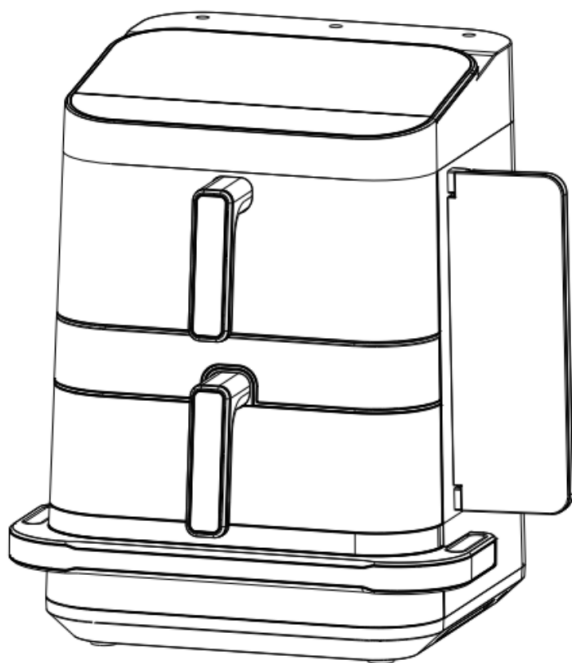


topdev!ce

Аэрогриль TOPDEVICE TRIO

Модель TDA1688



Краткое руководство пользователя

Февраль 2026

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение прибора.....	3
Важные меры предосторожности.....	3
Введение.....	4
Технические характеристики.....	4
Общее описание	4
Инструкция по технике безопасности	5
Подготовка к использованию.....	6
Использование прибора.....	6
Инструкция панели управления.....	7
Выбор программы приготовления блюд.....	8
Установка температуры приготовления блюд	9
Установка времени приготовления блюд.....	9
Синхронное приготовление.....	9
Функция синхронизации приготовления блюд.....	9
Функция переключения.....	9
Подсветка.....	9
Функция принудительного прерывания программы.....	9
Включение/выключения прибора.....	10
Напоминание о перевертывании продуктов.....	10
Чаши для приготовления.....	10
Настройки	11
Чистка.....	12
Хранение.....	13
Утилизация.....	13
Решение проблем.....	13
Рецепты.....	15

Внимательно прочтите руководство перед использованием прибора и сохраните его для дальнейшего использования.

Назначение прибора

Данный прибор предназначен для использования в бытовых целях и в аналогичных условиях, таких как:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- загородные дома;
- гостями в отелях, мотелях и других типах жилых помещений;
- гостевые дома типа «bed and breakfast».

Важные меры предосторожности

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или основание прибора в воду или другие жидкости.
4. **ВНИМАНИЕ:** Данный электроприбор имеет нагревательную функцию. Поверхности, в том числе отличные от функциональных, могут нагреваться до высоких температур. Поскольку восприятие температуры является индивидуальным, обращаться с оборудованием следует с **ОСОБОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ**. Прикасаться к прибору можно только за предназначенные для этого ручки и зоны захвата, используя средства теплозащиты, такие как прихватки или перчатки. Поверхностям, не предназначенным для захвата, необходимо дать достаточно времени для остывания перед прикосновением.
5. Отключайте прибор от сети, когда он не используется, и перед очисткой. Дайте ему остыть перед установкой или снятием частей.
6. В случае повреждения сетевого шнура, его должен заменить изготовитель, его сервисный агент или аналогично квалифицированные лица во избежание опасности.
7. Использование аксессуаров и насадок, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе
9. Не позволяйте шнуру свешиваться за край стола или столешницы и соприкасаться с горячими поверхностями.
10. Не размещайте прибор на или вблизи газовой или электрической плиты, а также в разогретой духовке.
11. Соблюдайте крайнюю осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
12. Всегда сначала подсоединяйте вилку к прибору, а затем включайте шнур в сетевую розетку. Для отключения переведите все регуляторы в положение «выкл.», затем извлеките вилку из розетки.
13. Не используйте прибор для целей, отличных от его прямого назначения.
14. Прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают возможные риски. Детям не следует играть с прибором. Чистка с техническое обслуживание, выполняемые пользователем, не должны производиться детьми, если они младше 8 лет или без присмотра.
15. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
16. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Введение

