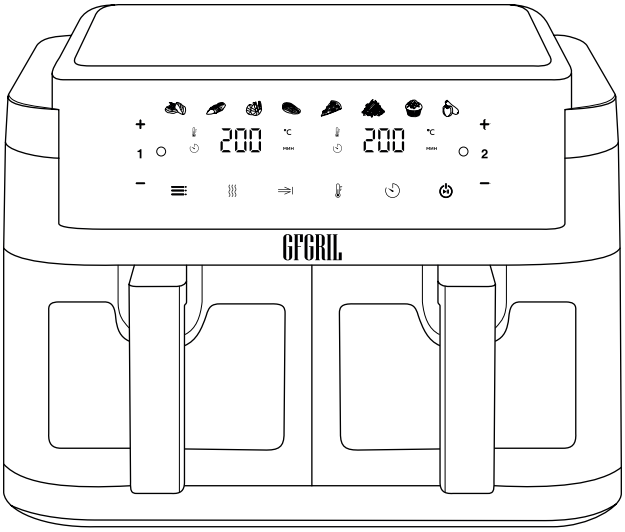
GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ GFA-8500,
2 чаши



Узнайте больше:
инструкция, гарантия, рецепты*

* Сканируйте QR-код для подробной информации о вашем товаре.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции GFGRIL.

Многофункциональный аэрогриль GFA-8500 с двумя чашами пригодится всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно.

Компактный размер и две чаши объёмом 4,0 литра каждая позволяют аэрогрилю GFA-8500 заменить собой сразу несколько бытовых приборов, стать полноценной альтернативой крупногабаритной духовке с конвекцией, и готовить разнообразные блюда, курицу или кусок вырезки целиком, для всей семьи.

Электрический аэрогриль обладает уникальной технологией циркуляции горячего воздуха на 360°, что позволяет сократить использование жира и масла на 90%. Продукты, приготовленные в аэрогриле, содержат значительно меньше жиров по сравнению с традиционными способами приготовления, а благодаря двум отдельным чашам, запахи блюд не смешиваются. Вы можете одновременно приготовить рыбу и мясо. Блюда практически не пригорают, пропекаются быстро и равномерно, сохраняя больше полезных веществ и питательных свойств, а также приобретают аппетитную хрустящую корочку. Процесс приготовления не требует Вашего постоянного присутствия на кухне благодаря конструкции аэрогриля и автоматическому управлению. Сенсорная панель управления позволит Вам выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления (стейк, курица, креветки, рыба, пицца, картофель фри, выпечка, овощи) или самостоятельно установить время от 1 до 60 минут и температуру приготовления от 80 до 200 °C для каждой чаши, а на дисплеях будет отображаться установленная температура и время, оставшееся до окончания приготовления. Звуковой сигнал оповестит о завершении процесса приготовления. Нагревательный элемент мощностью 2700 Вт и встроенный вентилятор обеспечивают быстрый нагрев от 80 до 200 °C, что позволит Вашим блюдам быстро и равномерно приготовиться со всех сторон. Нескользящие ножки предотвращают движение аэрогриля по рабочей поверхности, а высококачественное антипригарное покрытие чаш обеспечивает легкий уход и очистку.

Приготовить полноценный обед из двух блюд или ужин при помощи GFA-8500 просто - достаточно загрузить продукты в чаши, подключить прибор к сети, выбрать одну из предустановленных программ приготовления и дождаться звукового сигнала, оповещающего о том, что Ваши блюда готовы.

Аэрогриль GFA-8500 - это отличное устройство, которое позволяет экономить время, делая процесс приготовления максимально удобным и быстрым!

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода.

Чтобы использовать все преимущества аэрогриля GFA-8500 внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

При использовании этого или любого другого электроприбора всегда соблюдайте основные правила техники безопасности!

Аэрогриль предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях. Промышленное или другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий эксплуатации изделия.

- Не включайте аэрогриль в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.
- 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.
- Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с разогретым прибором. Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Чтобы избежать электрического удара, не допускайте попадания жидкости на шнур или вилку прибора.
- Электрический шнур прибора не должен свисать над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касаться горячей поверхности.
- Не размещайте прибор поблизости с газовой или электрической конфоркой, разогретой плитой или СВЧ печью.
- Для нормальной циркуляции воздуха необходимо, чтобы во время использования аэрогриля с каждой из его сторон сохранялось свободное пространство минимум по 13 см.
- Следите, чтобы вентиляционные отверстия всегда были чистыми. Не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиля-

ционные отверстия от скопившейся пыли.

- Опасность пожара возрастает, если во время работы аэрогриль соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, драпировку, обои и т.д. Не оставляйте никаких предметов на поверхности аэрогриля, когда он включен.

- Всегда сначала подключайте вилку в розетку, затем включайте сам прибор. Для отсоединения сначала выключите сам прибор, затем уже выдерните вилку из розетки.

- Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или пульта управления.

- Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за электроприбором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

- Не погружайте электроприбор, шнур питания или вилку в воду или любую иную жидкость. Не трогайте включенный в сеть и работающий прибор мокрыми руками. Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.

- Не используйте электроприбор на открытом воздухе, в непосредственной близи от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.

- Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.

- При отключении электроприбора от сети следует держаться за вилку, а не за шнур.

- Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется. Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок, перед чисткой и после окончания работы. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!

- При чистке не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара.

- Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.

- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре.

- Не располагайте электроприбор на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике или на материалах, таких как скатерть. Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.

- Не храните на поверхности и внутри электроприбора какие-либо предметы. Запрещается накрывать работающий электроприбор.

- При использовании электроприбора допускается применение только термостойкой посуды и посуды из металла.

- Не помещайте в электроприбор посторонние предметы, а также посуду из пластика, нетермостойкого стекла, бумаги, дерева и других легковоспламеняющихся и хрупких материалов, а также продукты в вакуумной упаковке. Когда аэрогриль не используется, в нем можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам и поломке электроприбора.

- Следите за тем, чтобы продукты не касались нагревательного элемента, так как это может привести к пожару.

- Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть электроприбора.

- Не перемещайте электроприбор с готовящимися или готовыми продуктами. Извлекайте чаши из аэрогриля плавно, за ручку.

- Будьте внимательны и осторожны при извлечении чаш из аэрогриля, во избежание получения ожога горячим паром, а так же если внутри чаши находится горячая жидкость.

- Пища в аэрогриле готовится за счет циркуляции горячего воздуха. Никогда не заполняйте чашу маслом или жиром.

- Никогда не используйте аэрогриль без установленных чаш.

