

HOTTER[®]

HOTTER®

Аэрогриль

ИНСТРУКЦИЯ



Мод. НХ-1036 Economy



СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	3
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	4
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	5
УПРАВЛЕНИЕ АЭРОГРИЛЕМ.....	6
ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМЫХ ТЕМПЕРАТУР.....	7
ОЧИСТКА.....	7
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	8
ТАБЛИЦА ПРИМЕРНЫХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	10

Благодарим Вас за покупку продукции Hotter!

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

ПРЕИМУЩЕСТВА АЭРОГРИЛЯ

Колба аэрогриля сделана из стекла, что позволяет наблюдать за процессом приготовления.

Аэрогриль готовит с помощью вихревых горячих потоков воздуха, что позволяет сократить время готовки.

Благодаря решеткам, Вы сможете готовить 2-3 блюда одновременно. При этом весь жир стекает в поддон, что позволяет Вам готовить полезную пищу.

Мясо приобретает хрустящую корочку, оставаясь при этом сочным.

Хлеб и другая выпечка получаются пышными.

В аэрогриле можно запекать, жарить, делать гриль, коптить, сушить, консервировать и разогревать.

Легкое управление – просто установите время и температуру.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность 1200-1400Вт

Напряжение 220В

Частота 50Гц

Объем колбы 10л (с увеличительным кольцом 14л)

БЕЗОПАСНОСТЬ

Аэрогриль предназначен только для домашнего использования.

Во время использования не позволяйте шнуру питания свисать со стола или касаться горячих предметов.

Не включайте аэрогриль в сеть, если шнур питания поврежден.

Используйте и храните прибор вдали от детей.

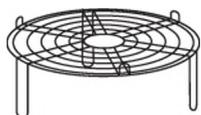
Перед очисткой дайте аэрогрилю остыть и отсоедините шнур.

Не погружайте крышку и шнур питания в воду и прочие жидкости.

Не оставляйте в колбе пищу или воду на ночь.
Опускайте крышку аккуратно, без излишних усилий.
Оставляйте ручку в поднятом положении, если колба снята.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во время работы аэрогриль нагревается, будьте осторожны!

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Верхняя решетка



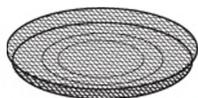
Средняя решетка



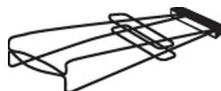
Нижняя решетка



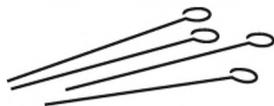
Кольцо-увеличитель



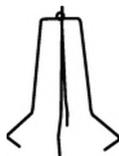
Сетчатый противень



Щипцы-ухваты



Шампуры



Ростер для птицы



Подставка для крышки

ВЕРХНЯЯ РЕШЕТКА – для приготовления горячих бутербродов. Незаменима при использовании кольца-увеличителя и при приготовлении нескольких блюд одновременно.

СРЕДНЯЯ РЕШЕТКА - для приготовления мясных блюд, выпечки, в том числе, и в форме для запекания, а также при приготовлении нескольких блюд одновременно.

НИЖНЯЯ РЕШЕТКА - для тушения, приготовления блюд в горшочках, для размещения крупных продуктов с использованием кольца-увеличителя.



СОВЕТ! Вы можете использовать ТРИ РЕШЕТКИ ОДНОВРЕМЕННО при приготовлении различных блюд.

КОЛЬЦО-УВЕЛИЧИТЕЛЬ - для увеличения полезного объема аэрогриля (до 14л) при приготовлении крупной птицы, рыбы, больших кусков мяса (например, свиной ноги), а также для стерилизации банок и приготовления нескольких блюд одновременно. При использовании кольца-увеличителя в программе время приготовления увеличивается на 15 минут.

СЕТЧАТЫЙ ПРОТИВЕНЬ - для сушки грибов, яблок, зелени, моркови, ягод, для жарки орехов, кофе, семечек, сухариков.

