

**АЭРОГРИЛЬ  
С МЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ  
HOTTER НХ-1047 UNIVERSAL**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

ЖИВИТЕ ВКУСНО!  
А О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ  
ВАШЕГО СТОЛА ПОЗАБОТИТСЯ  
АЭРОГРИЛЬ

**HOTTER®**

# СОДЕРЖАНИЕ

## АЭРОГРИЛЬ: ПЕРВОЕ ЗНАКОМСТВО

Из чего состоит полностью укомплектованный аэрогриль .....	3
Управление аэрогрилем. ....	6
Необходимые предосторожности .....	7
Перед включением .....	7
Во время работы с аэрогрилем .....	8
При уходе за аэрогрилем .....	8
Общие советы .....	8

## АЭРОГРИЛЬ: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Подготовка аэрогриля к работе .....	8
Что делать, если аэрогриль не включается .....	9

## ТЕПЕРЬ МОЖНО И ГОТОВИТЬ

<b>Размещение продуктов в аэрогриле</b> .....	9
<b>Приготовление продуктов на решетках</b> .....	9
Приготовление блюд с использованием посуды .....	10
Приготовление с использованием колбы аэрогриля .....	10
<b>Выбор программы</b> .....	10
Выбор оптимальной температуры .....	11
Выбор необходимого времени приготовления .....	11
Запуск аэрогриля .....	11
Остановка и изменение заданной программы .....	12
Окончание работы .....	12

## УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ

Очистка в режиме самопромывки .....	13
Традиционная очистка .....	13
Использование для мытья колбы и дополнительных принадлежностей посудомоечной машины .....	13
Уход за крышкой .....	13
Технические характеристики аэрогриля .....	13

## ТАБЛИЦА ПРИМЕРНЫХ ПРОГРАММ

<b>ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> .....	14
----------------------------	----

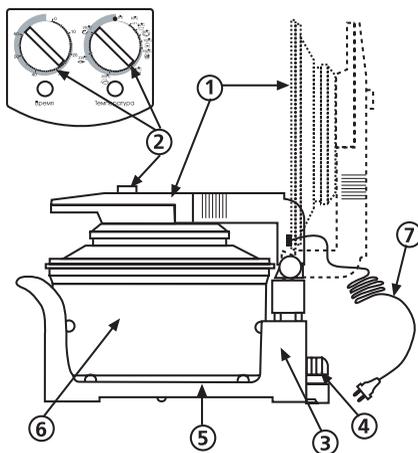
## АЭРОГРИЛЬ. ПЕРВОЕ ЗНАКОМСТВО.

Аэрогриль - это современный многофункциональный бытовой прибор, очень простой в обращении. Впервые на вашей кухне появляется помощник, способный выполнить ВСЕ виды кулинарной обработки продуктов: от варки, томления, сушки, жарки, запекания, до горячего копчения.

Впервые в домашних условиях Вы можете приготовить любое блюдо из изобретенных человечеством за тысячелетия. Свежеиспеченный хлеб, копченая колбаса, чебуреки, глинтвейн, шпроты, сложные пирожные с безейными компонентами - все это легко, быстро и просто.

Ознакомьтесь с возможностями и особенностями Вашего прибора, прочитав до конца Инструкцию. Здесь Вы найдете все, что необходимо знать для успешной работы с Вашим новым помощником.

## ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ АЭРОГРИЛЬ



модель HX-1047  
universal

1. Крышка
2. Рукоятки времени и температуры
3. Кронштейн с механизмом подъема крышки
4. Механизм подъема крышки
5. Пластиковый корпус
6. Стеклопанель
7. Сетевой шнур

**КРЫШКА** - самая важная часть аэрогриля. С помощью рукояток времени и температуры вы управляете прибором. В крышке расположены нагревательный элемент и вентилятор, подающий горячий воздух к приготавливаемым в аэрогриле продуктам.

Подняв крышку работающего аэрогриля, Вы отключаете нагревательный элемент. При опущенной крышке заданная программа продолжает работу.