- Не кладите в чашу аэрогриля слишком объемные продукты во избежание их соприкосновения с нагревательным элементом.

- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора во избежание ожогов. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки или используйте прихватки, когда извлекаете чашу из аэрогриля.

- Не используйте при приготовлении в аэрогриле бумагу, картон, или другие подобные материалы. Допускается использование бумаги для выпечки или фольги.

ВАЖНО! Бумага для выпечки или фольга не должны соприкасаться с нагревательным элементом. Будьте предельно осторожны! Если вы заметили, что из аэрогриля идет темный дым, немедленно отключите прибор от сети. Появление темного дыма свидетельствует о подгорании еды или проблемах с электропроводкой. Дождитесь остывания прибора, и только после этого извлекайте чашу из аэрогриля.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны! При работе детали и корпус аэрогриля могут нагреваться до высоких температур – прикасайтесь только к ручке чаши и панели управления, если аэрогриль включен.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.

- Подключение прибора к сети электропитания должно производиться только с помощью индивидуальной розетки с заземляющим контактом.

- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя, но если необходимо его использовать, следуйте следующим рекомендациям:

  - электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у используемого прибора;

  - соедините удлинитель так, чтобы он не висел и об него невозможно было споткнуться или непреднамеренно вытащить.

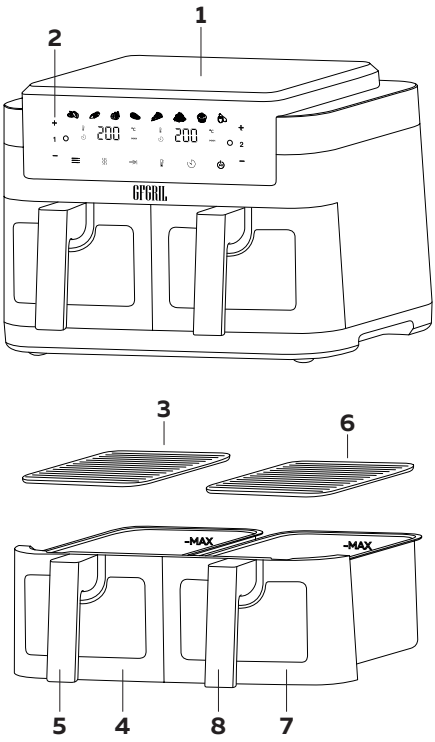
Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.

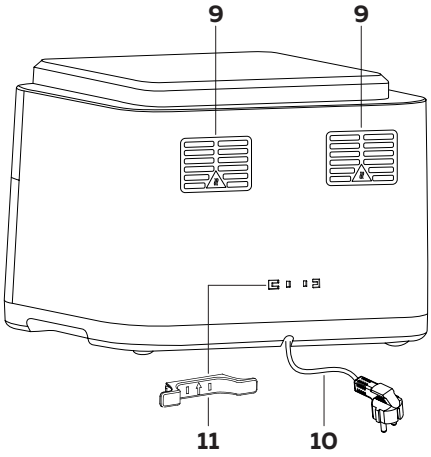
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Если прибор дымится во время приготовления пищи, отключите прибор от сети, дождитесь полного остывания. Дым может быть вызван попаданием крошек или жира на нагревательные элементы или пригоранием частиц продуктов, оставшихся после последнего приготовления. Чтобы предотвратить задымление такого характера, очищайте чаши и решетки аэрогриля после каждого использования.

Изображения в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

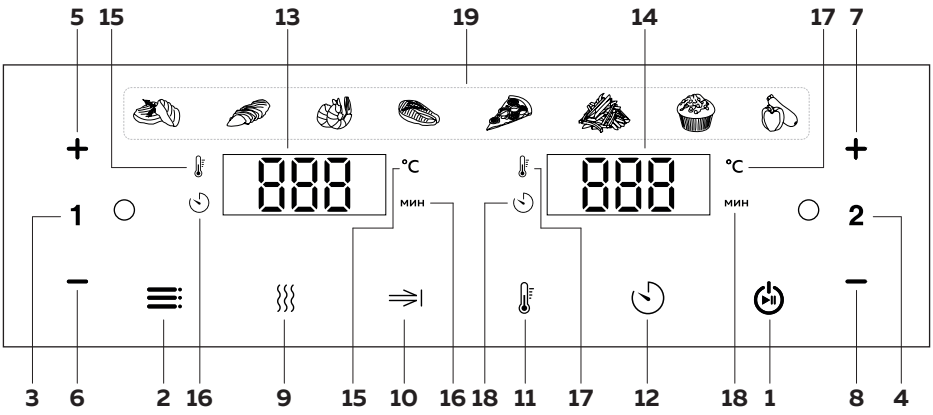
ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ





1. Корпус аэрогриля из высококачественного пластика
2. Сенсорная панель управления с дисплеем
3. Съемная решетка с антипригарным покрытием и силиконовыми накладками левой чаши
4. Левая съемная чаша с антипригарным покрытием
5. Ненагревающаяся ручка левой съемной чаши
6. Съемная решетка с антипригарным покрытием и силиконовыми накладками правой чаши
7. Правая съемная чаша с антипригарным покрытием
8. Ненагревающаяся ручка правой съемной чаши
9. Входные вентиляционные отверстия
10. Шнур питания
11. Держатель для шнура питания – устанавливать по направлению стрелки вверх

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. **Кнопка включения/выключения** – используется для запуска или остановки работы аэрогриля. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку включения/выключения для включения аэрогриля. Для запуска приготовления на выбранной программе однократно нажмите кнопку включения/выключения. Для досрочного отключения нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения несколько секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ! *Если чаши аэрогриля не установлены, установлены неправильно или не до упора, кнопка включения/выключения будет неактивна.*

2. **Кнопка переключения программ** - используется для установки необходимой программы приготовления. При выборе одной из программ замигает индикатор выбранной программы (19), а на дисплее будет отображаться предустановленное время, температура.

3. **1** **Кнопка «ЧАША 1»** - нажатием этой кнопки Вы активируете работу левой чаши. Далее Вы можете выбрать одну из 8 предустановленных программ приготовления для первой чаши или установить вручную необходимую температуру и время приготовления.

4. **2** **Кнопка «ЧАША 2»** - нажатием этой кнопки Вы активируете работу правой чаши. Далее Вы можете выбрать одну из 8 предустановленных программ приготовления для второй чаши или установить вручную необходимую температуру и время приготовления.

5. **Кнопка «+»** - используется для увеличения значения времени от 1 до 60 минут с шагом 1 минута или температуры от 80 до 200 °С с шагом 5°С при выборе одной из 8 программ для левой чаши. Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение времени или температуры.