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

ШАМПУРЫ - для приготовления мясных, рыбных, овощных шашлыков, фруктовых десертов.

ПОДСТАВКА ДЛЯ КРЫШКИ - для удобной установки крышки аэрогриля с максимальной экономией места на кухне.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием промойте стеклянную чашу с мягким моющим средством. Вытрите насухо.

Прогрейте аэрогриль перед первым приготовлением продуктов. Поставьте внутрь колбы решетки. Закройте крышку. Установите время на 10 минут (поверните рукоятку до максимума 60 минут, затем поверните рукоятку против часовой стрелки и установите нужное время). Установите температуру на 200°C. По завершении работы, дайте аэрогрилю остыть не менее 10 минут. Откройте крышку.

⚠ ВНИМАНИЕ! При первых нагревах может появиться легкий запах пластика, это нормально. Он исчезнет после нескольких применений. Это безопасно для Вас и Ваших продуктов.

⚠ ВАЖНО! Крышка - самая важная часть аэрогриля. В крышке расположены нагревательный элемент и вентилятор, подающий горячий воздух к приготовляемым в аэрогриле продуктам. Подняв ручку крышки работающего аэрогриля, Вы отключаете нагревательный элемент. При опущенной до щелчка ручке крышки заданная программа продолжает работу. Если ручка опущена не до конца, аэрогриль работать не будет.

УПРАВЛЕНИЕ АЭРОГРИЛЕМ

Управление аэрогрилем осуществляется с помощью рукояток времени и температуры.



ВРЕМЯ

На таймере (ВРЕМЯ) Вы можете задать время работы аэрогриля продолжительностью до 1 часа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Для установки времени, таймер необходимо сначала повернуть по часовой стрелке до максимума 60 мин., затем поворотом ручки таймера против часовой стрелки установить необходимое время приготовления. Увеличить время можно во время готовки. Уменьшить время приготовления или остановить работу аэрогриля можно поворотом рукоятки таймера против часовой стрелки до упора (Выкл.). Раздастся звуковой сигнал.

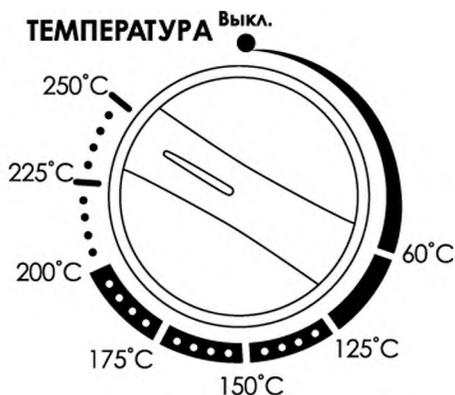


Таблица рекомендуемых температур

Курица	250°C
Мясо	180°C
Пицца	220°C
Хлеб	180-230°C
Рыба	200°C
Разогрев готовой еды	230°C
Выпечка	180°C
Жарка	200°C
Предварительный разогрев АГ	220°C
Гриль	220°C
Сушка	90-205°C

ТЕМПЕРАТУРА

Цифры вокруг рукоятки указывают температура по Цельсию. Максимально возможная температура 250°C. Выбор температуры осуществляется поворотом рукоятки по часовой стрелке. Вы можете менять температуру непосредственно во время приготовления.

Время предварительного разогрева аэрогриля устанавливается вручную. Обычно это 10 минут.

 **ВАЖНО!** Если во время работы Вы снимете крышку аэрогриля, процесс приготовления прекратится. Чтобы он возобновился, закройте крышку, опустите ручку вниз до щелчка.

По окончании процесса приготовления, раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор времени. Используйте кухонные щипцы, чтобы достать готовую пищу из аэрогриля.

После завершения работы, вентилятор продолжит работать некоторое время, чтобы аэрогриль остыл ниже 90°C.

ОЧИСТКА

 **Совет!** Для более легкой очистки на дно колбы под нижнюю решетку можно поставить тарелку диаметром 24см для сбора жира.

Перед очисткой отсоедините шнур от сети и дайте аэрогрилю остыть.

Протрите колбу изнутри влажной тряпочкой. Можно использовать мягкое моющее средство. Сполосните колбу теплой водой. Вытрите насухо.

Также колбу можно мыть в посудомоечной машине.

Если на колбе имеются сильные загрязнения, налейте в нее горячую воду с мягким моющим средством и оставьте на 15 минут.

Можно также включить режим самоочистки. Налейте воду не больше, чем на половину колбы, установите температуру 250С, время 10 мин.

Промойте решетки под водой с мягким моющим средством. Затем насухо их протрите.

Не используйте для очистки абразивные моющие средства и материалы.

Протрите крышку и вентилятор влажной тряпочкой. Можно использовать мягкое моющее средство. Если в процессе очистки в крышку попала вода, дайте ей просохнуть в течение 2-х часов.

Не погружайте крышку аэрогриля под воду!

Не оставляйте крышку закрытой при наличии воды или еды в колбе.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Если Вы используете все решетки для приготовления, помните, что на нижней решетке лучше готовить продукты, требующие более долгого времени приготовления. Позже просто добавьте на среднюю и верхнюю решетки продукты, которые готовятся быстрее.

Располагайте продукты на решетке на расстоянии как минимум 1,5 см друг от друга и от стенок колбы. Это позволит горячему воздуху свободно циркулировать внутри.

Перед включением смажьте решетки и посуду маслом. Также можно положить фольгу или налить немного горячей воды под нижнюю решетку. Это будет способствовать более легкой очистке после приготовления.

Мясо будет более сочным, если Вы начнете готовить его на высокой температуре, затем постепенно ее снижая. Рекомендуется использовать мясо комнатной температуры.

Предварительный прогрев аэрогриля рекомендуется делать

перед приготовлением продуктов на гриле, выпечки и зажаркой большого куска мяса.

Для приготовления продуктов на гриле, располагайте их на верхней или средней решетках.

Большие куски мяса готовятся в зависимости от их веса: 1 кг = 1 час, 250°C, 2 кг = 2 часа, 250°C. Маленькие куски мяса: 20-35 мин., 250°C.

Если Вы готовите в кулинарных пакетах или фольге, то не забывайте добавлять в них 2 чайные ложки воды.

Для приготовления кекса в форме для выпечки, располагайте ее на нижней решетке.

 Не загружайте аэрогриль полностью. Горячему воздуху необходимо свободно циркулировать внутри колбы. Не используйте пластиковую посуду для приготовления в аэрогриле. Используйте металлическую, керамическую или стеклянную посуду.

Указанное время приготовления носит рекомендательный характер. Учитывайте собственные вкусовые предпочтения.

ТАБЛИЦЫ ПРИМЕРНЫХ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АЭРОГРИЛЕ «НОТТЕР»

БЛЮДА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
МЯСО				
Мясо одним куском 400г (запекание)	40 мин	180	нижняя	Запекать в фольге
Мясо кусочками (жаока)	20 мин	260	средняя	Мясо смазать маслом или майонезом
Мясо тушеное	60 мин	260	средняя	Тушить в форме под крышкой или в горшочках. Добавить 1 ст. л. кипятка в горшок
Мясо рубленое (котлеты)	20 мин	235	средняя	Готовить на противне. Вес котлеток не должны превышать 100г Противень смазать маслом
КУРИЦА				
Курица целиком 1,2кг	40 мин	260	нижняя	За 10 минут до готовности курицу можно перевернуть. На дно аэрогриля можно налить немного пива
Курица кусочками	20 мин	260	средняя	
Куриные крылья	40 мин	240	верхняя	Предварительно замариновать крылья
РЫБА				
Рыба 400г	30 мин	180	средняя	Рыбу можно завернуть в фольгу
Рыбные котлеты	20 мин	180	средняя	Готовить на противне

БЛЮДА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫПЕЧКА (предварительный разогрев)				
Изделия из белкового теста «Безе»	60 мин	120	средняя или верхняя	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 4-5 мм	235	верхняя средняя	Использовать бумагу для выпечки. Проткнуть
Пирожки и булочки из дрожжевого теста	20 мин	205	средняя	
Пицца 1. Сначала выпекаем только корж 2. Потом кладем начинку	20 мин 12 мин	205	средняя	Тесто выложить в форму или на фольгу
Печеные яблоки	15 мин	180	нижняя или средняя	
Жареные орехи	10 мин	180	верхняя	Жарить на сетчатом противне
Горячие бутерброды	6 мин	260	верхняя	Готовить прямо на решетке
Стерилизация пустых банок	банки до 1л – 15 мин более 1л – 20 мин	150 150	нижняя	Использовать кольцо-увеличитель

БЛЮДА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
ОВОЩИ				
Овощи, запеченные кусочками	20 мин	260	средняя	Овощи нарезать кусочками толщиной 0,5-1 см. Разложить прямо на решетку, смазанную растительным маслом
Овощи, запеченные целиком	35-45 мин	260	средняя	Время зависит от размера овощей. Можно использовать жаршлаг. Тушить овощи в горшочках с закрытой крышкой, либо заверните в фольгу.
Овощи тушеные	45 мин	260	нижняя	
Блюда из бобовых	от 30 мин на горшочек 0,5 л	260	нижняя	Фасоль, горох, чечевицу предварительно замочить. Варить в горшочке под крышкой
СУШКА				
Морковь	13 мин	150	верхняя	Сушить на сетчатом противне, между колбой и крышкой вставить шампур для выхода влаги. Грибы также можно
Грибы	от 120 мин	120	сетчатый противень	
Укроп и петрушка (не нарезать)	10 мин	95	верхняя	нанизать на нитку, разложить на решетках
Сухарики: кубики 1x1x1 см	12 мин	205	верхняя	Установить кольцо. Сушить на стимере

БЛЮДА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
СУПЫ				
Супы овощные	30-45 мин	260	нижняя	Готовить в горшочках 0,5-0,7л с закрытой крышкой, заливать горячей водой
Борщ мясной	50 мин	260	нижняя	
КАШИ				
Каши молочные	1 этап – 25 мин 2 этап – 25 мин	260 180	нижняя	Готовить в горшочках 0,5-0,7л с крышкой. Пшено, рис (круглый), пшеница в соотношении 1 ч. крупы/2 ч. молока или воды
Каши гарнирные	25 мин – гречка 35 мин – рис	260	нижняя	Готовить в горшочках 0,5-0,7л с закрытой крышкой, заливать горячей водой в соотношении 1 ч. крупы/2 ч воды
ЯЙЦА				
Яичница	12-15 мин	205	верхняя	Жарить в форме, смазанной маслом
Яйцо всмятку	10 мин 15 мин – вкрутую	205	верхняя	Аэрогриль предварительно прогреть. После приготовления опустить в холодную воду.

Заказчик и импортер: ООО «Посуда-Трейд» 191002 Санкт-Петербург, ул. Достоевского б, литер А, пом. 1Н.

Адреса сервисных центров вы можете узнать на сайте www.hotter.ru

Срок гарантии: 1 год. Срок службы: 5 лет.

Страна происхождения: Китай.

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде, необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специализированные места по утилизации.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи:

Место печати

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи:

Место печати

К гарантийным случаям не относятся:

- естественный износ прибора;
- неправильная транспортировка и установка;
- попадание жидкостей, насекомых и других посторонних предметов внутрь прибора;
- самостоятельный ремонт;
- стихийные бедствия, повлекшие за собой повреждение прибора.