

Saturn[®]

ST-CO9151

CONVECTION OVEN

АЭРОГРИЛЬ

АЕРОГРИЛЬ

GB

Convection oven

Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the device under trade name «Saturn». We are sure that our devices will become safe and reliable assistance in your housekeeping.



Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on.

If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.

Important Safety Instructions

These basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Always switch power off before removing plug from wall outlet.
3. Remove plug by grasping the plug. **DO NOT PULL THE CORD.**
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or motor assembly in water or other liquids.
5. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning.
6. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not use outdoors. This appliance is not designed for outdoor use.
8. Do not place the appliance on, or , near electrical equipment, hot gas flame or in a heated oven.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or to touch hot surfaces. Always use on a stable flat surface.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Do not use appliance for purpose other than intended usage.
12. Do not move or lift the convection oven while the power cord is still connected to the wall outlet. Remove the plug from the wall outlet, then remove the top by using both hands, move carefully.
13. Before removing the lid: Turn the time off, disconnect the power cord, Lift the top using carrying handle, Place the top ,preferably resting the stainless steel edge rim and the handle/plastic top on a flat surface.
14. Do not place the hot underside of the lid directly onto laminated surfaces, wood surfaced, paper plastic or other flammable surfaces. Put the lid on a heat resistant surface.

15. Always place the top unit onto the bowl before plugging in the power cord and switching on.
16. Do not clean with metal scouring pads.
17. No user service care. Do not operate if the appliance has a damaged or broken cable or plug, return the oven to authorized service centre or qualified persons.
18. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Introduction

The multi-function halogen oven has brought an end to the traditional cooking way. While cooking, the halogen oven produces a circle of hot moving air, which cooks the food all over evenly. The cooked food becomes a very delicious dish with its natural flavor and full nutrition.

The model of the halogen oven is reasonably designed with attractive appearance. In it, there are a 65 – 250°C scope temperature controller (thermostat) and 0-60 minute scope timer. You may select the cooking temperature and cooking time for your food. The hot air inside the oven will never bring about smoke, nor will the food be burnt. Your kitchen is then clean and safe, free from contamination.

The halogen oven not only saves you from the heavy kitchen work, but also makes your cooking enjoyable.

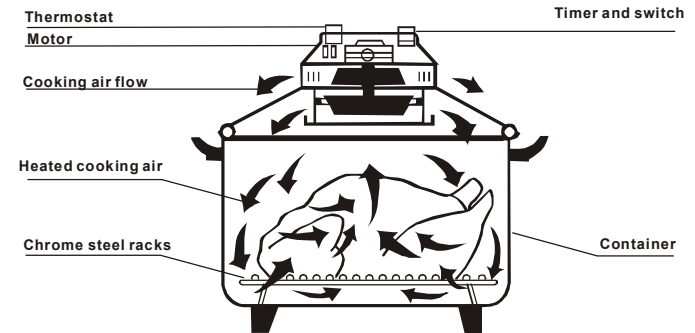
Operation

1. Insert the oven plug according to the power specification. It is not allowed to share the same plug-set with other electrical appliances.
2. Turn the timer clockwise to your required time, then the red lamp lights up.
3. Set the temperature controller clockwise to your required temperature, then the green light turns on. The convection starts working.
4. The green lamp can be turned off before the due time. This shows the oven has achieved the set temperature.
5. When the oven's temperature becomes lower than what you need, the oven will automatically turn the heater on and the green lamp will also turn on to indicate heating process.

Important

1. Don't put the oven lid directly on the desk after cooking, otherwise the desk will get burned. Place it on a dish or heat-resistant base.
2. The devices on the oven lid are not allowed to be washed in the water. Clean the lid with a piece of clean soft cloth in case it gets stained.
3. The oven body can be washed only after is completely cooled off.

Check these outstanding features:



Features

1. Multifunction:

With a hot air circle and 65-250°C temperature range, the convection oven has a lot of functions:

- a. Cook food in different ways, including baking, roasting, grilling, toasting, broiling and BBQ.
- b. Defreeze frozen foods quickly
- c. Drying and sterilizing

2. Lowering cholesterol

Modern medical science has proved that high cholesterol accounts for heart disease and blood vessel trouble. The hot moving air circle in the convection oven will decompose the fat tissue and lower the cholesterol content to minimum. So, the food cooked in this kind of oven is very helpful to your health.

