

Умный аэрогриль Wi-Fi

Модель: SLSGRILL_1

*Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство перед использованием устройства

Содержание

1. Инструкция по технике безопасности
2. Инструкция по удалённому управлению через мобильное приложение SLS
3. Компоненты
4. Характеристики
5. Инструкция по эксплуатации
6. Инструкция по чистке
7. Техническое обслуживание
8. Распространённые ошибки
9. Книга рецептов

Инструкция по технике безопасности



• Перед использованием внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

- Мы рекомендуем не разбирать, чинить или ремонтировать устройство самостоятельно, в противном случае это может нанести вред данной продукции или представлять опасность при её дальнейшем использовании. В случае неполадок обратитесь в авторизованный Сервисный Центр.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или прихватки.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или аэрогриль в воду или другую жидкость.
- Необходим тщательный надзор, когда аэрогриль используется детьми или рядом с детьми.
- Отключайте аэрогриль от розетки, когда он не используется, а также перед очисткой. Дайте ему остыть, прежде чем устанавливать или снимать детали.
- Не используйте аэрогриль с поврежденным шнуром или вилкой, а также в случае его повреждения или неисправности. В случае неполадок обратитесь в авторизованный Сервисный Центр.
- Использование насадок, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам или повреждению устройства.
- Не используйте аэрогриль на открытом воздухе.
- Не позволяйте сетевому шнуру свисать с края стола и/или касаться горячих поверхностей.
- Не ставьте устройство на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, а также в нагретую духовку.

- Соблюдайте особую осторожность при перемещении аэрогриля, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
- Всегда сначала подключайте вилку к устройству, а затем вставляйте шнур в розетку. Для отключения поверните любой элемент управления в положение «выкл.», затем выньте вилку из розетки.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Короткий шнур питания предназначен для снижения риска запутывания или спотыкания о более длинный шнур.
- Осторожно горячая поверхность 
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Производитель не несет ответственности за пожары, взрывы или поражения электрическим током, вызванные неправильной эксплуатацией, разборкой аэрогриля или несоблюдением приведенных выше инструкций по технике безопасности.

Инструкция по удалённому управлению через мобильное приложение SLS

Приложение SLS позволяет удалённо управлять Вашим аэрогрилем с помощью смартфона.

Загрузка приложения



SLS

Для управления - отсканируйте QR-код и скачайте приложение



1. Загрузите приложение SLS в магазинах приложений Apple AppStore, Google Play Market и Huawei AppGallery.

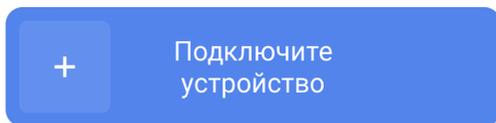
Примечание: также Вы можете это сделать, отсканировав QR-код, представленный выше, либо зайти на сайт smartlifesystem.ru в раздел «Приложение».

2. Запустите приложение SLS на своём устройстве и создайте аккаунт.

Примечание: если у Вас уже есть аккаунт в SLS, то просто авторизируйтесь в нем.

Подключение аэрогриля к смартфону

1. Включите аэрогриль нажатием кнопки включения/выключения на панели управления (⏻)
2. Для корректной работы приложению SLS необходимо предоставить доступ к ряду данных (например, позиционирование смартфона и тд). Пожалуйста, сделайте это при входе в приложение, запросы об этом появятся автоматически.
3. На телефоне нажмите кнопку «Подключите устройство».



Примечание: если у вас уже есть устройство семейства SLS, тогда откройте карту устройств, которая находится внизу экрана, после чего нажмите на кнопку «+».

4. Убедитесь, что Ваш смартфон подключён к сети Wi-Fi (2.4Гц), которая отвечает требованиям приложения.

Примечание: если устройство подключено к сети, но приложение всё равно просит Вас подключиться к сети Wi-Fi, перезапустите приложение.

5. Для того, чтобы подключиться к аэрогрилю, зажмите кнопку Wi-Fi (📶) на панели управления и держите несколько секунд до момента, пока гриль не издаст звуковой сигнал, а данная кнопка не начнет мигать.

6. На телефоне нажмите кнопку «Поиск Wi-Fi устройств / Шлюза».

Добавление устройств ? ×



SMART LIFE SYSTEM

Поиск датчиков

Поиск Wi-Fi устройств / Шлюза

Поиск камеры по QR-коду

7. Необходимо подождать, когда устройство появится в найденных устройствах со статусом «Идет активация», не прерывайте поиск до того момента, пока статус не сменится на «Подключено».

Примечание: если вы завершите поиск до того момента как смениться статус устройства, то могут возникнуть проблемы с добавлением аэрогриля на Ваш аккаунт.

8. Когда Вы увидите, что индикатор подключения к сети на аэрогриле светится непрерывно, а Ваш смартфон обнаружил гриль, можете завершить поиск.

9. Вернитесь на главный экран.

Примечание: если Ваш телефон не может подключиться к грилю, то попробуйте перезагрузить аэрогриль путём его выключения и повторного включения.

Работа с аэрогрилем

1. На главном экране приложения у Вас появятся три комнаты: «Гостиная», «Кухня» и «Спальня» (они установлены по умолчанию). Рядом с названием каждой комнаты есть цифра, отображающее количество устройств семейства SLS, привязанных к этой комнате.
2. Нажмите на комнату, в которую необходимо добавить аэрогриль, а затем нажмите на кнопку «Добавить/убрать устройство» и выберите аэрогриль. Примечание: аэрогриль может быть добавлен по умолчанию в одну из комнат.
3. Когда Вы выберете аэрогриль, перед Вами откроется меню аэрогриль с его основными функциями.

Работа с голосовыми помощниками

Аэрогриль SLSGRILL_1 поддерживает функцию запуска при помощи популярных голосовых помощников (Яндекс. Алиса, Маруся).



Способы подключения аэрогриля к данным ассистентам вы можете уточнить на сайте разработчика соответствующего голосового помощника.