Данный аэрогриль с горячим воздухом предлагает простой и здоровый способ приготовления ваших любимых продуктов. Благодаря использованию циркуляции горячего воздуха и верхней гриль-решетки, она позволяет готовить самые разнообразные блюда. Главное преимущество заключается в том, что аэрогриль равномерно нагревает пищу со всех сторон, и для большинства продуктов не требуется добавления масла.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Напряжение: 220-240 В ~ 50-60 Гц
- Мощность: 2800 Вт (Верх 1400 Вт, Середина 1400 Вт, Отделение для пиццы 700 Вт +700 Вт)
- Объем: Верхний отсек 6л, Средний отсек 4л, Отделение для пиццы – макс. диаметр 25см (10 дюймов)
- Регулировка температуры: аэрогриль от 60°C до 200°C, отделение для пиццы 200°C-300°C
- Таймер: от 0 до 60 минут

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ (Рис.1)

1. Панель управления
2. Ручка
3. Смотровое стекло
4. Отсек для пиццы
5. Чаша для жарки
6. Решетка
7. Отверстия для циркуляции воздуха

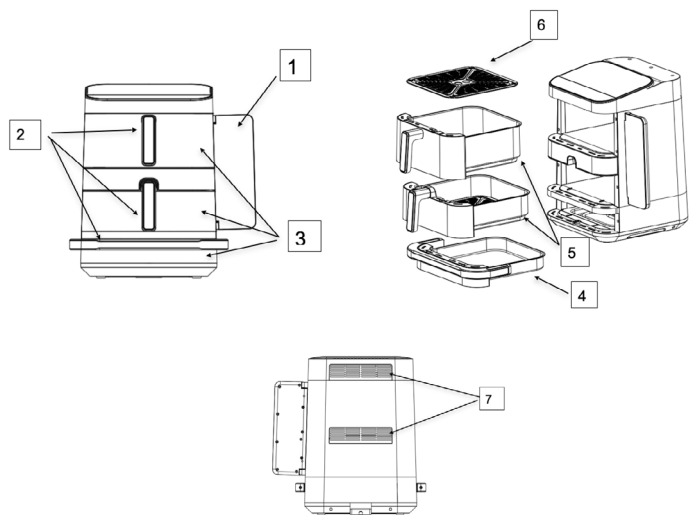


Рис.1

Инструкция по технике безопасности

Предупреждение

1. Прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают возможные риски. Детям не следует играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание, выполняемые пользователем, не должны производиться детьми, если они младше 8 лет или без присмотра.
2. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
3. Никогда не погружайте основной корпус, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не мойте его под струей воды.
4. Не допускайте попадания воды или других жидкостей внутрь прибора во избежание поражения электрическим током.
5. Всегда помещайте продукты для приготовления в корзину (решетку), чтобы предотвратить их контакт с нагревательными элементами.
6. Не закрывайте впускное и выпускное отверстия для воздуха во время работы прибора.
7. Не наполняйте чашу маслом, так как это может привести к возгоранию.
8. Никогда не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время его работы. Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора.

ВНИМАНИЕ

- Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в локальной сети.
- Не используйте прибор при наличии повреждений на вилке, сетевом шнуре или других частях.
- Не обращайтесь для замены или ремонта поврежденного сетевого шнура к несанкционированным лицам.
- Держите сетевой шнур вдали от горячих поверхностей.
- Не включайте прибор в розетку и не управляйте панелью управления мокрыми руками.
- Не ставьте прибор вплотную к стене или другим приборам. Обеспечьте свободное пространство не менее 10 см с задней стороны и по бокам, а также 10 см над прибором.
- Не кладите ничего на прибор.
- Не используйте прибор для целей, не описанных в данной инструкции.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во время работы прибора (горячего воздушного обжаривания) через выходные отверстия для воздуха выделяется горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и выходных отверстий.
- Будьте также осторожны с горячим паром и воздухом при извлечении чаши из прибора
- Доступные поверхности могут нагреваться во время использования (Рис. 1)
- Немедленно отключите прибор от сети, если вы заметили выход темного дыма из прибора. Дождитесь прекращения выделения дыма, прежде чем извлекать чашу из прибора.

Предосторожности

- Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- В случае ненадлежащего использования прибора, его применения в профессиональных или полупрофессиональных целях, а также использования не в соответствии с инструкциями данного руководства, гарантийные обязательства становятся недействительными, и мы можем отказаться от любой ответственности за причиненный ущерб.
- Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.
- Для безопасного обращения или очистки прибору требуется примерно 30 минут, чтобы остыть.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки или этикетки с прибора.
3. Тщательно вымойте противень и чашу горячей водой с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.
4. Протрите внутренние и внешние поверхности прибора влажной тканью.

Данный аэрогриль работает на горячем воздухе и не требует использования масла. Не наполняйте чашу растительным маслом или жиром напрямую. Примечание: при первом нагреве аэрогриле возможно появление легкого дыма или запаха. Это характерно для многих нагревательных приборов. Данное явление не влияет на безопасность использования вашего прибора.

Подготовка к использованию

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. Не размещайте прибор на поверхностях, не устойчивых к высокой температуре.
2. Установите противень в чашу.

Не наполняйте чашу растительным маслом или любой другой жидкостью. Не размещайте какие-либо предметы на верхней части прибора, так как это нарушит циркуляцию воздуха и может привести к неисправности или возгоранию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Данный аэрогриль без использования масла позволяет приготовить широкий ассортимент продуктов.

Приготовление с помощью горячего воздуха

1. Подключите сетевую вилку к заземленной розетке.
2. Осторожно извлеките чашу из аэрогриля.
3. Поместите продукты в чашу.
4. Вставьте чашу обратно в аэрогриль.

Аккуратно выровняйте чашу по направляющим в корпусе аэрогриля.

Никогда не используйте чашу без решетки внутри.

Осторожно: не прикасайтесь к чаше во время и после использования, так как она становится очень горячей. Всегда беритесь за чашу только за ручку.

5. Определите необходимое время приготовления для ваших продуктов (см. раздел «Настройки» в этой главе).

6. Некоторые продукты требуют встряхивания в середине процесса приготовления (см. раздел «Настройки» в этой главе). Чтобы встряхнуть продукты, извлеките чашу из прибора за ручку и встряхните её. Затем вставьте чашу обратно в аэрогриль.

Совет: если вы установите таймер на половину времени приготовления, то услышите звуковой сигнал таймера, когда потребуется встряхнуть продукты. Однако в этом случае вам потребуется снова установить таймер на оставшееся время приготовления после встряхивания.

7. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, указывающий на окончание установленного времени приготовления, извлеките чашу из прибора.

Совет: Во время приготовления вы можете корректировать температуру или время в соответствии с вашими предпочтениями. Ваши настройки сохранятся примерно на одну минуту после извлечения чаши из корпуса прибора.

8. Проверьте готовность продуктов.

Если продукты еще не готовы, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

9. Чтобы извлечь продукты (например, картофель фри), достаньте чашу из аэрогриля и установите её на защитную рамку.

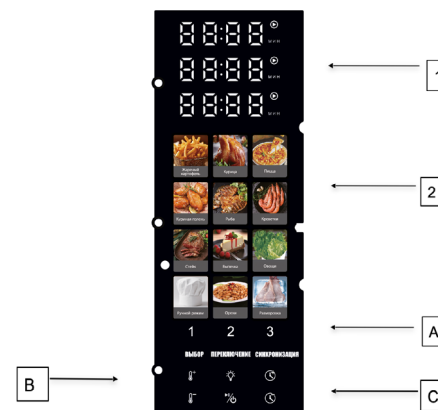
Не переворачивайте чашу вверх дном, когда в ней все еще находится решетка, так как излишки масла, скопившиеся на дне чаши, могут попасть на продукты.





Чаша и её содержимое горячие, в зависимости от типа продуктов, из чаши может выделяться пар

10. Опорожните корзину в миску или на тарелку.


11. После приготовления одной порции продуктов аэрогриль мгновенно готов к приготовлению следующей партии.

ИНСТРУКЦИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Выдвиньте ёмкости для жарки из прибора, потянув за ручки.
 2. Вставьте сетчатый лоток.
 3. Задвиньте ёмкости обратно в прибор до щелчка. Они должны надёжно зафиксироваться.
 4. Подключите прибор к исправной заземлённой розетке.
 5. Нажмите кнопку «», чтобы включить прибор
 6. Кнопками «А» выберите рабочую чашу 1, 2 или 3. Если необходимо использовать чаши одновременно, нажмите кнопку «Переключение»
 7. Для чаши 3 доступны только программы «Пицца» или «Стейк».
 8. Рекомендуем предварительно разогреть прибор в течение примерно 3 минут. Для этого установите требуемую температуру и время приготовления 3 минуты.
 9. Нажмите кнопку «» для старта приготовления блюда
 10. После окончания времени раздастся сигнал, и прибор перейдёт в режим ожидания.
 11. Выдвиньте чашу для жарки из прибора за ручку и поместите её на термостойкую поверхность.
 12. Наполните чашу для жарки желаемыми продуктами.
 13. Задвиньте чашу обратно в прибор.
 14. Снова включите прибор, нажав кнопку «»
 15. Активируйте панель управления аэрогрилем.
 16. Кнопками «А» выберите рабочую чашу 1, 2 или 3.
 17. Выберите программу или вручную установите время и температуру приготовления.
 18. Нажмите кнопку «» для старта приготовления блюда
- При необходимости, встряхните продукты в середине цикла приготовления. Для этого выдвиньте ёмкость за ручку.

Выбор программы приготовления блюд

Нажимая на соответствующие графические значки, вы можете выбрать одну из различных готовых программ. После выбора необходимой программы, нажмите снова на кнопку «», чтобы запустить программу с заданными временем и температурой.

Установка температуры приготовления блюд


Кнопками «В» можно индивидуально установить или скорректировать предустановленную температуру. Температура повышается или понижается с шагом в 5°C. Диапазон регулировки: от 60°C до 200°C.

Установка времени приготовления блюд

Кнопки «С» позволяют индивидуально установить или скорректировать предустановленное время. Вы можете увеличить или уменьшить время с шагом в 1 минуту.


Синхронное приготовление

Если для обеих рабочих чаш требуются одинаковые настройки:

1. Установите желаемые температуру и время приготовления для одной из чаш.
2. Нажмите кнопку «СИНХРОНИЗАЦИЯ». Настройки будут скопированы в другую рабочую чашу.
3. Нажмите кнопку «» для старта приготовления блюд.

Функция синхронизации времени приготовления блюд

Если для рабочих камер заданы разные настройки, но процессы приготовления должны завершиться одновременно:

1. Установите желаемые температуры и время приготовления для обеих чаш.
2. Нажмите на кнопку «СИНХРОНИЗАЦИЯ».
3. Нажмите кнопку «» для старта приготовления блюд.



Функция переключения

Без нажатия кнопки «Переключение» могут работать только рабочие камеры 1 и 2. После нажатия этой кнопки можно задействовать отсек для пиццы 3.

Подсветка

1. Нажмите кнопку «» для включения/выключения подсветки.

Функция принудительного прерывания программы

Работа прибора прерывается при нажатии кнопки «». Чтобы возобновить работу, нажмите эту кнопку «» еще раз.

1. Работа также прерывается при извлечении чаши для жарки. Прибор автоматически возобновит работу с прерванного этапа после того, как чаша будет вставлена обратно.
2. Однако если отключить прибор от сети (вытащить сетевой шнур из розетки), текущие

настройки будут потеряны. В этом случае потребуется заново установить параметры или выбрать программу.

Включение/выключения прибора


1. Подключите кабель питания, вставив вилку в заземлённую розетку.
2. Как только чаши для жарки будут правильно вставлены в основной корпус, загорится индикатор работы.
3. При нажатии кнопки , процесс приготовления начинается или приостанавливается
4. Если во время приготовления нажать и удерживать кнопку  в течение 3 секунд, прибор полностью выключится. На дисплее отобразится «OFF».
5. Через 20 секунд после выключения вентилятор остановится, индикатор «OFF» погаснет, после чего прибор полностью выключится.

Напоминание о перевертывании продуктов при приготовлении

Если в рецепте требуется перевернуть продукты, в середине времени приготовления раздастся 5 звуковых сигналов, а на дисплее появится надпись «flip» (перевернуть).

Чаша для приготовления

Прибор имеет две рабочие камеры, которые можно использовать по отдельности или вместе. Для каждой камеры можно выбрать отдельную программу или индивидуальные настройки. Работу камер можно синхронизировать с помощью двух функций:

1. ВЫБОР — одинаковые настройки температуры и времени для обеих чаш.
2. СИНХРОНИЗАЦИЯ - время приготовления синхронизируется так, чтобы блюда были готовы одновременно.
3. Чтобы отключить только одну рабочую камеру, нажмите соответствующую кнопку «А» (1 или 2), а затем нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее выбранной чаши не появится «----».

Примечание

Перед каждой настройкой выбирайте нужную рабочую камеру с помощью кнопок «А» (1 или 2)

Настройки

В таблице ниже приведены базовые рекомендуемые настройки для различных продуктов. Примечание: Учтите, что данные настройки являются ориентировочными. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать идеальный результат для ваших конкретных ингредиентов.

Благодаря технологии Rapid Air, которая мгновенно повторно нагревает воздух внутри прибора, кратковременное извлечение чаши во время процесса приготовления практически не влияет на его ход.

Советы по использованию

- Мелкие продукты обычно требуют немного меньше времени на приготовление, чем крупные.
- Большой объем продуктов требует лишь немного больше времени, небольшой объем — немного меньше.
- Встряхивание мелких продуктов в середине процесса приготовления улучшает конечный результат и помогает избежать неравномерного прожаривания.
- Для получения хрустящей корочки на свежем картофеле можно добавить немного масла. Готовьте продукты во фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.
- Не готовьте в аэрогриле продукты с очень высоким содержанием жира, такие как сосиски.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также подходят для приготовления в аэрогриле.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри — 500 грамм.
- Используйте готовое тесто для быстрого и легкого приготовления фаршированных закусок. Время приготовления из готового теста короче, чем из домашнего.
- Для приготовления кексов, кишей, нежных или фаршированных продуктов помещайте их в форму для выпечки или жаропрочную посуду, которую затем установите в корзину аэрогриля.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева пищи. Установите температуру 150°C на время до 10 минут.
- При приготовлении замороженной пиццы добавьте 3-5 минут времени к основному.

Продукт	Мин-макс Количество (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Встряхивание	Доп. инфо.
Заморож. картофель фри	200-400	24	200	Требуется	/
Цыпленок	600-800	45	200	Требуется	/
Пицца	100-400	17 (1,2 чаша) 8 (3 чаша)	180 (1,2 чаша) 300 (3 чаша)	/	3 чаша для обжарки при большой температуре

Продукт	Мин-макс Количество (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Встряхивание	Доп. инфо.
Куриные крылья	200-400	22	200	Требуется	/
Рыба	600-500	18	200	Требуется	/
Креветки	200-400	16	200	Требуется	/
Стейк	100-600	17 (1,2 чаша) 12 (3 чаша)	200 (1,2 чаша) 300 (3 чаша)	Требуется	3 чаша для обжарки при большой температуре
Пирог	200-400	18	170	/	/
Овощи	100-400	10	160	Требуется	/
Пользовательский режим	200-500	15	180	/	/
Арахис	200-400	10	190	Требуется	/
Разморозка	100-500	30	80	Требуется	/

Чистка

Очищайте прибор после каждого приёма.

Рекомендуется ручная мойка чаши и решётки с антипригарным покрытием. Не используйте металлические принадлежности и абразивные средства, чтобы не повредить покрытие. Допускается мойка в посудомоечной машине в режиме бережной мойки.

- Отключите вилку прибора от розетки и дайте ему полностью остыть. *Примечание: для более быстрого остывания извлеките чашу из аэрогриля.*
- Протрите внешние поверхности прибора влажной тканью.
- Вымойте чашу и решетку горячей водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Для удаления стойких загрязнений можно использовать обезжиривающее средство. Совет: если загрязнения прилипли к решетке или дну чаши, наполните чашу горячей водой с добавлением моющего средства, поместите в неё решетку и замочите примерно на 10 минут.
- Очистите внутреннюю часть прибора (корпус) горячей водой и мягкой губкой.
- Очистите нагревательный элемент с помощью специальной щетки для удаления остатков пищи.

Хранение

- Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
- Убедитесь, что все съемные части чистые и сухие.

Утилизация

Не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами по окончании срока службы. Сдайте его в официальный пункт сбора для переработки. Это помогает сохранить окружающую среду.

Правильная утилизация изделия



Данный знак означает, что на всей территории ЕС это изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека, вызванный бесконтрольной утилизацией, необходимо обеспечить его ответственную переработку для устойчивого повторного использования материальных ресурсов. Чтобы сдать ваше использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен товар. Они могут принять данный продукт для экологически

Решение проблем

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не включается.	Не установлено время на таймере.	Установите время приготовления с помощью кнопки таймера, чтобы включить прибор.
	Прибор не включен в розетку.	Подключите сетевую вилку к заземленной розетке.
Приготовленные продукты не готовы/недостаточно прожарены.	Слишком большое количество продуктов в корзине.	Кладите в корзину продукты меньшими порциями. Небольшие порции прожариваются более равномерно.
	Установлена слишком низкая температура.	Установите необходимую температуру с помощью кнопки температуры (см. раздел «Рекомендуемые настройки» в главе «Использование прибора»).
	Установлено слишком малое время приготовления.	Установите необходимое время приготовления с помощью таймера (см. раздел «Рекомендуемые настройки» в главе «Использование прибора»).

Проблема	Возможная причина	Решение
Приготовленные продукты прожарены неравномерно.	Некоторые типы продуктов требуют встряхивания.	Продукты, которые лежат слоями или пересекаются друг с другом (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине времени приготовления. См. раздел «Рекомендуемые настройки» в главе «Использование прибора».
Закуски недостаточно хрустящие.	Использованы снеки для традиционного аэрогриля.	Используйте снеки для духовки или слегка смажьте их маслом для более хрустящего результата.
Не получается правильно вставить чашу в прибор.	Слишком много продуктов в корзине.	Не наполняйте чашу выше отметки MAX.
	Корзина установлена в чашу неправильно.	Вставьте решетку в чашу до упора.
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите очень жирные продукты.	При жарке жирных продуктов масло стекает в чашу и может производить белый дым. Это нормально и не влияет на результат.
	В чаше остались жировые отложения от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагрева остатков жира. Тщательно очищайте чашу после каждого использования.
Свежий картофель фри прожаривается неравномерно.	Использован неподходящий сорт картофеля.	Используйте свежий картофель, который сохраняет форму во время жарки.
	Картофель перед жаркой был плохо промыт.	Тщательно промывайте ломтики картофеля, чтобы удалить крахмал с поверхности.
Свежий картофель фри получается недостаточно хрустящим.	Хрупкость зависит от количества масла и воды в ломтиках.	Тщательно обсушите ломтики картофеля перед добавлением масла.
		Нарежьте картофель более мелкими ломтиками.
		Добавьте немного больше масла.

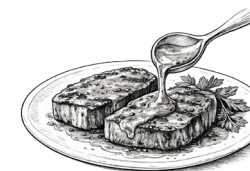
Рецепты

Стейки из свинины с медово-горчичным маринадом

Количество порций	Время подготовки	Время маринования	Время приготовления
4	10 мин	30 мин	20 мин

Ингредиенты:

- 4 стейка из свинины
- 3 ст. л. Меда
- 2 ст. л. дижонской горчицы
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сушеного розмарина
- Соль и перец по вкусу



Приготовление:

1. Смешайте мед, горчицу, оливковое масло, розмарин, соль и перец в миске.
2. Замаринуйте стейки в смеси на 30 минут.
3. Разогрейте аэрогриль до 180°C.
4. Жарьте стейки 10 минут с каждой стороны до полной готовности.
5. Подавайте с гарниром из свежих овощей или картофельного пюре.

Куриное филе в пряностях

Количество порций	Время подготовки	Время приготовления
4	10 мин	15 мин

Ингредиенты:

- 4 куриных филе
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. копченой паприки
- 1 ч. л. чесночного порошка
- 1/2 ч. л. кайенского перца
- Соль и перец по вкусу



Приготовление:

1. Разогрейте аэрогриль до 190°C.
2. Смажьте куриное филе оливковым маслом и посыпьте специями.
3. Жарьте филе 15 минут, переворачивая на половине времени.
4. Подавайте с салатом или овощным гарниром.

Баклажаны на гриле с томатами и моцареллой

Количество порций 4	Время подготовки 10 мин	Время приготовления 15 мин
------------------------	----------------------------	-------------------------------

Ингредиенты:

- 2 баклажана, нарезанные кружочками
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 помидора, нарезанные кружочками
- 1/2 стакана тертой моцареллы
- Соль и перец по вкусу

**Приготовление:**

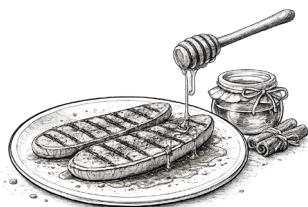
1. Разогрейте аэрогриль до 180°C.
2. Смажьте баклажаны оливковым маслом, посыпьте солью и перцем.
3. Жарьте баклажаны 10 минут, переворачивая на половине времени.
4. Выложите на баклажаны помидоры и посыпьте моцареллой.
5. Готовьте еще 5 минут до расплавления сыра.
6. Подавайте горячими.

Бананы на гриле с медом и корицей

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

Ингредиенты:

- 4 банана
- Мед 1 ст. л.
- Корица по вкусу
- Мороженое для подачи

**Приготовление:**

1. Разогрейте аэрогриль до 180°C.
2. Смажьте бананы медом и посыпьте корицей.
3. Жарьте бананы 10 минут до золотистой корочки.
4. Подавайте горячими с мороженым.

Еще больше рецептов в нашем телеграм-канале.



Сканируйте и присоединяйтесь к сообществу Topdevice.