3. Saving time and energy

Due to the high efficiency of the hot moving air in the oven, the cooking time and the consumed energy are reduced to minimum. Our experiment shows that the halogen oven saves electricity up to 20% as compared to ordinary ovens.

4. Preserving the food’s nutrition and the natural flavor.

High temperature and prolonged cooking time always destroy the food’s nutrition and change its natural flavor. The temperature and time control in the halogen oven can solve this problem.

Quick Reference Card

On this card you will find:

How to roast How to bake How to broil
How to steam How to fry How to defrost How to toast

Temperature	Time	Functions
100°C	5-10mins	Defrost/Thaw
150°C	5-10mins	Reheat
170°C	5-8mins	Steam
170°C	10-15mins	Bake
180°C	15-20mins	Broil
220°C	25-30mins	Roast
240°C	15-20mins	Grill
250°C	15-20mins	Dry Fry without oil

All the cooking time and temperature will vary from the food size

★ How to Broil

- place the food directly on the wire rack (low or high rack)
- For very thick cuts of meat , turn the food at the halfway point
- Like roasting, broiling time may vary depending on cut, size, amount of fat, etc.

★ How to Steam

- You can steam vegetables at the same time you cook your
- Main dish by placing the vegetables in an aluminum foil pouch: add a few drops of water and seal the pouch.
- You can also add a cup of water in the bottom pot, with savory herbs and spices to steam fish or vegetables. But just a little water.

★ How to fry

- You can get the effect of deep-fat French fries without all the oil by dipping potato strips in polyunsaturated cooking oil, allow excess oil to drain away and cook according to cooking guide.

- To make delicious fried chicken, dip chicken pieces in batter and then in cooking oil, drain excess oil and cook according to chart provided.

★ How to Toast

- You can get perfectly toasted bread and snack with the oven without preheating. Simply put the food directly on wire rack and watch it toast. It will be crisp on the outside and stay soft on the inside.
- You can also improve stale snack food like crackers, chips and even cookies by placing them in the oven for a few minutes at maximum temperature to bring back their crunchiness.

★ How to Defrost

- You can use the oven to defrost frozen food more evenly than a microwave ovens, simply set the temperature at 100°C and check the food every 5-10 minutes.

General guidelines and warning

- Remember to distribute food evenly in the oven to ensure an even flow of air all around the food.
- The first time you try a recipe, check the cooking process through tempered glass bowl as the looking time of the oven is short.
- Since it is practical to place food directly on the wire rack, you may want to spray it with a non-stick spray to avoid sticking.
- The oven is self-cleaning. Simply put 2” of water in the bottom and set temperature at 100 for 10-12 minutes.
- For a very dirty oven, add some detergent to the water and wipe the stains if needed.

Selected recipes

Lobster

Ingredients:

Lobster 1 kg, ginger juice, salt, sugar, liquor, pepper
 Preserve the lobster in salt for about 10-15 minutes, then put them in the convection oven and cook 12-15 min with temperature of 140-160°C.

Crispy chicken

Ingredients:

Chicken, a little starch, some wine, malt sugar, honey, vinegar, warm water

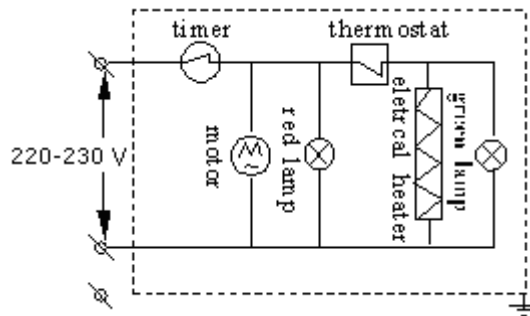
1. Wash and clean the chicken with boiling water and then with cold water immediately.

