

# SUPRA

Руководство по эксплуатации

Аэрогриль  
AGS-1242



## 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 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.**

## СОДЕРЖАНИЕ

Что такое аэрогриль? .....	4
Меры предосторожности .....	4
Из чего состоит аэрогриль.....	5
Перед первым использованием .....	6
Порядок работы .....	6
Параметры приготовления продуктов.....	6
Размещение продуктов в аэрогриле .....	7
Отсрочка запуска.....	7
Уход за грилем .....	7
Преимущества аэрогриля .....	8
Рецепты приготовления в аэрогриле .....	9
Таблицы примерных параметров приготовления.....	11
Безопасная утилизация .....	14
Технические характеристики .....	14

## 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, особенным 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 остыл, 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 разогрева: время 5 — минут, температура — 150°C.

Во время работы аэрогриля ручки, подсоединенные к стальной планке, расширятся от горячей температуры и станут мягкими. Это нормально, когда аэрогриль остыл, они вернутся 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.

# ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ АЭРОГРИЛЬ

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Крышка с нагревателем и панелью управления - 1 шт

Кабель питания - 1 шт

Стеклянная чаша - 1 шт

Подставка - 1 шт

Низкая решетка - 1 шт

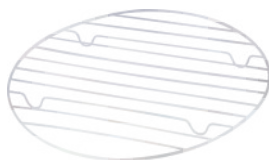
Высокая решетка - 1 шт

Щипцы - 1 шт

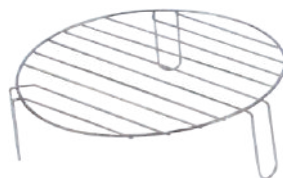
Упаковочная тара - 1 шт

Инструкция по эксплуатации - 1 шт

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Низкая решетка, может также использоваться поверх высокой решетки.



Высокая решетка, используется для приготовления на гриле.

### 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.



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°C 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°C.

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, °C
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
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 (исключением составляют деревянные шампурки).

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 Температура 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.

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!!!

**ВАЖНО!**

**Данная модель аэрогриля, как, впрочем, и вся другая кухонная бытовая техника предназначена для эксплуатации внутри помещения при нормальных условиях, что указано в Руководстве по эксплуатации.**

**Нормальными условиями считаются: температура в пределах от +15°C до +30°C и влажность до 90%.**

**В электронную схему данной модели аэрогриля встроена защита от эксплуатации при пониженной окружающей температуре. При подключении аэрогриля к сети при условии, что температура окружающего воздуха не превышает +10°C – на дисплее загорается сообщение об ошибке «E1» и прибор не включается. Следует считать эту функцию безусловно полезной, поскольку только при нормальных условиях прибор способен обеспечить соответствие заявленным параметрам, соблюдение рецептуры приготовления продуктов и, главное, безопасную эксплуатацию.**

**Как только окружающая температура приходит в норму – аэрогриль возвращается к нормальному функционированию – сообщение об ошибке при подключении к электросети не появляется.**

**В случае, если аэрогриль даже после пребывания в теплом помещении в течение часа не включается, индицируя ошибку E1 – следует обратиться в сервисную мастерскую для устранения неисправности.**

## 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.

## 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 зарогриле 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.

### **«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  $t=180$  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, нашинковать чесноком, положить в глубокую керамическую или эмалированную посуду, нанести небольшое количество копильного препарата, закрыть крышкой. Выдерживать 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.

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
<b>СУПЫ</b>				
Супы овощные	30–40 мин. на 0,5л горшочек	260	низкая  0,5л	Готовить в горшочках с закрытой крышкой, заливать горячей водой.
Борщи мясные	50 мин. на 0,5л горшочек	260	низкая	
<b>КАШИ</b>				
Молочные каши	1 этап 25 мин. 2 этап 25 мин. на 0,5л горшочек	260 180	низкая	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	низкая	Готовить в горшочках с крышкой, заливать горячей водой. Греча в соотношении 1 ч. крупы 2ч. воды
<b>ЯЙЦО</b>				
Яичница	12–15 мин.	205	высокая	Жарить в форме, смазанной маслом. Аэрогриль предварительно прогреть. После приготовления опустить в холодную воду.
Яйцо всмятку	10 мин. 15 мин. вкрутую	205	высокая	

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
<b>ВЫПЕЧКА</b>				
Изделия из белкового теста «Безе»	60 мин.	120	Низкая или высокая	Использовать бумагу для выпечки. Проткнуть ее в нескольких местах.
Изделия из бисквитного теста и теста на сметане	30-40 мин.	205	Низкая	Использовать форму «Чудо»
Изделия из слоеного теста	20 мин.	205	Низкая, высокая	Выпекать на решетке
Изделия из Песочного теста	10-15 мин. Толщиной 4-5мм	235	Высокая, низкая	Использовать бумагу для выпечки. Проткнуть.
Пирожки и булочки Из дрожжевого теста	20 мин.	205	Низкая	Аэрогриль предварительно прогреть.
Горячие бутерброды	6 мин.	260	Высокая	Готовить прямо на решетке
Пицца 1.Сначала выпекаем только корж 2.Потом кладем начинку.	20 мин. 12 мин.	205	Низкая	Тесто выложить в форму или на фольгу
Печеные яблоки Жаренные орехи	15 мин. 10 мин.	180 180	Низкая, высокая	Жарить на сетчатом противне
Стерилизация пустых банок	15 мин. банки до 1л. 20 мин. более 1л.	150 150	низкая	Использовать кольцо-увеличитель

БЛЮДА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РЕШЕТКА	ПРИМЕЧАНИЕ
<b>ОВОЩИ</b>				
Овощи, запеченные кусочками	20 мин.	260	низкая	Овощи нарезать кусочками, толщиной 0,5-1см. Разложить прямо на решетку. Смазать растительным маслом или майонезом.
Овощи печеные целиком	35-45 мин.	260	Низкая	Время зависит от размеров овощей. Можно использовать жаршлаг. Тушить овощи в горшочках с закрытой крышкой или завернутыми в фольгу.
Овощи тушеные	45 мин.	260	Низкая	
Блюда из бобовых	От 30 мин. на 0,5л. горшочек	260	Низкая	Фасоль, горох, чечевицу предварительно замочить. Варить в горшочке под крышкой.
<b>СУШКА</b>				
Морковь	13 мин.	150	Высокая	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	Высокая	Грибы нанизать на нитку, разложить на решетках.
Сухари Кубики 1 см:1см:1см	12 мин.	260	Высокая	Установить кольцо, сушить на стиммере

## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц

Номинальная мощность: 1200-1400 Вт

Диапазон устанавливаемых температур: 60-250°C

Диапазон устанавливаемого времени: 0-180 мин

Диаметр колбы: 300 мм

Высота колбы: 150 мм

# ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



## Соответствует техническим регламентам:

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011);

Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/011).

## Сведения о сертификации:

Сведения о сертификации:

Сертификат соответствия № TC RU С-НК.ПЩ01.В.00647

Срок действия: с 01.03.2017 по 28.02.2018 включительно.

Выдан ООО "Контур-сертификация"

Адрес: 101000, г.Москва, ул. Покровка, д.14/2, строение 1

Дата производства указана на изделии.

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

## Центральный авторизованный сервисный центр:

ООО «ПРОФСЕРВИС», 143441, МО,  
Красногорский район, деревня Путилково,  
ул.Сходненская, д.25

**Список сервисных центров прилагается  
(см. вкладыш)**

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих.

Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-3331 или на сайте [www.supra.ru](http://www.supra.ru), а также отправив запрос на [supra@supra.ru](mailto:supra@supra.ru)

## Изготовитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД

КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг Коммершиал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2

Сделано в Китае.

## Manufacturer:

SUPRA TECHNOLOGIE LIMITED

RM 2 LG2/F KAI WONG COMM BLDG 222 QUEEN`S RD  
CENTRAL. HONG KONG

Made in CHN.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России: ООО «ПРОФСЕРВИС», 143441, МО, Красногорский район, деревня Путилково, ул.Сходненская, д.25

**Единая справочная служба: 8-800-100-3331**

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.

[www.supra.ru](http://www.supra.ru)