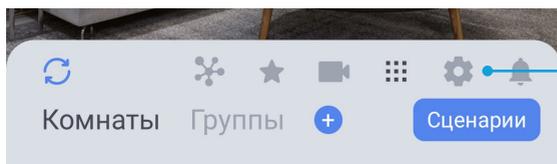
Примечания по общему функционалу приложения:

• *Выбор домов: нажав на верхнюю часть экрана на главном экране, Вы сможете выбрать место (дом/квартира), где могут находиться устройства семейства SLS, а также добавить новое, нажав на кнопку «+» (по умолчанию там будут установлены «Квартира», «Дом», «Автомобиль» и «Здоровье»).*



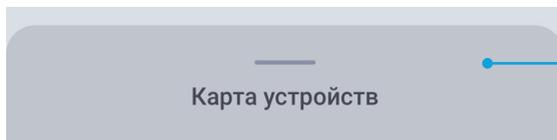
Выбор местонахождения

• *Зайдя в настройки, Вы сможете отредактировать свой профиль SLS, настроить уведомления от устройств, редактировать комнаты, а также выйти из своего аккаунта.*



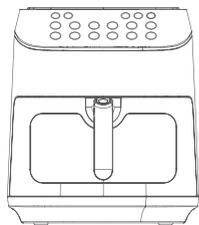
Настройки

• *В «Карте устройств» Вы можете посмотреть все устройства семейства SLS, подключенные к Вашему аккаунту.*



