



АЕРОГРИЛЬ

Інструкція з експлуатації

DHT-11



ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT) ,
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT) ,
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT) ,
ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, ITD),
ДСТУ CISPR 11:2007 (CISPR 11:2004, IDT)
ДСТУ IEC 60335-2-6:2006 (IEC 60335-2-6:2006, IDT)

Дякуємо Вам за Ваш вибір!

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

Наведені нижче запобіжні заходи повинні виконуватися завжди.

- Читайте всі інструкції.
- Завжди відключайте піч, перш ніж виймати штепсель з розетки.
- Виймайте штепсель, беручись саме за нього. НЕ ТЯГНІТЬ ЗА МЕРЕЖЕВИЙ ШНУР.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не допускайте занурення мережевого шнура або вузла з електродвигуном у воду або іншу рідину.
- Виймайте штепсельну вилку з розетки перед періодами простою або перед чищенням.
- Дайте пристрою можливість охолонути перед установкою або зняттям будь-яких його частин.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі. Він не призначений для цього.
- Нерозміщуйте пристрій біля електрообладнання, газового пальника, що горить, або нагрітої духовки.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур залишався на краю столу або прилавка чи торкався гарячих поверхонь. Завжди використовуйте стійку рівну поверхню.
- Особливі запобіжні заходи повинні виконуватися при переміщенні пристрою, якщо він містить гарячу олію або інші гарячі рідини.
- Не застосовуйте пристрій для цілей, для яких він не призначений.
- Не переміщайте та не піднімайте конвекційну піч, якщо мережевий шнур все ще підключений до стінної розетки. Спочатку вийміть штепсельну вилку з розетки, потім обережно зніміть верхню частину двома руками.
- Перш ніж зняти кришку, відключіть таймер, від'єднайте мережевий кабель, підніміть верхню частину, скориставшись призначеними для цього ручками, покладіть верхню частину, з обляміркою із нержавіючої сталі і пластмасовим верхом з ручками, на плоску поверхню.
- Не кладіть кришку гарячою нижньою частиною безпосередньо на ламіновану або дерев'яну поверхню, папір, пластмасу або інші легкозаймисті поверхні. Кладіть її на жароміцну поверхню.
- Завжди встановлюйте верхню частину на робочу камеру, перш ніж підключати мережевий шнур і включати піч.
- Не використовуйте для чищення металеві мочалки.
- Не займайтеся ремонтом самостійно. Не використовуйте пристрій, якщо пошкоджений

його кабель або штепсельна вилка, віднесіть піч у авторизований сервісний центр або викличте кваліфікованого фахівця.

- Цей пристрій не призначений для використання людьми (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або такими, що не мають достатнього досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримали інструкцій з використання пристрою від особи, що відповідає за їх безпеку.

ТРАДИЦІЯ ЯКОСТІ - КОНВЕКЦІЙНА ПІЧ

ВСТУП

Багатофункціональна конвекційна піч відмінняє традиційні уявлення про способи приготування їжі. В процесі приготування конвекційна піч забезпечує інтенсивну циркуляцію гарячого повітря, завдяки чому теплова обробка здійснюється рівномірно з усіх боків. Приготована їжа виходить дуже смачною, має природний аромат і повністю зберігає поживні речовини.

Ця модель конвекційної печі має раціональну конструкцію і привабливий зовнішній вигляд. Вона має візуальний регулятор температури (термостат) з діапазоном 65-250° за Цельсієм і візуальний таймер, що працює в діапазоні 0-60 хвилин. Можна вибирати як температуру, так і час приготування їжі.

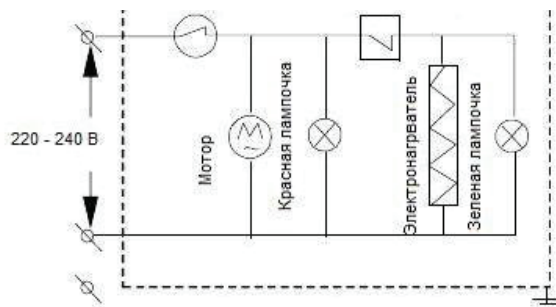
Гаряче повітря в печі ніколи не призводить до появи кіптяви або підгоряння їжі. Ваша кухня завжди залишатиметься чистою і безпечною.

