

АЭРОГРИЛЬ
HX-1036 ECONOMY NEW



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЖИВИТЕ ВКУСНО!
А О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ ВАШЕГО СТОЛА
ПОЗАБОТИТСЯ АЭРОГРИЛЬ

HOTTER®

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	4
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	6
ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ	6
ОСНОВНЫЕ ПРОГРАММЫ.....	7
ОТСРОЧКА	8
ОЧИСТКА И УХОД	9
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	9
ТАБЛИЦА ПРИМЕРНЫХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15

ВВЕДЕНИЕ

С аэрогрилем Hotter HX-1036 Economy NEW Вы сможете приготовить по-настоящему вкусную и полезную пищу, сэкономив время приготовления на 30% и электроэнергию на 70%.

Преимущества аэрогриля перед традиционными способами готовки:

- 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, варить на пару, сушить, консервировать, разогревать.
- Легкое управление – просто установите время и температуру.

Аэрогриль заменяет до 11 предметов бытовой техники!

- | | | |
|---------------------|----------------|--------------|
| • Микроволновка | • Мультиварка | • Домашняя |
| • Духовой шкаф | • Электрогриль | коптильня |
| • Пароварка | • Йогуртница | • Ростер |
| • Электрошашлычница | • Тостер | • Хлебопечка |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность **1200-1400 Вт**

Напряжение **220 В**

Частота **50 Гц**

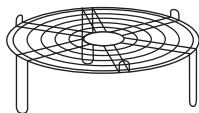
Срок эксплуатации **10 лет.**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

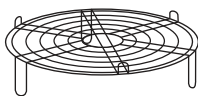
- Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.
- Не позволяйте шнуру свисать со стола. Не включайте, если шнур поврежден.
- Используйте и храните вдали от детей.
- Перед очисткой дайте аэрогрилю остыть и отсоедините шнур.
- Не погружайте крышку в воду.
- Не оставляйте в колбе пищу или воду на ночь.
- Опускайте крышку аккуратно.
- Оставляйте ручку в поднятом положении, если колба снята.
- **Важно:** При использовании функции «ОТСРОЧКА» не кладите скоропортящиеся продукты заранее в аэрогриль.

ВНИМАНИЕ: Во время работы аэрогриль нагревается. Будьте осторожны, избегайте ожогов!

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Верхняя решетка



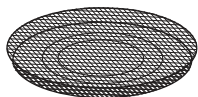
Средняя решетка



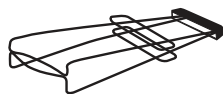
Нижняя решетка



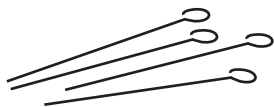
Кольцо-увеличитель



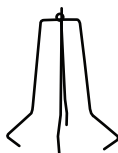
Сетчатый противень



Щипцы-ухваты



Шампуры



Ростер для птицы



Подставка
для крышки

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 используется 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 используются для приготовления мясных, рыбных, овощных шашлыков, фруктовых десертов.

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

РОСТЕР - это своего рода вертикальная жаровня, предназначенная для приготовления курицы, утки, гуся или индейки.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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 ручке крышки заданная программа продолжает работу.

Прогрейте аэрогриль перед первым приготовлением продуктов. При первых нагревах может появиться легкий запах пластика. Это нормально. Он исчезнет после нескольких применений. Это безопасно для Вас и Ваших продуктов.

- Протрите стеклянную колбу влажной тряпочкой.
- Поставьте решетку внутрь колбы.
- Закройте крышку.
- Установите время на 10 минут.
- Установите температуру на 200°C
- Нажмите «ОК».
- По завершении работы дайте аэрогрилю остыть не менее 10 минут. Откройте крышку.

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ

1. Включите шнур в сеть. Раздастся короткий звуковой сигнал. На дисплее отобразится "01:00", температура будет 60°C.
2. Положите продукты на одну из решеток.
3. Закройте крышку.
4. Установите время, используя кнопки «+» и «-». Для быстрого изменения времени, нажимайте и удерживайте кнопку «-».
5. Установите температуру.
6. Нажмите «ОК».