**КРОНШТЕЙН С МЕХАНИЗМОМ ПОДЪЕМА КРЫШКИ** - используется для подъема крышки при установке кольца-увеличителя.

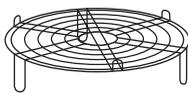
**ПЛАСТИКОВЫЙ КОРПУС** - служит для предотвращения контакта горячей колбы с поверхностью стола и для удобства перемещения аэрогриля.

**СТЕКЛЯННАЯ КОЛБА** - изготовлена из французского стекла фирмы "Arcoral". Благодаря ее цилиндрической форме потоки горячего воздуха равномерно обтекают продукт, за счет чего обеспечивается более ровный прогрев приготовляемой в аэрогриле пищи. Колба легко вынимается из КОРПУСА, что облегчает уход за аэрогрилем.

## **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ: 7 ПРЕДМЕТОВ**



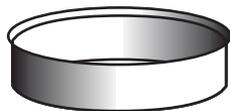
Верхняя решетка



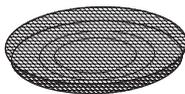
Средняя решетка



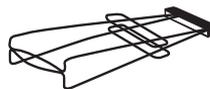
Нижняя решетка



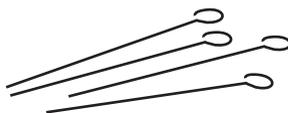
Кольцо-увеличитель



Сетчатый противень



Щипцы-ухваты



Шампуры

ВЕРХНЯЯ РЕШЕТКА - используется для приготовления горячих бутербродов и гренок, запекания яиц. Незаменима при использовании кольца-увеличителя и при приготовлении нескольких блюд одновременно.

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

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

**ВНИМАНИЕ!** Вы можете использовать ТРИ РЕШЕТКИ ОДНОВРЕМЕННО: при приготовлении копченой рыбы, шашлыков, сушки и т.д. Три решетки используются и при приготовлении комплексного обеда на всю семью.

КОЛЬЦО-УВЕЛИЧИТЕЛЬ - для увеличения полезного объема аэрогриля 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.

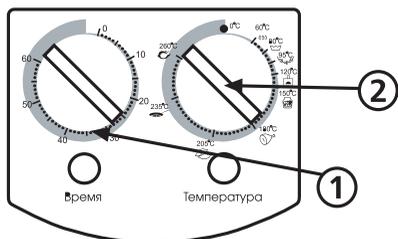
СЕТЧАТЫЙ ПРОТИВЕНЬ - используется для сушки зелени, моркови, ягод, для жарки орехов, кофе, семечек, сухариков.

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

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

## УПРАВЛЕНИЕ АЭРОГРИЛЕМ

Управление работой аэрогриля осуществляется с помощью рукояток времени и температуры.

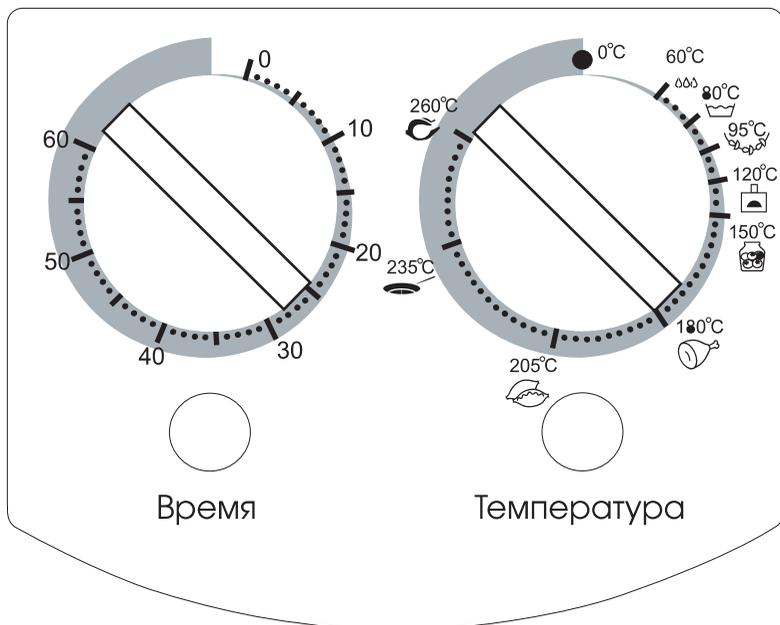


1. Рукоятка времени
2. Рукоятка температуры

На ТАЙМЕРЕ Вы можете задать время работы аэрогриля продолжительностью от 1 минуты до 1 часа.

Желаемую длительность кулинарной обработки продукта устанавливают, повернув рукоятку таймера по часовой стрелке до нужного значения времени.

## СХЕМА УПРАВЛЕНИЯ АЭРОГРИЛЕМ



Дополнительно увеличить время приготовления можно и непосредственно во время самой готовки. Уменьшить время приготовления либо же остановить работу аэрогриля можно поворотом рукоятки таймера против часовой стрелки до упора. При этом раздастся звонок. Поворот таймера против часовой стрелки используется, если вы хотите досрочно закончить процесс.

**РУКОЯТКА ТЕМПЕРАТУРЫ** - цифра около риски указывает температуру по Цельсию. Рисунок указывает программу кулинарной обработки продуктов.

Выбор температуры осуществляется поворотом рукоятки **ТЕМПЕРАТУРА** по часовой стрелке.

Поворотом рукоятки **ТЕМПЕРАТУРА** Вы можете изменять температуру и непосредственно во время готовки.

Программа **РАЗОГРЕВ** устанавливает режим, который используется перед первым включением аэрогриля после покупки, для разогрева пищи и перед некоторыми режимами кулинарной обработки: выпечке и пр.

Для разогрева необходимо установить таймер на 6 минут, температуру на максимальное значение. Разогрев считается законченным, когда пройдет 6 минут и таймер вернется в исходное положение. После этого рекомендуется подождать, чтобы посуда отдала тепло находящимся в ней продуктам.

Аэрогриль начнет работать только после того, как Вы опустили **КРЫШКУ** на колбу и установили время приготовления.

## **НЕОБХОДИМЫЕ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

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.

## **При уходе за аэрогрилем**

1. Перед чисткой отключите аэрогриль и дайте ему остыть.
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.

## **Общие советы**

### **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, то 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 – 260°).

## **АЭРОГРИЛЬ: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ**

### **ПОДГОТОВКА АЭРОГРИЛЯ К РАБОТЕ**

Прежде чем Вы начнете готовить в только что купленном аэрогриле его необходимо прогреть.

### **СЛЕДУЙТЕ ЭТИМ ПРОСТЫМ УКАЗАНИЯМ:**

1. Освободите колбу аэрогриля от всех дополнительных приспособлений, снимите с нее кольцо-увеличитель.
2. Протрите внутреннюю часть стеклянной колбы пористой губкой.
3. Вставьте сетевой шнур в розетку.

4. Опустите крышку на колбу.
5. Установите таймер на 6 минут, температуру на 260°. Аэрогриль будет нагреваться в течение 6 минут, а затем автоматически отключится, сообщив об этом звуковым сигналом. Предварительный прогрев считается законченным, когда таймер вернется в исходное положение и прозвонит звонок. Во время прогрева вы можете почувствовать легкий запах гари, что совершенно нормально, не нанесет вреда ни вам, ни аэрогрилю, и предусмотрено правилами эксплуатации: это выгорают излишки смазки.
6. Дайте аэрогрилю остыть 5 минут.
7. Снова протрите стеклянную колбу пористой губкой.

## **ТЕПЕРЬ ВАШ АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!**

## **ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ АЭРОГРИЛЬ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ**

1. Проверьте, все ли параметры установлены. Если рукоятка времени не находится на нулевой отметке, аэрогриль работать не будет.
2. До конца опустите крышку на колбу аэрогриля. Крышка действует как предохранитель, и аэрогриль не будет работать, пока крышка находится в вертикальном положении.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** для включения аэрогриля в сеть требуется розетка "евростандарт" При необходимости используйте соответствующий переходник.