6. **Кнопка «-»** - используется для уменьшения значения времени от 1 до 60 минут с шагом 1 минута или температуры от 80 до 200 °С с шагом 5°С при выборе одной из 8 программ для левой чаши. Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение времени или температуры.

7. **Кнопка «+»** - используется для увеличения значения времени от 1 до 60 минут с шагом 1 минута или температуры от 80 до 200 °С с шагом 5°С при выборе одной из 8 программ для правой чаши. Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение времени или температуры.

8. **Кнопка «-»** - используется для уменьшения значения времени от 1 до 60 минут с шагом 1 минута или температуры от 80 до 200 °С с шагом 5°С при выборе одной из 8 программ для правой чаши. Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение времени или температуры.

9. **Кнопка «Предварительный нагрев»** - используется для предварительного нагрева прибора. Нажмите кнопку , затем выберите чашу, нажав кнопки **1** или **2** . Для запуска процесса нажмите кнопку . По умолчанию установлена температура 160°С и время 3 минуты.

10. **Кнопка «Одновременное завершение приготовления в двух чашах»** - используется для одновременного завершения приготовления в двух чашах, когда для двух чаш выбраны программы с разным временем приготовления. Процесс приготовления запускается одновременно для двух чаш, при этом чаша с меньшим временем приготовления ставится на паузу, на дисплее чаши горит «HOLD». Процесс приготовления в чаше с меньшим временем приготовления начнется, когда до окончания приготовления в чаше с большим временем остается время равное времени приготовления во второй чаше. Таким образом два блюда с разным временем приготовления будут готовы одновременно.

11. **Кнопка «Температура».** Нажмите кнопку «Температура» для дополнительной регулировки температуры приготовления, на дисплее замигает значение температуры. При помощи кнопок + и — увеличьте или уменьшите температуру приготовления от 80 до 200 °С. При нажатии на кнопку в процессе приготовления на дисплее отобразится температура приготовления.

12. **Кнопка «Время».** Нажмите кнопку «Время» для дополнительной регулировки времени, на дисплее замигает значение времени. При помощи кнопок + и — увеличьте или уменьшите время приготовления от 1 до 60 минут.

13. **Светодиодный дисплей левой чаши** - на дисплее попеременно отображается время и температура приготовления для левой чаши. При выборе одной из программ приготовления на дисплее отображаются попеременно установленная температура и время, оставшееся до конца процесса приготовления в левой чаше.

14. **Светодиодный дисплей правой чаши** - на дисплее попеременно отображается время и температура приготовления для правой чаши. При выборе одной из программ приготовления на дисплее отображаются попеременно установленная температура и время, оставшееся до конца процесса приготовления в правой чаше.

15. **Световой индикатор температуры и единица измерения температуры (°C) левой чаши** - загораются, когда на дисплее отображается температура приготовления в левой чаше.

16. **Световой индикатор времени и единица измерения времени (минуты) левой чаши** - загораются, когда на дисплее отображается время приготовления для левой чаши.

17. **Световой индикатор температуры и единица измерения температуры (°C) правой чаши** - загораются, когда на дисплее отображается температура приготовления в правой чаше.

18. **Световой индикатор времени и единица измерения времени (минуты) правой чаши** - загораются, когда на дисплее отображается время приготовления для правой чаши.

19. **Световые индикаторы программ приготовления.** При выборе одной из программ замигает индикатор выбранной программы. Индикатор выбранной программы будет мигать до окончания времени приготовления.

ВНИМАНИЕ! Приведенные в таблице значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными, выбирайте время и температуру, исходя из веса, размера и температуры Ваших продуктов.

Программа приготовления		Рекомендованный вес продуктов для приготовления в одной чаше, г	Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)	Время приготовления (мин)	Температура приготовления (°C)	Необходимость перемешивания в процессе приготовления
Мясо		400	200	15	1-60	80-200	1-2 раза
Птица		600	200	30	1-60	80-200	1-2 раза
Морепродукты		600	190	10	1-60	80-200	1-2 раза
Рыба		500	180	25	1-60	80-200	1-2 раза
Пицца		400	180	10	1-60	80-200	1-2 раза
Картофель фри		450	200	25	1-60	80-200	1-2 раза
Выпечка		400	180	12	1-60	80-200	1-2 раза
Овощи		300	170	20	1-60	80-200	1-2 раза

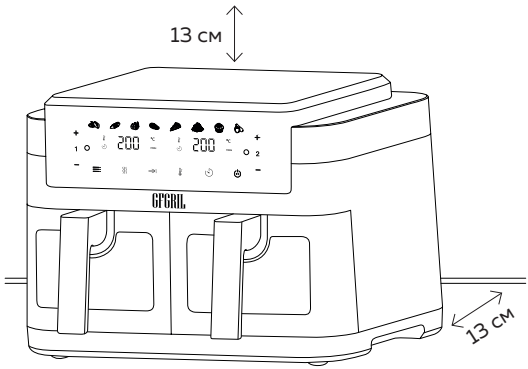
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием внимательно прочтите все инструкции и указания по технике безопасности.

После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АЭРОГРИЛЯ НЕОБХОДИМО ПРОГРЕТЬ ЕГО НА МАКСИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, БЕЗ ПРОДУКТОВ, В ТЕЧЕНИЕ 15 МИНУТ. ЭТО ОБЕСПЕЧИТ ВЫГОРАНИЕ И УДАЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ И ПОКРЫТИЙ.

- Удалите все наклейки и упаковочные материалы (при наличии).
- Установите держатель для шнура питания на корпус аэрогриля (см. раздел «Описание и устройство аэрогриля»).
- Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
- Установите прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность, оставив свободными сверху и сзади минимум по 13 см для свободной циркуляции воздуха.



- Извлеките чаши и решетки аэрогриля, и вымойте их с использованием средства для мытья посуды и мягкой ткани или губки. Не используйте металлические изделия и абразивные средства для чистки, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- Насухо вытрите все аксессуары.
- Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью.
- Установите решетки в чаши, а чаши поместите в корпус аэрогриля до упора.
- Подключите вилку шнура питания к сети. Раздастся звуковой сигнал, загорится кнопка включения/выключения , устройство переходит в режим ожидания.

ВНИМАНИЕ! Если одна из чаш аэрогриля или обе установлены правильно, при подключении к сети на короткое время загорятся и погаснут все световые индикаторы на панели управления.

- Нажмите кнопку включения/выключения , на дисплее загорятся кнопки **1** и **2** . Прибор находится в режиме ожидания.