2. Mix the starch, melt sugar, honey and vinegar with some water. Apply the mixture to the chicken with a brush several times. When the chicken dries, put it into the oven.
3. Bake the chicken 20 min with a temperature of 150 – 200°C. Then apply the mixture again and bake 10 min in low temperature

Reference for cooking

Food	time	temperature
Chicken	30-40 min	200-220°C
Fish	10-15 min	130-150°C
Cake	10-12 min	140-160°C
Lobster	12-15 min	140-160°C
Shrimp	10-12 min	150-180°C
Sausage	10-13 min	120-150°C
Peanut	10-15 min	140-160°C
Roasted bread	8-10 min	120-140°C
Potato	12-15 min	180-200°C
Chicken wings	15-20 min	150-180°C
Crab	10-13 min	140-160°C
Hot dogs	5-8 min	190-210°C
BBQ Spareribs	18-20min	220-240°C

Electric diagram



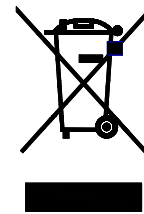
Set

- Convection oven 1
- Extending Ring 1
- Frying Pan 1
- Steamer 1
- Low Rack 1
- High Rack 1

- Tongs 1
- Instruction manual 1
- Warranty book 1
- Package 1

Technical specification

- Power: 1400 W
- Working voltage: 220-230 V
- Working frequency: 50 Hz
- Rated current 6,4 A
- Capacity 12 L



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «Saturn». Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Прибор должен отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов.

Ввод прибора в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после вноса устройства в помещение.

Меры предосторожности

Пожалуйста, придерживайтесь основных мер предосторожности:

1. Прочитайте инструкцию.
2. Перед извлечением сетевого шнура из вилки выключайте питание устройства.
3. Вынимая сетевой шнур из розетки, тяните за вилку. **НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР.**
4. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилку в воду или другую жидкость.
5. Перед чисткой и длительным хранением выключайте устройство из розетки.
6. Прежде чем разбирать, дайте устройству остыть.
7. Не используйте устройство вне помещений. Устройство не предназначено для использования на открытом воздухе.
8. Не ставьте устройство рядом с электрическим оборудованием или нагретой газовой плитой.
9. Шнур питания не должен свисать со стола, касаться острых краев или горячих поверхностей. Ставьте устройство на ровную устойчивую поверхность.
10. Будьте особо внимательными, перенося устройство с горячим маслом или другой жидкостью.
11. Не используйте аэрогриль не по назначению.
12. Не перемещайте аэрогриль с подключенным в розетку шнуром. Извлеките вилку из розетки, снимите крышку и аккуратно передвигайте устройство.
13. Перед снятием крышки: Выключите таймер, отключите шнур питания, поднимите крышку при помощи ручек. Извлеките с аэрогриля решетку и кольца и расположите их на ровной поверхности.

14. Не кладите крышку горячей стороной на ламинированную, деревянную, бумажную или другую воспламеняющуюся поверхность. Кладите крышку на теплоустойчивую поверхность.
15. Перед включением аэрогриля в розетку убедитесь, что он полностью собран.
16. Чистить аэрогриль металлическими щетками запрещено.
17. Не ремонтируйте устройство самостоятельно. Не включайте аэрогриль поврежденным, с поврежденным шнуром питания или вилкой. Обратитесь в сервисный центр для осмотра и ремонта.
18. Данное устройство не предназначается для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, или не имеющих опыта работы с такими устройствами до тех пор, пока за ними не будут наблюдать взрослые, или пока они не получат инструктаж от лиц, ответственных за их безопасность касательно использования данного устройства.

Вступление

Многофункциональный аэрогриль положил конец традиционному приготовлению пищи. Во время работы в аэрогриле образуется поток горячего воздуха, который равномерно приготавливает все продукты. Приготовленное блюдо сохраняет полезные вещества и вкусовые свойства. Аэрогриль оснащен стильной и функциональной панелью. Диапазон температуры – 65 -250 °С (термостат) и таймер на 60 минут. Перед началом работы выбирается температура и время приготовления. Горячий воздух в аэрогриле не содержит дыма, при этом блюдо не пригорает. Таким образом, у Вас кухня чистая и безопасная для Вашего здоровья и окружающей среды. Аэрогриль не только освобождает Вас от тяжелой работы на кухне, но и доставляет Вам удовольствие в приготовлении блюд!