Конвекційна піч не лише звільнить вас від частини робіт на кухні, але і перетворить приготування їжі на задоволення.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	220–240 В/50 Гц
Номинальна потужність	1300 Вт
Термостат	65–250°C
Таймер	0–60 хвилин
Розміри робочої камери	Ø300x150 мм
Вага брутто	8,5 кг
Вага нетто	7 кг

ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА



РОБОТА

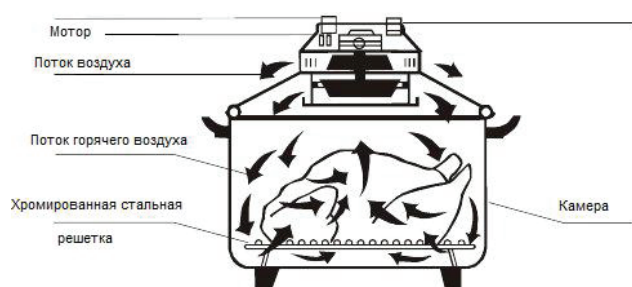
- Поставте в камеру сталеву решітку, потім їжу, що готується. Між нею і кришкою печі повинен залишатися вільний простір.
- Вставте штепсельну вилку в розетку електромережі, параметри якої відповідають технічним характеристикам печі. Не дозволяється використовувати цю ж розетку (через подовжувач) для підключення інших електричних приладів.
- Поверніть ручку таймера за годинниковою стрілкою і задайте необхідний час; спалахне червона лампочка.
- Поверніть ручку регулятора температури за годинниковою стрілкою і задайте необхідну температуру; спалахне зелена лампочка. Піч почне працювати.
- Зелена лампочка може згаснути до того, як закінчиться заданий час. Це говорить про те, що в камері встановилася необхідна температура. Коли температура впаде нижче заданої, піч автоматично включить нагрівач і зелена лампочка знову спалахне, сигналізуючи про відновлення процесу нагрівання.

ВАЖЛИВО

- Під час роботи конвекційної печі ручки, пов'язані зі сталевими стержнями, розширюються від тепла і можуть сидіти нещільно, але на це не варто звертати увагу: коли температура впаде до нормальної, з'єднання ручок зі стержнями відновиться.
- Не кладіть кришку печі після приготування прямо на стіл, тому що він нагріється. Кладіть її на блюдо, миску або жароміцну поверхню.
- Прилади, встановлені на кришці печі, слід берегти від потрапляння вологи. Очищайте кришку, якщо вона забрудниться, чистою м'якою тканиною.
- Корпус печі можна мити тільки після того, як він повністю охолоне.

КОНСТРУКЦІЯ ТА ПРИНЦИП РОБОТИ КОНВЕКЦІЙНОЇ ПЕЧІ

ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ



БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ

Гаряче повітря температурою 65–250°C дозволяє конвекційній печі виконувати кілька функцій:

- готувати їжу різними способами, включаючи випічку, смаження, гриль, тости, смаження на рожні і барбекю;
- швидко розморожувати продукти;
- висушувати та стерилізувати;
- кришку печі можна помістити на інші ємності і готувати в них.

ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ХОЛЕСТЕРИНУ

Сучасна медицина вважає, що вживання продуктів з високим рівнем холестерину призводить до підвищення ризику виникнення серцево-судинних захворювань. Гаряче повітря, що циркулює в конвекційній печі, розкладає жирові речовини і до мінімуму знижує в них вміст холестерину. Тому їжа, приготована в печах такого типу, дуже корисна для здоров'я.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ЧАСУ ТА ЕНЕРГІЇ

Завдяки високій ефективності гарячого повітря, що циркулює в печі, час приготування і енергія, що витрачається, знижуються до мінімуму. Наш експеримент показав, що конвекційна піч дозволяє заощадити більш ніж 20% електроенергії у порівнянні із звичайною піччю.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ПОЖИВНИХ РЕЧОВИН І ПРИРОДНОГО АРОМАТУ

Через високу температуру і тривалий час приготування поживні речовини руйнуються, змінюється природний аромат продуктів. Завдяки контролю часу і температури, що здійснюється конвекційною піччю, ця проблема вирішується.

КОРОТКИЙ ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У цій довідці Ви знайдете наступні поради: як готувати «на рожні», як готувати «на пару», як готувати «у фритюрі», як розморожувати продукти як готувати тости. У всіх випадках час приготування та температура можуть змінюватися в залежності від об'єму їжі та смакових переваг.

Температура	Час	Функції
100°C	5-10 хв.	Розморожування/Відтавання
150°C	5-10 хв.	Розігрівання
170°C	5-8 хв.	На пару
170°C	10-15 хв.	Випічка
180°C	15-20 хв.	На рожні
220°C	25-30 хв.	Смаження
240°C	15-20 хв.	Гриль
250°C	15-20 хв.	Фрі без олії

ЯК ГОТУВАТИ «НА РОЖНІ»

- Поставте їжу безпосередньо на дротяну решітку (нижню або верхню).

- Якщо шматки м'яса занадто товсті, після закінчення половини заданого часу переверніть їх.
- Час приготування їжі «на розні» дуже залежить від нарізки, об'єму продуктів, кількості жиру, тощо.

ЯК ГОТУВАТИ «НА ПАРУ»

- Можна готувати на пару овочі одночасно з приготуванням основного блюда, для цього їх потрібно помістити в мішечок з алюмінієвої фольги, додати кілька крапель води і щільно закрити мішечок.
- Можна також вилити чашку води на дно і додати чабер і спеції для приготування на пару риби і овочів, але води повинно бути небагато.

ЯК ГОТУВАТИ «У ФРИТЮРІ»

- Можна досягти ефекту смаження картоплі фрі зовсім без олії, помістивши смужки картоплі у поліненасичений кулінарний жир, дати надмірному жиру стекти і далі готувати за кулінарним посібником.
- Щоб смажене курча перетворилося на делікатес, помістіть шматочки курчати в рідке тісто і потім в кулінарний жир, дайте надлишкам жиру стекти і готуйте страву відповідно до карти, що входить до комплекту постачання.

ЯК ГОТУВАТИ ТОСТИ

- У конвекційній печі можна приготувати чудовий смажений хліб і легкі закуски без попереднього нагрівання. Просто поставте їжу безпосередньо на дротяну решітку і спостерігайте за тим, як вона обсмажується. Вона стане твердою зовні, але залишиться м'якою всередині.
- Можна також покращити смак легкої закуски, такої як крекери, чіпси і навіть печиво, поставивши їх у конвекційну піч на декілька хвилин при максимальній температурі і підсушивши, щоб вони знову стали хрусткими.

ЯК РОЗМОРОЗИТИ ПРОДУКТИ

- Конвекційну піч можна використовувати для розморожування продуктів, воно здійснюється більш рівномірно, ніж у мікрохвильовій печі. Просто встановіть температуру, що дорівнює 100°C і перевіряйте, чи розморозився продукт, кожні 5-10 хвилин.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Не забувайте розподіляти їжу в конвекційній печі так, щоб потік гарячого повітря навколо неї був рівномірним.

- Під час першого випробування будь-якого рецепту контролюйте процес приготування через загартоване скло камери, особливо якщо очікуваний час його приготування в конвекційній печі невеликий.
- Оскільки ставити їжу на дротяну решітку дуже зручно, може виявитися корисним збризнути її антипригарним спреєм, щоб запобігти прилипанню.
- Конвекційна піч належить до виробів, що самоочищаються. Для чищення досить налити на дно стільки води, щоб товщина її шару складала приблизно 5 см, і включити піч на 10-12 хвилин при температурі 100°C.
- Якщо піч сильно забруднена, додайте у воду трохи миючого засобу і протріть плями.

ОБРАНІ РЕЦЕПТИ

ЛОБСТЕР

Інгредієнти:

Лобстер 1 кг, імбирний сік, сіль, цукор, лікер, перець
Покладіть лобстера в сіль на 10-15 хвилин, потім поставте у конвекційну піч і готуйте 10-15 хвилин при температурі 140-160°C.

ХРУСТКЕ КУРЧА

Інгредієнти:

Курча, трішки крохмалю, вино за смаком, мальтоза (солодовий цукор), мед, оцет, тепла вода.

- Випатрайте курча і вимийте його окропом, а потім одразу холодною водою.
- Змішайте крохмаль, мальтозу, мед і оцет, додавши трохи води. За допомогою щітки намажте курча цією сумішшю кілька разів. Коли курча підсохне, поставте його в конвекційну піч.
- Запікайте курча 20 хвилин при температурі 150-200°C. Потім знову намажте його сумішшю і запікайте ще 10 хвилин при нижчій температурі.

ДОВІДНИК З ПРИГОТУВАННЯ

Їжа	Час	Температура
Курча	30-40 хв.	180-200°C
Риба	10-15 хв.	130-150°C
Тістечко	10-12 хв.	140-160°C
Лобстер	12-15 хв.	140-160°C
Креветка	10-12 хв.	150-180°C
Сосиска	10-13 хв.	120-150°C
Арахіс	10-15 хв.	140-160°C
Смажений хліб	8-10 хв.	120-140°C
Картопля	12-15 хв.	180-200°C
Курячі крильця	15-20 хв.	150-180°C
Краб	10-13 хв.	140-160°C
Хот-доги	5-8 хв.	190-210°C
Свинячі реберця на барбекю	18-20 хв.	220-240°C

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.
По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Уповноважений представник виробника в Україні:
ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусева,
буд. 44, тел.: 0444670859