «Время» для установки времени. Нажмите или для установки времени. Нажмите и удерживайте или для быстрой настройки времени. Вы можете установить время приготовления блюда от 1 минуты до 3 часов. Индикатор таймера мигнет 3 раза, потом зафиксируется
- Нажмите кнопку «Температура» для установки температуры. Нажмите и для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите и удерживайте или для быстрой настройки температуры. Вы можете установить температуру приготовления блюда от 60 до 250 градусов. Индикатор температуры мигнет 3 раза, потом зафиксируется.
- Нажмите кнопку ОК . Аэрогриль начнет работать.

- Если во время приготовления Вам необходимо узнать, сколько времени осталось до конца готовки или установленную температуру, просто нажмите кнопку «ВРЕМЯ»  или «ТЕМПЕРАТУРА» . Если Вы нажмете кнопку «ВРЕМЯ» 1 раз, то на дисплее отобразится время приготовления, если 2 раза – время отсрочки, если она была установлена. Если Вы нажмете кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» 1 раз, то на дисплее отобразится температура в Цельсиях, если 2 раза – то в Фаренгейтах.
- По истечении установленного таймером времени раздастся звуковой сигнал, аэрогриль автоматически отключится. При этом вентилятор продолжит работать некоторое время для обеспечения циркуляции воздуха. Это необходимо для продления срока эксплуатации электрических компонентов аэрогриля.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете приостановить процесс приготовления в любой момент, подняв ручку на крышке или нажав кнопку Отмена/Пауза . Чтобы продолжить процесс приготовления с установленными ранее параметрами, опустите ручку до упора или нажмите кнопку Отмена/Пауза .

- Будьте осторожны при извлечении продуктов из чаши аэрогриля, используйте кухонные рукавицы, снимая крышку с чаши аэрогриля, всегда держите ее внутренней стороной от себя, чтобы пар не попал на лицо.
- При извлечении решеток из горячей чаши-духовки используйте щипцы-ухваты, поставляемые в комплекте.
- Аккуратно выложите продукты на тарелку.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете выбрать одну из 6 предустановленных программ – «Птица», «Мясо», «Пицца», «Выпечка», «Морепродукты», «Рыба».

Для этого на панели управления выберите нужную программу и нажмите кнопку ОК .

При необходимости Вы можете изменить температуру и время приготовления этих программ во время процесса приготовления. Нажмите на кнопку, соответствующую выбранной автопрограмме, затем кнопку температуры  или времени  в зависимости от того, какой параметр Вы хотите изменить. Для уменьшения или увеличения Температуры и времени, используйте кнопки  или .

ОТСРОЧКА

! Функцию отсрочки приготовления можно использовать только в ручном режиме установки времени и температуры приготовления.

Функция ОТСРОЧКА позволяет отложить время начала приготовления и начать его в удобное для Вас время.

- Выберите нужную температуру.
- Установите время приготовления от 1 до 3 часов.
- Нажмите кнопку ОТСРОЧКА , загорится индикатор ОТСРОЧКА на дисплее. Установите время отсрочки (от 10 мин до 19.50) при помощи кнопок  или .
- Нажмите кнопку ОК дважды.
- Время отсрочки старта отобразится на дисплее. Опустите ручку крышки, далее начнется обратный отчет, время будет отображаться на дисплее.

ВНИМАНИЕ!

При использовании функции **ОТСРОЧКА** помните, что продукты при длительном ожидании начала приготовления при комнатной температуре могут испортиться.

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В АЭРОГРИЛЕ:

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

1. Приготовление продуктов на решетках:

- Старайтесь размещать продукты в центре решетки. Это позволяет горячему воздуху свободно циркулировать вокруг продукта, равномерно прогревая его. Переворачивать продукты при этом не нужно.
- В мясных и рыбных блюдах, зажаренных на решетке, снижается уровень холестерина, уменьшается аллергенность продукта. При раскладывании продуктов на решетку, желательно, чтобы между ними и стенкой стеклянной чаши оставалось, как минимум, 1,5 сантиметра. Это пространство позволит воздуху свободно циркулировать внутри всего объема чаши аэрогриля.
- Перед готовкой слегка смажьте решетки растительным маслом, тогда приготовленный Вами продукт легче будет снимать.

2. Приготовление блюд с использованием посуды:

- Для приготовления блюд в аэрогриле подходит любая посуда, кроме пластмассовой и деревянной (исключение составляют деревянные шпажки).
- При размещении в аэрогриле, посуда обязательно устанавливается на решетки для обеспечения равномерной циркуляции воздуха. Не ставьте посуду прямо на дно аэрогриля! Иначе при отсутствии полноценной циркуляции воздуха продукты останутся сырыми.