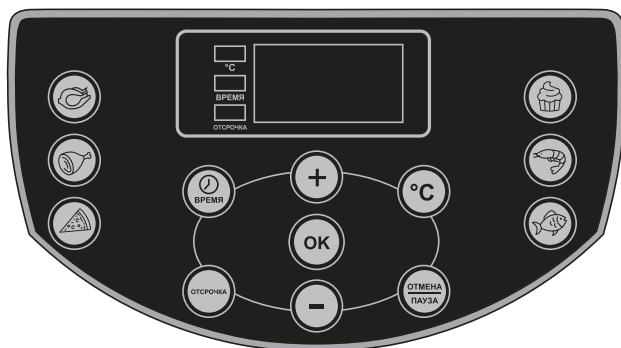


Таблица рекомендуемых температур:

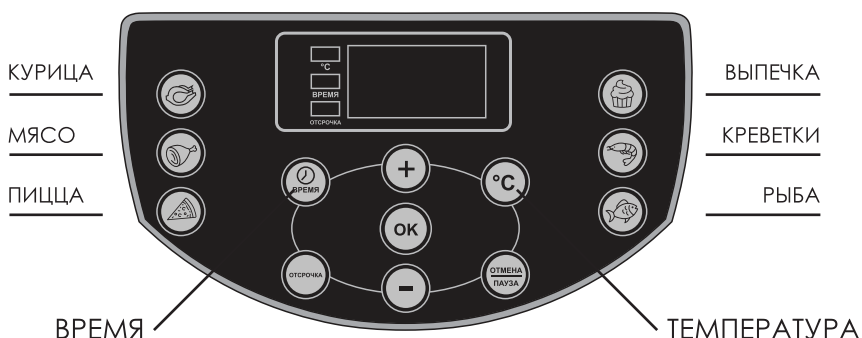
Курица	250°C
Мясо	180°C
Пицца	220°C
Хлеб	230°C
Рыба	200°C
Разогрев готовой еды	170°C
На пару	170°C
Выпечка	170°C
Жарка	200°C
Предварительный разогрев АГ	220°C
Барбекю	220°C
Гриль	240°C
Сушка	250°C

- Время предварительного разогрева аэрогриля устанавливается вручную. Обычно это 6 минут.
- Перед очисткой, пожалуйста, дайте аэрогрилю остыть не менее 10 минут.
- **ВАЖНО:** В целях безопасности, если во время работы Вы откроете крышку аэрогриля более чем на половину, процесс приготовления прекратится. Чтобы он возобновился, закройте крышку.

- 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 90С.
- Если во время приготовления Вам необходимо узнать, сколько времени осталось до конца готовки или установленную температуру, просто нажмите кнопку «ВРЕМЯ» или «ТЕМПЕРАТУРА». Если Вы нажмете кнопку «ВРЕМЯ» несколько раз, то на дисплее отобразится время приготовления и время отсрочки, если она была установлена. Если Вы нажмете кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз, то на дисплее отобразится температура в Цельсиях и Фаренгейтах.

ОСНОВНЫЕ ПРОГРАММЫ

Вы также можете воспользоваться автоматическими программами приготовления. Кнопки расположены на панели и обозначены соответствующими пиктограммами.



Просто выберите необходимую Вам программу, нажмите на соответствующую ей кнопку и нажмите «ОК».

Если необходимо, Вы можете изменить температуру и время приготовления этих программ во время процесса приготовления. Нажмите на кнопку, соответствующую выбранной программе, затем кнопку **ТЕМПЕРАТУРЫ** или **ВРЕМЕНИ**, в зависимости от того, какой параметр Вы хотите изменить. Для уменьшения или увеличения **ТЕМПЕРАТУРЫ** или **ВРЕМЕНИ**, используйте кнопки «+» и «-».

ОТСРОЧКА



- Функция «ОТСРОЧКА» позволяет Вам отложить время старта приготовления и начать его в удобное Вам время.
- Выберите температуру.
- Установите время приготовления (от 1 мин. до 3 часов), используя кнопки «+» и «-».
- Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА», загорится индикатор. Установите время отсрочки старта (от 10 мин. до 24 часов).
- Нажмите «ОК» дважды.
- Время отсрочки старта будет показываться на дисплее. Будет также гореть индикатор времени.
- Используйте продукты длительного хранения, если хотите воспользоваться длительной отсрочкой старта. Помните, что продукты могут испортиться при комнатной температуре.

ОЧИСТКА

- Отсоедините шнур и дайте аэрогрилю остыть.
- Протрите колбу изнутри влажной тряпочкой. Можно использовать мягкое моющее средство. Сполосните колбу теплой водой. Также колбу можно мыть в посудомоечной машине.
- Вытрите насухо.
- Важно: Не погружайте крышку аэрогриля под воду.
- Протрите крышку и вентилятор влажной тряпочкой. Можно использовать мягкое моющее средство.
- Не используйте для очистки абразивные моющие средства и материалы.
- Промойте решетки под водой с мягким моющим средством. Затем насухо их протрите.
- 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 250 С, время 10 мин. Нажмите «ОК».
- Не оставляйте крышку закрытой при наличии воды или еды в колбе. Это продлит срок ее службы.

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. Это позволит их в последствии легче очистить. Также можно положить фольгу или налить немного горячей воды под нижнюю решетку.

Если Вы хотите приготовить продукты на гриле, располагайте их на верхней или средней решетках.

Если Вы хотите приготовить кекс в форме, располагайте его на нижней решетке.

Вы можете использовать рецепты блюд для обычной духовки. Температура будет та же (только для выпечки рекомендуется сделать температуру на 10С меньше). Но время приготовления будет меньше.

Мясо будет более сочным, если Вы начнете готовить его на высокой температуре, затем постепенно ее снижая.

Предварительный прогрев аэрогриля рекомендуется делать перед приготовлением продуктов на гриле, выпечки и за жаркой большого куска мяса.

Рекомендуется использовать мясо комнатной температуры перед непосредственным приготовлением.

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.

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.

Важно: Указанное время приготовления носит лишь рекомендательный характер. Учитывайте собственные вкусовые предпочтения.

Приятного аппетита!

ТАБЛИЦЫ ПРИМЕРНЫХ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АЭРОГРИЛЕ "HOTTER"				
БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
МЯСО				
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.
КУРА				
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	
РЫБА				
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 понежнее				

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
СУПЫ				
СУПЫ овощные	30-40 мин. на 0,5 л горшочек	260	нижняя 0,5 л	Готовить в горшочках с закрытой крышкой, заливать горячей водой.
БОРЩ мясной	50 мин. на 0,5 л горшочек	260	нижняя	
КАШИ				
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.
Каши 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.
ЯЙЦО				
Яичница	12-15 мин.	205	верхняя	Жарить в форме, смазанной маслом.
Яйцо всмятку	10 мин. 15 мин. вкрутую	205	верхняя	Аэрогриль предва- рительно прогреть. После приготовления опустить в холодную воду

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫПЕЧКА				
Изделия из белкового теста "Беэе"	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.
Печеные яблоки	15 мин.	180	нижн., ср.	
Жареные орехи	10 мин.	180	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
ОВОЩИ				
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.
СУШКА				
Морковь	13 мин	150	верхняя	Сушить на сетчатом противне, между колбой и крышкой вставить шампур для выхода влаги. Грибы нанизать на нитку, разложить на решетках. Установить кольцо. Сушить на стимере.
Грибы	От 120 мин	95		
Укроп и петрушка (не нарезать)	10мин.	150	верхняя	
Сухарики кубики 1 см:1 см	12 мин.	260	верхняя	