Список подключенных устройств

Компоненты



Аэрогриль



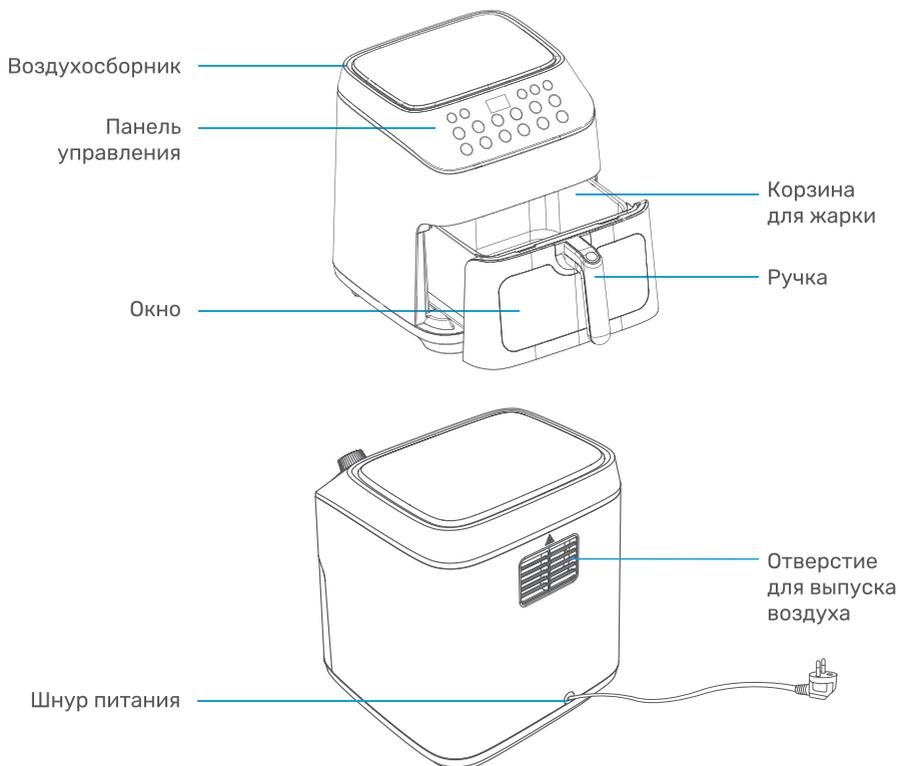
Плато с антипригарным покрытием



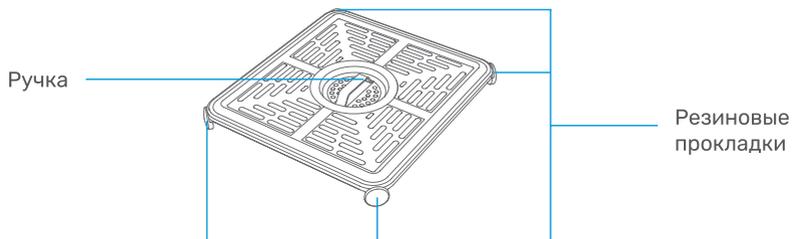
Инструкция

Название частей

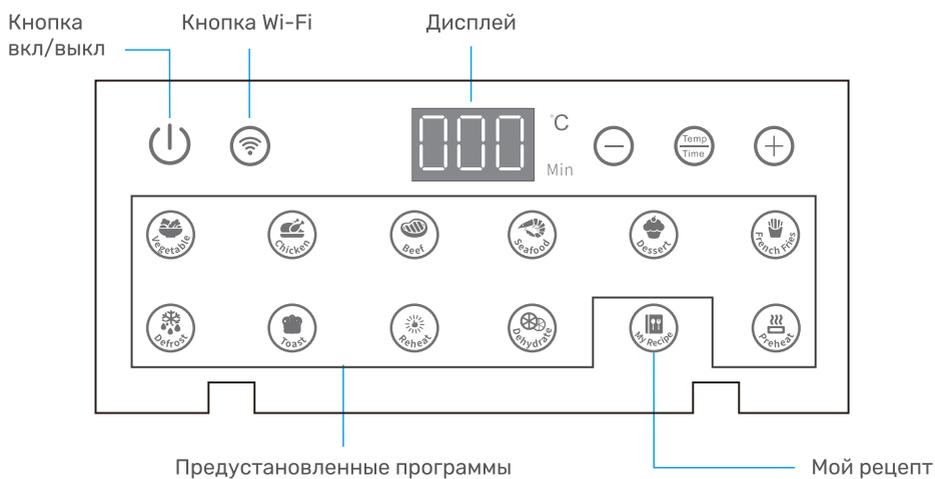
Аэрогриль



Плато с антипригарным покрытием



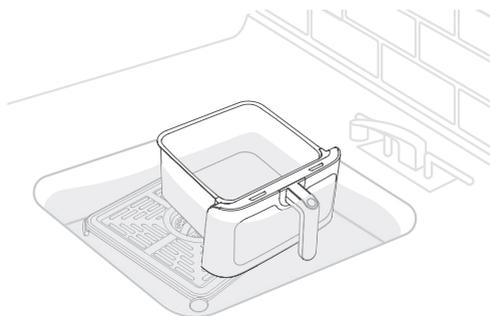
Панель управления



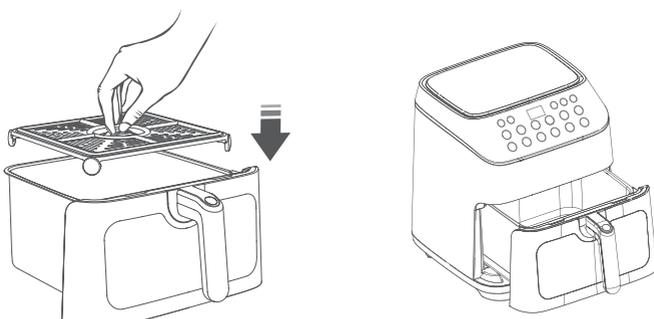
Инструкция по эксплуатации

После покупки перед первым использованием.

1. Снимите все упаковочные материалы, наклейки и этикетки с аэрогриля.
2. Вытяните корзину из аэрогриля; вымойте корзину для аэрогриля и антипригарное плато в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине, затем ополосните и тщательно высушите.

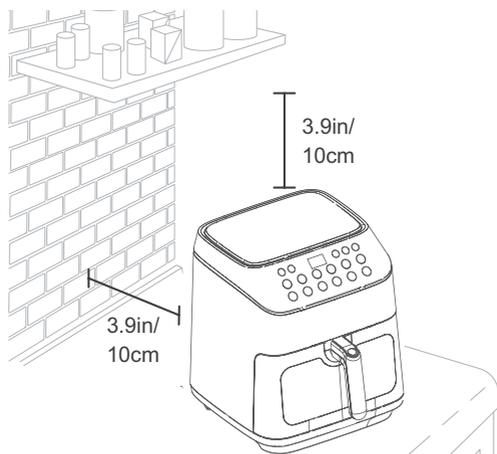


3. Установите антипригарное плато в корзину, после чего поместите корзину в аэрогриль.



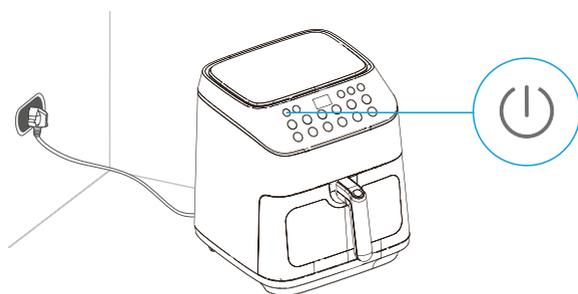
4. Поместите аэрогриль на устойчивую, ровную и термостойкую поверхность. Держите его подальше от мест, которые могут быть повреждены паром.

Примечание: установите аэрогриль таким образом, чтобы по бокам и сверху от него оставалось расстояние минимум 10 см.

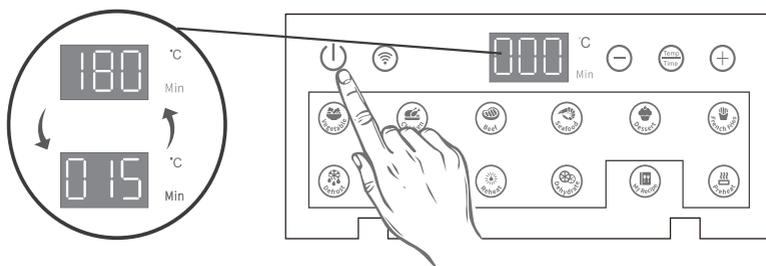


Включение аэрогриля

1. Подключите аэрогриль к электросети, после чего Вы услышите звуковой сигнал. Кнопка включения будет блекло светиться, а другие клавиши погаснут спустя несколько секунд.

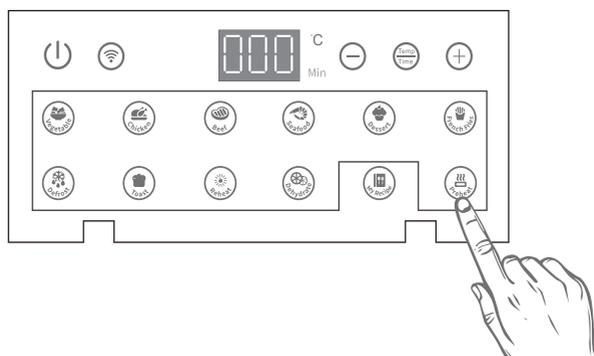


2. Нажмите на кнопку включения чтобы активировать аэрогриль. Кнопка включения, как и другие клавиши, будут ярко светиться, а на дисплее будут высвечиваться числа «15» и «180».



Разогрев

1. Нажмите на кнопку «Разогрев», после чего индикатор начнёт мигать.
2. Стандартная температура разогрева - 200 градусов, стандартное время разогрева - 5 минут, однако Вы можете настроить данные характеристики под себя (подробные инструкции по настройке представлены далее).



3. Нажмите на кнопку включения чтобы подтвердить свой выбор, после чего индикатор загорится ярким светом.
4. Когда разогрев будет завершён, вы услышите характерный пятикратный звуковой сигнал, а аэрогриль перейдёт в режим ожидания.

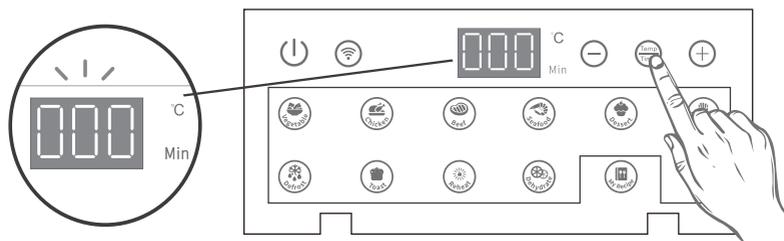
Выбор предустановленной программы

После разогрева Вы можете выбрать одну из предустановленных программ.

