

145x210

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

АЭРОГРИЛЬ GFGRIL GFA-6000



КНИГА РЕЦЕПТОВ

WWW.GFGRIL.RU

 #gfgril

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

ОСОБЕННОСТИ АЭРОГРИЛЯ

Аэрогриль, благодаря своей многофункциональности, может сразу заменить всю другую кухонную технику, например, гриль, мультиварку, тостер, конвекционную печь, фритюрницу, духовку и прочее. Ключевым преимуществом прибора является то, что обрабатывается всё за счёт горячего воздуха, тем самым сохраняются микро- и макроэлементы продуктов. Уникальная технология циркуляции горячего воздуха позволяет варить, жарить и запекать вкуснейшие блюда быстро и с минимумом добавления масла по сравнению с традиционными фритюрницами. Такая возможность будет очень полезна тем, кто стремится правильно питаться, но не хочет тратить большое количество времени на приготовление полезных и вкусных блюд. Удобная сенсорная панель управления позволяет быстро запустить запрограммированный режим приготовления одним касанием. В процессе работы аэрогриля на дисплее отображается установленное значение температуры и оставшееся время приготовления. Полностью автоматические программы для приготовления мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и различной выпечки имеют оптимальные настройки температуры и времени. Антипригарное покрытие чаши и съемной решетки аэрогриля позволяет готовить без добавления масла и легко очищать поверхности после приготовления.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

При использовании аэрогриля, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Храните и используйте прибор вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Не включайте аэрогриль в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми.
- Во избежание перегрузки сети питания не используйте аэрогриль одновременно с другими электроприборами высокой мощности.
- Устанавливайте аэрогриль только на ровную, стационарную, термостойкую поверхность.
- При использовании аэрогриля обеспечьте зазор между устройством и окружающими предметами.

- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте аэрогриль в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте аэрогриль из воды, пока он подключен к сети.
- Запрещается мыть аэрогриль в посудомоечной машине.
- Не допускайте попадание влаги внутрь корпуса прибора.
- 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.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим прибором. При использовании удлинителя электрические характеристики кабеля должны быть не меньше, чем у используемого прибора.
- Следите за тем, чтобы все части аэрогриля перед использованием были сухими и чистыми.
- Данный аэрогриль не предназначен для использования людьми, у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования аэрогриля лицом, отвечающим за их безопасность.
- В целях Вашей безопасности, при обнаружении дефектов аэрогриля, прекратите его использование.
- Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны! При работе корпус аэрогриля может нагреваться до высоких температур – прикасайтесь только к ручке чаши аэрогриля, если он включен в сеть!

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ АЭРОГРИЛЯ

Сенсорная панель управления

для настройки температуры, времени и режима приготовления

Съемная чаша

с антипригарным покрытием

Ручка чаши

не нагревающаяся при работе аэрогриля

Съемная решетка

с антипригарным покрытием и силиконовыми накладками

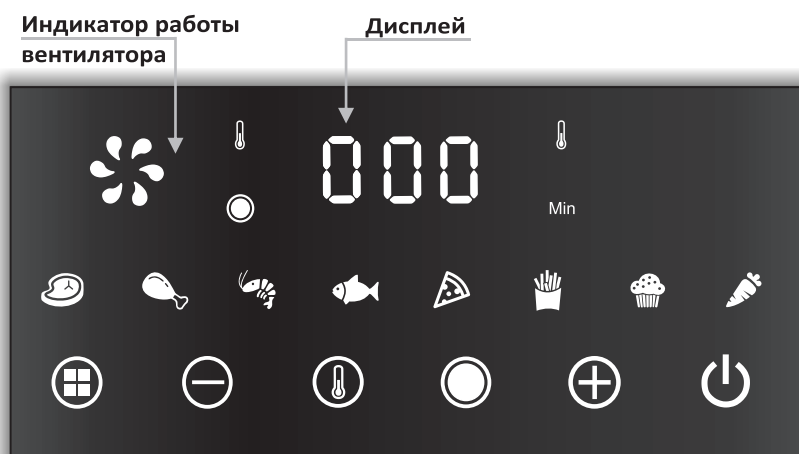
Корпус аэрогриля

из металла и высококачественного пластика



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



	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 Для запуска, постановки на паузу или завершения процесса приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ: Для того, чтобы быстро установить нужное значение температуры или времени приготовления, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку «+» или «-»

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ



Первое включение аэрогриля:

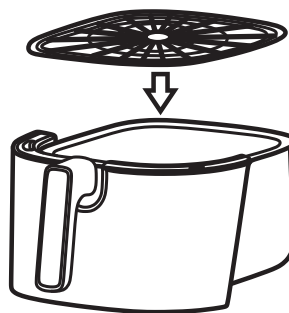
- Извлеките из коробки все элементы аэрогриля и проверьте наличие всех комплектующих.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите аэрогриль на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте аэрогриль и обратитесь к продавцу.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью корпус прибора и вымойте с мягким моющим средством съемную чашу и решетку аэрогриля.
- Установите аэрогриль на ровную поверхность и поместите съемную чашу.
- Для включения аэрогриля подключите сетевой шнур к розетке питания. Если съемная чаша установлена правильно, при подключении к сети питания будет слышен звуковой сигнал и на панели управления загорится индикатор кнопки включения.
- Удерживайте сенсорную кнопку включения несколько секунд.
- При включении аэрогриля, если съемная чаша установлена правильно, на короткое время загорятся все индикаторы панели управления.



ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления аэрогриля. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

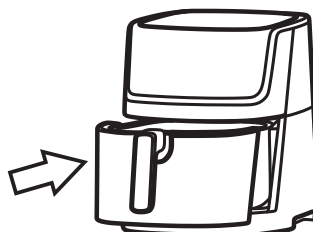
Использование аэрогриля:


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 «-».

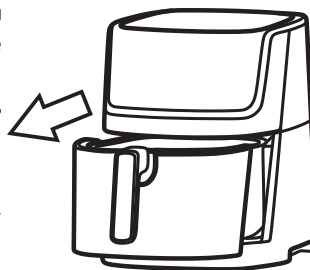
РУЧНОЙ РЕЖИМ

- 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • При приготовлении перемешивать
Цветная капуста	12 – 17 мин	160°C	
Цукини	12 – 17 мин	160°C	
Выпечка			
Маффины	15 – 20 мин	160°C	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ

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 съёмная корзина	Проверьте правильность установки съёмной 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**

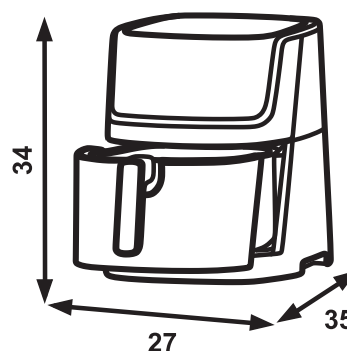
Максимальный объем ингредиентов: **5,5 л**

Максимальная температура нагрева: **200°C**

Материал: пластик, металл, антипригарное покрытие

Размеры аэрогриля: **30,5 x 27 x 34 см**

Вес аэрогриля: **4,15 кг**



КНИГА РЕЦЕПТОВ

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 – ¼ ст.
- Кленовый сироп – 3 ст. л.
- Ванильный экстракт – ½ 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 аэро гриль, 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 – ¼ ст.
- Бальзамический уксус – ¼ 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 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

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

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 °С 10 – 15 мин. Достаньте лосось из аэрогриля и оставьте при комнатной 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	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 °С. Извлеките съемную чашу из аэрогриля и аккуратно выложите на основы для пиццы соус Маринара, ломтики папперони, 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 – ¼ ст.
- Яйца – 2 шт.
- Молоко – 1 ст. л.
- Панировочные сухари – ¼ ст.
- Кокосовая стружка – ½ ст.
- Черный молотый перец – ½ ч. л.
- Сушеный молотый чеснок – ½ ч. л.

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

- Паприка – ½ ч. л.
- Соль – 1 ч. л.

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
- Соль и перец по вкусу

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

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 – ¾ ст. + ½ 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 – ¼ ч. л.
- Грецкие орехи по вкусу

Ингредиенты для начинки:

- Большая груша – 1 шт.
- Кукурузный крахмал – 1,5 ч. л.
- Тростниковый сахар – 2 ст. л.
- Молотая корица – ¼ ч. л.
- Соль по вкусу

Приготовление:

Смешайте ¼ 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 ½ 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.

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

Шоколадно-кофейные маффины

Ингредиенты:

- Пшеничная мука – 1 ст.
- Молоко – ¾ ст.
- Яйцо – 1 шт.
- Сахар – ¾ ст.

Время подготовки	10 мин
Время приготовления	15 мин


- Какао – ½ ст.
- Порошок эспрессо – ½ ч. л.
- Пищевая сода – ½ ч. л.
- Разрыхлитель – ½ ч. л.
- Яблочный уксус – 1 ч. л.
- Ванильный экстракт – 1 ч. л.
- Растительное масло – ¼ стакана
- Соль по вкусу

Приготовление:

В миске 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 ¾ 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
И В ИНСТАГРАМ [#gfgril](https://www.instagram.com/gfgril)**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <p>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>6. Гарантийный срок – 1 год.</p> <p>7. Срок службы – 3 года.</p> <p>Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Хуаю Электрикал Эпплаенсис груп Ко., Лтд.» Адрес: № 168. Хуан Чен Норт Роад, Джоусян, Цыси, Нинбо, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛИЦА РУДНЁВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, РОССИЯ Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93</p> <p></p> <p>Товар сертифицирован</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p>
	<p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p>
	<p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____</p>
	<p>_____</p>

М.П.