3. Приготовление с использованием дна чаши аэрогриля:

! Есть несколько случаев, когда для приготовления используется дно чаши.

- Прямо на дно аэрогриля, под решетку, на которой размещается курица-гриль, выливается стакан жидкости, например, пива. Курица при этом получается воздушной и сочной.
- Под решетку на дно аэрогриля также можно налить немного вина для ароматизации мяса или рыбы.
- Наконец, именно в чаше, освобожденной от всех решеток и дополнительных приспособлений, готовят сбитень, глинтвейн или компот.

4. Приготовление с использованием расширительного кольца:

- Для приготовления объемных блюд, комплексного обеда на всю семью и увеличения рабочего объема стеклянной чаши-духовки аэрогриля с 12 л до 17 л используйте расширительное кольцо, поставляемое в комплекте.
- Установите расширительное кольцо сверху на стеклянную чашу духовку так, чтобы оно полностью вошло в пазы. Поставьте сверху на расширительное кольцо крышку аэрогриля.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ В АЭРОГРИЛЕ

Приготовление пищи без масла:

- Положите продукты прямо на решетку (используйте низкую или высокую решетку).
- Более крупные кусочки мяса кладите ближе к центру.
- Время жарения очень сильно зависит от размера и формы кусочков, жирности продукта и других факторов.

Приготовление на пару:

- Во время приготовления основного блюда Вы также можете приготовить овощи на пару. Для этого положите овощи в карман из фольги, добавьте несколько капель воды и закройте конверт.
- Вы также можете влить стакан воды в стеклянную чашу-духовку аэрогриля, добавить травы и специи, а затем приготовить рыбу или овощи на пару на решетке. Не наливайте слишком много воды. Уровень воды не должен доходить до продуктов.

Приготовление пищи в масле:

- В аэрогриле Вы можете приготовить картофель фри без использования большого количества масла. Для этого нарезанный полосками картофель сбрызните небольшим количеством растительного масла, затем слейте излишки масла и приготовьте картофель в соответствии с таблицей времени и температуры приготовления.
- Вы можете приготовить вкусного жареного цыпленка, для этого смажьте кусочки цыпленка сливочным маслом, а затем обмакните в растительное масло, слейте излишки масла и приготовьте блюдо в соответствии с рекомендованным временем и температурой приготовления.

Приготовление тостов и гренок:

- В аэрогриле Вы можете приготовить превосходные тосты, гренки или другую закуску без предварительного разогрева. Просто положите продукты на решетку и смотрите, как они прожариваются. Тосты станут хрустящими снаружи, но останутся мягкими внутри.
- Вы также можете улучшить вкусовые качества зачерствевшего печенья, чипсов или даже булочек и сделать их более хрустящими. Для этого поместите их в аэрогриль на несколько минут при максимальной температуре.

Стерилизация:

- В чистые банки разложите подготовленные продукты.
- Залейте рассолом или сиропом так, чтобы продукты были покрыты полностью.

ВНИМАНИЕ! Перед установкой банок в аэрогриль, необходимо вынуть из крышек резиновые прокладки.

- Накройте банки крышками и поставьте их в аэрогриль.
- Опустите ручку крышки аэрогриля вниз до упора.
- Температура стерилизации должна быть не ниже 175°C. Установите температуру в диапазоне от 175°C до 250°C.
- Установите время стерилизации 15 мин.
- Включите аэрогриль, нажав кнопку ОК.
- После окончания процесса стерилизации достаньте банки, закатайте их крышками.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ

Диапазон температур, °C	Режим работы
0 – 100	Оттаивание, сушка
60 – 65	Самоочистка
125 – 150	Медленное приготовление, томление, подогрев
150 – 175	Подогрев, томление, готовка на пару
175 – 200	Стерилизация, запекание, подогрев, готовка на пару
200 – 225	Запекание, жарка, выпечка
225 – 250	Барбекю, гриль, сухая жарка

ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блюда	Время, мин	Температура, °C	Решетка
Жареное мясо			
Говядина	16 мин на 500 г	180-190	низкая
Баранина	16 мин на 500 г	180-190	низкая
Свинина	24 мин на 500 г	180-190	низкая
Стейк			
С кровью	3 мин каждый кусок	250	высокая
Средняя прожарка	5 мин каждый кусок	250	высокая
Сильная прожарка	7 мин каждый кусок	250	высокая
Другое мясо			
Сосиски	5-8 мин	250	высокая
Отбивные (свинина)	6-8 мин	250	высокая
Отбивная (баранина)	6-8 мин	250	высокая
Цыпленок	35-40 мин	190-200	низкая
Куриные крылышки	15-20 мин	190-200	высокая

Блюда	Время, мин	Температура, °С	Решетка
Выпечка			
Пирог	35-40 мин	150	низкая
Слоеная выпечка	20-25 мин	200	низкая
Картофель			
Картофель «в мундире»	35-40 мин	250	низкая
Картофель без кожуры	30-35 мин	250	низкая
Яйца			
Яйцо «в мешочке»	5 мин	250	низкая
Яйцо «вкрутую»	10-12 мин	250	низкая

ПРИМЕЧАНИЕ: пожалуйста, примите во внимание, что одни и те же продукты, но отличающиеся по форме, размерам, происхождению и т.д. требуют разные время и температуру приготовления. Мы не можем гарантировать, что установленные время и температура полностью подходят для приготовления Ваших продуктов. Это лишь рекомендуемые значения, но полную готовность продуктов необходимо периодически проверять.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

- Ингредиенты малого размера требуют меньше времени приготовления.
- Большие куски мяса готовятся в зависимости от их веса:
1 кг = 1 часа
2 кг = 2 часа
Небольшие куски мяса: 25–30 мин
- Добавление небольшого количества масла в свежий картофель сделает его хрустящим.
- Тесто, приготовленное в домашних условиях, требует большего времени запекания, чем покупное.
- Для приготовления выпечки используйте дополнительную кулинарную форму.
- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева приготовленной пищи, установив время на 5-10 мин и температуру от 125 до 200 °С

КУРИНЫЕ БЕДРА В АЭРОГРИЛЕ

Ингредиенты:

- 600 г куриных бедер;
- 2 ст. л. сметаны;
- 1 ч. л. горчицы;
- 0,5 ч. л. сухого орегано;
- соль, черный молотый перец - по вкусу;
- 1 небольшой кабачок;
- 1 небольшой баклажан.

Приготовление:

Смешать сметану, горчицу, специи и соль. Куриные бедра вымыть, обсушить, натереть полученной смесью со всех сторон и оставить на 30 минут или более. Кабачок и баклажан нарезать кружочками, замочить в соленой воде на 15 мин. Затем промокнуть салфеткой от лишней влаги. На нижнюю решетку аэрогриля разложить овощи. Установить верхнюю решетку и выложить на нее куриные бедра.

Режим приготовления:

Автопрограмма «Птица» (температура – 230°C, время – 30 минут).

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА ГРИЛЕ

Ингредиенты:

- Стейки свиные 4 шт
- Смесь перцев 0,5 чайной ложки
- Соль 0,5 чайной ложки
- Растительное масло 1 ст. ложка
- Горчица 1 ст. ложка

Приготовление:

Смешайте масло, горчицу, соль и перец. Получившейся смесью обмажьте стейки. Оставьте их мариноваться на 30 минут. Выложите стейки на верхнюю решетку аэрогриля.

Режим приготовления:

Автопрограмма «Мясо» (температура – 180°C, время – 30 минут).

ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ

Ингредиенты для теста:

- 1,5 стакана муки
- 2 чайные ложки сухих дрожжей
- 1/3 стакана теплой воды
- 1 чайная ложка сахара
- 1 столовая ложка растопленного сливочного масла
- 1 яйцо

Ингредиенты для начинки:

- Соус томатный (кетчуп) – 100 мл
- Филе куриное копченое – 300 г
- Сыр сулугуни – 180 г
- Сыр пармезан – 40 г

- Помидор – 1 шт.
- Лук маринованный - 1 шт.

Для маринованного лука:

- Лук репчатый – 1 шт.
- Уксус столовый 9% – 2 ст. ложки
- Соль – 1/3 ч. ложки
- Сахар – 1/3 ч. ложки
- Перец черный молотый – по вкусу

Приготовление:

Дрожжи и сахарный песок развести водой, дать постоять в теплом месте, пока появятся пузырьки. Далее смешать дрожжи с маслом, яйцом, мукой. Тщательно вымесить. Раскатать тесто в круг диаметром около 25см. Выложить тесто на пергаментную бумагу. Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, посыпать солью, сахаром и перцем. Влить уксус, перемешать и мариновать 20 минут. Копченое куриное филе нарезать тонкими ломтиками. Оба вида сыра натереть на терке. Смазать тесто томатным соусом. Выложить натертый сулугуни, куриное филе и маринованный лук без маринада на тесто. Затем выложить помидоры, посыпать тертым пармезаном. Выложить пиццу на верхнюю решетку.

Режим приготовления:

Автопрограмма «Пицца» (Температура – 220°C , время – 12 минут).

РОГАЛИКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Ингредиенты:

- 450 г слоеного дрожжевого теста;
- 100 г сыра моцарелла (или другого);
- 1 яйцо для смазывания рогаликов

Приготовление:

Слоеное тесто разморозить. Разделить тесто на 2 части. Каждую часть раскатать, вырезать круг и разрезать его на 8 секторов. На широкий край каждого сектора положить немного сыра и свернуть от краев к центру. Чтобы тесто не разворачивалось при выпечке, смазать уголок яйцом. Из бумаги для выпечки вырезать круг и застелить решетку аэрогриля. Рогалики из слоеного теста смазать яйцом и разложить на решетке на расстоянии друг от друга.

Режим приготовления:

Автопрограмма «Выпечка» (температура – 200°C, время – 10 минут)

ЧЕСНОЧНЫЕ ТОСТЫ

Ингредиенты:

- французская или итальянская булка или багет
- ½ стакана сливочного масла комнатной температуры
- 2 столовых ложки тертого сыра Пармезан
- 3 зубца чеснока, очищенных и мелко порезанных
- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Порезать булку или багет по диагонали на куски толщиной около 2,5 см. Тщательно перемешать масло, тертый сыр Пармезан, чеснок, соль и перец. Получившуюся смесь нанести на одну из сторон нарезанной булки. Поставить высокую решетку в стеклянную чашу-духовку, положить 4-5 кусков булки прямо на решетку. 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.

Режим приготовления:

Автопрограмма «Выпечка» (температура – 200°C, время – 10 минут)

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

Ингредиенты:

- 0,5 кг крупных креветок
- 2 ст. л. сливочного масла
- Зубчик чеснока
- Сок, выжатый из половины лимона
- Сок по вкусу

Приготовление:

Очистить креветки. Масло растопить, добавить измельченный, чеснок, лимонный сок, соль. Перемешать с креветками. Затем выложить их на верхнюю решетку.

Режим приготовления:

Автопрограмма «Морепродукты» (Температура – 200°C , время – 15 минут).

СТЕЙКИ СЕМГИ

Ингредиенты:

- Филе семги 600 г.
- 1/2 лимона
- соль, черный молотый перец.

Приготовление:

Филе семги промыть, высушить салфеткой, нарезать на порционные куски. С половины лимона снять цедру и выдавить сок. Семгу натереть солью и перцем со всех сторон, полить лимонным соком, добавить цедру лимона и оставить мариноваться на 20–30 минут. Выложить стейки семги на верхнюю решетку аэрогриля.

Режим приготовления:

Автопрограмма «Рыба» (Температура - 220°C , время - 15 минут).

КУРИЦА НА ПИВЕ С ПЕЧЕНОЙ КАРТОШКОЙ

Ингредиенты:

- Курица примерно 1,5 кг
- Соль, приправы
- Майонез,
- Пиво 100 мл
- 5–7 картофелин среднего размера.

Приготовление:

Смешать майонез со специями в миске. По желанию можно добавить чеснок. Выпотрошенную курицу помыть и намазать приготовленной смесью. В чашу-духовку аэрогриля налейте полстакана пива. Поставьте в чашу низкую решетку и выложите на решетку подготовленную курицу. Для того, чтобы курица лучше пропеклась, ее надо укладывать грудкой вниз. Вымойте картофель, намажьте смесью из специй и майонеза, разложите на решетке рядом с курицей.

Режим приготовления:

Температура – 250°C. Время – 45 мин.

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

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**Ингредиенты:**

- 1 кг очищенного некрупного картофеля
- 1 ст. л. оливкового масла
- Приправа для картофеля
- Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Картофель промыть и очистить, нарезать некрупными дольками и просушить. Поставить низкую решетку в стеклянную чашу-духовку. Замаринуйте картофель в смеси из оливкового масла, приправы для картофеля, соли и перца, затем разложите картофель на низкую решетку в аэрогриле. Картофель и готовят до золотистого цвета с образованием хрустящей корочки, по готовности, вынимают солят, подают с кетчупом.