- Нажмите кнопку **1** - загорятся кнопки панели управления. Кнопка **1** , световой индикатор программы , кнопка и значения времени и температуры, установленные по умолчанию для программы , на дисплее левой чаши будут непрерывно мигать.

- Нажмите кнопку **2** - кнопка **2**, световой индикатор программы , кнопка и значения времени и температуры, установленные по умолчанию для программы , на дисплее правой чаши будут непрерывно мигать.

- Нажмите кнопку для запуска процесса.

ВАЖНО! Во избежание перегрева не включайте более чем на 15 минут аэрогриль с пустыми чашами.

- Аэрогриль начнет работать и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом.

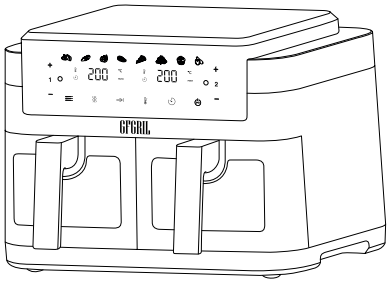
- Дождитесь полного остывания чаш аэрогриля по окончании работы. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.

- Прибор готов к использованию.

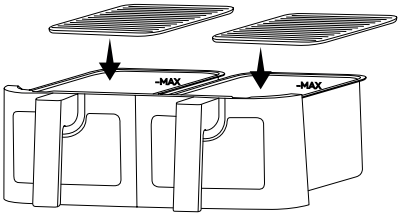
ВНИМАНИЕ! При первом включении прибора может выделиться белый дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

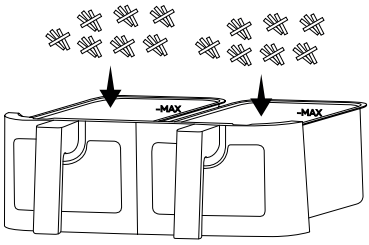
- Перед началом работы убедитесь, что аэрогриль установлен на устойчивой, горизонтальной, термостойкой поверхности.



- Поместите решетки в чаши аэрогриля.



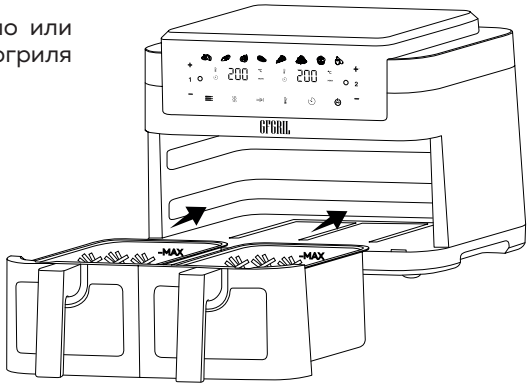
- Разместите продукты равномерно на решетки аэрогриля.



ВАЖНО! Запрещено использовать аэрогриль, если решетка не установлена в чашу!

ЗАПРЕЩЕНО наливать масло или иную жидкость в чаши аэрогриля во время приготовления.

- Поместите чаши аэрогриля обратно в отсеки прибора.



- Подключите вилку шнура питания к сети. Раздастся звуковой сигнал загорится кнопка включения/выключения , устройство переходит в режим ожидания.

- Нажмите кнопку включения/выключения ⏯ на дисплее загорятся кнопки **1** и **2** . Прибор находится в режиме ожидания.

- Для приготовления в левой чаше нажмите кнопку **1**, если Вы решили приготовить в правой чаше, нажмите кнопку **2** . Если Вы планируете готовить в двух чашах, нажмите кнопки **1** или **2** для активации панели управления.

- Выберите для каждой чаши одну из 8 предустановленных программ при помощи кнопки ☰, нажав ее несколько раз. При последовательном нажатии кнопки ☰ будет мигать индикатор выбранной программы.

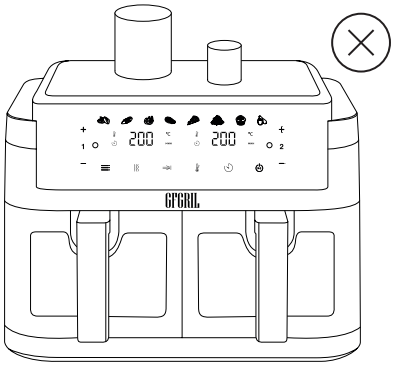
- Нажмите кнопку включения/выключения ⏯ для запуска процесса. Кнопка выбранной чаши будет мигать на протяжении всего процесса приготовления. Индикатор выбранной программы перестанет мигать, и будет гореть пока устройство не перестанет работать. Остальные индикаторы программ погаснут. На дисплее выбранной чаши будут попеременно отображаться установленная температура и время, оставшееся до окончания процесса приготовления.

- Если Вам необходимо изменить, установленные по умолчанию, время и температуру, используйте кнопки времени 🕒 и температуры 🌡. Для этого нажмите на кнопку выбранной чаши, затем на кнопки 🕒 или 🌡 и установите необходимое время от 1 до 60 минут с шагом 1 минута и температуру от 80 до 200 °C с шагом 5°C при помощи кнопок **+** и **−**. Вы можете изменить время или температуру не нажимая на кнопки 🕒 или 🌡, а нажимая на кнопки **+** и **−** в момент переключения значений времени и температуры на дисплее.

- При приготовлении в обеих чашах Вы можете изменить время и температуру в процессе приготовления. Для этого поставьте на паузу приготовление в обеих чашах, однократно нажав кнопку ⏯ . На дисплеях попеременно будут мигать установленная температура и время, оставшееся до конца приготовления, обратный отсчет времени будет приостановлен. Измените параметры времени приготовления и температуры. Повторным нажатием кнопки ⏯ работа обеих чаш будет возобновлена. В случае бездействия в режиме паузы в течение 5 минут прибор отключится и перейдет в режим ожидания.

ВАЖНО! Если не совершать никаких действий, то устройство выключится через 5 минут, на дисплее будут гореть кнопки 1 , 2 и ⏯ . Прибор находится в режиме ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ: *не кладите никаких предметов на поверхность аэрогриля. Это может повлиять на процесс приготовления или вызвать появление трещин на дисплее прибора.*



- Некоторые продукты необходимо перемешивать в середине приготовления (см. раздел «Рекомендации по приготовлению»). Чтобы перемешать ингредиенты, извлеките чашу из прибора за ручку и встряхните ее. Затем вставьте чашу обратно в аэрогриль. Не перемешивайте ингредиенты более чем 30 секунд во избежание остывания аэрогриля.