Работа аэрогриля

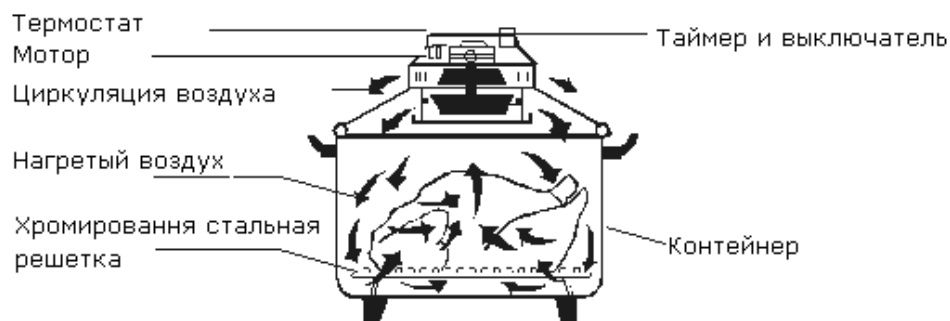
1. Установите стальную решетку внутри аэрогриля и расположите на ней продукт. Между блюдом и крышкой аэрогриля должно быть немного свободного пространства.
2. Вставьте вилку шнура питания аэрогриля в розетку. Не включайте в двойную розетку еще одно электрическое устройство.
3. Поверните таймер по часовой стрелке и установите необходимое время – загорится красная лампочка.
4. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке – загорится зеленая лампочка. Аэрогриль начнет работу.
5. Зеленая лампочка может выключиться до времени истечения приготовления. Это означает, что аэрогриль достиг заданной температуры. Как только температура аэрогриля опускается ниже

заданной, он автоматически включает нагреватель и загорается зеленая лампочка, указывая на процесс нагрева.

Важная информация

1. Не кладите крышку на стол сразу после приготовления – вы можете повредить стол. Положите крышку на посуду или термостойкое основание.
2. Запрещено мыть крышку в воде. Если крышка аэрогриля загрязнилась, почистите ее чистой тканью.
3. Корпус можно мыть только после того, как аэрогриль полностью остыл.

Принцип работы и составные компоненты аэрогриля



Характеристики

1. Многофункциональность:

При циркуляции воздуха и температуре 65-250°C аэрогриль можно использовать для

- а. Приготовления жаркого, для готовки на пару, для жарки мяса, для приготовления гриль-блюдов, для выпечки и для тушения.
- б. Быстро размораживания продуктов.
- в. Сушки и стерилизации.

2. Снижение уровня холестерина

Современные медицинские исследования доказали влияние холестерина на болезни сердца и заболевания кровеносных сосудов. Циркуляция горячего воздуха внутри аэрогриля растворяет жировую ткань и сводит к минимуму содержание холестерина в продуктах. Таким образом, пища, приготовленная таким способом в аэрогриле, полезная для Вашего здоровья.

3. Экономия времени и энергии

Благодаря высокой эффективности циркуляции горячего воздуха время приготовления и потребления электроэнергии сводятся к минимуму. Опыты показывают, что по сравнению с обычной печью аэрогриль экономит до 20% электроэнергии.

4. Сохранение полезных веществ продуктов и натурального вкуса.

Высокая температура и длительное время приготовления всегда разрушают полезные вещества продуктов и их натуральный вкус. Контроль температуры и времени в аэрогриле могут решить эти проблемы.

Краткая таблица рецептов по приготовлению в аэрогриле

В данной таблице приводятся советы:

по выпечке, жарке, поджаривании и размораживании блюд, приготовлении на пару, приготовлению тостов

Температура	Время	Функция
100 °C	5-10 минут	Размораживание
150 °C	5-10 минут	Повторный разогрев пищи
170 °C	5-8 минут	Приготовление на пару
170 °C	10-15 минут	Выпекание
180 °C	15-20 минут	Запекание
220 °C	25-20 минут	Приготовление жаркого
240 °C	15-20 минут	Приготовление гриля
250°C	15-20 минут	Жарка без масла

Время приготовления и температура могут отличаться в зависимости от размера продуктов.

★ Запекание

- Положите мясо на решетку (верхнюю или нижнюю).
- Большие куски мяса разрежьте пополам.
- Время приготовления может варьироваться в зависимости от размера мяса, жирности и т.д.

★ Приготовление на пару

- Можно готовить овощи на пару одновременно с приготовлением основного блюда.
- Заверните овощи в алюминиевую фольгу, добавьте каплю воды и запечатайте пакет.

