

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ

AGS-1211 AGS-1201



- Конвекционная печь
- мультифункциональность (жарение, гриль, барбекю, варение, тушение, приготовление на пару, выпечка, копчение, сушение, стерилизация, разогрев и т.д.)
- кольцо для увеличения объёма чаши до 17 л
- галогеновый нагревательный элемент (AGS-1211)
- жаропрочная стеклянная чаша
- термоизолирующая подставка чаши
- механическое управление
- таймер на 60 минут

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации аэрогриля и по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации и, если аэрогриль перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

В приборе нет частей, которые должен обслуживать пользователь. В случае поломки или неправильной работы прибора прекратите его использование, выключите его и не пытайтесь починить. За ремонтом обращайтесь исключительно в авторизованный сервисный центр.

Не используйте прибор, если шнур питания поврежден. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.

Не используйте металлические предметы для чистки прибора.

Этот аппарат не предназначен для использования лицами с ограниченными двигательными, сенсорными или умственными возможностями (в том числе детьми), а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, за исключением случаев, когда за ними присматривают лица, ответственные за их безопасность.

Производитель не несет ответственности за повреждения, нанесенные вследствие неправильного, ошибочного или нецелевого использования прибора, а также за ремонт, произведенный неквалифицированным персоналом.

ВНИМАНИЕ:

1. Во время работы аэрогриля ручки, подсоединенные к стальной планке, расширяются от горячей температуры и станут мягкими. Это нормально, когда аэрогриль остывает, они вернутся в прежнее состояние.
2. Не ставьте горячую крышку после приготовления прямо на стол, т.к. вы можете его обжечь. Ставьте крышку на тарелку, колбу или термоустойчивую подставку.
3. Запрещается непосредственно мыть крышку или ее части. Для чистки используйте чистую мягкую ткань.
4. Колбу аэрогриля можно мыть только после того, как она полностью остывает.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

АЭРОГРИЛЬ: Что такое аэрогриль?.....	4
Меры предосторожности	4
Из чего состоит аэрогриль	6
Дополнительные принадлежности	7
Схема управления	8
Размещение продуктов в аэрогриле	8
Выбор программы приготовления	9
Выбор оптимальной температуры	9
Запуск аэрогриля	10
Остановка и изменение заданной программы	10
Окончание работы	10
Уход за грилем	11
Очистка в режиме самоочистки	11
Традиционная очистка	11
Мытье чаши и дополнительных принадлежностей с помощью посудомоечной машины	11
Уход за крышкой	11
Преимущества аэрогриля	12
Таблицы примерных параметров приготовления	14
Рецепты приготовления в аэрогриле	17
Технические характеристики	20

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации аэрогриля и по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если аэрогриль передает к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

АЭРОГРИЛЬ. ВСТУПЛЕНИЕ.

ЧТО ТАКОЕ АЭРОГРИЛЬ?

АЭРОГРИЛЬ – современный многофункциональный бытовой прибор, специально созданный для людей, которые хотят быстро и просто готовить вкусную, здоровую и аппетитную пищу!

Несмотря на непривычное название, аэрогриль, по своей сути – это знакомая всем с детства русская печь, которая прослужила нам верой и правдой не менее 1000 лет! Кстати, еда, приготовленная в русской печи, всегда отличалась отменным, особенным вкусом! Именно поэтому аэрогриль стал столь популяррен в России, хотя идея его создания возникла, не удивляйтесь... в Америке еще 18 лет назад!

Аэрогриль **SUPRA** совмещает в себе функции духовки, кухонной плиты, жаровни и т.д. Можете себе представить, что вы возвращаетесь с работы и готовите обед для всей семьи всего за полчаса? Вам не нужно разогревать сковородку, мешать суп, переворачивать мясо, поливать жареное мясо соусом. Теперь это возможно.

Мы представляем аэрогриль **SUPRA**, который совмещает в себе функции духовки, кухонной плиты, жаровни и т.д.

Здоровая пища помогает вам оставаться в форме и не набирать лишние килограммы: готовит без добавления жира! Больше не нужно лить масло для приготовления вкусной еды. Можно добавить лишь одну ложку для вкуса. Благодаря функции вентилятора с пищи сдувается до 75% жира, а все соки сохраняются внутри. Таким образом, вы едите то, что нравится, не беспокоясь о том, что это может повредить фигуре.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аэрогриль, Ваш верный помощник, будет служить долго и безотказно, если Вы твердо будете придерживаться следующих правил.

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ:

1. Убедитесь, что крышка закрыта.
2. Убедитесь в исправности Вашей розетки. Неправильное подключение аэрогриля может привести к повреждениям, которые не предусмотрены гарантийным ремонтом.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ С АЭРОГРИЛЕМ:

1. Будьте осторожны! Все стеклянные поверхности аэрогриля нагреваются. Объясните это своим детям, не позволяйте им играть возле работающего прибора.
2. Передвигайте аэрогриль только двумя руками.
3. Прежде чем переносить прибор, не забудьте отключить его от сети.
4. По окончании работы, после того, как аэрогриль остынет, и вентилятор остановится, отключите аэрогриль от сети.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРИ УХОДЕ ЗА АЭРОГРИЛЕМ:

1. Перед чисткой отключите аэрогриль и дайте ему остывть.
2. Никогда не опускайте крышку в жидкость!
3. Аккуратно обращайтесь со стеклянной колбой при мытье и ополаскивании.
4. Во время самоочистки аэрогриля уровень воды в колбе не должен превышать половины высоты колбы.

Важно:

1. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОЛБУ КАК ПОСУДУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ПЛИТАХ.
2. Не допускайте забивания воздухозаборных отверстий пылью.
3. Если не используете аэрогриль длительное время, помойте его, дайте ему высохнуть. Во избежание запыления воздухозаборных отверстий, упакуйте крышку в полиэтиленовый пакет. Прежде чем снова начать эксплуатацию прибора, обязательно прогрейте его в режиме РАЗОГРЕВ (время 6 – минут, температура – 150°).
4. Во время работы аэрогриля ручки, подсоединенные к стальной планке, расширяются от горячей температуры и станут мягкими. Это нормально, когда аэрогриль остынет, они вернутся в прежнее состояние.
5. Не ставьте горячую крышку после приготовления прямо на стол, т.к. вы можете его обжечь. Ставьте крышку на тарелку, колбу или термоустойчивую подставку.
6. Запрещается непосредственно мыть крышку или ее части. Для чистки используйте чистую мягкую ткань.
7. Колбу аэрогриля можно мыть только после того, как она полностью остынет.

СЛЕДУЙТЕ УКАЗАНИЯМ:

1. Освободите колбу аэрогриля от всех дополнительных приспособлений, снимите с нее дополнительную кастрюлю.
2. Протрите внутреннюю часть стеклянной колбы влажной губкой.
3. Вставьте сетевой шнур одним концом в крышку, другим – в розетку. При дальнейшей эксплуатации чтобы не нарушить плотность соединения постарайтесь не вынимать шнур из сетевого гнезда крышки. Неплотный контакт может привести к перегреву шнура и сбоям в работе аэрогриля.
4. Закройте колбу крышкой. Опустите ручку крышки.
5. Нажмите кнопку РАЗОГРЕВ. Аэрогриль будет нагреваться в течение 6 минут, а затем автоматически отключится, сообщив об этом звуковым сигналом. Во время прогрева вы можете почувствовать легкий запах гарни, что совершенно нормально, не нанесет вреда ни вам, ни аэрогрилю, и предусмотрено правилами эксплуатации: это выгорают излишки смазки.
6. Дайте аэрогрилю остыть 5 минут (учитывая в том числе, что после завершения режима предварительного прогрева, после автоматического отключения, вентилятор будет работать еще некоторое время на остывание).
7. Снова протрите стеклянную чашу пористой губкой.

ТЕПЕРЬ ВАШ АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!

SUPRA

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ АЭРОГРИЛЬ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ:

1. До конца опустите крышку на колбу аэрогриля. Ручка крышки или кронштейн действует как предохранитель. Аэрогриль не будет работать, пока ручка крышки находится в вертикальном положении или кронштейн не опущен.
2. Проверьте подключение сетевого шнура к розетке и его контакт с сетевым гнездом на корпусе крышки.

ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ АЭРОГРИЛЬ

КРЫШКА - С ее помощью происходит управление аэрогрилем. В крышке расположен нагревательный элемент и вентилятор, создающий конвекцию горячего воздуха. При поднятии крышки работающего прибора происходит отключение нагревательного элемента и приостановка работы. Вентилятор может продолжать вращаться. При опускании крышки заданная программа продолжит работу.

С помощью рукояток времени и температуры вы управляете прибором.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ - Для управления температурой используйте ручку **ТЕМПЕРАТУРА**. Для управления таймером используйте ручку **ВРЕМЯ**. После установки времени Аэрогриль начнет работу и загорятся индикаторы. Если температура не установлена, то индикатор температуры гореть не будет, и в аэрогриле будет циркулировать холодный воздух.

ПЛАСТИКОВЫЙ КОРПУС - служит для предотвращения контакта горячей колбы с поверхностью стола и для удобства перемещения аэрогриля.

СТЕКЛЯННАЯ ЧАША - изготовлена из усиленного стекла. Благодаря ее цилиндрической форме потоки горячего воздуха равномерно обтекают продукт, обеспечивая более ровный прогрев пищи. Колба легко вынимается из **КОРПУСА**, что облегчает уход за аэрогрилем.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Верхняя решетка



Расширительное кольцо



Нижняя решетка



Щипцы-ухваты

ВЕРХНЯЯ РЕШЕТКА - используется для приготовления горячих бутербродов, гренок, запекания яиц. Решётка незаменима при использовании дополнительной кастрюли и при приготовлении нескольких блюд одновременно.

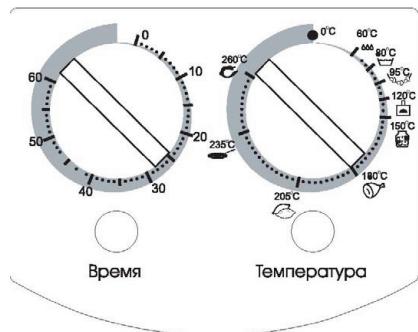
НИЖНЯЯ РЕШЕТКА - используется для тушения, приготовления блюд в горшочках, для размещения крупных продуктов с использованием дополнительной кастрюли.

ВНИМАНИЕ! Вы можете использовать ДВЕ РЕШЕТКИ ОДНОВРЕМЕННО: при приготовлении копченой рыбы, шашлыков, сушки продуктов и т.д.

РАСШИРИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО - для увеличения полезного объема аэрогриля при приготовлении крупной птицы, рыбы, больших кусков мяса, а также для стерилизации банок и приготовления нескольких блюд одновременно. При использовании кольца время в программе приготовления увеличивается на 15 минут.

ЩИПЦЫ-УХВАТЫ - с их помощью легко доставать из аэрогриля горячие продукты и решетки.

СХЕМА УПРАВЛЕНИЯ АЭРОГРИЛЕМ



Управление работой аэрогриля осуществляется с помощью рукояток времени и температуры.

На **ТАЙМЕРЕ** Вы можете задать время работы аэрогриля продолжительностью от 1 минуты до 1 часа. Желаемое время приготовления продукта устанавливают, повернув рукоятку таймера по часовой стрелке до нужного значения времени. Время приготовления можно дополнительно увеличить во время самой готовки. Уменьшить время приготовления либо же остановить работу аэрогриля можно поворотом рукоятки таймера против часовой стрелки до упора. При этом раздается звонок. Поворот таймера против часовой стрелки используется, если вы хотите досрочно закончить процесс.

РУКОЯТКА ТЕМПЕРАТУРЫ - цифра около риски указывает температуру в градусах по Цельсию. Рисунок указывает программу кулинарной обработки продуктов. Выбор температуры осуществляется поворотом рукоятки **ТЕМПЕРАТУРА** по часовой стрелке. Поворотом рукоятки **ТЕМПЕРАТУРА** Вы можете изменять температуру непосредственно во время готовки.

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В АЭРОГРИЛЕ

Чтобы оптимально использовать все возможности Вашего прибора, воспользуйтесь приведенными ниже советами.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ НА РЕШЕТКАХ:

Когда возможно, кладите продукты прямо на решетки. Это позволяет горячему воздуху свободно циркулировать вокруг продукта, равномерно прогревая его. Переворачивать продукты при этом не нужно. В мясных и рыбных блюдах, зажаренных на решетке, снижается уровень холестерина, уменьшается аллергенность продукта. При размещении продуктов на решетке, желательно, чтобы расстояние между продуктом и стенкой стеклянной колбы оставалось, как минимум, 1,5 сантиметра. Это пространство позволит воздуху свободно циркулировать внутри всего аэрогриля.

Для облегчения снятия готового продукта рекомендуем перед готовкой слегка смазать решетки растительным маслом.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОСУДЫ:

Для приготовления блюд в аэрогриле подходит любая посуда, кроме пластмассовой и деревянной (исключение составляют деревянные шампуры).

Посуда обязательно устанавливается на решетки для обеспечения равномерной циркуляции воздуха. Не ставьте посуду прямо на дно аэрогриля! При отсутствии полноценной циркуляции воздуха продукты останутся сырьими.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДНА ЧАШИ:

Для улучшения вкусовых качеств блюда во время приготовления иногда используется дно колбы.

Рассмотрим примеры.

На дно аэрогриля, под решетку, на которой размещается курица, выливается стакан пива. Курица в этом случае получается воздушной и сочной.

Под решетку на дно аэрогриля наливают немного вина для ароматизации мяса или рыбы.

Наконец, именно в колбе, освобожденной от всех решеток и дополнительных приспособлений, готовят сбитень и глинтвейн.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ:

Обычно параметры времени и температуры указаны в специальных книгах рецептов блюд для аэрогриля. Следует только учитывать, что параметр времени нуждается в корректировке в зависимости от веса, объема, а также качества выбранного Вами продукта. Возможна и небольшая температурная поправка. Есть несколько общих правил по выбору режимов приготовления.

ВЫБОР ОПТИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ:

В зависимости от вида кулинарной обработки температурную шкалу можно разделить следующим образом:

65° – разморозка

80° – самопромывка

95° – сушка

120° – томление

150° – стерилизация

180° – запекание

205° – выпечка

235° – жарка

260° – гриль

За постоянством температурного режима следит термодатчик. Как только нагревательный прибор нагревает аэрогриль до заданной температуры, он автоматически выключается. Как только температура внутри колбы аэрогриля начнет понижаться, нагревательный прибор включается снова. Лампочка индикатора в этом случае горит непрерывно.

SUPRA

ВЫБОР НЕОБХОДИМОГО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

При выборе этого параметра есть несколько общих рекомендаций, но более точное чувство времени приходит с опытом. Осваивая новый рецепт, понаблюдайте за процессом приготовления. В конце настоящего Руководства приведена таблица примерных программ приготовления того или иного продукта.

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ. НАЧАЛО РАБОТЫ АЭРОГРИЛЯ

1. Включите аэрогриль в сеть.
2. Заложите в аэрогриль необходимые продукты
3. Закройте аэрогриль крышкой.
4. Установите выбранные Вами параметры температуры и времени.

ВНИМАНИЕ!!! Аэрогриль не начнет работать, пока не будет выставлено **ВРЕМЯ** приготовления и крышка аэрогриля не будет плотно примыкать к стеклянной колбе!

ОСТАНОВКА И ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ:

Чтобы приостановить работу аэрогриля, достаточно открыть крышку.

Изменить параметры установленной программы Вы можете в любой момент. Это можно сделать прямо во время готовки.

Для изменения времени достаточно повернуть рукоятку **ВРЕМЯ**. Поворотом рукоятки **ТЕМПЕРАТУРА** Вы можете изменить температуру.

ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ

По окончании работы программы аэрогриль сообщает об этом звуковым сигналом.

Процесс приготовления окончен, когда таймер возвращается в исходное положение.

По окончании приготовления не оставляйте на длительное время аэрогриль с продуктами с плотно закрытой крышкой, чтобы предотвратить конденсацию на поверхности нагревательного элемента и попадание конденсата в схему, в результате чего могут происходить сбои в работе программ.

После того, как Вы закончили работу с аэрогрилем, обязательно выключите прибор из сети.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ

ОЧИСТКА АЭРОГРИЛЯ В РЕЖИМЕ САМООЧИСТКИ:

1. Добавьте немного средства для мытья посуды.
 2. Для самоочистки стеклянной колбы аэрогриля влейте горячую воду, но не более половины колбы (4 литра).
 3. Закройте аэрогриль крышкой и включите в сеть.
 4. Установите программу: 10 минут, САМООЧИСТКА
 5. По завершении процесса сполосните колбу теплой водой.
 6. Крышку протрите мягкой тряпкой или полотенцем.
- В режиме самоочистки решетки можно оставить внутри колбы.

ТРАДИЦИОННАЯ ОЧИСТКА:

Отключите аэрогриль от сети и дайте ему остить.

С помощью тряпочки или пористой губки, смоченной в средстве для мытья посуды, протрите крышку и защитную решетку вентилятора. При излишнем загрязнении защитной решетки вентилятора, необходимо снять ее, открутив 3 крепежных винта. Мыть решётку можно с помощью жесткой мочалки с чистящим средством. Можно на время оставить решётку в растворе специального средства для мытья аэрогриля. Перед установкой защитной решетки на место, ее следует тщательно высушить.

Решетки мойте в воде со средством для мытья посуды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ:

Стеклянную колбу аэрогриля и решетки можно мыть в посудомоечной машине. Перед тем как поместить колбу в машину, выньте ее из корпуса.

ВНИМАНИЕ!!! Нельзя мыть в посудомоечной машине крышку. Нельзя опускать крышку в какие-либо жидкости.

УХОД ЗА КРЫШКОЙ:

Прежде чем чистить крышку, отключите аэрогриль от сети.

Не погружайте крышку в воду!

Протрите загрязненные места губкой с нанесенным на ней моющим раствором или чистящим порошком. Вытрите крышку насухо.

Не допускайте попадания влаги в вентилятор!!!

ПРЕИМУЩЕСТВА АЭРОГРИЛЯ

Аэрогриль отвечает следующим принципам и потребностям современного человека:

ПОЛЕЗНОЕ И ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ: - сохраняются витамины и микроэлементы - можно готовить без жира и забыть про холестерин и канцерогены - снижается аллергенность продуктов.

ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ И СИЛ: - одновременно готовит несколько блюд - готовит без участия и контроля хозяйки - работает по выбранному режиму, выключает себя сам и сообщает об этом звонком - избавляет от необходимости мыть плиту, жирные сковородки и кастрюли.

НАДЕЖНОСТЬ: - простота конструкции и высокое качество

ЭКОНОМИЧНОСТЬ – потребляет меньше электроэнергии, чем утюг или чайник

КОМПАКТНОСТЬ И ЛЕГКОСТЬ – весит 7 кг, удобен для перевозки.

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ – готовит все и в любой посуде (кроме пластиковой и деревянной): жарит на решетке, жарит во фритюре, жарит шашлык, готовит домашнюю ветчину, варит каши, супы, тушит овощи, томит как русская печь, делает горячее и холодное копчение, размораживает, подогревает готовые блюда, поднимает тесто, стерилизует домашние заготовки, варит варенье прямо в банках, сушит зелень, фрукты, грибы и ягоды, делает йогурт, топит сало, варит глинтвейн, жарит семечки, орехи ...

ЭКОНОМИЯ МЕСТА НА КУХНЕ И ДЕНЕГ – заменяет большинство кухонных тепловых приборов.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОГРИЛЕ

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЖАРЕНИЕ

- Положите продукты прямо на решетку (используйте низкую или высокую решетку).
- Более крупные кусочки мяса кладите ближе к центру.
- Время жарения очень сильно зависит от размера и формы кусочков, жирности продукта и др. факторов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

- Во время приготовления основного блюда вы также можете приготовить овощи на пару. Для этого положите овощи в карман из фольги, добавьте несколько капель воды и закройте конверт.
- Вы также можете влить чашку воды в колбу, добавить травы и специи, а затем приготовить рыбу или овощи на пару. Не наливайте много воды.

ЖАРЕНИЕ В МАСЛЕ

- В аэрогриле вы можете приготовить картофель фри без использования большого количества масла. Для этого нарезанный на полоски картофель погрузите в полиненасыщенное растительное масло, затем слейте излишки масла и приготовьте картофель в соответствии с таблицей времени и температуры приготовления в конце данного раздела.
- Вы можете приготовить вкусного жареного цыпленка, для этого обмакните кусочки цыпленка в сливочное, а затем в растительное масло, слейте излишки масла и приготовьте блюдо в соответствии с таблицей времени и температуры приготовления в конце данного раздела.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ

- В аэрогриле вы можете приготовить превосходные хлебцы или другую закуску без предварительного разогрева. Просто положите продукты на решетку и смотрите, как они прожариваются. Тосты станут хрустящими снаружи, но останутся мягкими внутри.
- Вы также можете улучшить вкусовые качества зачерствевшего печенья, чипсов или даже булочек и сделать их более хрустящими. Для этого поместите их в аэрогриль на несколько минут при максимальной температуре.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- Вы можете использовать аэрогриль для размораживания продуктов. По сравнению с микроволновой печью продукты размораживаются в нем более равномерно. Установите температуру 100оС и проверяйте пищу каждые 5-10 минут

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТАБЛИЦА ПРИМЕРНЫХ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
СУПЫ				
Супы овощные	30-40 мин. на 0,5л горшочек	260	нижняя 0,5л	Готовить в горшочках с закрытой крышкой, заливать горячей водой.
Борщи мясные	50 мин. на 0,5л горшочек	260	нижняя	
КАШИ				
Молочные каши	1 этап 25 мин. 2 этап 25 мин. на 0,5л горшочек	260 180	нижняя	Готовить в горшочках с крышкой. Пшено, рис (круглый), пшеничка в соотношении 1ч. крупы 5ч. жидкости.
Гарнирные каши	25 мин. гречка 35 мин. рис на 0,5л горшочек	260	нижняя	Готовить в горшочках с крышкой, заливать горячей водой. Гречка в соотношении 1 ч. крупы 2ч. воды
ЯЙЦО				
Яичница	12-15 мин.	205	верхняя	Жарить в форме, смазанной маслом. Аэрогриль предварительно прогреть. После приготовления опустить в холодную воду.
Яйцо всмятку	10 мин. 15 мин. вскрутою	205	верхняя	

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТАБЛИЦА ПРИМЕРНЫХ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
Выпечка				
Изделия из белкового теста «Безе»	60 мин.	120	Средняя или высокая	Использовать бумагу для выпечки. Проткнуть ее в нескольких местах.
Изделия из бисквитного теста и теста на сметане	30-40 мин.	205	Средняя	Использовать форму «Чудо»
Изделия из слоеного теста	20 мин.	205	Верхняя, нижняя	Выпекать на решетке
Изделия из Песочного теста	10-15 мин. Толщиной 4-5мм	235	Верхняя, средняя	Использовать бумагу для выпечки. Проткнуть.
Пирожки и булочки Из дрожжевого теста	20 мин.	205	Средняя	Аэрогриль предварительно прогреть.
Горячие бутерброды	6 мин.	260	Верхняя	Готовить прямо на решетке
Пицца 1.Сначала выпекаем только корж 2.Потом кладем начинку.	20 мин. 12 мин.	205	Средняя	Тесто выложить в форму или на фольгу
Печенные яблоки Жареные орехи	15 мин. 10 мин.	180 180	Нижн., ср. Верхняя	Жарить на сетчатом противне
Стерилизация пустых банок	15 мин. банки до 1л. 20 мин. более 1л.	150 150	нижняя	Использовать кольцо-увеличитель

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТАБЛИЦА ПРИМЕРНЫХ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
ОВОЩИ				
Овощи, запеченные кусочками	20 мин.	260	средняя	Овощи нарезать кусочками, толщиной 0,5-1 см. Разложить прямо на решетку. Смазать растительным маслом или майонезом.
Овощи печеные целиком	35-45 мин.	260	Средняя	Время зависит от размеров овощей. Можно использовать жаршилаг. Тушить овощи в горшочках с закрытой крышкой или завернутыми в фольгу.
Овощи тушеные	45 мин.	260	Нижняя	
Блюда из бобовых	От 30 мин. на 0,5 л. горшочек	260	Нижняя	Фасоль, горох, чечевицу предварительно замочить. Варить в горшочке под крышкой.
СУШКА				
Морковь	13 мин.	150	Верхняя	Сушить на сетчатом противне, между колбой 3 решетки и крышкой шампур для выхода влаги. Грибы нанизать на нитку, разложить на решетках.
Грибы	От 120 мин.	95		
Укроп и петрушка (не нарезать)	10 мин.	150	Верхняя	
Сухари Кубики 1 см:1 см:1 см	12 мин.	260	Верхняя	Установить кольцо, сушить на стиммере

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ

КУРИЦА НА ПИВЕ С ПЕЧЕННОЙ КАРТОШКОЙ

Продукты:

Курица примерно 1,5 кг., соль, приправы, майонез, 100 мл. пива, 5-7 картофелин среднего размера.

Подготовка:

Смешать майонез со специями в отдельной миске. По желанию можно добавить чеснок. Выпотрошеннную курицу промыть и намазать приготовленной смесью.

Приготовление:

В колбу налейте полстакана пива. Поставьте нижнюю решетку. На решетку положите подготовленную курицу. Чтобы курица пропеклась лучше, рекомендуем укладывать её грудкой вниз. На решётке рядом с курицей разложить вымытый и намазанный той же смесью майонеза со специями картофель.

Режим:

Температура - 260°C. Скорость - Высокая. Время - 40 мин.

Для образования более румянной корочки можно перевернуть курицу и готовить еще 10 минут.

СОЛЯНКА В ГОРШОЧКАХ:

Продукты (на 3 горшочка):

300-400 граммов курицы или свинины, 150 гр.варёной колбасы, 150 гр. консервированных грибов, 3 средних картофелины, 1,5 кубика любого бульона, 3 средних солёных огурца, морковь, кетчуп, чеснок, зелень, лавровый лист, 1л. кипящей воды.

Подготовка:

Нарезать кусочками мясо, морковь, картофель, колбасу, огурцы - кубиками. Измельчить лук, чеснок, зелень. Приготовленные продукты разложить в горшочки, залить кипящей водой.

Приготовление:

Варить солянку на нижней решётке 40-45 минут при t 260 C, скорость вентилятора высокая.

Совет: Для получения аппетитной пенки на солянке за 10 минут до окончания варки с горшочков можно снять крышки. Перед подачей на стол добавить в горшочки по 1 ст. ложки сметаны или майонеза.

УХА «ПО-КРЕСТЬЯНСКИ»:

Продукты (на 3 горшочка):

3 порционных куска рыбы (кета, морской окунь, скумбрия, форель) или несколько очищенных небольших целых рыбок (плотва, лещ, окунь), 2 моркови, 1 репчатый лук, 2-3 картофелины, укроп, соль, специи.

Подготовка:

Лук, морковь, картофель порезать, зелень порубить. В каждый горшочек положить рыбу, распределить овощи, добавить зелень, соль и специи.

Приготовление:

Залить горячей водой «по плечики», закрыть крышки. Готовить в эарогриле 20 минут на нижней решетке при температуре 260 градусов, скорость - высокая.

МЯСО «ПО-ФРАНЦУЗСКИ»:

Продукты (на 4 порции):

4 порционных куска свинины средней жирности, сыр, помидоры, красный сладкий перец, чеснок, консервированные шампиньоны, соль, специи, уксус.

Подготовка:

Мясо натереть солью и специями, слегка сбрызнуть уксусом. На каждый кусок мяса выложить ломтик помидора, резанные консервированные шампиньоны, кружочки болгарского перца. Полить майонезом, смешанным с измельченным чесноком, рубленой зеленью и специями. Сверху щедро посыпать тертым сыром.

Приготовление:

Подготовленное мясо выложить на среднюю решетку. Готовить 25 минут при температуре 235 градусов, скорость - средняя.

«ВАЖНЫЙ» СУДАК С БЕЛЫМ ВИНОМ:

Продукты:

1 кг судака, 1-1,5 стакана белого сухого вина, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки огуречного рассола, 2-3 соленых огурца, 1-2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, специи и соль по вкусу.

Подготовка:

Рыбу очистить, нарезать кусками и посолить. Нарезать солёные огурцы, лук, морковь.

Приготовление:

В форму сложить куски рыбы, огурцы, овощи. Залить все горячей водой, можно бульоном, добавить огуречный рассол, белое вино, специи и тушир в течение 30-40 минут при температуре 260 градусов. Точно таким же способом можно приготовить блюдо из карпа, леща, щуки, трески, минтая и прочей рыбы.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОРСКОЙ ОКУНЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ:

Продукты:

Окунь морской 3 средних тушики, соль, майонез, препарат для копчения («Жидкий дым»).

Подготовка:

Каждого окуня натереть солью (чистить рыбу не надо!), коптильным препаратом и майонезом.

Приготовление:

Готовить 25 - 30 минут (в зависимости от размеров рыбок) на средней решетке при $t=180^{\circ}$ С, скорость вентилятора - средняя.

ГРУДИНКА, КОПЧЕННАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ:

Продукты:

Свежая грудинка средней жирности, соль, душистый молотый перец, чеснок, препарат для копчения («Жидкий дым»).

Подготовка:

Грудинку натереть солью и перцем, нашпиговать чесноком, положить в глубокую керамическую или эмалированную посуду, нанести небольшое количество коптильного препарата, закрыть крышкой. Выдержать 12 - 15 часов в темном прохладном месте, после чего с грудинки счистить соль и перец, протереть салфеткой и нанести небольшое количество коптильного препарата.

Приготовление:

В предварительно прогретый аэрогриль на среднюю решетку выложить грудинку шкуркой вниз. Готовить 10 минут при температуре 235 градусов на средней скорости, потом - еще 20 минут при температуре 150 градусов на средней скорости.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В

Частота тока: 50 Гц

Мощность: 1300 Вт

Диапазон термостата: 65-250°С

Диапазон таймера: 0-60 мин

Вместимость колбы: 300 мм (диаметр) x 150 мм

Вес нетто: 7 кг

Вес брутто: 8,5 кг

ПРИМЕЧАНИЕ:

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Производитель: «Супра Технолоджис, Лтд.»

Уинсам Хаус 16/F, Уиндхам стрит 73, Сентрал, Гонконг, Китай.

Произведено в КНР.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Гарантийный срок - 1 год

Срок службы - 3 года



Единая сервисная служба: тел. (495) 424-37-01, e-mail: service@deltael.ru

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в список Сервисных Центров, полная информация находится на www.supra.ru



БЕЗОПАСНОЕ СНЯТИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вы можете помочь в защите окружающей среды. Пожалуйста, помните, что нужно соблюдать местные нормативные требования: сдавайте неработающие электроприборы в специальные центры утилизации.

Список сервисных центров

Город	Название СЦ	Телефон (приемка)	Адрес
Абакан	Экран	(3902) 23-39-27	Пр-т Дружбы Народов, д. 29
Алматы	Технодом-Сервис	(3272) 588-544	ул. Утеген Батыра 73 "Б"
Ангарск	Эксперт	(3951) 61-49-45	278 квартал, д. 2.
Арзамас	Техносервис	(83147) 307-40	ул. Кольцова д.4
Армавир	Форет	(86137) 3-36-96	ул. Халтурина д.107
Архангельск	Ремонт Телерадиоаппарату	(8182) 20-80-31, 24-82-23.	пр.Троицкий, 128.
Астрахань	Тринитон	(8512) 35-19-09	ул. Моздокская, д. 25
Астрахань	Хайтек-Сервис	(8512) 631-776, 632-066	ул. Н.Островского 148а оф.202
Барнаул	Максимум	(3852) 33-66-08	ул. Смирнова, д. 73А
Барнаул	ООО "Диод"	(3852) 63-94-02	ул. Пролетарская, д. 113
Барнаул	Рембыттехника	(3852) 77-23-23, 35-77-44	пр. Калинина, 24-А
Брянск	Кремний-Маркетинг	(4832) 41-71-44	ул. Красноармейская, д.103
Валуйки	Мастер	(47236)-54584	ул. Новая, д.12/1
Великий Новгород	"ООО ТКТ"	(8162) 61-12-00	ул. Кочетова, дом 23-А
Владивосток	ВЛ-Сервис	(4232) 459-443, 459-465	ул. Карбышева, д. 4
Владимир	"Мастер Сервис"	(4922) 33-10-79	ул.Тракторная д.8
Владимир	Алькор	(4922) 34-86-60	ул. Чайковского, д. 40 А
Волгоград	Телерадиосервис	(8442) 70-64-45	ул. Таращанев, 55-37/4
Волгодонск	Гарант	(86392) 2-74-14	ул. Морская, д. 25
Воронеж	ВЭП-Сервис	(4732) 78-50-54	пр-т Труда, д. 39
Воронеж	ИП Клецова	(4732) 266-327; 772-772	пер.Серафимовича, д.32а; ул. Куолкина, д.29
Димитровград	"ЭлКом Сервис"	(84235) 2-86-59	ул. Октябрьская, д.63
Екатеринбург	БИГ	(343) 213-95-16	ул.Фронтовых бригад, д.15, стр.9, оф.1
Екатеринбург	Сонико	(343) 269-19-48, 269-29-48	ул. Степана Разина, дом 109, офис 100.
Екатеринбург	Экран	(343) 242-13-94	Красноуральская д. 25 (ТТЦ)
Иваново	ТР-Сервис	(4932) 30-06-05, 41-09-61	ул.Пролетарская, д.44А,
Ижевск	ДС-Центр	(3412)43-16-62	ул.Карла Маркса, д.393
Ижевск	РИТ-Сервис	(3412) 430-752, 44-44-98, 43-07-52	ул. Максима Горького, д. 162
Иркутск	ЕвроСервис	(3952) 51-15-24	ул. Лермонтова, д. 281
Йошкар-Ола	ИП Колесников А.Ю.	(8362) 63-02-25	ул.Советская, д.150 (вход со двора)
Казань	Гарант-Сервис	(843) 518-09-99, 518-12-44	ул. Декабристов, д.113
Казань	ООО "12 Вольт"	(843) 277-40-04/20	ул. Островского, д. 86
Калининград	Вега	(4012) 35-85-05	ул.Гагарина 41-45
Калуга	Калуга	(4842) 57-13-82	ул. Ленина, д. 96 а
Каменск-Уральский	Техноцентр-Сервис	(3439) 34-74-39	ул. Исетская, д.336
Кемерово	ООО "Балатон"	(3842) 54-19-01	ул. Гагарина, д. 150
Киров	"ТВКОМ"	(8332) 54-69-56	Октябрьский пр-кт, д. 116А
Киров	Интеррадиоприбор-Вятка	(8332) 36-36-66	ул. Большева, д. 11
Киров	Экран-Сервис	(8332) 54-21-56	ул. Некрасова д. 42
Кострома	АНТЭК	(4942) 22-05-12, 22-03-82	ул. Станкостроительная д.5 Б
Котлас	ИП Лопатин С.Л.	(81837) 26-314	пр-т Мира д. 21
Краснодар	"Мастер Маджестик"	(861) 268-55-81	ул. Кубанонабережная, д. 2
Краснодар	И.П. Новоженцев	(861) 224-93-48	Ростовское шоссе 22/4
Краснодар	ИП Ульянов В.А.	(861) 234-40-73	ул.Сормовская д.12
Краснодар	Фотон	(8612) 21-21-60	ул.Северная д. 94
Красноярск	КрасАлСервис	(3912) 77-29-81, 78-25-07	пер.Светлогорский, д.2
Красноярск	Синатра	(3912) 584-999	ул. Металлургов, д. 2в, строение 33
Курск	Первая Сервисная Компания	(4712) 51-45-75	ул. Садовая, д. 5
Липецк	ООО "Фолиум"	(4742) 34-07-13	ул. Космонавтов, д.8
Махачкала	Центр Сервис	(8722) 67-64-88	ул. Нурадилова 52
Москва	ДЕЛТА-Сервис	(499) 739-39-90	Ул. Лобачевского 94
Набережные Челны	ТриО	(8552) 36-50-20, 36-45-90	ул.40 лет Победы д.67А, к-с 52/11А
Нижний Новгород	ИП Серебряков Д.Е.	(8312)40-91-92	пл.Комсомольская, д. 2/1
Нижний Новгород	Электроника	(831) 436-75-04, 436-63-71	ул. Максима Горького, д. 250

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в список Сервисных Центров, полная информация находится на www.supra.ru

Новокузнецк	"Сибинтех ТК"	(3843) 33-07-35	ул.Бугарева, д.19
Новокузнецк	МСВ	(3843) 45-44-47, 46-94-00	пр. Кузнецкстроевский 44-40
Новомосковск	Ультра	(48762) 6-95-20	ул. Садовского, д. 36
Новосибирск	РАШ	(383) 201-05-31	Красный проспект, д. 56
Новосибирск	Сибирский Сервис	(383) 355-55-60, 292-47-12	ул. Котовского, д. 10/1
Омск	Домотехника-сервис	(3812) 36-74-01 г.Ишим (34551) 7-46-31	ул. Лермонтова -194 ; г.Ишим, ул.Карасульская д.183
Орёл	Феникс Электроникс	(4862) 40-86-81, 40-86-82	ул. 8 Марта, д. 25
Оренбург	ООО "ТИКО-сервис"	(3532) 77-67-64	ул. Комсомольская д.16
Оренбург	Эль-Сервис	(3532) 99-48-87 сарый тел.332-688	460065 ул. Пролетарская, д. 208
Орск	Аста-Сервис	(3537) 213-666	ул. Краматорская, д. 50
Пенза	ИП Жиганов	(8412) 564-507	ул. Советская 2
Пенза	Телесервис	(8412) 64-04-45, 49-24-25	ул. Мирская, д. 17
Пермь	РТВ-Сервис	(342) 220-08-48	ул. Мира, д.55
Пермь	Сатурн-Р	(342) 290-500, 290-512	ул. Карлинского, д. 27
Петропавловск	ИП Сериков	(8793) 36-59-86	Ул. Совхозная, д. 85, территория р-к "Бетта"
Ростов-на-Дону	Галактика	(863) 236-12-69	ул. Мадоны, д. 60
Ростов-на-Дону	ООО "Поиск-Сервис"	(863) 255-20-17/18/19	ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1
Ростов-на-Дону	Теле Дон Сервис	(863) 247-14-41	ул. Черепахина, д. 228
Рязань	Техсервис	(4912) 21-02-19	ул. Новая д. 51-Г
Рязань	Турист	(4912) 76-01-56, 75-27-07, 75-75-13, 92-14-44	ул. Чкалова, д. 38
Самара	Орбита-Сервис	(846) 262-62-62	ул. Мориса Тореза, д. 137
Самара	Экспресс-Сервис	(846) 228-72-18	ул. XXII Партизъезда, д. 52
Санкт-Петербург	Аманит	(812) 766-14-38, 703-55-24	ул.Мгинская, д.7; Лиговский пр., д.173.(CAR)
Санкт-Петербург	ООО"Партия-Сервис-Балтик"	(812) 374-21-16 (17)	ул. Варшавская, д. 51, кор. 1
Саратов	Архипелаг-Сервис	(8452) 27-22-68, 52-37-74	ул. Московская, д.134/146
Саратов	ЭЛ-Сервис	(8452) 48-61-62	Волочаевский проезд, д. 3
Ставрополь	Вектор ЮГ	(8652) 260-810	ул. Коста Хетагурова д. 9
Ставрополь	Дельта-трейд	(8652) 94-33-00	Шпаковский р-н, с.Татарка ул.Ленина 1/2 индекс 356230
Ставрополь	ИП Плотников	(8652) 55-17-48	ул. Пирогова д.37 офис 11
Ставрополь	Техно-Сервис	(8652) 39-55-30	пр-т Кулакова, д. 24
Сызрань	Квант	(8464) 99-00-59	Ульяновское шоссе, д. 5.
Таганрог	"ТРЦ-Вера"	(8634) 65-10-58	ул. Дзержинского, д. 193
Тамбов	Вега	(4752) 73-94-01	ул. Киквидзе, д. 69
Тверь	Виват сервис	(4822) 42-70-95	Б-р Ногина, д. 7
Тверь	Электроникс	(4822) 35-35-30	ул. Циммервальдская, д. 24
Тольятти	Жигули-Гарант	(8482) 20-32-42	ул.Кулибина, д.6а, оф.15
Тольятти	Фокус	(8482) 40-17-28, 33-86-17, 51-55-44	ул. Карла Маркса 53; ул Свердлова 13/16; ул. Джеркинского 68а.
Тула	ИП Крылов И.Ю.	(4872) 355-399.	ул.Н.Руднева д.28
Тюмень	Пульсар	(3452) 20-82-65; 28-08-56; 24-55-80	ул.Республики,д.169, ул. Первомайская, д.6
Улан-Удэ	Славия-Тех	(3012) 41-50-43; 23-54-42	ул. Геологическая, д. 17
Улан-Удэ	ЮФФА	нет	ул.Жердева, д.138
Ульяновск	ИП Карпова Т.П.	(8422) 74-00-34	пр-кт Созицателей, д. 35, " Автотеатр"
Ульяновск	Мастер Про	(8422) 36-55-81	ул. Автозаводская д. 36
Уфа	БашТелеRadioСервис	(347) 252-46-97, 252-13-57	пр. Салавата Юлаева, 59; пр. Октября, 25; ул. Гафури, 4;
Уфа	Форте ВД	(347) 255-90-99	ул. Степана Кувыкина д.18
Хабаровск	Контур	(4212) 75-21-37 (136)	ул. Ким Ю Чена, д. 43
Чебоксары	ВТИ-Сервис Северо-Запад	(8352) 41-03-73, 41-03-55	пр-т М.Горького 32/25
Челябинск	Найф	(351) 2-608-778	ул. Татьяничевой, д. 13
Челябинск	ЭЛЕКТРО-Н	(351) 264-00-84, 741-01-51	ул. Победы, д. 302
Чита	Архимед	(3022) 36-47-01	г.Чита, ул. Анохина, д. 10
Чита	Славянский-Электроник	(3022) 32-55-22	ул. Ингидинская, д. 35
Шарыпово	Анкор-Мастер	(39153) 2-68-31	2 микрорайон, д. 1, офис 136
Якутск	ИП Волков	(4112) 335-157	ул.Октябрьская, д.1/1 т.335157
Ярославль	ВИРТ	(4852) 58-22-11, 58-12-74	ул. Свободы, д. 91