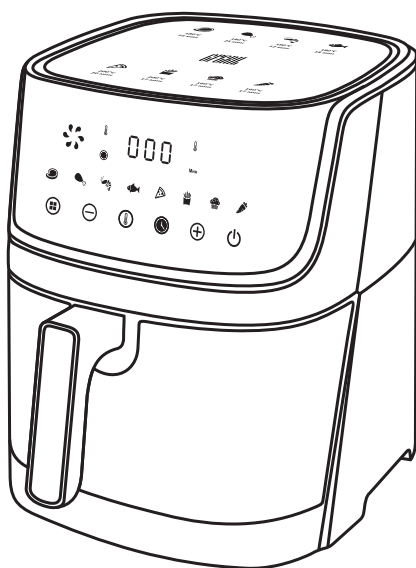


GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АЭРОГРИЛЬ GFA-6000



КНИГА РЕЦЕПТОВ

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение продукции GFGRIL.

Многофункциональный аэрогриль GFA-6000 пригодится всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно. Компактный размер и вместительная чаша объемом 5,8 литров позволяют аэрогрилю GFA-6000 заменить собой сразу несколько бытовых приборов, стать полноценной альтернативой крупногабаритной духовки с конвекцией и готовить объемные 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 в 1,5 раза меньше жиров, чем запеченные в духовке, и в 2,5 раза меньше, чем приготовленные на сковороде. Блюда практически не пригорают, пропекаются быстро и равномерно, сохраняя больше полезных веществ и питательных свойств продуктов, 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 одним касанием выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления или самостоятельно установить время от 1 до 60 минут и температуру приготовления от 80 до 200°C, а на дисплее будет отображаться выбранная программа, температура и время, оставшееся до окончания приготовления. Звуковой сигнал оповестит о завершении процесса приготовления. Нагревательный элемент мощностью 1700 Вт и встроенный вентилятор обеспечивают быстрый нагрев от 80 до 200°C, что позволит Вашим блюдам быстро и равномерно приготовиться со всех сторон. Приготовить обед или ужин при помощи GFA-6000 просто – достаточно загрузить продукты в чашу, подключить прибор к сети, выбрать одну из предустановленных программ приготовления и дождаться звукового сигнала, оповещающего о том, что блюдо готово. Высококачественное антипригарное покрытие чаши обеспечивает легкий уход и очистку.

Аэрогриль GFA-6000 – 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-6000 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>

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ 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 вентиляционные 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 близости 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 чашу из аэрогриля плавно, за ручку.
- Будьте внимательны и осторожны при извлечении чаши 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 установленной чаши.
- 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.

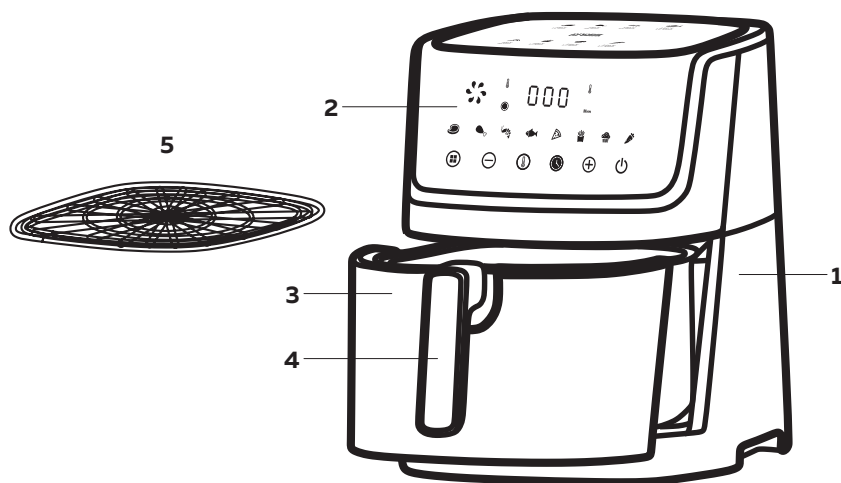
 **Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.**

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 чашу и решетку аэрогриля после каждого использования.



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



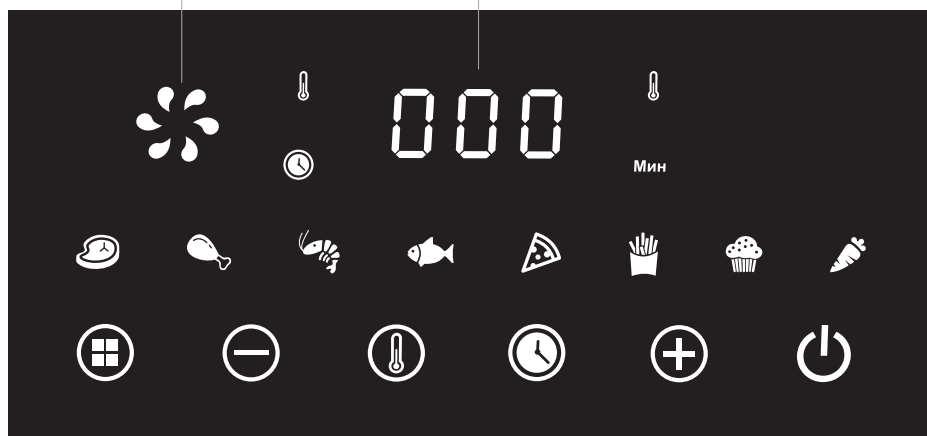
1. **Корпус аэрогриля** из металла и высококачественного пластика
2. **Сенсорная панель управления** для настройки температуры, времени и режима приготовления
3. **Съемная чаша** с антипригарным покрытием
4. **Ручка чаши** не нагревающаяся при работе аэрогриля
5. **Съемная решетка** с антипригарным покрытием и силиконовыми накладками

ПРИМЕЧАНИЕ: 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 %.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Индикатор работы вентилятора

Дисплей



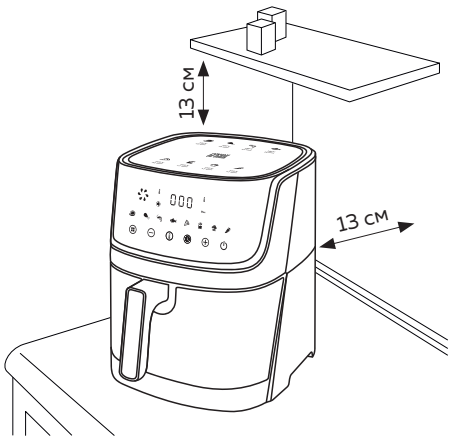
	Кнопка переключения программ Для выбора одной из предустановленных программ или ручной настройки.
	Кнопка «-» Для настройки значения температуры или времени приготовления (для уменьшения).
	Кнопка настройки температуры После нажатия кнопки Вы можете настроить значение температуры от 80 до 200°C при помощи кнопок «+» и «-».
	Кнопка настройки таймера После нажатия кнопки Вы можете настроить значение времени приготовления от 1 до 60 мин при помощи кнопок «+» и «-».
	Кнопка «+» Для настройки значения температуры или времени приготовления (для увеличения).
	Кнопка включения/выключения Используется для запуска или остановки работы аэрогриля. Нажмите кнопку включения/выключения и удерживаете несколько секунд 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 чаша аэрогриля не установлена, установлена неправильно или не до упора, кнопка включения/выключения будет неактивна.
ПРИМЕЧАНИЕ: Для того, чтобы быстро установить нужное значение температуры или времени приготовления, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку «+» или «-».	

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).
 - 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 чашу и решетку 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 решетку в чашу, а чашу поместите в корпус аэрогриля до упора.
 - Подключите вилку шнура питания к сети. Раздастся звуковой сигнал, загорится кнопка включения/выключения , устройство переходит в режим ожидания.
 - Нажмите кнопку включения/выключения  и удерживайте несколько секунд, на дисплее загорится установленная по умолчанию температура

200°C и время 15 минут. Повторно нажмите кнопку  для запуска прибора.