- Также можно добавить немного воды на дно вместе со специями при приготовлении на пару рыбы или овощей.

★ Картофель-фри

- В аэрогриле можно приготовить чудесный картофель-фри без добавления масла. Кусочки картофеля погружают в растительное масло, которое потом стекает на дно аэрогриля.
- Для приготовления великолепного жареного цыпленка, обмакните цыпленка в растопленное сливочное масло. Дальше масло стечет на дно аэрогриля.

★ Приготовление тостов

- В аэрогриле можно приготовить вкуснейшие тосты даже без предварительного разогрева аэрогриля. Просто поместите продукт на решетку и наблюдайте за процессом приготовления. С внешних краев тоста будет корочка, а внутри тост будет мягкий.
- Также можно разогревать крекеры, чипсы, и печенье, положив их в аэрогриль на несколько минут, установив максимальную температуру.

★ Размораживание

- Аэрогриль можно использовать для размораживания как микроволновую печь. Установив температуру 100°C, проверяйте состояние размораживания каждые 5-10 минут.

Общие указания и предупреждения

- Равномерно распределяйте продукты внутри аэрогриля, чтобы внутри свободно циркулировал воздух.
- При первом приготовлении по рецепту следите за процессом приготовления через стеклянную стенку колбы. Перед тем, как подавать блюдо на стол, проверьте его на готовность.
- Аэрогриль имеет функцию самоочистки. Залейте немного воды внутрь и установите температуру 100°C на 10-12 минут.
- Если аэрогриль слишком загрязнился, для удаления въевшихся путем добавляйте в воду немного моющего средства.

Рецепты приготовления в аэрогриле

Омар

Ингредиенты:

Омар 1 кг, имбирный сок, соль, сахар, ликер, перец.

Замаринуйте омар в течение 10-15 минут, затем приготовьте его в аэрогриле в течение 10-12 минут при температуре 140-160°C.

Цыпленок с хрустящей корочкой

Ингредиенты:

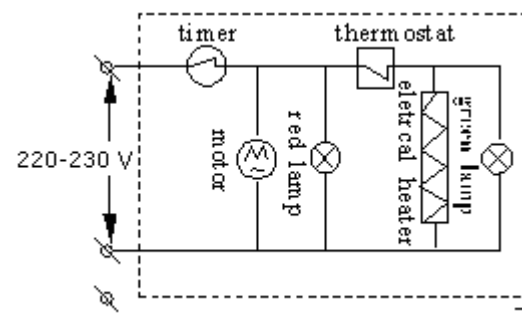
Цыпленок, немного крахмала, немного вина, мальтозный сахар, мед, уксус, теплая вода.

1. Промойте и проварите цыпленка сначала в кипяченой воде, а затем сразу в холодной воде.
2. Смешайте крахмал, мальтозный сахар, мед, и уксус с небольшим количеством воды. Натрите цыпленка этим соусом несколько раз. Когда цыпленок высохнет, поставьте его в аэрогриль.
3. Запекайте цыпленка в течение 20 минут при температуре 150-200°C. После этого снова натрите цыпленка этим соусом еще раз и запекайте 10 минут при низкой температуре.

Руководство по приготовлению

Продукт	Время	Температура
Цыпленок	30-40 минут	200-220 °C
Рыба	10-15 минут	130-150 °C
Торт	10-12 минут	140-160 °C
Омар	12-15 минут	140-160 °C
Креветки	10-12 минут	150-180 °C
Сосиски	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
Куриные крылышки	15-20 минут	150-180 °C
Краб	10-13 минут	140-160 °C
Хот-дог	5-8 минут	190-210 °C
Барбекю из свиных ребрышек.	18-20 минут	220-240 °C

Электрическая схема



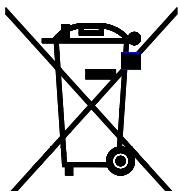
Комплектность

Аэрогриль	1 шт.
Кольцо-увеличитель	1 шт.
Поднос для жарки и запекания	1 шт.
Стимер	1 шт.
Низкая решетка	1 шт.
Высокая решетка	1 шт.
Щипцы	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Упаковка	1 шт.

Технические характеристики:

Мощность:	1400 Вт
Рабочее напряжение:	220-230 В
Рабочая частота:	50 Гц
Сила тока:	6,4А
Объем:	12 л.