***ПРИМЕЧАНИЕ**: перемешивайте ингредиенты только над жаропрочной поверхностью.*

ЗАПРЕЩЕНО перемешивать таким методом продукты, содержащие жидкость!

- По истечении времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится «OFF», а вентилятор продолжит работать в течение 30 секунд.

- Устройство имеет функцию памяти. Если Вы извлечете чашу из аэрогриля во время работы, все значения на дисплее извлекаемой чаши погаснут, будет гореть «OPEN». Установите чашу обратно в аэрогриль и устройство продолжит работать на выбранной программе оставшееся до конца приготовления время.

- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов рекомендуется прогревать прибор перед помещением в него продуктов. Для этого вначале приготовления нажмите кнопку выбранной чаши, затем кнопку предварительного нагрева . По умолчанию установлено время 3 минуты и температура 160°C. Вы можете увеличить или уменьшить время нагрева используя кнопки + и — для выбранной чаши.

- Извлеките чашу из аэрогриля, взяв ее за ручку.

***ПРИМЕЧАНИЕ!** Будьте осторожны при извлечении чаши из аэрогриля во избежание получения ожогов горячим паром. Не прикасайтесь к чаше во время работы и некоторое время по окончании работы во избежание получения ожогов. Извлекайте чашу только за ручку!*

- Если Вам кажется, что блюдо недостаточно готово, Вы можете увеличить время приготовления, установив необходимое значение.

- Для досрочного отключения работы левой чаши, нажмите на кнопку **1** , затем нажмите и удерживайте кнопку .

- Для досрочного отключения работы правой чаши, нажмите на кнопку **2** , затем нажмите и удерживайте кнопку .

- Для досрочного отключения обеих чаш одновременно нажмите и удерживайте кнопку .

- Аккуратно извлеките чаши из прибора и переложите готовое блюдо в подготовленную посуду.

ПРИМЕЧАНИЕ: *по окончании приготовления вентилятор будет еще работать какое-то время, охлаждая прибор.*

Одновременное завершение приготовления в двух чашах

Вы можете приготовить одновременно два блюда с разным временем приготовления, используя кнопку ⇒| . Для этого:

- Нажмите кнопку **1**, выберите необходимую для данной чаши программу приготовления, при необходимости измените установленные по умолчанию температуру и время приготовления. Кнопка ⇒| будет неактивна.

- Нажмите кнопку **2** . Кнопка ⇒| будет мигать. Выберите необходимую для данной чаши программу приготовления, при необходимости измените установленные по умолчанию температуру и время приготовления. Нажмите кнопку ⇒|, она перестанет мигать, будет мигать кнопка чаши и ⏯ .

- Нажмите кнопку ⏯ . Процесс приготовления начнется в чаше с большим временем приготовления, на дисплее будут попеременно мигать установленная температура и время, оставшееся до конца приготовления. На дисплее чаши с меньшим временем приготовления будет гореть «HOLD». Процесс приготовления начнется, когда до окончания приготовления в чаше с большим временем остается время равное времени приготовления во второй чаше. Таким образом два блюда с разным временем приготовления будут готовы одновременно.

- При досрочном нажатии кнопки ⇒| приготовление начнется и в той чаше, которая стоит на паузе. В таком случае приготовление закончится не одновременно. Кнопка ⇒| погаснет.

Функция памяти

Данный прибор оснащен функцией памяти. При случайном отключении прибора установки сохраняются при последующем включении в течение 1 часа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

Нагревательный элемент становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему.

***Важно:** будьте осторожны при извлечении чаши из прибора, чтобы избежать прямого контакта с горячими деталями и паром.*

Очищайте прибор после каждого использования! Прежде чем приступить к очистке аэрогриля, дождитесь его полного остывания, не менее 30 минут.

ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте прибор от электросети после завершения приготовления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Продукты небольшого размера, такие как картофель фри или наггетсы, как правило, нужно встряхивать или перемешивать для равномерного приготовления и получения хрустящей корочки.

- Такие блюда как стейк, отбивные или котлеты, необходимо переворачивать в процессе приготовления для равномерной прожарки.

- Не загружайте слишком много продуктов в чашу, в противном случае блюдо может приготовиться неравномерно.

- Добавление небольшого количества растительного масла сделает Ваше блюдо сочнее и поспособствует появлению хрустящей корочки. **Запрещено добавлять более 2 столовых ложек масла.** Для более равномерного распределения масла используйте распылитель.

- Аэрогриль можно использовать для приготовления любых замороженных полуфабрикатов.

- Будьте осторожны при приготовлении продуктов с большим содержанием жира. Во время приготовления жир будет стекать на дно чаши. Обязательно очищайте чашу от скопившегося жира перед повторным приготовлением во избежание задымления или возгорания продуктов внутри чаши.

- Продукты с большим содержанием влаги, или продукты в маринаде, необходимо обсушить бумажным полотенцем перед тем, как поместить их в чашу во избежание образования брызг. Брызги могут попасть на нагревательный элемент, что приведет к появлению дыма.

- Чтобы замороженный картофель фри получился хрустящим, добавьте столовую ложку растительного масла при его приготовлении.

- Фри из свежего картофеля рекомендуется предварительно поместить в холодную воду на 15-20 минут, чтобы удалить лишний крахмал. А чтобы картофель фри получился хрустящим, нарежьте его тонкими ломтиками.

- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов, установив температуру 150°C и время 10 минут.

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.

- При использовании пергаментной бумаги следите, чтобы она не касалась нагревательного элемента во избежание ее возгорания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера.

- Располагайте продукты равномерно по всей поверхности решетки, чтобы ни одна из сторон решетки не была перегружена.

- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.

ВНИМАНИЕ!!! Время приготовления зависит от типа приготавливаемых продуктов, их плотности, консистенции и количества. Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (температуру нагрева, время приготовления и т.д.) для своих рецептов и количества продуктов.

Приведенные в таблице значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными.

Блюдо	Минимальный и максимальный вес продуктов, г	Время (мин)	Температура (°С)	Необходимость перемешивания в процессе приготовления	Дополнительная информация
Картофель					
Тонкий замороженный картофель фри	300-400	15-20	200	Перемешать	Можно добавить 1 ст.л. масла
Толстый замороженный картофель фри	300-400	20-25	200	Перемешать	
Свежий картофель фри	200-300	20-25	200	Перемешать	
Мясо и птица					
Бифштекс	400-500	12-18	180		
Свиные отбивные	400-500	12-18	180		
Гамбургер	400-500	12-18	180		
Колбаски	400-500	12-18	200		

Куриные ножки и крылья	400-600	25-30	180		
Куриная грудка	400-600	15-25	180		
Закуски					
Спринг-роллы	400-500	8-10	200	Перемешать	Полу-фабрикат
Замороженные куриные наггетсы	400-500	6-10	200	Перемешать	
Замороженные сырные палочки в панировке	400-500	8-10	180		
Фаршированные овощи	400-500	10-18	160		
Выпечка					
Торт	400	20-25	160		Используйте дополнительную форму для выпечки
Пирог	400	20-22	180		
Кекс	400	15-18	200		
Сладкие закуски	400	20-25	160		

ЧИСТКА И УХОД

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. Извлеките чаши, чтобы аэрогриль остыл быстрее.

- Аэрогриль должен быть полностью очищен перед включением в первый раз и после каждого использования. Это предотвратит сгорание остатков пищи в нем. Остатки намного сложнее удалить после того, как они пригорели.

- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.

- Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут повредить корпус прибора. Протрите внешнюю поверхность прибора чистой влажной тканью, если это требуется, и тщательно высушите.

- Промойте чаши и решетки аэрогриля в горячей воде с моющим средством, используя неабразивную губку. При необходимости Вы можете замочить решетки и чаши в теплой воде. Никогда не используйте агрессивные абразивные или едкие средства, включая аэрозоли для чистки прибора. Это может повредить антипригарное покрытие. Никогда не используйте стальные губки.

- В случае сильного загрязнения внутренних стенок и нагревательного элемента используйте небольшое количество моющего средства, после чего тщательно удалите его вместе с загрязнениями при помощи влажной ткани или губки и вытрите насухо. Не погружайте прибор в воду!

Примечание: *для чистки электроприбора не используйте абразивные чистящие средства, металлические щетки и иные предметы, которые могут повредить покрытие электроприбора и аксессуаров.*

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

- Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке.

- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора.

- Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от +0 до +40 °С и относительной влажности не более 80%.

- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:

  - запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и/или нарушению его упаковки;

  - необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.

- Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре, бывшего в эксплуатации, изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими.

- Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Аэрогриль не включается	Прибор не подключен к сети	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку
	Чаша установлена неправильно	Установите чашу до упора, пока не раздастся звуковой сигнал
	Не нажата кнопка включения/выключения	Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения
Продукты не приготовились должным образом	Объем приготавливаемых продуктов слишком большой	Уменьшите объем продуктов
	Установлена слишком низкая температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Продукты приготовились неравномерно	Некоторые продукты необходимо перемешать в середине приготовления	Равномерно распределите продукты на решетке и перемешайте/ встряхните в процессе приготовления
Готовые продукты не имеют хрустящей корочки	Продукты слишком сухие	Сбрызните продукты небольшим количеством растительного масла
Чаша не вставляется в аэрогриль до конца	Слишком много продуктов в чаше	Убедитесь, что чаша не переполнена
Из прибора выходит белый дым	Прибор новый	При первом использовании из прибора может выходить небольшое количество белого дыма или пара. Это нормально
	В продуктах большое содержание жира	При приготовлении жирной пищи масло будет скапливаться под решеткой на дне чаши. Из-за масла может появиться белый дым, т.к. чаша будет нагреваться чуть сильнее обычного. Это нормально и не повлияет на процесс приготовления. Бережно обращайтесь с чашей
	Аэрогриль не очищен от остатков жира после предыдущего использования	Убедитесь, что чаша и внутренняя поверхность аэрогриля хорошо очищены и на них нет остатков жира

Свежий картофель фри обжаривается неравномерно	Неподходящий для фри сорт картофеля	Используйте свежий картофель с низким содержанием крахмала
	Картофель не промыли перед приготовлением	Тщательно промойте ломтики картофеля в холодной воде, чтобы удалить лишний крахмал
Из устройства выходит черный дым	Неисправность электропроводки или подгорание продуктов	Немедленно отключите прибор от электросети. Подождите, пока дым рассеется, прежде чем вынимать чашу. Если причиной дыма была не подгоревшая еда, обратитесь в службу клиентской поддержки
Ошибка E1 на дисплее	Обрыв цепи в датчике температуры	Обратитесь в службу клиентской поддержки
Ошибка E2 на дисплее	Короткое замыкание в датчике температуры	Обратитесь в службу клиентской поддержки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: **GFA-8500**

Мощность: 2700 Вт

Номинальное напряжение: 220-240 В, ~ 50-60 Гц

Температура нагрева: 80-200 °C

Время работы: 1-60 минут

Объем каждой чаши: 4 + 4 л

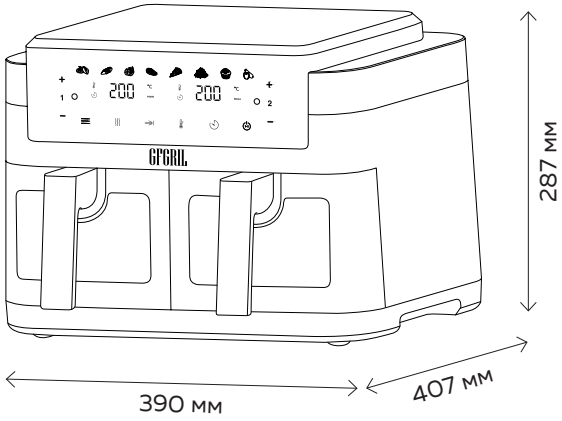
Вес нетто: 6,8 кг

Внешние размеры: 390 x 407 x 287 мм

Длина шнура питания: 70 см

Материал:

- внешняя поверхность - пластик;
- чаша и гриль - холоднокатаная сталь



Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10 %.

ВНИМАНИЕ!!! Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества аэрогриля без предварительного уведомления.

Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией.

Значения, указанные в маркировках аэрогриля или в других печатных документах, предоставленных с прибором, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьироваться в соответствии с применением аэрогриля и внешними условиями.

УТИЛИЗАЦИЯ



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

Ломтики картофеля по-деревенски

Ингредиенты:

- Картофель - 0,5 кг
- Масло растительное - 2 ст.л.
- Куркума, прованские травы, сладкая красная паприка - по 0,5 ч.л.
- Зелень укропа и петрушки - 1 пучок
- Чеснок - 2 зубчика
- Соль

Приготовление:

Нарежьте на дольки неочищенный картофель. Смешайте специи и растительное масло. Выложите дольки картофеля в чашу аэрогриля. За 5 минут до готовности посыпьте смесью зелени и чеснока.

Выпекать 25 минут на 200°C в режиме  .