Режим приготовления:

Температура – 250°C. Время – 35–40 мин.

ТРЕСКА НА ПАРУ**Ингредиенты:**

- Филе трески 500 г.
- Соль, итальянские специи по вкусу Оливковое масло 2 ст.л.
- Сыр пармезан 100 г.
- Свежая зелень для сервировки
- Вода

Приготовление:

Филе трески промыть, высушить салфеткой, нарезать на порционные куски, посыпать соль и итальянскими специями, дать постоять 20 мин. Сбрызнуть филе оливковым маслом и выложить на высокую решетку. На дно чаши-духовки налить 3 стакана кипятка. Готовое филе трески посыпать сыром пармезан и украсить свежей зеленью.

Режим приготовления:

Температура – 250°C. Время – 25 мин.

МЯСО «ПО-ФРАНЦУЗСКИ»**Ингредиенты (на 4 порции):**

- 4 порционных куска свинины средней жирности
- Сыр
- Помидоры
- Красный сладкий перец
- Чеснок
- Консервированные шампиньоны
- Соль, специи, уксус

Приготовление:

Мясо натереть солью и специями, слегка сбрызнуть уксусом. На каждый кусок мяса выложить ломтик помидора, резанные консервированные шампиньоны, кружочки бол-

гарского перца. Полить майонезом, смешанным с измельченным чесноком, рубленной зеленью и специями. Сверху щедро посыпать тертым сыром. Подготовленное мясо выложить на высокую решетку.

Режим приготовления:

Температура – 225°C. Время – 30 мин.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ В КРАСНОМ ВИНЕ

Ингредиенты:

- 1 кг бескостного мяса свинины, порезанного на кубики со стороной 5 см
- 1 стакан сухого красного вина
- 300 г. репчатого лука (3-4 средних головки лука)
- Соль, тимьян и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление:

Смешайте вино, соль, перец и тимьян и оставьте мариноваться на 2–3 часа. Кусочки можно просто выложить на нижнюю решетку, либо предварительно нанизать на деревянные шпажки.

Режим приготовления:

Температура – 250°C. Время – 35 мин.

СОЛЯНКА В ГОРШОЧКАХ

Ингредиенты на 3 горшочка:

- Курица или свинины 300-400 г.,
- Варёная колбаса 150 г.,
- Консервированные грибы 150 г.,
- 3 средних картофелины,
- 1,5 кубика любого бульона,
- 3 средних солёных огурца,
- Морковь,
- Кетчуп,
- Чеснок, зелень, лавровый лист,
- 1л. кипящей воды.

Приготовление:

Нарезать кусочками мясо, морковь, картофель, колбасу, огурцы - кубиками. Измельчить лук, чеснок, зелень. Приготовленные продукты разложить в горшочки, залить кипящей водой. Варить солянку на нижней решётке.

Режим приготовления:

Температура – 250°C. Время – 50 мин.

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

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

РИС

Ингредиенты:

- Рис 200 г.
- Вода 300 г.

Приготовление:

На низкую решетку установить глубокую жаропрочную посуду, затем поместить в нее рис и залить водой.

Режим приготовления:

Температура – 150°C, Время – 30 мин.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ В ГОРШОЧКАХ**Ингредиенты:**

- Гречневая крупа ядрица
- Масло сливочное по вкусу
- Соль по вкусу
- Вода

Приготовление:

Гречневую крупу ядрицу промыть и засыпать в горшочек, должно получиться примерно $\frac{1}{3}$ объема горшочка). Залить кипятком на половину горшочка. Посолить по вкусу. Закрыть крышкой. Готовить на низкой решетке. В готовую гречневую кашу добавить сливочного масла по вкусу.

Режим приготовления:

Температура – 250 °C Время – 30 мин.

СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ**Ингредиенты:**

- Цветная капуста 100 г.,
- $\frac{1}{2}$ средней картофелины,
- $\frac{1}{4}$ средней моркови,
- $\frac{1}{2}$ средней луковицы, 1 небольшой помидор,
- Соль по вкусу,
- Свежая зелень по вкусу, Вода

Приготовление:

Цветную капусту и порезанный кубиками картофель поместить в горшочек. Туда же на терке натереть морковь, добавить порезанный кубиками лук и порезанный кубиками помидор, посолить по вкусу. Залить овощи в горшочке кипятком по плечики горшочка. Готовить на низкой решетке. Украсить готовый суп свежей зеленью по вкусу.

Режим приготовления:

Температура – 250 °C Время – 50 мин.

ОВОЩИ НА ПАРУ**Ингредиенты:**

- Кабачок
- Картофель
- Баклажан
- Перец
- Помидор

Приготовление:

Помыть, очистить и порезать произвольное количество любых овощей. Разложите овощи порциями на фольгу. Перед тем, как закрыть фольгу, добавьте соль, специи и 1 ст. л. воды.

Режим приготовления:

Температура – 200 °C

Время – 15–20 мин. для мягких овощей (например, кабачки, лук, цуккини), а твердые овощи 30–40 мин.

КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ (ИЛИ ЛЮБЫХ ДРУГИХ ФРУКТОВ)**Ингредиенты:**

- Персики 3 кг.,
- Сахар 750 г.,
- Мед 250 г.,
- Вода 1 л.,
- Ром

Приготовление:

Крепкие персики промойте, пробланшируйте, удалите косточки, сложите в приготовленные банки. Воду, сахар и мед прокипятите. Горячим сиропом залейте персики, добавьте в каждую банку немного рома. Плотно закройте банки и простерилизуйте в аэрогриле.

Режим приготовления:

Температура – 200°C. Время – 15 мин.

КОНСЕРВАЦИЯ**Ингредиенты:**

- На литровую банку: по 300-350 г. огурцов и помидоров,
- 1 большой зубчик чеснока,
- ½ луковицы (по желанию),
- 1 ст. л. соли,
- 1 ст. л. сахара, Зонтик укропа,
- 5 листов черной смородины,
- 3 горошины душистого перца,
- По маленькой веточке базилика, мяты и Melissa

Приготовление:

Овощи вымыть. В чистую банку уложить приправы и пряности, нарезанный полукольцами лук и крупно нарезанный зубчик чеснока. Наполнить банку огурцами и помидорами, залить холодной кипяченой водой, а затем слить ее в кастрюлю и приготовить заливку, растворив в кипятке соль и сахар. Кипящей заливкой залить овощи, наполняя банку доверху, накрыть ее чистой крышкой (винтовой или жестяной без резинки) и поставить в аэрогриль. Одновременно в аэрогриль можно поставить 5 литровых банок. Закрывать крышку и включить аэрогриль. Когда время истечет, вынуть банки из аэрогриля, долить в них недостающее количество заливки, накрыть стерилизованными крышками и закатать. После этого перевернуть банки кверху дном и дать им остыть.

Режим приготовления:

Температура – 180°C. Время - 20 мин.

СУП ФАСОЛЕВЫЙ**Ингредиенты:**

- Красная фасоль 400 г.
- Лук репчатый 2 шт.
- Морковь 1 шт.

- Соль, перец, специи по вкусу
- Вода

Приготовление:

Фасоль перебрать, промыть, залить на ночь холодной водой и вымочить до разбухания. Морковь натереть на терке, лук порезать кубиками, смешать с разбухшей фасолью и поместить в горшочек. Посолить, добавить специи по вкусу, залить кипятком, закрыть крышкой. Готовить на высокой решетке.

Режим приготовления:

Температура – 250°C. Время – 60 мин.

ФРУКТОВЫЙ ТОРТ

Ингредиенты:

- 450 г. различных фруктов, 2 стакана муки,
- 150 г. сливочного масла, 1 стакан воды,
- стакан сахара,
- яйца,
- ½ ч.л. цедры лимона,
- ½ ч.л соды,
- 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч.л. сухих дрожжей.

Приготовление:

Промытые фрукты (без кожи и косточек), масло, сахар, приправы положить в кастрюлю, залить 1 стакан воды и проварить 10 мин. Остудить, добавить соду, взбитые яйца. Всыпать муку, мешанную с разведенными дрожжами. Все перемешать. Жаропрочную посуду выстлать промасленной пергаментной бумагой, выложить в нее приготовленную массу. Посуду установить на низкую решетку.

Режим приготовления:

Температура - 180 °C Время – 30 мин.

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

Ингредиенты (на 4 порции):

- 4 больших мытых яблока,
- 2 ст. л. коричневого сахара,
- ½ стакана порезанных сухофруктов,
- ½ стакана воды,
- Взбитый крем или ванильный йогурт (на выбор)

Приготовление:

Удалить из яблок сердцевину. Кончиком острого ножа надрезать кожуру по «экватору» каждого яблока. Положить яблоки в огнеупорную стеклянную посуду. В миксере смешать коричневый сахар с сухофруктами. Распределить сухофрукты между яблоками. Заполнить сухофруктами дырки от вынутой сердцевины. На дно огнеупорной посуды налить воды. Установить высокую решетку в стеклянную чашу-духовку. Поставить огнеупорную посуду прямо на решетку. Если яблоки готовы, вилка входит в них свободно. Подавать со взбитым кремом или ванильным йогуртом.