Безопасное для окружающей среды удаление



Вы можете помочь в охране окружающей среды!
Будьте любезны, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр удаления отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.



Аэрогриль

Шановний покупець!

Вітаємо Вас з придбанням виробу торгової марки «Saturn». Ми впевнені, що наші виробники будуть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Вступ

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Прилад повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше 1,5 години.

Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення пристрою в приміщення.

Заходи безпеки

Будь ласка, дотримуйтеся основних заходів безпеки:

1. Прочитайте інструкцію.
2. Перед витяганням мережевого шнура з вилки вимикайте живлення пристрою.
3. Виймаючи мережевий шнур з розетки, тягніть за штепсель. **НЕ ТЯГНІТЬ ЗА ШНУР.**
4. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку у воду або іншу рідину.
5. Перед чищенням і тривалим зберіганням вимикайте пристрій з розетки.
6. Перш ніж розбирати, дайте пристрою охолонути.
7. Не використовуйте пристрій поза приміщеннями. Пристрій не призначений для використання на відкритому повітрі.
8. Не ставте пристрій поряд з електричним обладнанням або нагрітою газовою плитою.
9. Шнур живлення не повинен звисати зі столу, торкатися гострих країв або гарячих поверхонь. Ставте пристрій на рівну стійку поверхню.
10. Будьте особливо уважними, переносячи пристрій з гарячою олією або іншою рідиною.
11. Не використовуйте аерогриль не за призначенням.
12. Не переносьте аерогриль з підключеним в розетку шнуром. Вийміть вилку з розетки, зніміть кришку і акуратно пересувайте пристрій.
13. Перед зняттям кришки: вимкніть таймер, відключіть шнур живлення, підніміть кришку за допомогою ручок. Вийміть з аерогрилю решітку і кільця і розташуйте їх на рівній поверхні.
14. Не кладіть кришку гарячої стороною на ламіновану, дерев'яну, паперову або

іншу займисту поверхню. Кладіть кришку на теплостійку поверхню.

15. Перед вмиканням аерогрилю в розетку переконайтесь, що він повністю зібраний.

16. Чистити аерогриль металевими щітками заборонено.

17. Не ремонтуйте пристрій самостійно. Не вмикайте аерогриль пошкодженими, з пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Зверніться в сервісний центр для огляду і ремонту.

18. Цей пристрій не призначається для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, які не мають досвіду роботи з такими пристроями до тих пір, поки за ними не будуть спостерігати дорослі, або поки вони не отримають інструктаж від осіб, відповідальних за їх безпеку щодо використання цього пристрою.

Вступ

Багатофункціональний аерогриль поклав кінець традиційному приготування їжі. Під час роботи в аерогрилі утворюється потік гарячого повітря, яке рівномірно готує всі продукти. Приготовлена страва зберігає корисні речовини та смакові властивості. Аерогриль оснащений стильною і функціональною панеллю. Діапазон температури - 65 -250 °С (термостат) і таймер на 60 хвилин. Перед початком роботи обирається температура і час приготування. Гаряче повітря в аерогрилі не містить запаху диму, при цьому страва не пригорає. Таким чином, у Вас кухня чиста і безпечна для Вашого здоров'я і навколишнього середовища.

Аерогриль не тільки звільняє Вас від важкої роботи на кухні, але і приносить Вам задоволення у приготуванні страв!

Робота аерогриля

1. Встановіть сталеву решітку всередині аерогриля і розташуйте на ній продукт. Між стравою і кришкою аерогрилю має бути трохи вільного простору.

2. Вставте вилку шнура живлення аерогрилю в розетку. Не вмикайте в подвійну розетку ще один електричний пристрій.

3. Поверніть таймер за годинниковою стрілкою і встановіть необхідний час – загориться червона лампочка.

4. Поверніть регулятор температури за годинниковою стрілкою - загориться зелена лампочка. Аерогриль почне роботу.

5. Зелена лампочка може вимкнутися до часу закінчення приготування. Це означає, що аерогриль досяг заданої температури. Щойно температура опускається нижче температури, заданої для аерогриля, він автоматично вмикає нагрівач і загоряється зелена лампочка, вказуючи на процес нагрівання.