Программа	Температура	Время (мин)
Овощи	150	8
Курица	200	20
Говядина	180	20
Морепродукты	185	6
Десерт	150	20
Картофель фри	190	15
Разморозка	65	10
Тост	160	8
Подогрев	160	5
Дегидратация	70	360
Мой рецепт	180	15
Разогрев	200	5

Установка температуры

1. После включения и выбора программы коснитесь соответствующей клавиши на панели , чтобы начать установку температуры приготовления. Значение температуры на светодиодном дисплее начнет мигать.

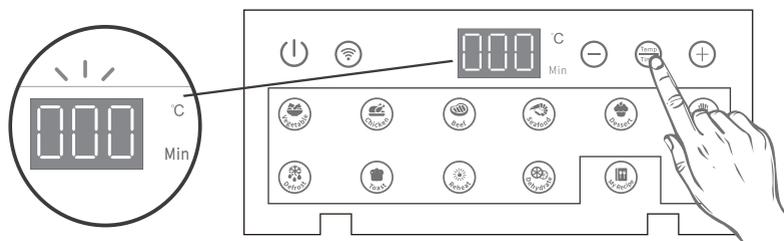


2. Нажмите «+», чтобы увеличить температуру. Нажмите «-», чтобы уменьшить температуру.

Примечание: Вы можете установить температуру в диапазоне от 40 до 70 или от 40 до 200 градусов с шагом в 5 градусов.

Установка времени

1. После включения и выбора программы коснитесь соответствующей клавиши на панели **Темп** **Время**, чтобы начать установку времени приготовления. Значение времени на светодиодном дисплее начнет мигать.

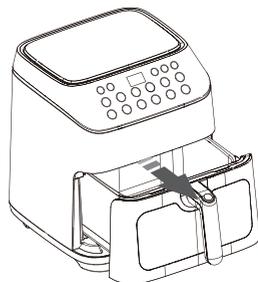
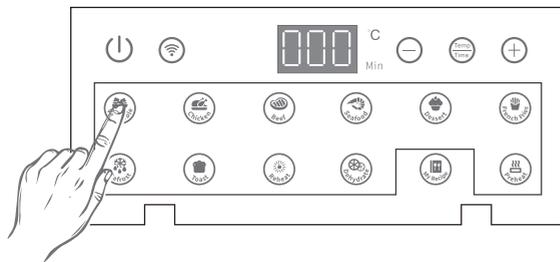


2. Нажмите «+», чтобы увеличить время. Нажмите «-», чтобы уменьшить время.

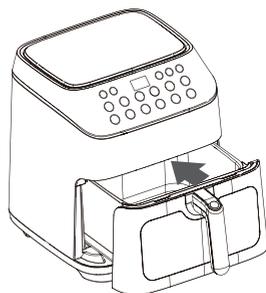
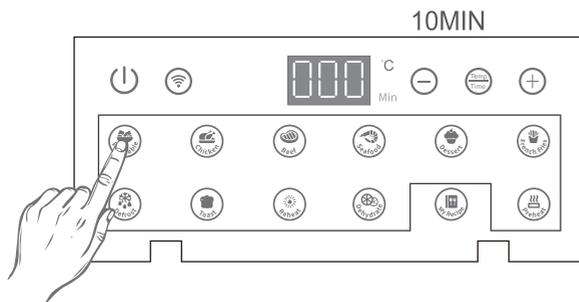
Примечание: Вы можете установить время в диапазоне от 1 до 60 или 1 до 360 минут с шагом в 1 минуту.

Пауза и продолжение

Чтобы приостановить процесс приготовления просто вытащите корзину из аэрогриля в любое время по ходу готовки.



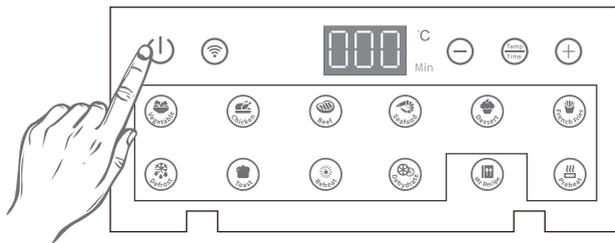
Чтобы продолжить процесс приготовления просто установите корзину обратно в аэрогриль в течение 10 минут после остановки. Готовка продолжится в соответствии с выбранным ранее режимом.



Выключение

После окончания готовки аэрогриль перейдёт в режим ожидания, после чего, в случае если Вы не взаимодействовали с ней, автоматически выключится.

Вы также можете вручную выключить аэрогриль путём нажатия кнопки включения/выключения.

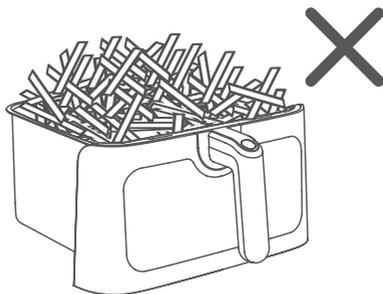


Защита от перегрева

Когда температура в аэрогриле достигнет 220 градусов, датчик термальной защиты внутри аэрогриля автоматически выключит прибор. В случае возникновения подобной ситуации обратитесь в сертифицированный сервисный центр.

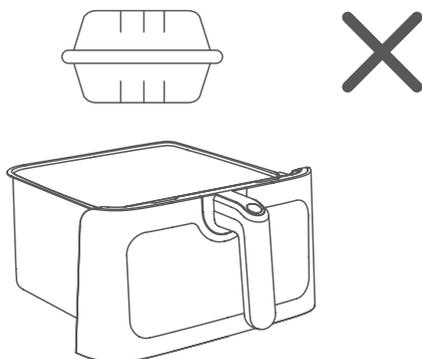
Полезные заметки

1. Убедитесь, что количество еды в корзине не превышает допустимый максимум.

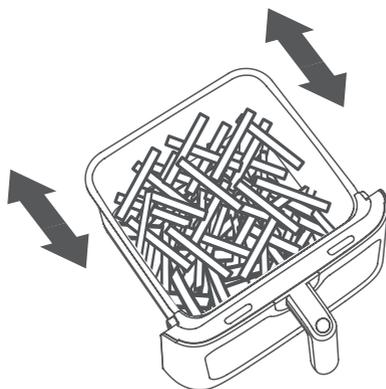


2. Не помещайте бумажные или пластиковые контейнеры в аэрогриль во избежание возгорания или других неблаго-

приятных последствий, несущих опасность как для прибора, так и для Вашего здоровья и имущества.