Картофель фри

Ингредиенты:

- Картофель - 5 шт.
- Перец черный молотый
- Соль
- Паприка
- Специи сухие
- Масло растительное - 1-2 ст.л.

Приготовление:

Картофель, очистите от кожуры и нарежьте соломкой. Переложите нарезанный картофель в глубокую миску, добавьте специи, соль и перец. Всё тщательно перемешайте. Выложите картофель в чашу аэрогриля.

Выпекайте 25 минут на 200°C в режиме  .

Бургер по-Техасски

Ингредиенты:

- Булочка для бургера
- Мясной фарш – 500 г
- Белый хлеб – 100 г
- Молоко – 100 мл
- Чеснок – 2 зубчика
- Яйцо – 2 шт.
- Большая луковица – 1 шт.
- Большой помидор – 1 шт.
- Сметана – 4 ст.л.
- Кетчуп – 4 ст.л.
- Сыр – 100 г
- Соль
- Перец

Приготовление:

С батона срежьте корку, разрежьте на кусочки, залейте молоком и хорошо размните. К фаршу добавьте соль, перец, яйца, размоченный батон и чеснок. Тщательно вымесите фарш. Застелите решетку пекарской бумагой, смажьте бумагу растительным маслом. Сформируйте плоские котлеты и выложите их на решетку.

Готовьте при температуре 180°С в течение 15 минут в режиме  .

Переверните котлеты в середине приготовления.

Разрежьте пополам булочку для бургера и слегка поджарьте на сухой сковороде срезом вниз. Луковицу и помидоры нарежьте кружочками, сыр нарежьте пластинами. Их количество должно равняться количеству котлет. Смажьте кетчупом нижнюю часть булочки, выложите на нее котлету, смажьте котлету сметаной, затем выложите кружок лука и помидора, сверху положите пластику сыра. Накройте верхней частью булочки.

Стейк из говядины Торро

Ингредиенты:

- Лопатка говяжья - 600 г
- Перец черный молотый, кориандр, острый красный перец, тимьян
- Масло оливковое
- Соль

Приготовление:

Нарежьте говяжью лопатку на порционные куски, толщиной 3 см. Смешайте все специи кроме соли, тщательно натрите смесью куски. Оставьте мариноваться на 30-40 минут при комнатной температуре.

Выложите стейки в чашу аэрогриля и готовьте при температуре 180°С в течение 15 минут (время приготовления зависит от степени прожарки) в режиме  .

Переверните стейки в середине приготовления. Достаньте по готовности стейки из чаши, посолите и оставьте на 5-10 минут, после этого подавайте к столу.

Нежный шашлычок

Ингредиенты:

- Мясо (телятина, свинина) - 600 г
- Маринад
- Лук - 2 шт.
- Растительное масло - 5 ст.л.
- Соль - 1 ч.л.
- Чеснок - 2 зубчика
- Перец черный, паприка - 0,5 ч.л.

Приготовление:

Мясо нарежьте одинаковыми кусочками 2*2 см. Сложите в миску. Лук нарежьте кольцами, чеснок мелко нарубите. Для маринада соедините лук, специи, растительное масло, соль, чеснок. Добавьте к мясу маринад, тщательно перемешайте и поставьте на 2 часа в холодильник.

Выложите мясо в чашу и готовьте при температуре 200°С в течение 25-30 минут в режиме  .

Запеченные куриные ножки с картофелем

Ингредиенты:

- Куриные ножки ~ 600 г
- Чеснок - 5-6 зубчиков
- Специи - по вкусу
- Мелкая морская соль - по вкусу
- Картофель молодой - 400 г
- Оливковое масло - 2 ст.л.
- Розмарин - по вкусу

Приготовление:

Промойте ножки под проточной водой и обсушите бумажным полотенцем. Сделайте небольшие надрезы в мякоти, для того чтобы мясо промариновалось и прожарилось. Натрите куриные ножки солью со всех сторон, не забывая надрезы в мякоти. Чеснок пропустите через пресс, смешайте с любимыми специями и смажьте этой массой все части курицы. Оставьте мариноваться на 30 минут. Поместите ножки на решетку в 1ую чашу аэрогриля.

Картофель промойте, чистить его не нужно. Проткните каждый клубень вилкой со всех сторон. Смешайте оливковое масло с розмарином, чесноком и солью. Натрите полученной смесью картофель. Поместите картофель на решетку во 2ую чашу аэрогриля.

Готовьте ножки и картофель при температуре 200°C в течение 30 минут в режиме .

Переверните их по истечении 20 минут приготовления. Время приготовления зависит от веса курицы и может быть увеличено или уменьшено.

Куриные крылышки в соевом соусе

Ингредиенты:

- Куриные крылья - 0,5 кг
- Соевый соус - 100 мл
- Томатная паста - 1 ч.л.
- Соль, специи (перец черный, паприка сладкая)
- 1 пучок петрушки

Приготовление:

Промойте куриные крылья, выложите их в миску. Смешайте соевый соус с томатной пастой и специями. Залейте полученной смесью крылья и оставьте мариноваться 20-30 минут.

Выложите крылья в чашу аэрогриля и готовьте 20-30 минут на 200°С в режиме .

Тщательно промойте и измельчите петрушку. Перед подачей к столу крылья посыпьте зеленью.

Рыба по-средиземноморски

Ингредиенты:

- Скумбрия, треска, навага, дорадо, сибас (на выбор) - 3 тушки
- Соевый соус - 2 ст.л.
- Мед - 1 ст.л.
- Соль - 1 ст.л.
- Оливковое масло - 2 ст.л.
- Белое вино - 100 мл
- Сок лимона
- Чеснок - 4 зубчика
- Перец

Приготовление:

Тушки рыбы промойте, сделайте несколько поперечных надрезов. В надрезы поместите чеснок и травы. Для приготовления маринада смешайте соевый соус, мед, соль, рубленный чеснок, перец, сок лимона. Смажьте рыбу полученным маринадом и оставьте мариноваться в холодильнике на 1 час. Застелите решетку пекарской бумагой и выложите рыбу в чашу. Тушки можно обложить крупно нарезанным лимоном, он придаст рыбе приятный оттенок цитруса.

Готовьте 18-20 минут, при температуре 180°С в режиме .

Запеченные стейки из лосося по-норвежски

Ингредиенты:

- Стейки из лосося - 4 шт.
- Соль

- Перец

Приготовление:

Промойте лосось и обсушите бумажным полотенцем. Посыпьте солью и перцем. Смажьте верхнюю часть стейков сливочным маслом. Застелите решетку пекарской бумагой и выложите рыбу в чашу.

Готовьте 18 минут, при температуре 180°C в режиме  .

Время запекания зависит от толщины стейков.

Баклажаны запеченные с помидорами и сыром

Ингредиенты:

- Баклажаны – 500 г
- Помидоры – 350 г
- Сыр – 100 г
- Чеснок – 3 зубчика
- Соль
- Перец

Приготовление:

Баклажаны нарежьте кружочками толщиной около 1 см, чтобы баклажаны не горчили, хорошо посолите их, залейте водой и оставьте на 30 минут.

Промойте баклажаны в холодной воде. Помидоры нарежьте кружочками. Чеснок мелко нарубите. Сыр натрите на мелкой терке. Баклажаны выложите на решетку, решетку можно застелить бумагой для выпечки, каждый кружок посыпьте чесноком. Сверху на баклажаны выложите помидоры, немного посолите, поперчите. Посыпьте баклажаны сыром и поставьте в чашу.

Запекайте при температуре 180°C в течение 10–12 минут в режиме  .

Пицца на тортильях

Ингредиенты:

- Лепёшка тортилья – 1 шт.
- Кетчуп или томатный соус для пиццы – 2 ст.л.
- Помидор – 1 шт.
- Болгарский красный сладкий перец – ½ шт.

- Лук красный - ½ луковицы
- Натертый сыр - 200 г
- Моцарелла - 100 г

Приготовление:

Готовые лепёшки смажьте тонким слоем кетчупа или томатного соуса, распределите его по всей поверхности, кроме краев, немного посыпьте сыром. Перец, лук, помидоры, нарежьте и выложите на пиццу. Последним слоем выложите моцареллу и оставшийся тёртый сыр. Присыпьте черным перцем и солью.

Запекайте при температуре 180°C в течение 10 минут в режиме  .

Мини-пицца «Веселый Роджер»

Ингредиенты:

- Кусочки хлеба - 4 куска
- Томатная паста - 4 ст.л.
- Ветчина - 6 кусочков
- Оливки без косточек - 6-8 шт.
- Тертый сыр - 50 г
- Оливковое масло

Приготовление:

Смажьте ломтики хлеба томатной пастой. Оливки и ветчину нарежьте ломтиками. Разложите на хлеб. Сбрызните маслом. Сверху посыпьте тертым сыром. Поместите в чашу аэрогриля.

Выпекайте 10 минут на 180°C в режиме  .

Банановый десерт

Ингредиенты:

- Бананы - 5 шт.
- Лимон - 1 шт.
- Сахар коричневый - 3 ст.л.
- Ванильное мороженное, или Крем-Брюле - 300-400 г
- Грецкие орехи - 100 г
- Карамель - 25 г

Приготовление:

Смажьте форму для выпечки сливочным маслом. Бананы разрежьте поперек и выложите на дно формы срезом вверх. На самой мелкой терке натрите цедру лимона и присыпьте ею бананы. Сок лимона выдавите в стакан и равномерно полейте им бананы. Верх бананов чуть присыпьте сахаром.

Запекайте при температуре 180°C 10 минут в режиме  .

Мелко нарубите грецкие орехи и посыпьте ими запечённые бананы. Подавайте с шариком мороженного и карамелью.

Абрикосовые конвертики

Ингредиенты:

- 1 упаковка слоеного теста
- 4 ст.л. абрикосового джема
- Сгущенное молоко

Приготовление:

Раскатайте тесто и разрежьте на равные части. Разложите джем на каждую часть. Заверните лист теста над джемом и защипните концы. Смажьте поверхность конвертиков сгущенным молоком и сделайте ножом прорезь в середине каждого конвертика. Застелите решетку пекарской бумагой и выложите конвертики.

Запекайте при температуре 180°C 20-25 минут в режиме  .

Цукини Пармезан

Ингредиенты:

- Цукини (кабачки) - 4 шт.
- Кориандр или другая сушеная зелень - 1 ст.л.
- Сыр Пармезан - 4 ст.л.
- Оливковое масло
- Крупная соль

Приготовление:

Разрежьте цукини пополам. Оливковое масло налейте в мисочку. Каждую половинку цукини окуните в масло с обеих сторон и выложите в корзину. Пармезан натрите и смешайте с кориандром. Полученной смесью присыпьте цукини. Добавьте сверху немного крупной соли.

Запекайте при температуре 170°C 10-15 минут в режиме  .

Запеченные овощи

Ингредиенты:

- Баклажан - 1-2 шт.
- Кабачок или цукини - 1 шт.
- Помидоры Черри - 7-9 шт.
- Зелень петрушки, мяты
- Оливковое масло - 4 ст.л.
- Бальзамический уксус - 2 ст.л.
- Чеснок - 1 зубчик
- Сушеные итальянские травы - 1 ст.л.
- Соль, черный молотый перец

Приготовление:

Промойте кабачок, баклажаны и помидоры Черри. Нарежьте кабачок и баклажан кружочками толщиной не более 0,5 см. Смешайте оливковое масло, бальзамический уксус, соль, перец, пропущенный через пресс чеснок и итальянские травы, тщательно перемешайте. Нарезанные овощи и целые помидоры черри сложите в миску, полейте полученным соусом и тщательно перемешайте. Застелите решетку в чаше аэрогриля фольгой и выложите на нее ровным слоем овощи.

Запекайте при температуре 170°C 17 минут в режиме  .

Температура и время приготовления могут быть увеличены или уменьшены в зависимости от толщины нарезанных овощей и их количества.

Лангустины в апельсиновом маринаде

Ингредиенты:

- Лангустины - 6 шт. для каждой чаши
- Сок половинки лимона
- Сок одного апельсина
- Чеснок - 2 зубчика
- Оливковое масло - 2 ст.л.
- Специи для рыбы
- Соль, перец

Приготовление:

Замороженные лангустины необходимо полностью разморозить. Как только они разморозятся, необходимо залить их водой, разведенной с соком лимона, и оставить на полчаса. Это необходимо, чтобы устранить специфический запах. Далее лангустины необходимо очистить при помощи ножниц. Разрежьте панцирь посередине сверху. Важно разрезать таким образом, чтобы не повредить тонкую темную вену - внутренность, проходящую по хребту морепродукта. Разрезав, аккуратно снимите панцирь. Далее удалите темную вену, поддев ее ножом. После очистки промойте лангустины под струей холодной проточной воды, вымыв темную жидкость из-под головы. Для маринада смешайте сок апельсина с пропущенным через пресс чесноком, оливковым маслом и специями. Полученным маринадом залейте лангустины и поставьте мариноваться в холодильник на 30 минут.

Запекайте 10 минут на 190°C в режиме  .