## **ТЕПЕРЬ МОЖНО И ГОТОВИТЬ**

### **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 раскладывании продуктов на решетку, желательно, чтобы между ними и стенкой стеклянной колбы оставалось, как минимум, 1,5 сантиметра. Это пространство позволит воздуху свободно циркулировать внутри всего аэрогриля.

Перед готовкой слегка смажьте решетки растительным маслом, тогда приготовленный Вами продукт легче будет снимать.

### **Приготовление блюд с использованием посуды**

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

При размещении в аэрогриле, посуда обязательно устанавливается на решетки для обеспечения равномерной циркуляции воздуха. Не ставьте посуду прямо на дно аэрогриля! Иначе при отсутствии полноценной циркуляции воздуха продукты останутся сырыми.

### **Приготовление с использованием дна колбы аэрогриля**

Есть несколько случаев, когда для приготовления используется дно колбы.

Прямо на дно аэрогриля, под решетку, на которой размещается кура-гриль, выливается стакан пива. Кура при этом 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 градусов - разморозка
- 80 градусов- самопромывка
- 95 градусов - сушка
- 120 градусов - томление
- 150 градусов - стерилизация
- 180 градусов - запекание
- 205 градусов - выпечка
- 235 градусов- жарка
- 260 градусов - гриль

За постоянством температурного режима следит термодатчик. Как только нагревательный прибор нагревает аэрогриль до заданной температуры, он автоматически выключается. Световой индикатор температуры, в этот момент тоже выключается.

Как только температура внутри колбы аэрогриля начнет понижаться, нагревательный прибор включается снова. Лампочка индикатора опять горит непрерывно.

### **Скорость подачи горячего воздуха**

В модели аэрогриля HOTTER HX-1047 скорость вентилятора постоянная и имеет значение "ВЫСОКАЯ".

### **Выбор необходимого времени приготовления**

При выборе этого параметра есть несколько общих рекомендаций, но более точное чувство времени приходит с опытом. Осваивая новый рецепт, наблюдайте за процессом приготовления. Не бойтесь выставить слишком маленький или слишком большой хронометраж - помните, что Вы в любой момент можете изменить параметры программы.

Уточненные значения временного показателя для Вашего аэрогриля фиксируйте и используйте в дальнейшем.

**В конце настоящего Руководства приведена таблица примерных программ приготовления того или иного продукта.**

## **ЗАПУСК ПРОГРАММЫ. НАЧАЛО РАБОТЫ АЭРОГРИЛЯ**

1. Включите аэрогриль в сеть.
2. Заложив в аэрогриль необходимые продукты, закройте его крышкой.
3. Установите выбранные Вами параметры температуры и времени.
4. Таким образом Вы запускаете набранную Вами программу.

Аэрогриль не начнет работать, пока не будет выставлено ВРЕМЯ приготовления и пока крышка аэрогриля не будет опущена!

## **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.

## **УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ**

### **ОЧИСТКА АЭРОГРИЛЯ В РЕЖИМЕ САМОПРОМЫВКИ**

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 крышку и включите в сеть.
5. Установите программу: 10 минут, 260° С.

б. По завершении процесса сполосните колбу теплой водой. Крышку протрите мягкой тряпкой или полотенцем.  
При самопромывке испачканные решетки, шампуры, сетчатый противень можно оставить внутри колбы.

## **ТРАДИЦИОННАЯ ОЧИСТКА**

1. Отключите аэрогриль от сети и дайте ему остыть.
2. С помощью тряпочки или пористой губки, смоченных 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 ее можно с помощью жесткой мочалки с чистящим средством, или оставить на время в растворе специального средства для мытья аэрогриля. Перед установкой решетки на место, ее следует тщательно высушить.
3. Решетки мойте в воде со средством для мытья посуды.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ**

Стеклянную колбу аэрогриля и решетки можно также мыть в посудомоечной машине. Перед тем как поместить колбу в машину, выньте ее из корпуса.  
Ни в коем случае нельзя мыть в посудомоечной машине крышку, равно как и опускать ее в любую жидкость.

## **УХОД ЗА КРЫШКОЙ**

Прежде чем чистить крышку, отключите аэрогриль от сети.  
Ни в коем случае не погружайте крышку в воду.

Капнув на губку моющего раствора или насыпав немного чистящего порошка, протрите загрязненные места. Вытрите насухо. Не допускайте попадания влаги в вентилятор.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АЭРОГРИЛЯ**

Мощность 1300 Вт  
Частота 50 Гц  
Напряжение 220 В

## ТАБЛИЦЫ ПРИМЕРНЫХ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АЭРОГРИЛЕ “СЕМЬ ХОЛМОВ”

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
<b>МЯСО</b>				
Мясо одним куском (запекание)	40 мин. на 400г мяса	180	нижняя	Запекать в фольге или фольге-жаршланг
Мясо кусочками (жарка)	20 мин.	260	средняя	Установить кольцо. 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 должен превышать 100г. Противень смазать маслом.
<b>КУРА</b>				
Кура целиком 1,2кг	40 мин.	260	нижняя	За 10 минут до готовности куру можно перевернуть. На дно аэрогриля можно налить немного пива.
Кура кусочками 200г	20 мин.	260	средняя	
<b>РЫБА</b>				
Рыба весом 400г	30мин.	180	средняя	Рыбу можно завернуть в фольгу.
Рыбные котлеты	20 мин.	180	средняя	Готовить на противне.
Можно поставить кольцо и ко времени прибавить 10 мин/ Рыба будет понее				

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
<b>СУПЫ</b>				
СУПЫ овощные	30-40 мин. на 0,5 л горшочек	260	нижняя 0,5 л	Готовить в горшочках с закрытой крышкой, заливать горячей водой.
БОРЩИ мясные	50 мин. на 0,5 л горшочек	260	нижняя	
<b>КАШИ</b>				
Молочные каши	1 этап 25 мин. 2 этап 25 мин на 0,5 л горшочек	260 180	нижняя	Готовить в горшочках с крышкой. Пшено, рис (круглый), пшеничка в соотношении 1ч. крупы 5ч. жидкости.
Каша гарнирные	25 мин. греча 35 мин. рис на 0,5 л горшочек	260	нижняя	Готовить в горшочках с закрытой крышкой, заливать горячей водой. Греча в соотношении 1ч. крупы 2ч. воды.
<b>ЯЙЦО</b>				
Яичница	12-15 мин.	205	верхняя	Жарить в форме, смазанной маслом.
Яйцо всямятку	10 мин. 15 мин. вкрутую	205	верхняя	Аэрогриль предва- рительно прогреть. После приготовления опустить в холодную воду

<b>БЛЮДА</b>	<b>ВРЕМЯ ГОТОВКИ</b>	<b>ТЕМПЕРАТУРА</b>	<b>РЕШЕТКА</b>	<b>ПРИМЕЧАНИЕ</b>
<b>ВЫПЕЧКА</b>				
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.	205	средняя	Тесто выложить в форму или на фольгу.
Печеные яблоки	12 мин.	180		
Жареные орехи	15 мин. 10 мин.	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.
Аэрогриль предварительно прогреть.				

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
<b>ОВОЦЫ</b>				
Овощи, запеченные кусочками	20 мин	260	средняя	Овощи нарезать кусочками толщиной по 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 жаршлаг. Тушить овощи в горшочках с закрытой крышкой, либо завернутые 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
<b>СУШКА</b>				
Морковь	13 мин	150	верхняя	Сушить на сетчатом противне, между колбой 3 решетки и крышкой шампур для выхода влаги.
Грибы	От 120 мин	95		Грибы нанизать на нитку, разложить на решетках.
Укроп и петрушка (не нарезать)	10 мин.	150	верхняя	
Сушарики кубики 1 см:1 см	12 мин.	260	верхняя	Установить кольцо. Сушить на стиммере.