3. Рекомендуется следить за процессом готовки через окошко, а также регулярно вытаскивать корзину из аэрогриля и перемешивать её содержимое.

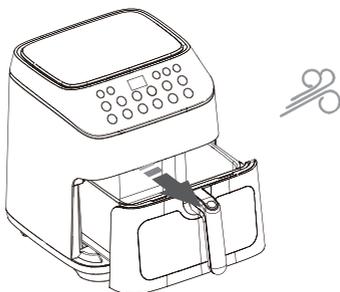


Чистка и уход

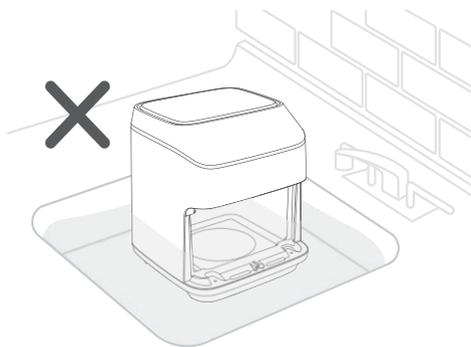
Важно знать

1. Перед очисткой отключите аэрогриль от электросети и разберите её на основные составляющие.

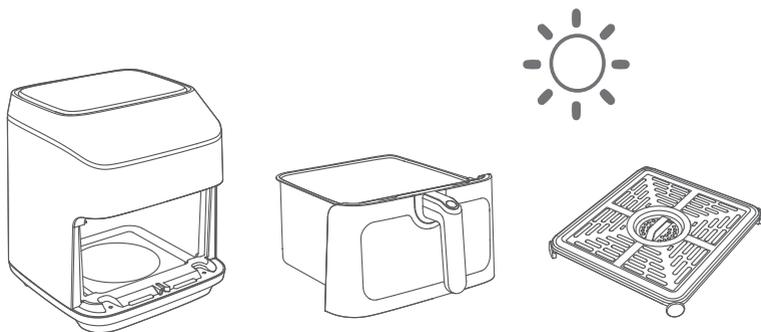
Дайте Аэрогрилю остыть!



2. Не помещайте аэрогриль целиком в воду или иную жидкость.

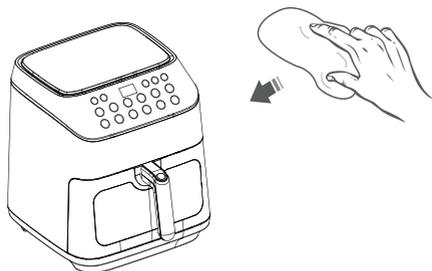


3. После чистки высушите все компоненты аэрогриля.



Чистка аэрогриля

Для очистки аэрогриля используйте мягкую и влажную тряпку.



Чистка корзины и плато

Можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте металлическую посуду или абразивные чистящие средства для очистки антипригарного покрытия.



Чистка остатков еды

Для того, чтобы очистить корзину и плато от остатков еды, замочите эти элементы в теплой и чистой воде.



Характеристики:

- Мощность: 1350 Вт
- Питание: 220-240В, 50Гц
- Объем чаши: 6л
- Нагревательный элемент: углеродное волокно
- Материал чаши: алюминий с антипригарным покрытием
- 12 предустановленных программ меню
- Температура приготовления: 40-200С
- LED Дисплей
- Стандарт Wi-Fi: 2.4Hz, IEEE802.11b/g/n
- Работа по Wi-Fi через мобильное приложение SLS

Комплект поставки:

Аэрогриль Wi-Fi - 1 шт.

Плато с антипригарным покрытием - 1 шт.

Руководство пользователя - 1 шт..

Комплектация может быть изменена без дополнительного уведомления.

Торговая марка:

Smart Life System (SLS)

Модель устройства:

SLSGRILL_1

Назначение

Данное устройство – Аэрогриль Wi-Fi SLSGRILL_1 - предназначено для приготовления пищи и может быть использовано только в жилых помещениях. Устройство может управляться как вручную, так и посредством подключения к Wi-Fi сети при помощи мобильного приложения.

Информация о гарантии

Производитель:

MEGA-F HK LIMITED, UNIT A, 26/F.,
FORTIS BANK TOWER, 77-79 GLOUCESTER
ROAD, WAN CHAI, HONG KONG
МЕГА-Ф ХК ЛИМИТЕД, Юнит А, 26/Ф.,
Фортис Банк Тауэр, 77-79 Глоустер
Рoad, Ван Чай, Гонконг

Импортер:

ООО «ТФН», 108811, г. Москва,
поселение Московский,
деревня Говорово,
47 км МКАД

Информация для связи:

support@smartlifesystem.ru

Внимание!

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в комплектацию, техническое и программное обеспечение оборудования без предварительного уведомления. Несоблюдение данной инструкции может привести к выходу устройства из строя и снятию его с дальнейшего гарантийного обслуживания.

Электронная версия Руководства пользователя находится на сайте www.smartlifesystem.ru

Полный список авторизованных сервисных центров SLS также доступна на сайте www.smartlifesystem.ru

Гарантийная информация

Гарантия начинает действовать с момента покупки устройства.

Сроки гарантии:

Основное изделие – 12 (двенадцать) месяцев.

Батарея и зарядное устройство (при наличии в комплекте поставки) – 6 (шесть) месяцев.

Другие аксессуары – 3 (три) месяца.

Срок эксплуатации – 2 года

1. Данная гарантия распространяется только на дефекты и поломки, произошедшие по вине изготовителя.
2. Изготовитель устанавливает срок службы на основное изделие – 2 (Два) года с даты изготовления изделия при условии соблюдения правил эксплуатации. По истечении срока службы изделия изготовитель рекомендует обратиться в Авторизованный Сервисный Центр (АСЦ) для проведения профилактических работ и получения рекомендаций по дальнейшей безопасной эксплуатации изделия.
3. Право на гарантийное обслуживание утрачивается в случае, если неисправность возникла из-за нарушений клиентом правил пользования устройством (например, в результате механических повреждений или попадания влаги).
4. В случае обнаружения недостатков в приобретенном товаре потребитель вправе предъявить требования, перечень и порядок предъявления которых установлен Законом РФ «О защите прав потребителей».
5. Перед началом использования устройств изучите прилагаемую инструкцию по эксплуатации и строго следуйте ей.

6. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

Страна производства

Произведено на заводе в Китае

Правила и условия безопасной эксплуатации (использования)

Оборудование предназначено для использования в закрытых отапливаемых помещениях при температуре окружающего воздуха $-0-40^{\circ}\text{C}$, и относительной влажности не выше 95%.

Оборудование не нуждается в периодическом профессиональном обслуживании в течение срока службы.

Срок службы 2 года.

Правила и условия монтажа

Монтаж или установка оборудования производится в соответствии с данным руководством пользователя.

Правила и условия хранения

Оборудование должно храниться в закрытых помещениях, в заводской упаковке, при температуре окружающего воздуха $0-40^{\circ}\text{C}$, и относительной влажности не выше 95%.

Правила и условия перевозки (транспортирования)

Перевозка и транспортировка оборудования допускается только в заводской упаковке, любыми видами транспорта, без ограничения расстояний.

Правила и условия реализации

Без ограничений

Правила и условия утилизации

По окончании срока службы оборудования устройство утилизируется в соответствии с правилами и законодательством страны эксплуатации, а также рекомендации производителя

Правила и условия подключения к электрической сети и другим техническим средствам, пуска, регулирования и введения в эксплуатацию

Производится в соответствии с данным руководством пользователя.

Сведения об ограничениях в использовании с учетом предназначения для работы в жилых, коммерческих и производственных зонах

Оборудование предназначено для использования в жилых, коммерческих и производственных зонах без воздействия опасных и вредных производственных факторов.

Оборудование предназначено для круглосуточной непрерывной эксплуатации без постоянного присутствия обслуживающего персонала.

Информацию о мерах при неисправности оборудования

В случае обнаружения неисправности оборудования:

- выключите оборудование,
- отключите оборудование от электрической сети,
- обратитесь в сервисный центр.

Месяц и год изготовления

Дата изготовления устройства указана на упаковке.

*For English version of User Manual, please, visit our website:
www.smartlifesystem.ru*

Распространённые ошибки

Ошибка	Решение
Аэрогриль не включается	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, подключили ли вы аэрогриль к сети.- Плотно вставьте корзину в аэрогриль.
Светодиодный дисплей ничего не показывает.	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, подключили ли вы аэрогриль к сети.- Проверьте, включили ли вы аэрогриль.- Проверьте, не сломан ли экран светодиодного дисплея.
Еда приготовлена не до конца.	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, не положили ли вы слишком много еды. Продукты будут недоварены, если корзина переполнена.- Увеличьте температуру или время приготовления.

<p>Корзина аэрогриля не может быть надежно вставлена в аэрогриль.</p>	<p>- Проверьте, не положили ли вы слишком много еды. Убедитесь, что высота продуктов не превышает высоту аэрогриля.</p> <p>- Проверьте, не деформированы ли края аэрогриля. Свяжитесь с нами для решения подобных вопросов.</p>
<p>Из аэрогриля идет белый дым.</p>	<p>В случае приготовления пищи с высоким содержанием жира жир будет капать на дно корзины, что является нормальным явлением. Избегайте большого количества дыма во время приготовления, убирайте капли жира после каждого приготовления и очищайте аэрогриль в соответствии с инструкциями.</p>
<p>На светодиодном дисплее отображается E1.</p>	<p>Обрыв цепи датчика температуры. Обратитесь в СЦ, чтобы решить данную проблему.</p>
<p>На светодиодном дисплее отображается E2.</p>	<p>Имеется короткое замыкание датчика температуры. Обратитесь в СЦ, чтобы решить данную проблему.</p>

<p>На светодиодном дисплее отображается E3.</p>	<p>Аэрогриль перегревается. Вытащите аэрогриль и подождите, пока она остынет. Если ошибка не исчезает, обратитесь в СЦ, чтобы решить данную проблему.</p>
<p>Как убрать странный запах из аэрогриля?</p>	<p>- Аэрогриль может издавать странный запах при первом использовании. Нет причин для беспокойства. Материал, используемый в этом аэрогриле, нетоксичен и безвреден и прошел соответствующие проверки инспекции пищевой безопасности.</p> <p>- При первом использовании аэрогриля сначала очистите аэрогриль, а затем выберите программу для предварительного прогрева аэрогриля в течение не менее 30 минут, чтобы удалить странный запах.</p> <p>- Если вы особенно чувствительны к запаху, можно положить цедру апельсина, грейпфрута или чайные листья в корзину для аэрогриля, затем выберите программу</p>

	<p>«Предварительный нагрев», чтобы прогреть аэрогриль в течение как минимум 30 минут, чтобы удалить странный запах.</p>
<p>Аэрогриль не подключается к Wi-Fi.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Перед подключением включите службу определения местоположения/ GPS на телефоне и предоставьте все разрешения, необходимые приложению.- Перед подключением проверьте состояние сетевого подключения и убедитесь, что вы вовремя оплатили сетевой сбор.- Убедитесь, что ваше мобильное устройство подключено к сети Wi-Fi 2,4 ГГц. Если ваш маршрутизатор является двухдиапазонным, выберите сеть 2,4 ГГц.- Убедитесь, что вы ввели правильное имя и пароль WiFi при подключении.- Избегайте использования эмодзи, специальных символов или символов в имени и пароле WiFi.

Не рекомендуется использовать общедоступные сети Wi-Fi, такие как сеть Wi-Fi в квартире, комплекс, метро, аэропорт, гостиница.

- Не используйте VPN или прокси-серверы для вашей сети WiFi.

- При подключении убедитесь, что аэрогриль, ваш телефон и маршрутизатор находятся достаточно близко.

- Этот аэрогриль не поддерживает сети, требующие аутентификации через веб-страницы.