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

 **ВАЖНО!** Во избежание перегрева не включайте более чем на 15 минут аэрогриль с пустой чашей.

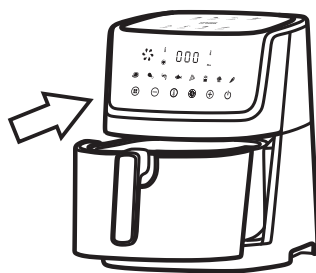
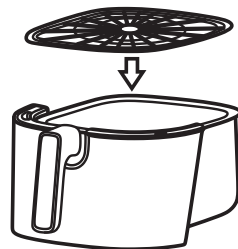
- Дождитесь полного остывания чаши аэрогриля по окончании работы. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
- Прибор готов к использованию.

 **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

ВНИМАНИЕ! Данная модель аэрогриля предназначена только для непромышленного и некоммерческого использования!

- Перед началом работы убедитесь, что аэрогриль устойчиво стоит на поверхности, а все его части сухие и чистые.
- Поместите продукты на решетку и установите чашу в аэрогриль.
- Подключите аэрогриль к сети питания и включите его, удерживая сенсорную кнопку включения  несколько секунд.
- Выберите одну из предустановленных программ при помощи кнопки .
- Для выбора предустановленной программы нажимайте кнопку  до того, пока не загорится индикатор желаемого режима приготовления.
- После выбора одной из предустановленных программ (см. таблицу) на дисплее будет поочередно отображаться температура и время приготовления выбранного режима, а кнопка включения  будет мигать.
- Для запуска выбранной программы нужно нажать кнопку включения , тем самым активируя программу. После запуска программы приготовления начнет работать нагревательный элемент и вентилятор, а на панели управления загорится индикатор работы вентилятора.



ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

			
МЯСО	ПТИЦА	МОРЕПРОДУКТЫ	РЫБА
180°C 16 мин	180°C 25 мин	180°C 12 мин	180°C 18 мин
Для приготовления стейков, котлет и др.	Для запекания птицы	Для приготовления креветок и других морепродуктов	Для запекания рыбного филе, котлет и др.
			
ПИЦЦА	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	ВЫПЕЧКА	ОВОЩИ
200°C 20 мин	200°C 17 мин	160°C 17 мин	160°C 17 мин
Для приготовления пиццы	Для приготовления хрустящего картофеля фри	Для выпечки пирогов, кексов, печенья и др.	Для приготовления полезных печеных овощей
ПРИМЕЧАНИЕ: В зависимости от Ваших потребностей Вы можете изменить предустановленную программу, увеличив или уменьшив температуру или время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».			

РУЧНОЙ РЕЖИМ

- Для выбора ручной настройки нажимайте кнопку  , пока не погаснут все индикаторы программ.
- Установите время и желаемую температуру приготовления при помощи кнопок «+» и «-».

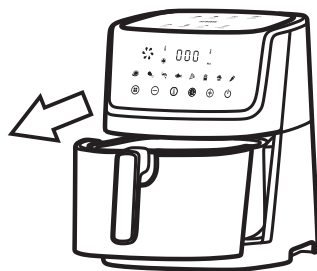
ПРИМЕЧАНИЕ: Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать или переворачивать. Для этого достаньте чашу аэрогриля, держась за ручку. Встряхните или переверните продукты.

ПРИМЕЧАНИЕ: При извлечении чаши аэрогриля в процессе приготовления, аэрогриль автоматически остановит работу. При повторной установке чаши работа аэрогриля продолжится, и отсчет времени начнется с места остановки.

- После того, как закончится установленное время приготовления аэрогриль отключится, и Вы услышите звуковой сигнал. После завершения приготовления на панели управления погаснут все кнопки и будет мигать кнопка включения .
- Для того, чтобы преждевременно завершить режим приготовления, нажмите и удерживайте кнопку включения  до появления на дисплее надписи «OFF».

ПРИМЕЧАНИЕ: После завершения программы приготовления некоторое время будет продолжаться работа вентилятора.

- Аккуратно извлеките чашу аэрогриля и выложите из нее приготовленные продукты.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ



ВНИМАНИЕ! Время приготовления может различаться в зависимости от количества и начальной температуры ингредиентов! Далее указано приблизительное время приготовления.

Продукты	Время приготовления	Температура	Советы
Картофель			
Свежий картофель ломтиками	10-20 мин	180°C	При приготовлении встряхивать Можно добавить 1 ложку масла
Замороженный картофель фри	15-20 мин	200°C	
Мясо и птица			
Стейк	10-16 мин	180°C	При приготовлении переворачивать Продукты можно завернуть в фольгу
Свинина отбивная	10-16 мин	180°C	
Колбаски	12-15 мин	200°C	
Куриные ножки и крылышки	15-25 мин	180°C	
Куриная грудка	10-20 мин	180°C	
Котлеты (незамороженные)	8-12 мин	200°C	
Куриные наггетсы (замороженные)	15-25 мин	180°C	
Рыба и морепродукты			
Рыбное филе	10-18 мин	180°C	При приготовлении переворачивать или перемешивать
Замороженные рыбные палочки	10-20 мин	200°C	
Креветки	6-12 мин	190°C	
Овощи			
Брокколи	10-15 мин	160°C	При приготовлении перемешивать
Цветная капуста	12-17 мин	160°C	
Цукини	12-17 мин	160°C	
Выпечка			
Маффины	15-20 мин	160°C	Используйте дополнительную форму для выпечки (не входит в комплект)
Пирог	25-30 мин	160°C	
Печенье	15-25 мин	180°C	
Брауни	20-25 мин	170°C	

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении выпечки из дрожжевого теста необходимо заранее разогреть аэрогриль, установив максимальную температуру и время 3-4 мин. Для более равномерного пропекания пирога, его можно накрыть фольгой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Аэрогриль также удобно использовать для подогрева готовых блюд. Для этого установите время приготовления 5-10 минут и температуру 80°C.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением каких-либо операций по уходу за аэрогрилем отключите сетевой шнур от сети питания!

- Убедитесь, что все части аэрогриля достаточно остыли.
- Для очищения корпуса аэрогриля рекомендуется использовать влажную мягкую ткань или бумажные салфетки.
- Не используйте для ухода за аэрогрилем абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить антипригарное покрытие и поцарапать пластик.
- Съёмную чашу мойте теплой водой с использованием мягкого моющего средства.
- Съёмную чашу и решетку аэрогриля можно мыть в посудомоечной машине.
- Для удаления крупных остатков пищи, используйте деревянную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Аэрогриль не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите аэрогриль к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения аэрогриля
	Неправильно установлена съемная корзина	Проверьте правильность установки съемной корзины
Не запускается процесс приготовления	Не установлено время приготовления или не выбрана программа	Проверьте правильность настроек аэрогриля
Ингредиенты недостаточно хорошо приготовлены	Слишком большое количество ингредиентов	Помещайте в чашу аэрогриля меньшее количество ингредиентов одновременно
	Слишком низкая температура приготовления	Устанавливайте более высокую температуру приготовления
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления ингредиентов
Продукты приготовлены неравномерно	Ингредиенты не были перемешаны	Некоторые ингредиенты необходимо перемешивать в процессе приготовления
Продукты получились недостаточно хрустящие	Добавлено недостаточное количество масла	Добавьте некоторое количество растительного масла перед приготовлением блюда
Во время работы аэрогриля появился посторонний запах	В процессе работы аэрогриль перегрелся	Сократите время непрерывной работы аэрогриля
	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов работы

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: **GFA-6000**

Питание: 220-240 В ~ 50 Гц

Мощность: 1700 Вт

Объем чаши: 5,8 л

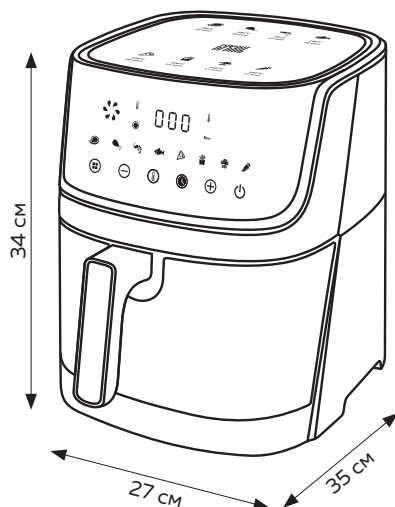
Максимальный объем ингредиентов: 5,5 л

Максимальная температура нагрева: 200°C

Материал: пластик, металл, антипригарное покрытие

Размеры аэрогриля: 35 x 27 x 34 см

Вес аэрогриля: 4,15 кг



ПРИМЕЧАНИЕ: Вес и объемы продуктов указаны приблизительно, Вы можете менять их в зависимости от предпочтений.

Запеченные яйца со шпинатом

Ингредиенты:

- Яйца – 3 шт.
- Бекон – 6 ломтиков
- Свежий шпинат – 2 стакана
- Сливки 20% – 1/3 стакана
- Тертый сыр Пармезан – 3 ст.л.
- Растительное масло – 1,5 ст.л.
- Соль и перец по вкусу

Время подготовки	3 мин
Время приготовления	14 мин
Количество порций	3 порции

Приготовление:

Предварительно разогрейте аэрогриль, установив максимальную температуру на 3-4 мин. Три формочки диаметром 6-7 см смажьте маслом. Добавьте по 1 яйцу в каждую формочку. Бекон обжарьте на сковороде до хрустящей корочки. Добавьте шпинат и готовьте еще 1-2 мин. Затем добавьте сливки и сыр Пармезан и перемешайте. Выложите бекон со шпинатом в формочки поверх яиц и поместите в аэрогриль. Готовьте при температуре 180°C 4-5 мин, пока яичный белок полностью не застынет. Перед подачей приправьте солью и перцем по вкусу.

Булочки с клубникой

Ингредиенты:

- Пшеничная мука – 2 ст.
- Сливочное масло – 6 ст.л.
- Свежая клубника – ½ ст.
- Сливки 20% – ½ ст.
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – ¼ ст.
- Разрыхлитель – 2 ч.л.
- Соль – 1/8 ч.л.
- Вода – 1 ч.л.
- Ванильный экстракт по вкусу

Время подготовки	10 мин
Время приготовления	12 мин
Количество порций	6 порций

Приготовление:

Смешайте муку, сахар, разрыхлитель и соль. Добавьте в полученную смесь холодное сливочное масло и перемешайте руками или при помощи блендера до консистенции крупной крошки. Если крошка слипается, добавьте небольшое количество муки. Клубнику нарежьте небольшими кусочками. В отдельной емкости взбейте сливки, 1 яйцо и ванильный экстракт. Все соедините и тщательно перемешайте до однородной консистенции. Разогрейте аэрогриль, установив максимальную температуру на 3-4 мин. Немного взбейте оставшееся яйцо. Разделите тесто на небольшие кусочки и смажьте каждый кусочек взбитым яйцом. В съемную чашу аэрогриля установите решетку. На решетку поместите пергаментную бумагу и выложите получившиеся булочки. Выпекайте булочки при температуре 180°C 12-15 мин до золотистой корочки.

Французские тосты

Ингредиенты:

- Тостерный хлеб – 4 ломтика
- Яйца – 2 шт.
- Молоко – $\frac{1}{4}$ ст.
- Кленовый сироп – 3 ст.л.
- Ванильный экстракт – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Сахар – 3 ст.л.
- Молотая корица – 1 ст.л.

Время подготовки	5 мин
Время приготовления	10 мин
Количество порций	4 порции

Приготовление:

Разрежьте каждый ломтик хлеба на 3 кусочка. В отдельной емкости соедините и взбейте яйца, молоко, 1 ст.л. кленового сиропа и ваниль. Предварительно разогрейте аэрогриль, установив максимальную температуру на 3-4 мин. В съемную чашу аэрогриля установите решетку. Каждый кусочек хлеба обмакните в яичную смесь и поместите в чашу аэрогриля. Готовьте французские тосты в течении 8-10 мин при температуре 180°C. После 5 минут приготовления переверните тосты. При подаче посыпьте горячие тосты сахаром с корицей и полейте кленовым сиропом.

Стейк с бальзамическим уксусом

Ингредиенты:

- Говяжий стейк – 450 г
- Оливковое масло – $\frac{1}{4}$ ст.
- Бальзамический уксус – $\frac{1}{4}$ ст.
- Горчица – 2 ст.л.
- Свежий базилик – 2 веточки
- Соль и перец по вкусу

Время подготовки	2 ч 10 мин
Время приготовления	6 мин
Количество порций	2 порции

Приготовление:

Для приготовления маринада взбейте оливковое масло, бальзамический уксус и горчицу. Поместите стейк в маринад, плотно закройте емкость и оставьте в холодильнике на 2 ч или на ночь. Достаньте стейк из холодильника дождитесь, пока он нагреется до комнатной температуры. Предварительно разогрейте аэрогриль, установив максимальную температуру на 3–4 мин. Поместите стейк в аэрогриль и готовьте 6–10 мин при температуре 180°C. Готовый стейк приправьте солью и перцем и перед подачей украсьте листьями базилика.

Лосось с соусом терияки

Ингредиенты:

- Филе лосося – 2 шт.
- Растительное масло – 1 ст.л.
- Кунжут – 1 ст.л.
- Соль и перец по вкусу

Ингредиенты для соуса:

- Соевый соус – ½ ст.
- Сахар – ¼ ст.
- Апельсиновый сок – ¼ ст.
- Тертый корень имбиря – ¼ ст.л.
- Чеснок – 1 зубчик

Приготовление:

В кастрюле смешать все ингредиенты для соуса, довести до кипения, затем охладить. Предварительно разогрейте аэрогриль, установив максимальную температуру на 3–4 мин. Поместите филе лосося в аэрогриль и готовьте при температуре 180°C 10–15 мин. Достаньте лосось из аэрогриля и оставьте при комнатной температуре на 5 мин. Затем полейте соусом терияки и посыпьте кунжутом. Подавать с белым рисом или овощами на гриле.

Мини-пицца с пепперони

Ингредиенты:

- Основа для пиццы диаметром 15–18 см
- Соус Маринара – 3 ст.л.
- Пепперони – 6 ломтиков
- Моцарелла – 80 г
- Тертый сыр Пармезан – 1 ст.л.
- Оливковое масло по вкусу

Время подготовки	10 мин
Время приготовления	10 мин
Количество порций	2 порции

Время подготовки	3 мин
Время приготовления	10 мин
Количество порций	1 порция

Приготовление:

Предварительно разогрейте аэрогриль, установив максимальную температуру на 3–4 мин. Смажьте основу для пиццы оливковым маслом и готовьте в аэрогриле 5–7 мин при температуре 160°C. Извлеките съемную чашу из аэрогриля и аккуратно выложите на основу для пиццы соус Маринара, ломтики пепперони, моцареллу и пармезан. Установите чашу аэрогриля обратно и готовьте еще 3–4 мин.

Запеченные креветки с кокосом

Ингредиенты:

- Очищенные крупные креветки – 300 г
- Пшеничная мука – $\frac{1}{4}$ ст.
- Яйца – 2 шт.
- Молоко – 1 ст.л.
- Панировочные сухари – $\frac{1}{4}$ ст.
- Кокосовая стружка – $\frac{1}{2}$ ст.
- Черный молотый перец – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Сушеный молотый чеснок – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Паприка – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Соль – 1 ч.л.

Время подготовки	8 мин
Время приготовления	10 мин
Количество порций	3 порции

Приготовление:

Смешайте муку и половину приправ и специй. В отдельной емкости взбейте молоко и яйца. Соедините панировочные сухари, кокосовую стружку и другую половину приправ и специй. Предварительно разогрейте аэрогриль, установив максимальную температуру на 3–4 мин. Каждую креветку посыпьте смесью муки с приправами, обмакните в яичную смесь и обваляйте в сухарях и кокосовой стружке. Затем снова обмакните в яичную смесь и снова обваляйте в панировочных сухарях. Равномерно распределите креветки в чаше аэрогриля и готовьте 8–10 минут при температуре 180°C. После 5 минут приготовления извлеките чашу аэрогриля и переверните креветки.

ПРИМЕЧАНИЕ: По желанию, обычное молоко можно заменить на кокосовые сливки.

Печеная морковь с медом

Ингредиенты:

- Свежая морковь – 450 г
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Жидкий мед – 2 ст.л.
- Свежий тимьян – 2 веточки

Время подготовки	6 мин
Время приготовления	10 мин
Количество порций	2 порции

- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Морковь очистите и нарежьте небольшими ломтиками. Предварительно разогрейте аэрогриль, установив максимальную температуру на 3–4 мин. В отдельной емкости перемешайте оливковое масло, мед, листья тимьяна, соль и перец. Добавьте полученную смесь к моркови и хорошо перемешайте. Выложите морковь в чашу аэрогриля и готовьте 10–12 минут при температуре 200°C. После 5 минут приготовления извлеките чашу аэрогриля и встряхните морковь. Подавайте блюдо горячим.

Деревенский грушевый пирог с грецкими орехами

Ингредиенты для теста:

- Пшеничная мука – $\frac{3}{4}$ ст.
+ $\frac{1}{2}$ ст.л. для посыпки
- Сливочное масло – 6 ст.л.
- Холодная вода – 2 ст.л.
- Яйцо – 1 шт.
- Мед – 1 ст.л.
- Тростниковый сахар – 2 ст.л.
- Соль – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Грецкие орехи по вкусу

Время подготовки	1 ч 10 мин
Время приготовления	45 мин
Количество порций	4 порции

Ингредиенты для начинки:

- Большая груша – 1 шт.
- Кукурузный крахмал – 1,5 ч.л.
- Тростниковый сахар – 2 ст.л.
- Молотая корица – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Соль по вкусу

Приготовление:

Смешайте $\frac{3}{4}$ стакана муки, соль и сахар. Добавьте холодное сливочное масло и перемешайте до состояния крупной крошки. Затем добавьте воду и еще раз все хорошо перемешайте до однородной консистенции. Тесто накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте в холодильнике на 1 час.

Грушу очистите и нарежьте на небольшие ломтики. В отдельной емкости смешайте все ингредиенты для начинки. Предварительно разогрейте аэрогриль, установив максимальную температуру на 3–4 мин. Раскатайте тесто в пласт толщиной $\frac{1}{2}$ см и поместите его в форму для выпечки. Сверху на тесто выложите ломтики груши и полейте жидкой частью начинки. Подогните края теста и смажьте их взбитым яйцом. Поместите пирог в аэрогриль и готовьте 40–45 мин

при температуре 160°C.

Грецкие орехи измельчите и по желанию немного обжарьте на сковороде. Смешайте мед и воду до однородной консистенции. Готовый пирог смажьте медом с водой и посыпьте грецкими орехами.

Шоколадно-кофейные маффины

Ингредиенты:

- Пшеничная мука – 1 ст.
- Молоко – $\frac{3}{4}$ ст.
- Яйцо – 1 шт.
- Сахар – $\frac{3}{4}$ ст.
- Какао – $\frac{1}{2}$ ст.
- Порошок эспрессо – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Пищевая сода – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Разрыхлитель – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Яблочный уксус – 1 ч.л.
- Ванильный экстракт – 1 ч.л.
- Растительное масло – $\frac{1}{4}$ стакана
- Соль по вкусу

Время подготовки	10 мин
Время приготовления	15 мин

Приготовление:

В миске соедините муку, какао, эспрессо, сахар, разрыхлитель, соду и соль и все перемешайте. Добавьте остальные ингредиенты и перемешайте до однородной консистенции. Предварительно разогрейте аэрогриль, установив максимальную температуру на 3-4 мин. Выложите часть теста в формочки, заполняя их на $\frac{3}{4}$ объема, и поместите их в чашу аэрогриля. Выпекайте каждую партию теста 15-20 минут при температуре 150°C.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ «РЕЦЕПТЫ»
НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU**