

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ

AGS-1241



- Конвекционная печь
- Многофункциональность (жарение, гриль, барбекю, варение, тушение, выпечка, копчение, сушение, стерилизация, разогрев и т.д.)
- Галогеновый нагревательный элемент
- Жаропрочная стеклянная чаша
- Теплоизолирующая подставка для чаши
- Электронное управление
- Таймер отсрочки начала приготовления

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой SUPRA.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации аэрогриля и по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации и, если аэрогриль перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

В приборе нет частей, которые должен обслуживать пользователь. В случае поломки или неправильной работы прибора прекратите его использование, выключите его и не пытайтесь починить. За ремонтом обращайтесь исключительно в авторизованный сервисный центр.

Не используйте прибор, если шнур питания поврежден. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.

Не используйте металлические предметы для чистки прибора.

Этот аппарат не предназначен для использования лицами с ограниченными двигательными, сенсорными или умственными возможностями (в том числе детьми), а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, за исключением случаев, когда за ними присматривают лица, ответственные за их безопасность.

Производитель не несет ответственности за повреждения, нанесенные вследствие неправильного, ошибочного или нецелевого использования прибора, а также за ремонт, произведенный неквалифицированным персоналом.

ВНИМАНИЕ:

Во время работы аэрогриля ручки, подсоединенные к стальной планке, расширятся от горячей температуры и станут мягкими. Это нормально, когда аэрогриль остынет, они вернуться в прежнее состояние.

Не ставьте горячую крышку после приготовления прямо на стол, т.к. вы можете его обжечь. Ставьте крышку на тарелку, колбу или термоустойчивую подставку.

Запрещается непосредственно мыть крышку или ее части. Для чистки используйте чистую мягкую ткань.

Колбу аэрогриля можно мыть только после того, как она полностью остынет.

СОДЕРЖАНИЕ

Что такое аэрогриль?.....	4
Меры предосторожности.....	4
Из чего состоит аэрогриль	5
Перед первым использованием	6
Порядок работы.....	6
Параметры приготовления продуктов.....	7
Размещение продуктов в аэрогриле	8
Отсрочка запуска	9
Уход за грилем.....	9
Преимущества аэрогриля.....	10
Таблицы примерных параметров приготовления	12
Рецепты приготовления в аэрогриле	15
Технические характеристики	17

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЧТО ТАКОЕ АЭРОГРИЛЬ?

АЭРОГРИЛЬ – современный многофункциональный бытовой прибор, специально созданный для людей, которые хотят быстро и просто готовить вкусную, здоровую и аппетитную пищу!

Несмотря на непривычное название, аэрогриль, по своей сути – это знакомая всем с детства русская печь, которая прослужила нам верой и правдой не менее 1000 лет! Кстати, еда, приготовленная в русской печи, всегда отличалась отменным, особым вкусом! Именно поэтому аэрогриль стал столь популярен в России, хотя идея его создания возникла, не удивляйтесь... в Америке еще 18 лет назад!

Аэрогриль SUPRA совмещает в себе функции духовки, кухонной плиты, жаровни и т.д. Можете себе представить, что вы возвращаетесь с работы и готовите обед для всей семьи всего за полчаса? Вам не нужно разогревать сковородку, мешать суп, переворачивать мясо, поливать жареное мясо соусом. Теперь это возможно.

Здоровая пища помогает вам оставаться в форме и не набирать лишние килограммы: готовит без добавления жира! Больше не нужно лить масло для приготовления вкусной еды. Можно добавить лишь одну ложку для вкуса. Благодаря функции вентилятора с пищи сдувается до 75% жира, а все соки сохраняются внутри. Таким образом, вы едите то, что нравится, не беспокоясь о том, что это может повредить фигуре.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Аэрогриль, ваш верный помощник, будет служить долго и безотказно, если вы твердо будете придерживаться следующих правил.

Перед включением:

Убедитесь, что крышка закрыта.

Убедитесь в исправности вашей розетки. Неправильное подключение аэрогриля может привести к повреждениям, которые не предусмотрены гарантийным ремонтом.

Во время работы с аэрогрилем:

Будьте осторожны! Все стеклянные поверхности аэрогриля нагреваются. Объясните это своим детям, не позволяйте им играть возле работающего прибора.

Передвигайте аэрогриль только двумя руками.

Прежде чем переносить прибор, не забудьте отключить его от сети.

По окончании работы, после того, как аэрогриль остынет, и вентилятор остановится, отключите аэрогриль от сети.

При уходе за аэрогрилем:

Перед чисткой отключите аэрогриль и дайте ему остыть.

Никогда не опускайте крышку в жидкость!

Аккуратно обращайтесь со стеклянной колбой при мытье и ополаскивании.

Во время самоочистки аэрогриля уровень воды в колбе не должен превышать половины высоты колбы.

Важно:

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОЛБУ КАК ПОСУДУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ПЛИТАХ.

Не допускайте забивания воздухозаборных отверстий пылью.

Если не используете аэрогриль длительное время, 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 – 150°).

Во время работы аэрогриля ручки, подсоединенные к стальной планке, расширятся от горячей температуры и станут мягкими. Это нормально, когда аэрогриль остынет, они вернуться в прежнее состояние.

Не ставьте горячую крышку после приготовления прямо на стол, т.к. вы можете его обжечь. Ставьте крышку на тарелку, колбу или термостойчивую подставку.

Запрещается непосредственно мыть крышку или ее части. Для чистки используйте чистую мягкую ткань.

Колбу аэрогриля можно мыть только после того, как она полностью остынет.

ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ АЭРОГРИЛЬ

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Крышка с нагревателем и панелью управления	1 шт
Кабель питания.....	1 шт
Стеклоянная чаша	1 шт
Подставка	1 шт
Низкая решетка	1 шт
Высокая решетка.....	1 шт
Щипцы	1 шт
Упаковочная тара	1 шт
Инструкция по эксплуатации.....	1 шт

1. КРЫШКА

С ее помощью происходит приготовление в аэрогриле. В крышке расположен нагревательный элемент и вентилятор, создающий конвекцию горячего воздуха. При поднятии крышки работающего прибора происходит отключение нагревательного элемента и приостановка работы. Вентилятор может продолжать вращаться. При опускании крышки заданная программа продолжит работу.

2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления позволяет задать время приготовления и выбрать режим, в котором вы хотите приготовить продукты.

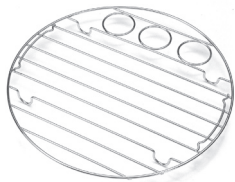
3. ПЛАСТИКОВЫЙ КОРПУС - служит для предотвращения контакта горячей колбы с поверхностью стола и для удобства перемещения аэрогриля.

4. СТЕКЛЯННАЯ ЧАША - изготовлена из усиленного стекла. Благодаря ее цилиндрической форме потоки горячего воздуха равномерно обтекают продукт, обеспечивая более ровный прогрев пищи. Колба легко вынимается из корпуса, что облегчает уход за аэрогрилем.

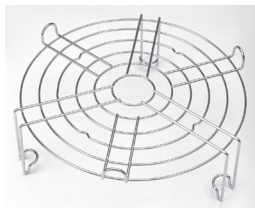


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



- Низкая решетка, может также использоваться поверх высокой решетки.



- Высокая решетка, используется для приготовления на гриле.



- Щипцы, служат для переворачивания продуктов и их извлечения из аэрогриля.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием аэрогриля его необходимо прогреть. При этом вы можете почувствовать слабый запах горелого. В действительности происходит испарение смазки в нагревательном элементе, что не опасно для вашего здоровья.

Протрите колбу чистой влажной губкой.

Установите обе решетки в колбу. Щипцы-ухваты уберите.

Закройте крышку и включите прибор в сеть.

Установите время 10 минут кнопками + и -.

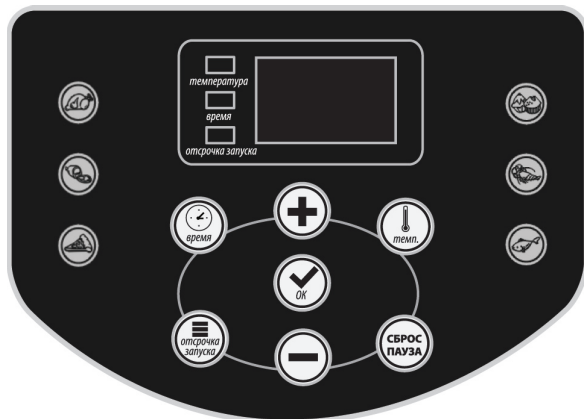
Установите температуру 200° и нажмите кнопку Подтвердить.

Когда время истечет, дайте аэрогрилю остыть еще 10 минут. После этого можете открыть крышку.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Управление работой аэрогриля осуществляется с помощью кнопок панели управления.

Установите в колбу решетку, сверху положите продукты. Имейте в виду, что между крышкой и продуктами должно оставаться некоторое свободное пространство.



Закройте крышку и подключите прибор к электросети.

Аэрогриль подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится «01:00». Температура будет установлена на уровне 60°. Чтобы изменить время, используйте кнопки + и -. Чтобы быстро установить нужное время, нажмите и удерживайте кнопку + или -.

С помощью кнопки Температура установите нужную температуру в зависимости от типа приготавливаемых продуктов.

Нажмите кнопку Подтвердить, чтобы начать приготовление.

Аэрогриль начнет работу, при этом загорится индикатор питания. Когда температура достигнет нужного уровня, индикатор погаснет. Затем по мере остывания, аэрогриль автоматически будет повышать температуру, тогда будет снова включаться индикатор.

По окончании приготовления аэрогриль подаст звуковой сигнал, индикаторы погаснут.

Если вам нужно приостановить процесс приготовления, нажмите кнопку Сброс Пауза.

ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

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.

Продукт	Время, мин	Температура, °С
Курица	30-40	200-220
Рыба	10-15	130-150
Выпечка	10-12	140-160
Лобстер	12-15	140-160
Креветки	10-12	150-180

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сосиски	10-13	120-150
Арахис	10-15	140-160
Хлебцы	8-10	120-140
Картофель	12-15	180-200
Куриные крылышки	15-20	150-180
Крабы	10-13	140-160
Хот-доги	5-8	190-210
Барбекю, свиные ребрышки	18-20	220-240

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 размещении продуктов на решетке, желательно, чтобы расстояние между продуктом и стенкой стеклянной колбы оставалось, как минимум, 1,5 сантиметра. Это пространство позволит воздуху свободно циркулировать внутри всего аэрогриля.

Для облегчения снятия готового продукта рекомендуем перед готовкой слегка смазать решетки растительным маслом.

Приготовление блюд с использованием посуды:

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

Посуда обязательно устанавливается на решетки для обеспечения равномерной циркуляции воздуха. Не ставьте посуду прямо на дно аэрогриля! При отсутствии полноценной циркуляции воздуха продукты останутся сырыми.

Приготовление с использованием чаши:

Для улучшения вкусовых качеств блюда во время приготовления иногда используется дно колбы. Рассмотрим примеры.

На дно аэрогриля, под решетку, на которой размещается курица, выливается стакан пива. Курица в этом случае 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.

ОТСРОЧКА ЗАПУСКА

Функция отсрочки запуска позволяет начать приготовление в аэрогриле в определенное время.

Прежде всего кнопкой Температуры установите нужную температуру.

Затем установите время приготовления от 1 минуты до 3 часов с помощью кнопок + и -.

Нажмите кнопку Отсрочка запуска один раз. Тогда начнет мигать индикатор. Введите время, через которое нужно начать приготовление от 10 минут до 19 часов и 50 минут, и нажмите кнопку Подтвердить.

На дисплее будет высвечиваться установленное время, которое начнет отсчитываться в обратном порядке. Когда время истечет, аэрогриль начнет работу.

Внимание:

При использовании функции отсрочки запуска не оставляйте в аэрогриле надолго скоропортящиеся продукты, т.к. это может привести к отравлению. Например, не следует оставлять куриное мясо при комнатной температуре на длительное время, возможно быстрое размножение опасных для здоровья бактерий!

УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ

! Не используйте металлические предметы для чистки прибора.

Очистка аэрогриля в режиме самоочистки:

Добавьте немного средства для мытья посуды.

Для самоочистки стеклянной колбы аэрогриля влейте горячую воду, но не более половины колбы (4 литра).

Закройте аэрогриль крышкой и включите в сеть.

Установите программу: 10 минут, 250°C

По завершении процесса сполосните колбу теплой водой.

Крышку протрите мягкой тряпкой или полотенцем.

В режиме самоочистки решетки можно оставить внутри колбы.

Традиционная очистка:

Отключите аэрогриль от сети и дайте ему остыть.

С помощью тряпочки или пористой губки, смоченной 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 решётку можно с помощью жесткой мочалки с чистящим средством. Можно на время оставить решётку в растворе специального средства для мытья аэрогриля. Перед установкой защитной решетки на место, ее следует тщательно высушить.

Решетки мойте в воде со средством для мытья посуды.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мытье в посудомоечной машине:

Стеклянную колбу аэрогриля и решетки можно мыть в посудомоечной машине. Перед тем как поместить колбу в машину, выньте ее из корпуса.

Внимание:

Нельзя мыть в посудомоечной машине крышку. Нельзя опускать крышку в какие-либо жидкости.

Уход за крышкой:

Прежде чем чистить крышку, отключите аэрогриль от сети.

Не погружайте крышку в воду!

Протрите загрязненные места губкой с нанесенным на ней моющим раствором или чистящим порошком. Вытрите крышку насухо.

Не допускайте попадания влаги в вентилятор!!!

ПРЕИМУЩЕСТВА АЭРОГРИЛЯ

Аэрогриль отвечает следующим принципам и потребностям современного человека:

Полезное и здоровое питание: - сохраняются витамины и микроэлементы - можно готовить без жира и забыть про холестерин и канцерогены - снижается аллергенность продуктов.

Экономия времени и сил: - одновременно готовит несколько блюд - готовит без участия и контроля хозяйки - работает по выбранному режиму, выключает себя сам и сообщает об этом звонком - избавляет от необходимости мыть плиту, жирные сковородки и кастрюли.

Надежность: - простота конструкции и высокое качество

Экономичность – потребляет меньше электроэнергии, чем утюг или чайник

Компактность и легкость – немного весит, ручки для удобной переноски.

Универсальность – готовит все и в любой посуде (кроме пластиковой и деревянной): жарит на решетке, жарит во фритюре, жарит шашлык, готовит домашнюю ветчину, варит каши, супы, тушит овощи, томит как русская печь, делает горячее и холодное копчение, размораживает, подогревает готовые блюда, поднимает тесто, стерилизует домашние заготовки, варит варенье прямо в банках, сушит зелень, фрукты, грибы и ягоды, делает йогурт, топит сало, варит глинтвейн, жарит семечки, орехи, кофе . . .

Экономия места на кухне и денег – заменяет большинство кухонных тепловых приборов.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОГРИЛЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Жарение

Положите продукты прямо на решетку (используйте низкую или высокую решетку).

Более крупные кусочки мяса кладите ближе к центру.

Время жарения очень сильно зависит от размера и формы кусочков, жирности продукта и др. факторов.

Приготовление на пару

Во время приготовления основного блюда вы также можете приготовить овощи на пару. Для этого положите овощи в карман из фольги, добавьте несколько капель воды и закройте конверт.

Вы также можете влить чашку воды в колбу, добавить травы и специи, а затем приготовить рыбу или овощи на пару. Не наливайте много воды.

Жарение в масле

В аэрогриле вы можете приготовить картофель фри без использования большого количества масла. Для этого нарезанный на полоски картофель погрузите в полиненасыщенное растительное масло, затем слейте излишки масла и приготовьте картофель в соответствии с таблицей времени и температуры приготовления в конце данного раздела.

Вы можете приготовить вкусного жареного цыпленка, для этого обмакните кусочки цыпленка в сливочное, а затем в растительное масло, слейте излишки масла и приготовьте блюдо в соответствии с таблицей времени и температуры приготовления в конце данного раздела.

Приготовление тостов

- В аэрогриле вы можете приготовить превосходные хлебцы или другую закуску без предварительного разогрева. Просто положите продукты на решетку и смотрите, как они прожариваются. Тосты станут хрустящими снаружи, но останутся мягкими внутри.

- Вы также можете улучшить вкусовые качества зачерствевшего печенья, чипсов или даже булочек и сделать их более хрустящими. Для этого поместите их в аэрогриль на несколько минут при максимальной температуре.

Размораживание

Вы можете использовать аэрогриль для размораживания продуктов. По сравнению с микроволновой печью продукты размораживаются в нем более равномерно. Установите температуру 100°C и проверяйте пищу каждые 5-10 минут.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫПЕЧКА				
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. 12 мин.	205	Средняя	Тесто выложить в форму или на фольгу
Печеные яблоки Жаренные орехи	15 мин. 10 мин.	180 180	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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
ОВОЩИ				
Овощи, запеченные кусочками	20 мин.	260	средняя	Овощи нарезать кусочками, толщиной 0,5-1см. 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 или завернутыми в фольгу. Фасоль, горох, чечевицу предварительно замочить. Варить в горшочке под крышкой.
Овощи тушеные	45 мин.	260	Нижняя	
Блюда из бобовых	От 30 мин. на 0,5л. горшочек	260	Нижняя	
СУШКА				
Морковь	13 мин.	150	Верхняя	Сушить на сетчатом противне, между колбой 3 решетки и крышкой шампур для выхода влаги.
Грибы	От 120 мин.	95		
Укроп и петрушка (не нарезать)	10 мин.	150	Верхняя	Грибы нанизать на нитку, разложить на решетках.
Сухари Кубики 1 см:1см:1см	12 мин.	260	Верхняя	Установить кольцо, сушить на стиммере

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ

Курица на пиве с печеной картошкой

Продукты: Курица примерно 1,5 кг., соль, приправы, майонез, 100 мл. пива, 5-7 картофелин среднего размера.

Подготовка: Смешать майонез со специями в отдельной миске. По желанию можно добавить чеснок. Выпотрошенную курицу промыть и намазать приготовленной смесью.

Приготовление: В колбу налейте полстакана пива. Поставьте нижнюю решетку. На решетку положите подготовленную курицу. Чтобы курица пропеклась лучше, рекомендуем укладывать её грудкой вниз. На решётке рядом с курицей разложить вымытый и намазанный той же смесью майонеза со специями картофель.

Режим: Температура - 260°C. Скорость - Высокая. Время - 40 мин.

Совет: Для образования более румяной корочки можно перевернуть курицу и готовить еще 10 минут.

Солянка в горшочках:

Продукты (на 3 горшочка): 300-400 граммов курицы или свинины, 150 гр. варёной колбасы, 150 гр. консервированных грибов, 3 средних картофелины, 1,5 кубика любого бульона, 3 средних солёных огурца, морковь, кетчуп, чеснок, зелень, лавровый лист, 1л. кипящей воды.

Подготовка: Нарезать кусочками мясо, морковь, картофель, колбасу, огурцы - кубиками. Измельчить лук, чеснок, зелень. Приготовленные продукты разложить в горшочки, залить кипящей водой.

Приготовление: Варить солянку на нижней решётке 40-45 минут при t 260 °C, скорость вентилятора высокая.

Совет: Для получения аппетитной пенки на солянке за 10 минут до окончания варки с горшочков можно снять крышки. Перед подачей на стол добавить в горшочки по 1 ст. ложки сметаны или майонеза.

Уха «По-крестьянски»:

Продукты (на 3 горшочка): 3 порционных куска рыбы (кета, морской окунь, скумбрия, форель) или несколько очищенных небольших целых рыбок (плотва, лещ, окунь), 2 моркови, 1 репчатый лук, 2-3 картофелины, укроп, соль, специи.

Подготовка: Лук, морковь, картофель порезать, зелень порубить. В каждый горшочек положить рыбу, распределить овощи, добавить зелень, соль и специи.

Приготовление: Залить горячей водой «по плечики», закрыть крышки. Готовить в аэрогриле 20 минут на нижней решетке при температуре 260 градусов, скорость - высокая.

Мясо «По-французски»:

Продукты (на 4 порции): 4 порционных куска свинины средней жирности, сыр, помидоры, красный сладкий перец, чеснок, консервированные шампиньоны, соль, специи, уксус.

Подготовка: Мясо натереть солью и специями, слегка сбрызнуть уксусом. На каждый кусок мяса выложить ломтик помидора, резанные консервированные шампиньоны, кружочки болгарского перца. Полить майонезом, смешанным с измельченным чесноком, рубленой зеленью и специями. Сверху щедро посыпать тертым сыром.

Приготовление: Подготовленное мясо выложить на среднюю решетку. Готовить 25 минут при температуре 235 градусов, скорость - средняя.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

«Важный» судак с белым вином:

Продукты: 1 кг судака, 1-1,5 стакана белого сухого вина, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки огуречного рассола, 2-3 соленых огурца, 1-2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, специи и соль по вкусу.

Подготовка: Рыбу очистить, нарезать кусками и посолить. Нарезать солёные огурцы, лук, морковь.

Приготовление: В форму сложить куски рыбы, огурцы, овощи. Залить все горячей водой, можно бульоном, добавить огуречный рассол, белое вино, специи и тушить в течение 30-40 минут при температуре 260 градусов. Точно таким же способом можно приготовить блюдо из карпа, леща, щуки, трески, минтая и прочей рыбы.

Морской окунь горячего копчения:

Продукты: Окунь морской 3 средних тушки, соль, майонез, препарат для копчения («Жидкий дым»).

Подготовка: Каждого окуня натереть солью (чистить рыбу не надо!), копильным препаратом и майонезом.

Приготовление: Готовить 25 - 30 минут (в зависимости от размеров рыбок) на средней решетке при $t=180\text{ C}$, скорость вентилятора - средняя.

Грудинка, копченая по-домашнему:

Продукты: Свежая грудинка средней жирности, соль, душистый молотый перец, чеснок, препарат для копчения («Жидкий дым»).

Подготовка: Грудинку натереть солью и перцем, нашпиговать чесноком, положить в глубокую керамическую или эмалированную посуду, нанести небольшое количество копильного препарата, закрыть крышкой. Выдержать 12 - 15 часов в темном прохладном месте, после чего с грудинки счистить соль и перец, протереть салфеткой и нанести небольшое количество копильного препарата.

Приготовление: В предварительно прогретый аэрогриль на среднюю решетку выложить грудинку шкуркой вниз. Готовить 10 минут при температуре 235 градусов на средней скорости, потом - еще 20 минут при температуре 150 градусов на средней скорости.

БЕЗОПАСНОЕ СНЯТИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ



Вы можете помочь в защите окружающей среды. Пожалуйста, помните, что нужно соблюдать местные нормативные требования: сдавайте неработающие электроприборы в специальные центры утилизации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:	220-240 В ~ 50 Гц
Номинальная мощность:	1200-1400 Вт
Диапазон устанавливаемых температур:	65-250°C
Диапазон устанавливаемого времени:	0-60 мин
Диаметр колбы:	300 мм
Высота колбы:	150 мм
Вес нетто:	7 кг
Вес брутто:.....	7,5 кг

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».



Срок службы изделия: 3 года

Гарантийный срок: 1 год

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Адреса авторизованных сервисных центров приведены на сайте: www.supra.ru

Единая справочная служба: 8-800-100-3331, e-mail: service@deltael.ru

Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

16/Ф., Винсом Хаус, 73 Виндхэм Стрит, Централ, Гонг Конг (НК), Китай.

СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Город	Название СЦ	Обслуживаемые бренды	Телефон (приемка)	Адрес
Абакан	Экран	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(3802) 23-39-27	Пр-т Дружбы Народов, д. 29
Алматы	Технодом-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(3272) 588-544	ул. Утеген Батыра 73Б*
Арзамас	Техносервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(83147) 307-40	ул. Кольцова д.4
Армавир	Форест	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(86137) 3-36-96	ул. Халтурина д.107
Астрахань	Тринитрон	CAR-audio	(8512) 35-19-09	ул. Модокская, д. 25
Астрахань	Хайтек-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(8512) 631-776, 632-066	ул. Н.Островского 148а оф.202
Барнаул	ООО "Диод"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(3852) 63-94-02	ул. Пролетарская, д. 113
Барнаул	Максимум	CAR-audio	(3852) 33-66-08	ул. Смирнова, д. 73А
Барнаул	Рембыттехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(3852) 77-23-23, 35-77-44	пр. Калинина, 24-А
г. Братск	Авторай	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(3953) 36-25-15, 42-05-05	Иркутская обл. п.Энергетик, ул. Наймушина, д.7
Брянск	Михайлов В.Н.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(4832) 33-13-08	ул. Красноармейская д.170, м-н. "Электроника"
Брянск	Селена	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(4832) 72-17-42	пр-кт Станке-Димитрова, д. 28
Великий Новгород	"ООО ТКТ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(8162) 61-12-00	ул. Кочетова, дом 23-А
Владивосток	ВЛ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.(не всю технику)	(4232) 459-443, 459-465	ул. Карбышева, д. 4
Владимир	Алькор	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(4922) 34-86-60	ул. Чайковского, д. 40 А
Волгоград	Армада-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(8442) 23-41-36, 23-05-94	г.Волгоград, пр-т Ленина,58, г.Волжский ул.87-я Гвардейская, д.85а
Волгоград	Телерадиосервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(8442) 70-64-45	ул. Тарашащев, 55-37/4
Воронеж	"BEST-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(4732) 62-27-89	Ленинский проспект 119а
Воронеж	ВЭЛ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(4732) 78-50-54	пр-т Труда, д. 39
Воронеж	ИП Клецова	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(4732) 266-327; 772-772	пер.Серафимовича, д.32а; ул. Куколина, д.29
Дмитровград	"ЭлКом Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(84235) 2-86-59	ул. Октябрьская, д. 63
Екатеринбург	Сонико	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(343) 269-19-48, 269-29-48	ул. Степана Разина, дом 109, офис 100.
Екатеринбург	Экран	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(343) 242-13-94	Красноуральская д. 25 (ТТЦ)
Екатеринбург	БИГ	Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(343) 213-95-16	ул.Фронтовых бригад, д.15, стр.9, оф.1
Иваново	ТР-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(4932) 30-06-05,41-09-61	ул.Пролетарская, д.44А.
Ижевск	ДС-Центр	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(3412) 43-16-62	ул.Карла Маркса, д.393
Ижевск	РИТ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(3412) 430-752, 44-44-98, 43-07-52	ул. Максима Горького, д. 162
Иркутск	Евросервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(3952) 51-15-24	ул. Лермонтова, д. 281
Иошкар-Ола	ИП Колесников А.Ю.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(8362) 63-02-25	ул.Советская, д.150 (выход со двора)
Казань	ООО "12 Вольт"	CAR-audio	(843) 277-40-04/20	ул. Островского, д. 86
Калининград	Вега	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(4012) 35-85-05	ул.Гагарина 41-45
Каменск-Уральский	Техноцентр-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(3439) 34-74-39, 39-95-20	ул. Исетская, д.336
Кемерово	ООО "Балатон"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(3842) 54-19-01	ул. Гагарина, д. 150
Киров	"ТВКОМ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(8332) 54-69-56	Октябрьский пр-кт, д. 116А
Киров	Экран-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(8332) 54-21-56	ул. Некрасова д. 2А
Кореновск	ИП Юдаков Д.В.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(86142) 443-59	ул.Пушкина д.42
Кострома	АНТЭК	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(4942) 41-02-02	ул. Станкостроительная д.5 Б
Краснодар	И.П. Новоженцев	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(861) 224-93-48	Ростовское шоссе 22/4
Краснодар	ИП Ульянов В.А.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(861) 234-40-73	ул.Сормовская д.12
Красноярск	КрасАлнСервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(3912) 77-29-81, 78-25-07	пер.Светлогорский, д.2
Красноярск	Синатра	CAR-audio	(3912) 584-999	ул. Металлургов, д. 2в, строение 33
Курск	Первая Сервисная Компания	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(4712) 51-45-75	ул. Садовая, д. 5
Липецк	ООО "Фолум"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(4742) 34-07-13	ул. Космонавтов, д.8
Маха-чала	Центр Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(8722) 67-64-88	ул. Нурадилова 52
Маха-чала	Техник ISE	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(8722) 647-133, 642-895	пр-т И.Шамиля, д. 20
Минск	Аазурис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	+375-17-256-94-54	пр. Пушкина, 50
Москва	ДЕПТА-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	499) 739-39-90	Ул. Лобачевского 94
Мурманск	СЦ Электроника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(8152) 53-57-75, 27-10-42; 70-25-40	Ледкольный пр., д. 5, ул. Радищева, 19
Набережные Челны	ТриО	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(8552) 59-23-58	ул.40 лет Победы д.67А, к-с 52/11А
Нижний Новгород	МХМ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(831) 412-14-72	ул. Бекетова д.8А
Нижний Новгород	Нижегородский СЦ	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(831) 436-75-04, 436-63-71	ул. Максима Горького, д. 250
Новомосковск	Ультра	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi tex.	(48762) 6-95-20	ул. Садовского, д. 36

Новосибирск	РАШ	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(383) 201-05-31	Красный проспект, д. 56
Новосибирск	Сибирский Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(383) 355-55-60, 292-47-12	ул. Котовского, д. 10/1
Обнинск	Радиотехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(48439) 613-73 644-14 5-31-31 5-63-50	Обнинск,пл. Треугольная д.1 Калуга, ул. Николае-Козинская, д. 65
Омск	Домотехника-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(3812) 36-74-01 г.Ишим (34551) 7-46-31	ул. Лермонтова-194 г.Ишим, ул.Карасульская д.183
Оренбург	ООО "ТИКО-сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(3532) 77-67-64	ул. Комсомольская д.16
Оренбург	Эль-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(3532) 99-48-87 сарый тел.332-688	460065 ул. Пролетарская, д. 208
Орел	Феникс Электроникс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(4862) 40-86-81, 40-86-82	ул. 8 Марта, д. 25
Орск	Аста-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(3537) 213-666	ул. Краматорская, д. 50
Пенза	Телесервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8412) 64-04-45, 49-24-25	ул. Мирская, д. 17
Пермь	РТВ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(342) 220-08-48	ул. Мира, д.55
Пермь	Интерсервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(342) 290-500, 290-512	ул. Карпинского, д. 27
Пятигорск	ИП Сериков	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8793) 36-59-68	Ул. Февральская, д.60
Ростов-на-Дону	ООО "Поиск-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(863) 255-20-17/18/19	ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1
Ростов-на-Дону	Теле Дон Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(863) 247-14-41	ул. Черепихина, д. 228
Рязань	Техсервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(4912) 21-02-19	ул. Новая д. 51-Г
Рязань	Турист	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(4912) 76-01-56, 75-27-07, 75-75-13, 92-14-44	ул. Чкалова, д. 38
Самара	Орбита-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(846) 262-62-62	ул. Мориса Тореза, д. 137
Самара	Экспресс-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(846) 228-72-18	ул. XXII Партсъезда, д. 62
Санкт-Петербург	ООО"Партия-Сервис-Валтий"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(812) 374-21-16 (17)	ул. Варшавская, д. 51, кор. 1
Саратов	Сар-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8452) 51-00-99	ул. Ульяновская д.7
Северодвинск	Сервисный центр	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8184) 58-72-21 (81842) 784-62	Ул. Гагарина, д.12; ул. Дзержинского д.1
Ставрополь	ИП Плотиnikov	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8652) 55-17-48	ул. Пирогова д.37 офис 11
Ставрополь	Техно-Сервис	CAR-audio	(8652) 39-55-30	пр-т Кулакова, д. 24
Сыктывкар	ТехСервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8212) 29-12-20, 22-95-29	ул. Гаражная, 25
Таганрог	"ТРЦ-Вега"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8634) 65-10-58	ул. Дзержинского, д. 193
Тамбов	Вега	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(4752) 73-94-01	ул.Кивидзе, д. 69
Тверь	Электроникс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(4822) 35-35-30	ул. Циммервальдская, д. 24
Тольятти	Жигули-Гарант	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8482) 20-32-42	ул.Кулибина, д.ба, оф.15
Тольятти	Фокус	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8482) 40-17-28, 33-86-17, 51-55-44	ул. Карла Маркса 53; ул Свердлова 13/16; ул. Дзержинского 68а.
Томск	Академия Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(3822) 49-15-80	пр-кт Академический, д. 1
Тула	ИП Крылов И.Ю.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(4872) 355-399.	ул.Н.Руднева д.28
Тюмень	Пульсар	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(3452) 20-82-65; 28-08-56; 24-55-80	ул.Республики д.169, ул. Первомайская, д.6
Улан-Уда	Славия-Тех	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(3012) 41-50-43; 23-54-42	нов адрес 670045пр-т Автомобилистов, 5
Ульяновск	ИП Карпова Т.П.	CAR-audio	(8422) 74-20-20	пр-кт Соиздателей, д. 35, "Автогаз"
Ульяновск	Мастер Про	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8422) 45-59-49	ул. Автозаводская д. 36
Уфа	Баш ТелеРадиоСервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(347) 252-46-97, 252-13-57	пр. Салавата Юлаева, 59; пр. Октября, 25; ул. Гафури, 4;
Хабаровск	Контур	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(4212) 457-010 (011)	ул. Кин Ю Чена, д. 43
Челябинск	Найф	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(351) 2-608-778	ул. Татъянчиковой, д. 13
Челябинск	Рембыттехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(351) 772-72-05	ул. Производственная, д.86
Череповец	Имидж плюс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8202) 57-19-99	ул. Батюшкова, д. 7а
Чита	Архимед	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(3022) 36-47-01	г.Чита, ул. Анохина, д. 10
Шарыпово	Анкор-Мастер	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(39153) 2-68-31	2 микрорайон, д. 1, офис 136
Якутск	ИП Волков	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(4112) 335-157	ул.Октябрьская, д.1/1 т.335157
Ярославль	ВИРТ	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(4852) 58-22-11, 58-12-74	ул. Савбоды, д. 91