Режим приготовления:

Температура – 225°C. Время – 35 мин.

БАНАНОВЫЕ ЧИПСЫ

Ингредиенты:

- Спелые бананы 4 шт., Лимон 2 шт.

Приготовление:

Нарезать бананы одинаковыми тонкими кружочками. Застелить противень пергаментной бумагой, выложить бананы. Сбрызнуть дольки лимонным соком. Готовить на высокой решетке.

Режим приготовления:

Температура – 95-100 °С

Время – 60 мин. (после окончания времени приготовления можно дополнительно просушить ещё 30 мин. для более хрустящей корочки)

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

Ингредиенты:

- Яйцо куриное 3 шт., Сахар 1 стакан,
- Какао 15 ст.л.,
- Пшеничная мука 2 стакана,
- Сода, гашеная в уксусе ½ ч.л.,
- Маргарин 125 г.,
- Сметана 3 ст.л.,
- Растительное масло для смазывания силиконовой формы

Приготовление:

Перед вымешиванием теста прогреть аэрогриль 6 мин. при температуре 250 °С. Взбить сахар с яйцами венчиком, постепенно всыпая муку, какао, соду, гашеную в уксусе. Добавить сметану и растопленный маргарин. Вымесить тесто до однородной консистенции, чтобы не было комочков. Вылить полученную массу в предварительно смазанную растительным маслом силиконовую форму. Выпекать на высокой решетке.

Режим приготовления:

Температура – 180 °С Время – 45 мин.

ШАРЛОТКА

Ингредиенты:

- Сливочное масло 100 грамм
- Яблоки 4 штуки
- Яйцо 4 штуки
- Мука пшеничная 210 грамм
- Сахар 190 грамм
- Молоко 1,5 ст. ложки
- Сода 1 чайная ложка

Приготовление:

Взбейте миксером яйца с сахаром до пены. Потом растопите масло и добавьте растопленное масло к яйцам. Смесь взбейте. Затем всыпьте муку. Замешайте тесто. В конце добавьте соду. Тесто взбейте. Яблоки нарежьте любой формы. Рекомендуем почистить яблоки от кожуры. Далее форму для аэрогриля промажьте маслом. Влейте половину

теста, потом добавьте яблоки и вновь влейте оставшееся тесто. Накройте форму фольгой, чтобы тесто не пригорело.

Режим приготовления

Температура – 190 °С Время – 1 час.

ГЛИНТВЕЙН

Ингредиенты:

- Красное полусладкое вино 1л.,
- Смесь соков: вишневый, виноградный, апельсиновый сок 1 л.,
- Яблоко 1 шт.,
- Апельсин 1 шт.,
- Мед 2 ст.л.,
- Специи для глнтвейна (гвоздика, корица, имбирь, кардамон, мускатный орех и т.д.) по вкусу.

Приготовление:

Вынуть все решетки из чаши-духовки аэрогриля. Залить в чашу-духовку аэрогриля вино, соки, порезанные кружочками яблоко и апельсин, добавить мед и специи для глнтвейна по вкусу.

Режим приготовления:

Температура – 250 °С Время – 50 мин.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При включении в электросеть аэрогриль не работает	1. Неисправна розетка. 2. Поврежден шнур электропитания. 3. Неисправен нагревательный элемент.	1. Проверьте наличие напряжения в розетке, включив в нее другой прибор. 2, 3. Устраняется только специалистами сервисных центров.
Аэрогриль не включается	Ручка крышки аэрогриля находится в вертикальном положении или опущена не до упора .	Опустите вниз ручку крышки аэрогриля до упора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель: GFA-GL17D

Напряжение: 220В ~ 50Гц

Мощность: 1400 Вт

Тип нагревательного элемента: галогенный

Диапазон температур: от 60 до 250 °С

Таймер: от 1 мин до 19 часов 50 мин

Длина шнура: 1,0 м

Объем: 12 л/ 17 л

Вес: 5,0 кг

Размеры: 39* 29* 31 см

Материал: стекло, пластик

Диаметр решеток:

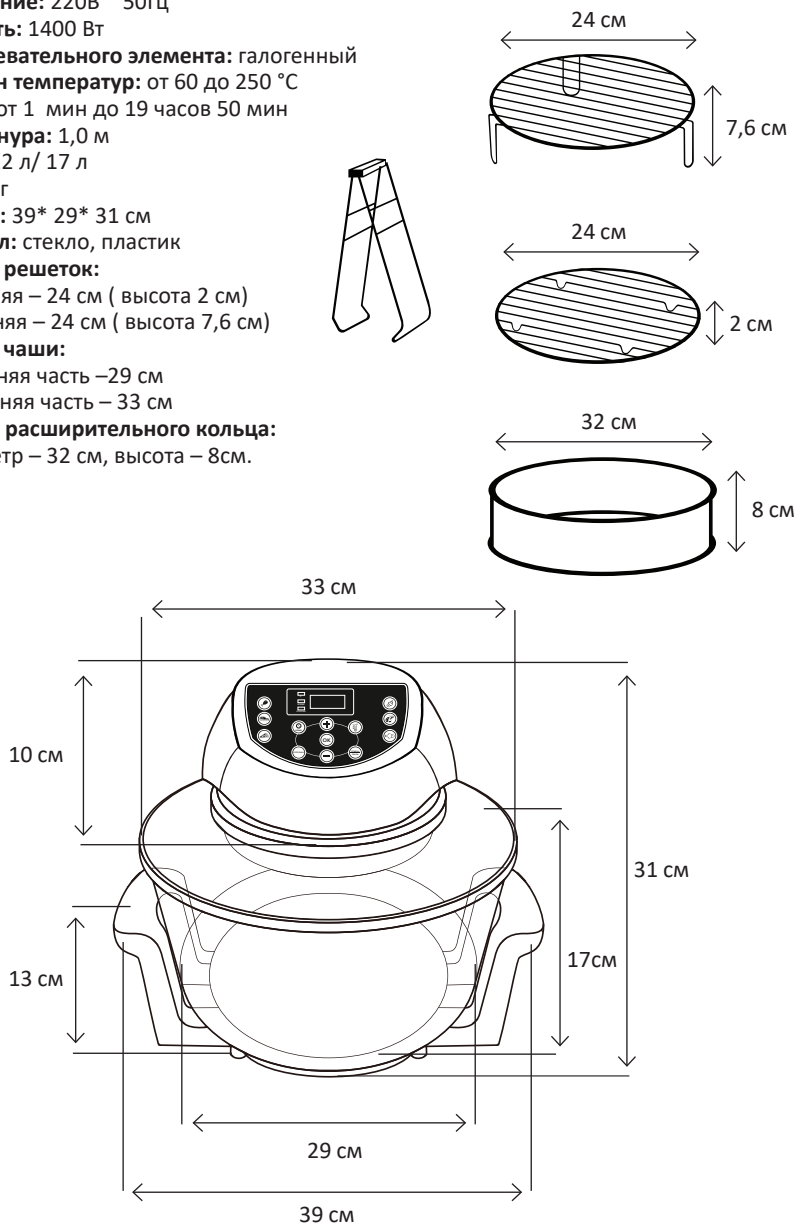
- нижняя – 24 см (высота 2 см)
- верхняя – 24 см (высота 7,6 см)

Диаметр чаши:

- нижняя часть – 29 см
- верхняя часть – 33 см

Размеры расширительного кольца:

диаметр – 32 см, высота – 8 см.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии

1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.

2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.

3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:

- механических повреждений;
- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;
- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.

4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.

5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился неуполномоченными на то лицами.

Гарантийный срок – 1 год.

Срок службы – 3 года.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель:

«Хоумтек Электрикал Эплаенсис Ко. ЛТД»,
Адрес: №86 дорога Хунци, Ронгги, Шунде,
Фошань, провинция Гуандун, Китай

Импортер / Уполномоченная организация:

ООО «ПАЛЛАДА», 111675 Россия, город
Москва, улица Руднёвка, дом 4, п IV к 1,2
оф 1 рм 2/5

Служба сервисной поддержки потребителей:

<https://www.gfgril.ru>

+7 (495) 645-16-93

Товар сертифицирован

класс
защиты I



Гарантийный талон

Изделие: _____

Модель: _____

Дата продажи: _____

Торговая организация: _____

Изделие получил, претензий
к комплектации и внешнему виду
не имею, с условиями гарантии согласен.

Ф.И.О. и подпись покупателя:

Вскрыл упаковку, проверил и продал.

Ф.И.О. продавца:

М.П.