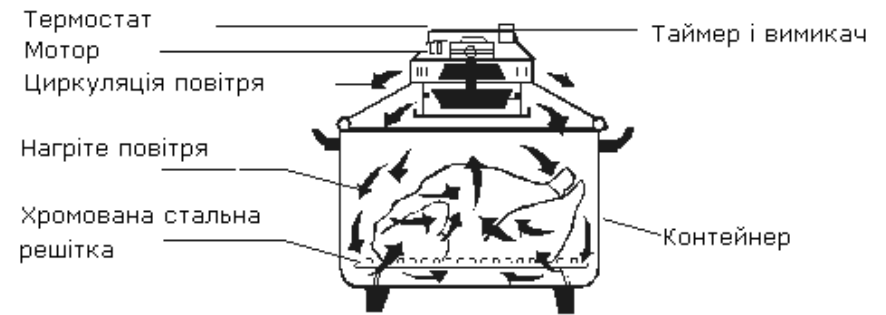
Важлива інформація

1. Не кладіть кришку на стіл відразу після приготування - ви можете пошкодити стіл. Кладіть кришку на посуд або термостійку основу.

2. Забороняється мити кришку у воді. Якщо кришка аерогриля забруднилася, почистіть її чистою тканиною.

3. Корпус можна мити тільки після того, як аерогриль повністю охолов.

Принцип роботи та складові компоненти аерогрилю



Характеристики

1. Багатофункціональність:

При циркуляції повітря і температурі 65- 250°С аерогриль можна використовувати для:

- Готування печені, для готування на парі, для смаження м'яса, для готування гриль-страв, для випічки і для тушкування.
 - Швидке розморожування продуктів.
 - Сушіння і стерилізації.
- #### 2. Зниження рівня холестерину

Сучасні медичні дослідження довели вплив холестерину на хвороби серця і захворювання кровоносних судин. Циркуляція гарячого повітря всередині аерогриля розчиняє жирову тканину і зводить до мінімуму вміст холестерину в продуктах. Таким чином, їжа, приготовлена таким способом в аерогрилі, корисна для Вашого здоров'я.

3. Економія часу і енергії

Завдяки високій ефективності циркуляції гарячого повітря час приготування і споживання електроенергії зводяться до мінімуму. Досліди показують, що в порівнянні зі звичайною піччю аерогриль економить до 20% електроенергії.

4. Збереження корисних речовин продуктів і натурального смаку.

Висока температура і тривалий час приготування завжди руйнують корисні речовини продуктів і їх натуральний смак. Контроль температури і часу в аерогрилі можуть вирішити ці проблеми.

Коротка таблиця рецептів по приготуванню в аерогрилі

**У даній таблиці наводяться поради:
по випіканню, смаженню, підсмажуванню і розморожуванню страв,
приготуванню на пару, приготуванню тостів.**

Температура	Час	Функція
100 °C	5-10 хвилин	Розморожування
150 °C	5-10 хвилин	Повторне нагрівання
170 °C	5-8 хвилин	Приготування на парі
170 °C	10-15 хвилин	Випікання
180 °C	15-20 хвилин	Запікання
220 °C	25-20 хвилин	Приготування печені
240 °C	15-20 хвилин	Приготування гриля
250°C	15-20 хвилин	Смаження без олії

Час приготування і температура можуть відрізнятись в залежності від розміру продуктів.

★ Запікання

- Покладіть м'ясо на решітку (верхню або нижню).
- Великі шматки м'яса розріжте навпіл.
- Час приготування може змінюватись в залежності від розміру м'яса, жирності і т.д.

★ Приготування на пару

- Можна готувати овочі на пару одночасно з приготуванням основного блюда.
- Загорніть овочі в алюмінієву фольгу, додайте кілька крапель води і запакуйте пакет.
- Також можна додати трохи води на дно разом зі спеціями при приготуванні на пару риби або овочів.

★ Картопля-фрі

- В аерогрилі можна приготувати чудову картоплю-фрі без додавання олії. Шматочки картоплі занурюють в рослинну олію, яке потім стече на дно аерогрилю.
- Для приготування чудового смаженого курчати вмочіть курча в розтоплене вершкове масло. Далі масло стече на дно аерогрилю.

★ Приготування тостів

- В аерогрилі можна приготувати дуже смачні тости навіть без попереднього розігріву аерогрилю. Просто помістіть продукт на решітку і спостерігайте за процесом приготування. З зовнішніх країв тосту буде скоринка, а всередині тост буде м'який.
- Також можна розігрівати крекери, чіпси, і печиво, поклавши їх у аерогриль на кілька хвилин, встановивши максимальну температуру.

★ Розморожування

- Аерогриль можна використовувати для розморожування як мікрохвильову піч. Встановивши температуру 100 °C, перевіряйте стан розморожування кожних 5-10 хвилин.

Загальні вказівки та попередження

- Рівномірно розподіляйте продукти всередині аерогриля, щоб всередині вільно циркулювало повітря.
- При першому приготуванні за рецептом стежте за процесом приготування через скляну стінку колби. Перед тим, як подавати страву на стіл, перевірте його на готовність.
- Аерогриль має функцію самоочищення. Залийте трохи води всередину і встановіть температуру 100⁰ C на 10-12 хвилин.
- Якщо аерогриль занадто забруднився, для видалення плям, що в'їлись, додайте у воду трохи миючого засобу.

Рецепти приготування в аерогрилі

Омар

Інгредієнти:

- Омар 1 кг, імбирний сік, сіль, цукор, лікер, перець.
- Замаринуйте омар протягом 10-15 хвилин, потім приготуйте його в аерогрилі протягом 10-12 хвилин при температурі 140-160⁰C.

Курча з хрусткою скоринкою

Інгредієнти:

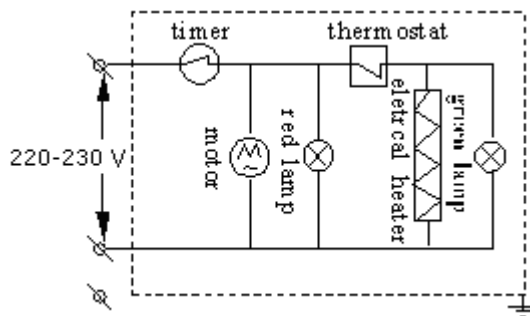
- Курча, трохи крохмалю, трохи вина, мальтозний цукор, мед, оцет, тепла вода.
- 1. Промийте і проваріть курча спочатку в кип'яченій воді, а потім відразу в холодній воді.
- 2. Змішайте крохмаль, мальтозний цукор, мед, і оцет з невеликою кількістю води. Натріть курча цим соусом кілька разів. Коли курча висохне, поставте його в аерогриль.
- 3. Запікайте курча протягом 20 хвилин при температурі 150-200⁰ C. Після цього знову натріть курча цим соусом ще раз і запікайте 10 хвилин при низькій температурі.

Посібник з приготування

Продукт	Час	Температура
Курча	30-40 хвилин	200-220 °C
Риба	10-15 хвилин	130-150 °C
Торт	10-12 хвилин	140-160 °C
Омар	12-15 хвилин	140-160 °C
Креветки	10-12 хвилин	150-180 °C
Сосиски	10-13 хвилин	120-150 °C
Арахіс	10-15 хвилин	140-160°C
Грінки	8-10 хвилин	120-140 °C
Картопля	12-15 хвилин	180-200 °C
Курячі крильця	15-20 хвилин	150-180 °C

Краб	10-13 хвилин	140-160 °С
Хот-дог	5-8 хвилин	190-210 °С
Барбекю зі свинячих реберець.	18-20 хвилин	220-240 °С

Електрична схема

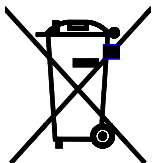


Комплектність

Аерогриль	1 шт.
Кільце-збільшувач	1 шт.
Піднос для смаження і запікання	1 шт.
Стимер	1 шт.
Низька решітка	1 шт.
Висока решітка	1 шт.
Щипці	1 шт.
Інструкції з експлуатації	1 шт.
Гарантійний талон	1 шт.
Упаковка	1 шт.

Технічні характеристики:

Потужність:	1400 Вт
Робоча напруга:	220-230 В
Робоча частота:	50 Гц
Сила струму:	6,4А
Об'єм:	12 л.



Безпечно для навколишнього середовища видалення

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!
Будьте ласкаві, виконуйте місцеві правила: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр видалення відходів.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів.