

АЭРОГРИЛЬ

Конвекционная печь

МОДЕЛЬ RHO-1213



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

АЭРОГРИЛЬ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROLSEN RHO-1213

Технические характеристики:

1. Регулятор времени (таймер)
2. Регулятор температуры (термостат)
3. Пластиковая крышка
4. Стеклопанель крышки
5. Стеклопанель чаши
6. Пластиковый корпус



Уважаемый покупатель, перед использованием прочитайте данное руководство по эксплуатации.

Внимание!

Во время работы аэрогриль нагревается. Во избежание пожаров, ожогов и других травм или несчастных случаев соблюдайте меры предосторожности.

Новое поколение бытовой техники.

Используя аэрогриль Вы сможете приготовить вкусную, питательную и здоровую пищу быстрее, чем в традиционной духовке, и сэкономить 70-80% электроэнергии. Эти замечательные результаты возможны благодаря революционному подходу к стандартным методам кулинарии.

Профессиональные шеф-повара уже давно знают, что приготовление блюд в обычной духовке может быть улучшено путем использования вентилятора для ускорения циркуляции потоков горячего воздуха. Поэтому стандартные духовки оснащают

круглым вентилятором, вмонтированным в квадратную коробочку на стенке электропечи.

Подготовка к пользованию грилем:

Аэрогриль следует прогревать перед приготовлением блюд. Когда подготавливаете печь к первому пользованию, Вы можете почувствовать слабый запах гари. Это означает, что выгорают излишки смазки нагревательного элемента. Процесс не причинит ущерб ни Вам, ни приготовляемой пище, ни прибору.

Следуйте простым нижеприведенным правилам:

1. Вытрите внутренность чаши чистой, влажной губкой.
2. Положите в чашу решетки, удалите щипцы-ухваты из прогреваемой чаши.
3. Опустите крышку на чашу.
4. Поставьте таймер примерно на 10 минут.
5. Задайте температуру 200°C и включите прибор.
6. Как только таймер истек, а печь выключилась, дайте прибору остыть в течении 10 минут. Можете открыть крышку.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Прочитайте все данные инструкции и сохраните для будущего.
- Следите, чтобы электрошнур не свешивался за угол стола.
- Поставьте прибор стабильно на стол или на отведенное рабочее место.
- Всегда выключайте печь из сети при перемещении.
- Поверхность печи нагревается. Если в помещении находятся дети, никогда не оставляйте их без присмотра.
- Не пользуйтесь прибором в случае повреждения электрошнура.
- Перед чисткой всегда выключайте прибор из сети, и дайте ему остыть.
- Передвигайте печь обеими руками.
- Не позволяйте крышке намокнуть и не погружайте ее в жидкость.
- Не оставляйте в печи остатки пищи или воды.
- Верхнюю часть прибора (крышку) снимайте осторожно, не уроните на пол.
- Всегда оставляйте крышку в вертикальном положении, когда удаляете чашу прибора.
- Всегда перемещайте прибор за ручки сбоку. НИКОГДА не поднимайте за кронштейн с механизмом открытия крышки на нижней части печи.

Эксплуатация аэрогриля

Прибор очень прост в эксплуатации:

1. Поставьте таймер на определенное время
2. Задайте нужную температуру
3. Положите продукты в стеклянную чашу и прикройте крышкой.
4. Положите продукты сразу на решетку, если рецепт не предписывает другой способ приготовления.

5. Включите аэрогриль в сеть.
6. Пользуйтесь всегда наиболее высокой решеткой для приготовления продуктов. Чем больше воздуха циркулирует вокруг продуктов, тем быстрее готовится блюдо.
7. Задайте время работы от 5 до 60 минут.
8. Задайте нужную температуру от 65°C до 250°C.

УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ

Легкая чистка

- 1) Выключите аэрогриль из сети и дайте ему остыть.
- 2) Используйте чистую губку или кухонную салфетку с малым количеством моющего средства для посуды, теплую воду, чтобы протереть чашу.
- 3) Хорошо сполосните, чтобы удалить остатки моющего средства. Хорошо просушите.
- 4) **Примечание:** Никогда не погружайте крышку в жидкость.

Традиционная чистка

- 1) Выключите аэрогриль из сети и дайте ему остыть.
- 2) Протрите крышку и коробочку вентилятора влажной, чистой губкой или кухонной салфеткой, слегка смоченной моющим средством для посуды.
- 3) Не чистите аэрогриль металлической подушечкой или металлическими мочалками
- 4) Помойте решетки в воде с добавлением моющего средства для посуды.

Прочистите металлические части губкой или кухонной салфеткой, смоченной моющим средством для посуды, протрите досуха. Если требуется соскоблить остатки пищи с решетки, используйте щетку или подушечку для чистки из нейлона или полиэстера. Если сильно нагорело, попробуйте удалить загрязнение скребком из нержавеющей стали или любого другого металла. Для трудноудаляемых пятен рекомендуется также использовать чистящую пасту и влажную губку.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ЧТОБЫ ВЫ МОГЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВСЕ ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ АЭРОГРИЛЯ, ПРИВОДИМ НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

В первую очередь это все-таки духовка

Чтобы Вы не готовили в любой обычной духовке, Вы все сможете приготовить в аэрогриле: он умеет это лучше всего. Ваш помощник выпекает, жарит, готовит гриль, сушит, разогревает, обезвоживает, коптит и т.д., но быстрее, экономнее и с меньшим количеством жира.

Используйте одну из решеток

Приготовление на решетке позволяет горячему воздуху свободно циркулировать вокруг продуктов, быстро и равномерно обрабатывает их, часто даже без надобности переворачивания. Выбирайте обычно решетку, на которой свободно распределяются продукты с достаточным местом под крышкой.

Приготовление комплексного обеда

Используя два уровня решеток, легко готовить одновременно целый обед. Всегда помните, что время приготовления различных продуктов различного веса тоже различно. Продукты, которые должны готовиться наибольшее время, положите на дно противня. Чуть позже, добавьте продукты, требующие меньше времени, на средний и верхний уровень решетки. Продукты, расположенные на верхнем уровне решетки, замедляют готовку продуктов на нижних – это должно быть учтено.

Расклад продуктов для оптимального приготовления

Если Вы готовите несколько продуктов на одной решетке, оставьте между ними и краями чаши не менее 15 мм. Это пространство нужно для свободного обдува продуктов со всех сторон. Не кладите продукты друг на друга, только чтобы сразу приготовить порцию побольше. Для полной готовности продуктов потоку горячего воздуха нужно свободно циркулировать, иначе если Вы не оставите места, Вам постоянно нужно будет за ними следить и переключивать.

Чтобы обеспечить наилучшую циркуляцию воздуха и наиболее короткие сроки приготовления продуктов, положите их немного подальше от центра решетки. Рассчитывайте на то, что мясо (говядину, баранину, свинину или телятину) после жарки на высокой температуре нужно будет один раз повернуть, чтобы потом довести до готовности на более низкой температуре.

Сохранение свежести блюд

Когда все продукты сварились, поверните термостат вниз, оставляя работать вентилятор. Пища останется горячей и свежей. АЭРОГРИЛЬ работает в автоматическом режиме.

Для более удобной чистки прибора

Перед началом работы, сбрызните аэрогриль, решетки и противень антиадгезивным аэрозолем. После завершения работы чистка прибора от загрязнений и остатков будет гораздо легче. Вы также можете положить под дно решетки фольгу или налейте в чашу немного горячей воды для капанья жиров.

Готовьте гриль на верхней, жаркое и выпечку на нижней решетке

Примечание:

Никогда не забывайте ПРОГРЕТЬ аэрогриль перед использованием.

Время приготовления.

Когда готовите мясо или другие продукты, не забывайте, что чем большую порцию готовите, тем дольше нужно ее обрабатывать.

На пример: 1 кг = 1 час > 250°C

2 кг = 2 часа > 250°C

Меньшие куски мяса нужно приготавливать от 20 минут до 35 минут > 250°C в зависимости от веса.

Выпекать следует обычно на температуре 190°C.

Для румяной корочки (сдоба, булочки) температуру можно подрегулировать до 250°C.

Когда готовите овощи, положите их в специальные пакетики для варки/запекания или накройте фольгой. Не забудьте добавить не менее 2 чайных ложек воды в пакетик или в фольгу. Готовьте на температуре 250°C.

Яйца можно варить без добавления воды. Готовить в течении 8 минут (в смятку) – 10 минут (сваренные вкрутую), любое количество. Если варите яйца из холодильника, добавьте еще 12 минут на температуре 250°C.

Для варки картофеля в мундире, проткните сначала кожуру вилкой, и положите в аэрогриль на 35-40 минут. Для приготовления без мундира также следует сначала проткнуть картофель вилкой, порезать пополам или на четвертинки, обмакнуть в подсолнечное масло и положить в аэрогриль на 30-35 минут на температуре 250°C.

Слегка проваренные овощи – Готовить 20-30 минут.

Хорошо проваренные овощи – Готовить 30-40 минут.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не кладите пластмассовую посуду (в том числе и для микроволновой печи) или тонкую стеклянную посуду (тарелки, миски) в аэрогриль!

Вы можете пользоваться металлической, керамической (предназначенной для использования в духовке) посудой и посудой из толстого стекла.

Температурные режимы:

70°C	Самоочистка	180°C	Обжаривание
90°C	Разморозка	200°C	Жарка
120°C	Томление (I)	220°C	Прогревание
140°C	Томление (II)	220°C	Барбекю/Гриль
160°C	Разогревание	240°C	Гриль
170°C	Пароварка	250°C	Сушка
170°C	Выпекание		

Время для приготовления продуктов

Продукты	Время	Температура
Цыпленок / Курица	30-40 минут	180-200°C
Рыба	10-15 минут	130-150°C
Свинина	15-20 минут	180-200°C
Печенье	10-12 минут	140-160°C
Омар	12-15 минут	140-160°C
Креветка	10-12 минут	150-180°C
Колбаса	10-13 минут	120-150°C
Арахис	10-15 минут	140-160°C
Гренки	8-10 минут	120-140°C
Картофель	12-15 минут	180-200°C
Рис	15-20 минут	150-180°C
Краб	10-13 минут	140-160°C

ПРИМЕЧАНИЕ:

Время и методы тепловой обработки, указанные в данном руководстве – ориентировочны. Для Ваших предпочтений приготовления блюд и личного вкуса рекомендуем Вам поэкспериментировать со временем и методами работы в аэрогриле, чтобы получить желаемые результаты.

Гарантийные обязательства

Уважаемый покупатель,

В случае обнаружения каких-либо дефектов, допущенных фирмой-изготовителем, уполномоченный сервисный центр компании Rolsen обязуется в течение всего гарантийного периода со дня продажи изделия произвести его ремонт или замену.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждениях устройства и шнура.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.

Срок службы аэрогриля 3 года.



Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать у нашего оператора, позвонив по телефонам 8-800-200-56-01 (звонок по России бесплатный).

Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

Производитель: «Нингбо Фри Трэйд Зон Флэтт Корп. Лтд.» Нингбо, Восточный Ксинтианди Дзиангдонг, д. 2, офис 6-206

Мы верим, что Вы довольны нашей продукцией и благодарим вас.

Информационный центр ROLSEN

125080, Москва, а/я 52.
тел.: 8-800-200-56-01
www.rolsen.ru www.rolsen.com

Rolsen