- Этот аэрогриль не поддерживает маршрутизаторы со скрытыми именами WiFi. Имя WiFi должно быть видно и узнаваемый по телефону

- Рекомендуется использовать комбинацию английских букв и цифр для имени WiFi и пароль, не использовать специальные символы во избежание сбоев, вызванных разными способами ввода.

КНИГА РЕЦЕПТОВ

*Еще больше рецептов Вы найдете в приложении SLS.
Следите за обновлениями нашего приложения!*

Картошка фри

Время приготовления - 25 минут

Количество порций - 3

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 0.5 кг картофеля
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 чайная ложка острой приправы (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистите картофель и нарежьте его палочками размером 1 см на 5 см. Замочите картофель в воде не менее, чем на 30 минут, затем слейте воду и промокните картофель бумажным полотенцем.
2. Выберите предустановленную программу «Разогрев», чтобы разогреть аэрогриль.
3. Положите картофель в большую миску и добавьте в неё оливковое масло, после чего тщательно перемешайте всё содержимое, а затем поместите картофель в предварительно разогретый аэрогриль.
4. Выберите программу «Картофель Фри»; Установите

температуру на 200°C, затем установите время на 5 минут. Нажмите Старт/Стоп, чтобы активировать процесс готовки.

5. По истечении данного времени готовки - выньте картофель из корзины и положите его на решетку, чтобы он остыл.

6. Поместите предварительно приготовленный картофель обратно в аэрогриль, затем снова Выберите программу «Картофель Фри» и установите температуру на 200°C, а время приготовления на 18-20 минут (или до золотисто-коричневого цвета). Встряхните содержимое один раз в середине приготовления.

7. Добавьте острую и другие приправы по вкусу.

Картошка фри с сыром

Время приготовления - 25 минут

Количество порций - 3

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 0.75 кг замороженного картофеля фри
- 0.8л арахисового масла
- 60 гр плавленого сливочного сыра
- 2 столовые ложки молока
- 3 измельченных зубчика чеснока
- 1 чайная ложка растительного масла
- 0.25 чайной ложки соли
- 0.33 чашки тертого сыра чеддер

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выберите предустановленную программу «Разогрев», чтобы разогреть аэрогриль.
2. Поместите замороженный картофель фри в аэрогриль, выберете программу «Картофель Фри»; установите температуру 200°C, затем установите время на 18-25 минут. Нажмите Старт/Стоп, чтобы начать процесс приготовления. Встряхните содержимое один раз в середине приготовления.
3. Смешать в миске молоко, чеснок, масло, тертый острый сыр чеддер, соль и плавленый сливочный сыр, чтобы получился сырный соус.
4. Достаньте картофель фри и подавайте с сырным соусом.

Сладкий картофель фри

Время приготовления - 22 минуты

Количество порций - 4

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг сладкого картофеля
- 1.5 столовой ложки оливкового масла
- 1.5 чайной ложки соли
- 0.5 чайной ложки черного перца
- 0.5 чайной ложки паприки
- 0.5 чайной ложки чесночного порошка
- 0.5 чайной ложки лукового порошка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистите сладкий картофель и нарежьте его на полоски толщиной 1 см.
2. Выберите предустановленную программу «Разогрев», чтобы разогреть аэрогриль.
3. Смешайте сладкий картофель с оливковым маслом, пока он не будет равномерно им покрыт.
4. Добавьте соль, перец, паприку, чесночный порошок, луковый порошок на сладкий картофель и хорошо перемешайте.
5. Поместите сладкий картофель в аэрогриль, выберите программу «Картофель Фри», затем установите температуру на 200°C, а время на 18-22 минуты. Нажмите Старт/Стоп, чтобы начать процесс готовки. Встряхните содержимое один раз в середине приготовления.

Картофель по-деревенски

Время готовки - 20 минут

Количество порций - 3

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 0.75 кг картофеля
- 1 стакан воды
- 3 столовые ложки подсолнечного масла
- 1 чайная ложка паприки

- 0.25 чайной ложки черного перца
- 0.25 чайной ложки соли
- 1 чайная ложка тмина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помойте картофель под проточной водой, а затем варите его, не очищая, в подсоленной воде в течение 40 минут.
2. Полностью остудите варёный картофель (примерно 30 минут) в холодильнике.
3. Смешайте подсолнечное масло, паприку, соль и черный перец в миске.
4. Охлажденный картофель нарежьте на четвертинки и слегка обваляйте в смеси масла и специй.
5. Выберите предустановленную программу «Разогрев», чтобы разогреть аэрогриль.
6. Поместите половину картофельных ломтиков в корзину фритюрницы по возможности кожицей вниз. Не переполняйте корзину.
7. Выберите программу «Картофель Фри», затем установите температуру на 200°C, а время на 15-20 минут. Нажмите Старт/Стоп, чтобы начать процесс готовки. Таким же образом обжарьте еще половину картофельных ломтиков.
8. Добавьте 1 чайную ложку тмина по вкусу.

Туец с запечённым картофелем

Время готовки - 30 минут

Количество порций - 2

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 средних крахмалистых картофеля
- 0.5 столовой ложки оливкового масла
- 1 банка тунца в масле
- 2 столовые ложки греческого йогурта
- 1 чайная ложка порошка перца чили
- 1 зеленый лук, мелко нарезанный
- черный перец, свежий и молотый
- 1 столовая ложка каперсов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замочите картофель как минимум на 30 минут и промокните его кухонной бумагой.
2. Слегка смажьте картофель оливковым маслом.
3. Выберите предустановленную программу предварительного нагрева «Разогрев», чтобы разогреть аэрогриль.
4. Поместите картофель в аэрогриль, выберите программу «Картофель Фри», затем установите температуру на 180°C и время на 25-30 минут. Нажмите Старт/Стоп, чтобы начать процесс готовки. Встряхните содержимое один раз в середине приготовления.

5. Разомните тунец в миске, добавьте йогурт и порошок перца чили, после чего всё хорошо перемешайте.
6. Добавьте половину зеленого лука, затем добавьте по вкусу соль и перец.
7. Положите картофель на 2 тарелки, разрежьте верхнюю часть картофеля, затем слегка приоткройте картофель и выложите смесь с тунцом на открытый картофель.
8. Посыпьте начинку порошком чили и выложите сверху каперсы и оставшуюся часть зеленого лука.

Омлет с картофелем и шпинатом

Время готовки - 10 минут

Количество порций - 4

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 чашки варёных картофельных кубиков
- 2 чашки нарезанного шпината
- 5 яиц, слегка взбитых
- 0.25 стакана густых сливок
- 1 чашка тертого сыра моцарелла
- 2 столовые ложки нарезанной петрушки
- 1 чайная ложка свежего тимьяна
- Соль и черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выберите программу предварительного нагрева «Разо-

грев», чтобы разогреть аэрогриль.

2. Смажьте корзину для аэрогриля маслом и разложите кубики картофеля.

3. Смешайте в миске яйца, жирные сливки, шпинат, сыр моцарелла, петрушку, соль и черный перец.

4. Вылейте смесь на картофельные кубики.

5. Поместите смесь в аэрогриль, выберете программу «Картофель Фри», затем установите температуру на 200°C и время на 10 минут. Нажмите Старт/Стоп, чтобы начать процесс готовки и готовьте до золотисто-коричневого цвета.

6. Посыпьте сверху свежим тимьяном и подавайте.

Рыба с жареной картошкой “Fish & Chips”

Время готовки - 24 минуты

Количество порций - 4

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 стакан муки
- 4 картофелины, нарезанные полосками
- 2 взбитых яйца
- 1 чашка панировочных сухарей
- 4 филе белой рыбы
- Соль и черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выберите программу предварительного нагрева «Разогрев», чтобы разогреть аэрогриль.
2. Сбрызните картофельные полоски оливковым маслом и приправьте солью и черным перцем.
3. Поместите картофель в аэрогриль, выберете программу «Картофель Фри», затем установите температуру на 200°C и время на 10 минут. Нажмите Старт/Стоп, чтобы начать процесс готовки.
4. Приправить филе солью и перцем. Обваляйте их в муке, затем обмакните в яйцах и, наконец, в панировочных сухарях.
5. Встряхните приготовленные картофельные полоски и добавьте в корзину рыбное филе.
6. Выберете программу «Курица», установите температуру на 200°C и время на 12-14 минут. Нажмите Старт/Стоп, чтобы начать процесс готовки.

Картофельные котлеты

Время готовки - 12 минут

Количество порций - 4

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 тёртые картофелины

- 2 столовые ложки несоленого сливочного масла
- 1 нарезанная луковица
- 0.5 чайной ложки чесночного порошка
- 1 взбитое яйцо
- Соль и черный перец
- 0.25 стакана молока
- 3 столовые ложки муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выберите программу предварительного нагрева «Разогрев», чтобы разогреть аэрогриль.
2. Смешайте яйцо, картофель, лук, молоко, масло, черный перец, муку, чесночный порошок и соль, чтобы получилось жидкое тесто.
3. Смажьте корзину аэрогриля.
4. Сформируйте из теста четыре котлеты и положите их в корзину.
5. Выберите программу «Тосты», установите температуру на 200°C и время на 10-12 минут. Нажмите Старт/Стоп, чтобы приготовить. Переверните котлеты один раз во время процесса готовки.

Барбекю бекон

Время готовки - 9 минут

Количество порций - 2

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 столовая ложка тростникового сахара
- 2 чайные ложки порошка перца чили
- 0.25 чайной ложки молотого тмина
- 4 ломтика бекона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте все приправы.
2. Обваляйте бекон в получившейся смеси, пока он полностью ей не покроется, затем отложите в сторону.
3. Выберите предустановленную программу предварительного нагрева «Разогрев», чтобы разогреть аэрогриль.
4. Поместите бекон в предварительно нагретый аэрогриль.
5. Выберите программу «Мясо», установите температуру на 160°C и время на 6-9 минут. Нажмите Старт/Стоп, чтобы приготовить.

Шашлычок из свинины с ореховым соусом

Время готовки – 17-30 минут

Количество порций – 2

Для приготовления понадобятся деревянные или бамбуковые шпажки

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 раздавленных зубчика чеснока
- 2 см натёртого свежего корня имбиря или 1 чайная ложка имбирного порошка
- 2 чайные ложки чили пасты или острого соуса чили
- 2-3 столовые ложки сладкого соевого соуса
- 2 столовые ложки растительного масла
- 0.5 кг нежирных свиных отбивных кубиками по 3 см
- 1 мелко нарезанный лук-шалот
- 1 чайная ложка молотого кориандра
- 200 мл кокосового молока
- 100 г молотого несоленого арахиса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте в тарелке половину чеснока с имбирем, 1 ч. л. пасты/соуса из острого перца, 1 ст. л. сладкого соевого соуса и 1 ст. л. растительного масла.
2. Перемешайте мясо с полученной смесью и оставьте их мариноваться на 15-25 минут; затем необходимо нанизать маринованное мясо на бамбуковые палочки.
3. Выберите предустановленную программу предварительного нагрева «Разогрев», чтобы разогреть аэрогриль.
4. Поместите маринованное мясо в предварительно нагретый аэрогриль.
5. Снова выберите предустановленную программу предварительного нагрева «Разогрев» и установите время на

8-12 минут. Нажмите Старт/Стоп, чтобы начать жарить мясо до коричневого цвета. Выньте мясо из гриля.

6. Нагрейте 1 столовую ложку масла в кастрюле и слегка обжарьте лук-шалот с оставшимся чесноком. Добавьте кориандр и обжаривайте в течение нескольких минут времени, чтобы получилась смесь.

7. Смешайте кокосовое молоко и молотый арахис с 1 ч. л. пасты чили/соуса из острого перца, 1 ст. л. соевого соуса и смеси лука-шалота.

8. Затем необходимо слегка прокипятить в течении 5 минут, помешивая по ходу процесса. Добавьте немного воды, если соус станет слишком густым.

9. Приправьте по вкусу соевым соусом и соусом из острого перца.



Гарантийный талон

Изделие

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец

.....
(фамилия)

.....
(подпись)

.....
(телефон)

.....
(адрес)

Гарантийный срок, условия гарантийного обслуживания и срок службы изделия указаны в инструкции по эксплуатации