



Halogen oven/Аэрогриль

RMO-3112

Instruction manual/ Инструкция по эксплуатации

EN

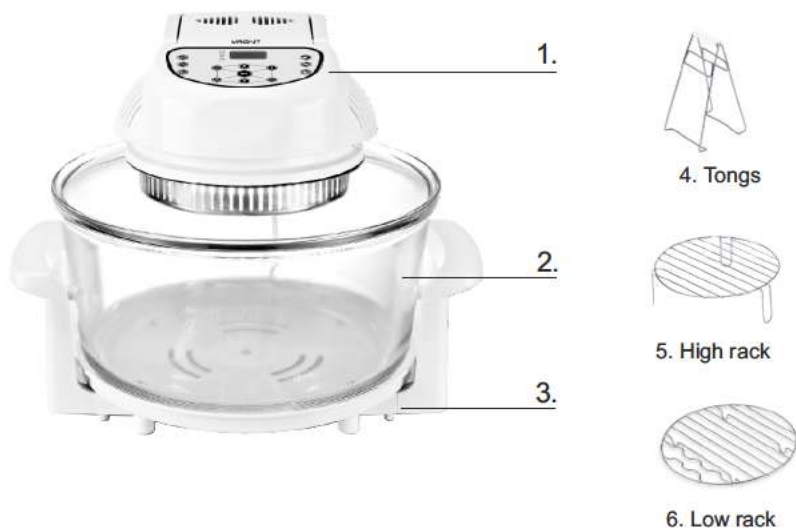
RUS

DEAR CUSTOMER!

We congratulate you on purchasing home appliance of “MAGNIT” trademark. We are sure that this unit will correspond to the highest requests for the quality and will become the real reliable support in your home cares. Before starting using this appliance, please carefully read the instruction manual and follow the rules of using. In this case the trademark “MAGNIT” will assure the long life of the equipment you have bought.

Thank you for choosing us!

WHAT IS IN AEROGRILL



1. Lid with the controlling panel
2. Glass bowl
3. Plastic base
4. Tongs
5. High rack
6. Low rack

Attached Tongs to the rack- these are invaluable when removing hot food from the convection oven, but can also be used to place the food into the base as well.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, 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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and wear oven mitts.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or motor assembly in water or other liquids.
6. Close supervision is necessary when this appliance is use by or near children.
7. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning.
8. Allow the appliance to cool before putting on or baking off parts.
9. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug.
10. If the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
12. Do not use outdoors. This appliance is not design for outdoor usage.
13. Do not place the appliances on, near electric element (hot plate), a hot gas flame, or in a heated oven.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. Do not use appliance for purpose other than intended usage.
17. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
18. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
19. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, 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.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
22. Save these instructions.

Important Note:

· When using the "Preset" function in HALOGEN OVEN, never place food that will spoil when left at room temperature, in the oven (e.g. fresh chicken, meats etc.).

WARNING: All surfaces of the oven get very hot, it is an oven after all. Touching these surfaces before the oven cools may cause a burn. Do not touch any part of the oven other than the handles, until it has had a chance to cool.

Operating

1. Set the Timer
2. Set the temperature
3. Press start....

Now let's run through it in a little more detail so you know exactly what to do.

- Plug oven into power outlet. It may make a short "beep" sound and the digital display lights will show "1:00". The temperature will be at 60°C.
- Choose the desired cooking time by pressing "ВВЕРХ" or "ВНИЗ". To increase the time rapidly, simply hold the button down. Then select your temperature from the 9 range temperature gauge (see below). then press "СТАРТ".

70°C - Wash

90°C- Defrost/Thaw

120°C-Slow Cook

(I) 140°C- Slow Cook

(II) 170°C-Reheat

170°C-Steam

170°C-Bake

170°C-Broil

200°C-Roast

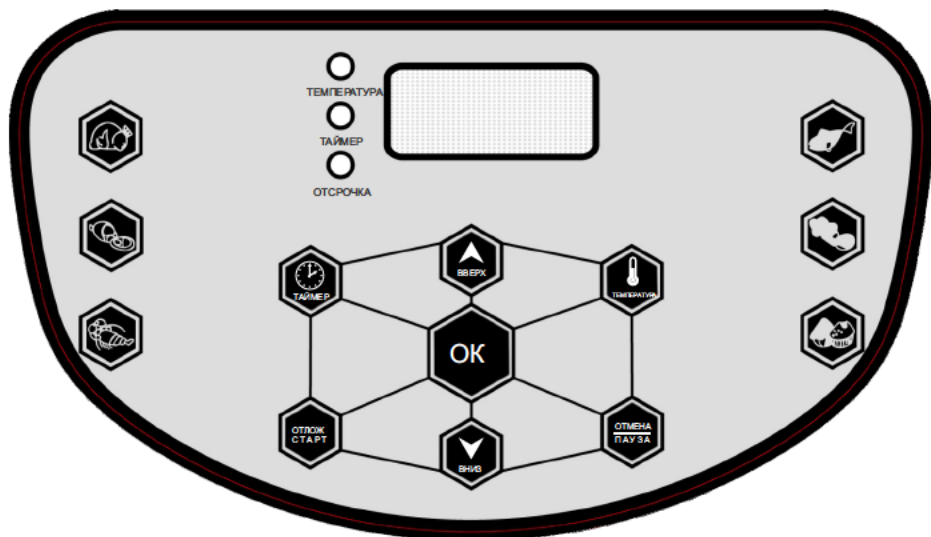
220°C-Pre-Heat

(Auto Pre-Heat Button)

220°C-BBQ/Grill

240°C-Grill

250°C-Dry Fry



1. To operate the built in functions of **WASH** simply press the "OK" button. **WASH** time set manually.
2. **NOTE:** For safety reasons, if the oven is opened midway through the cooking process, the halogen element will switch off. To continue cooking, lower the oven's head to the closed position.
3. When the cooking process has finished, the oven will beep once and flash its timer lights. Food can be removed at any time, but be careful as it, and the surfaces around it may be extremely hot. Always use the tongs provided.
4. When the cooking process has finished, the heating element will automatically switch off. The fan will continue to dissipate heat until temperature is below 90°C. This is to prolong the life of the circuit board and other electronic components.
5. During the cooking, the digital will show the set time, but if you want to check the set cooking temperature, press "Температура" button, it will show the set cooking temperature, but it will show the timer automatically soon, If you press the "TEMP" button several time, it will switch between "F" and "°C". To **ORDER** cooking time see following page.

ORDER PROCESS

Appoint Time Delay Cooking Time Temp- Start

- The "Appoint" function allows you to delay the start of the cooking time.
- First ,Press the "ОТЛОЖ. СТАРТ" button, the light will flash, Input the expected time for oven to start (digital will show6:00, you can press "UP or " Down" to set the appoint start time.(1min to 19 hours and 50 min.
- Secondly set the cooking time by pressing "ВВЕРХ" or "ВНИЗ". (1 min to 3hours),then press confirm button.
- Then choose the delay temperature by pressing "ТЕМПЕРАТУРА" to required cooking temperature,then press confirm button
- Once all the information has been entered, press the "OK" button.
- The time (Delay Time) will be displayed and the indicator light of " ТАЙМЕР" will be on and the delay time will begin to count down. The oven will turn on when it counts down to the cooking time.
- Care must be taken when using this feature so you do not create a health hazard by placing food that will spoil during the delay time (e.g. fresh chicken and other meats should NEVER be left at room temperature for more than a few minutes) so as not to risk food poisoning allowing bacteria to breed in the oven while it is in the delay period.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before cooking with you Halogen oven for the first time:

- Wipe glass bowl clean with a damp sponge
- Place lid centrally and securely onto bowl
- Plug the cord into power point
- Set thermostat to 250°C
- Set timer for 5 minutes to remove any lubricants from the element (you will notice a slight burning odor)
- Allow to cool for 5 minutes with top unit remove.

NOTE: Be careful to put the sides at least 3" from any other surface!

1. Place Food Centrally in the bowl on the dual height rack keeping the food approximately 1 to 1 1/4" from the glass wall to allow maximum air circulation.
2. Place lid on bowl.
3. Insert the plug firmly into the wall outlet.
4. Set the thermostat and timer as required. Check recipe or the **quick reference card** for recommended cooking temperature and time.
5. Your halogen oven will quickly heat up to the set temperature and maintain this temperature until the selected time expires. The fan and element will then both switch "off".

NOTE: The thermostat accurately controls the temperature by switching the element "off", You will notice the temperature pilot light blinking "on" and "off".

The timer will switch "off" after the present time period has passed and a bell will sound momentarily to alert you that the cooking time is over.

MAINTENANCE

Always unplug and let cool before cleaning.

FOR A LIGHT CLEANING:

1. Using dishcloth or sponge with a mild dishwashing detergent and warm water, wipe glass bowl, lid and fan housing clean.
2. Rinse glass bowl well to remove all detergent.

NOTE:

Never immerse the lid in any liquid.

If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad.

Do not use a steel wool pad or abrasive material.

Never use solvents or cleaning powers.

Be careful no to get any liquids inside the lid.

TO SELF-CLEAN GLASS BOWL:

1. Add 4cm (1 1/2") of water and mild detergent.
2. Replace the lid.
3. Set thermostat at "wash" and set timer for 10 minutes.
The hot air circulation creates a turbo wash action that removes even baked on residues. The wire rack and other dirty parts may be left in the air grill for pre washing during this process.
4. When the timer switches "off", remove the lid and rinse bowl in warm water to remove all soap residue. If the air grill is particularly dirty, replace to and switch on for another 2 or 3 minutes.

QUICK REFERENCE CARD

How to roast

Place meat directly on wire rack.
Remember that cooking time may vary depending on cut size and degree of doneness desired. Consult the cooking guide inside for guidelines.

How to bake

Place food in a metal or tempered glass Baking pan that is no more than 12" diameter.
To leave enough room for the flow of hot air around the food being cooked.
If you do not have a baking pan of the right size, you can simply shape any type of pan you want by using aluminum foil
Consult the chart inside for guidelines regarding baked goods.

How to Broil

Place the food directly on wire rack.
For very thick cuts of meats, 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.

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, drain excess oil and cook according to chart provided.

How to defrost

You can use the air grill to defrost frozen food more evenly than a microwave ovens, simply set the temperature at 50°C and check the food every 5-10 minutes.
To cook frozen dinners, lower the suggested temperature by 20°C.
Example: 225°C to 205°C. Cooking time will also be 30% to 50% less for the air grill. (Example 20 minutes to 10-15 minutes)

General guidelines and warning

Remember to distribute food evenly in the Air Grill to ensure an even flow of air all around the food.

The first time you try a recipe, check the cooking process through the tempered glass wall as the looking time of the air grill 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 air grill is self cleaning. Simply put 2" of water in the bottom and set the temperature at 100 for 10-12 minutes.

For a very dirty oven, add some detergent to the water and wipe the stains if needed.

The glass surfaces get hot!

Always use oven mitts when manipulating the unit and use the insulated handle.

TO STEAM VEGETABLES

To steam vegetables while you are baking or roasting, simply wrap vegetables in foil. **Secure the foil so that it will not be blown or sucked off by the fan .**

Place foil wrapped bundles in the air grill so that air can circulate around them (you can use the Dual Height stand to create a platform above other foods already cooking). Steaming this way will take a little longer than steaming in pot. Fish can also be cooked in foil, steaming in its own juice. Add a little lemon juice and add a few sliced vegetables.

TO BAKE CAKES

Place cake tin on wire rack in bowl. If you require a very moist cake with almost no crust, secure a foil "tent" over the cake tin. You can remove the foil just before the cake is ready to allow the top to dry out slightly. Cakes will bake a little quicker in the air grill than they will in a conventional oven.

TO COOK PASTRIES, BISCUITS, ETC.

Place in perforated or other dish on wire rack. If you require a not so crisp finish, cover with foil first part of cooking period. Pastries and biscuits will also cook a little quicker in the air grill.

Voltage 220V, 50 Hz

Power: 1400 W

Capacity 12 L

Life-time of the product is 2 years.

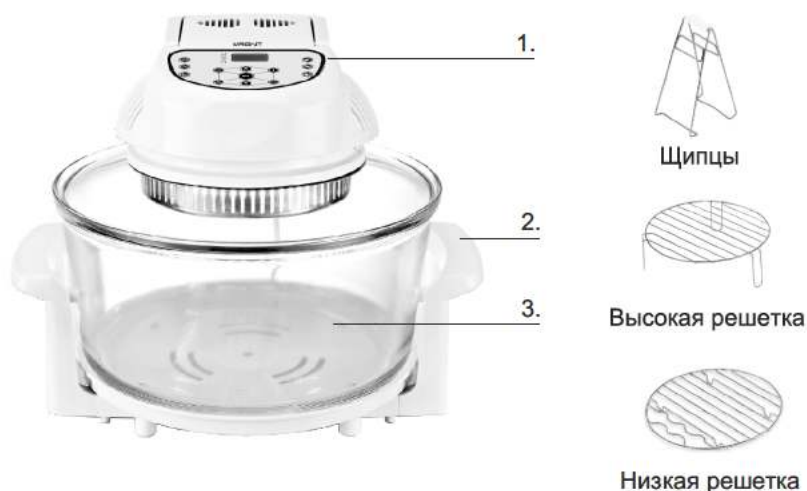
You can find full information about the appliances of "Magnit" trademark on www.magnit.net

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением техники торговой марки «MAGNIT». Мы уверены, что приобретенный товар будет соответствовать самым высоким запросам, предъявляемым Вами к бытовой технике и станет настоящим надежным помощником в Ваших домашних хлопотах. Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и соблюдайте правила эксплуатации. В этом случае торговая марка «MAGNIT» гарантирует продолжительное бесперебойное функционирование приобретенной Вами бытовой техники.

Спасибо за Ваш выбор!

ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ АЭРОГРИЛЬ



1. Крышка с панелью управления
2. Подставка
3. Стеклопанель

Использование прибора

Перед первым приготовлением еды на аэрогриле:

- Протрите стеклянную чашу влажной губкой
- Соберите аэрогриль, опустив стеклянную чашу в пластиковое основание, и установите его на ровной устойчивой термостойкой поверхности.
- Закрепите крышку контейнера и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электрической сети.
- Установите термостат на 250° С.
- Установите таймер на 5 минут, чтобы удалить любые смазочные элементы (Вы почувствуете лёгкий запах дыма).
- Откройте крышку и подождите, пока прибор остынет в течение 5 минут.

1. Выберите подходящую решетку для приготовления и установите ее на дно стеклянной чаши. Выложите на решетку заранее приготовленные продукты.

Обязательно оставьте небольшое расстояние между продуктом, стенками чаши и нагревателем, чтобы исключить пригорание и обеспечить полноценную конвекцию.

2. Закрепите крышку контейнера и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электрической сети.

3. Выставьте требуемую температуру и время приготовления при помощи специальных регуляторов, при этом загорится индикаторная лампочка.

4. Следите за процессом приготовления через прозрачные стенки чаши и при необходимости скорректируйте температуру/время работы.

5. Если возникнет необходимость открыть емкость во время процесса приготовления пищи, например, чтобы перевернуть продукты, необходимо соблюдать следующие инструкции:

- выключите устройство, подняв ручку в верхнее положение
- отсоедините прибор от электропитания, таймер будет продолжать отсчет времени автоматически
- поднимите крышку только за ручку. Внимание! Пар будет выходить при поднимании крышки. Есть опасность ожогов!
- так как температура крышки очень высокая, используйте только держатель крышки, чтобы ее поставить
- не наливайте холодную воду в горячий контейнер!

6. Чтобы продолжить процесс приготовления пищи, сначала закройте емкость и подключите прибор к электросети. Устройство продолжит работать, как только ручка будет опущена и правильно расположена на устройстве.

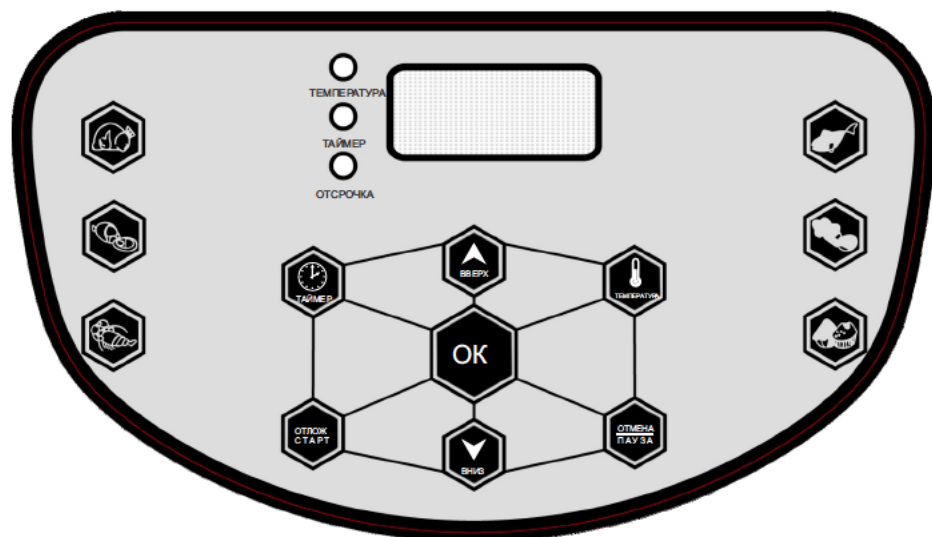
7. По истечении установленного времени срабатывает звуковой сигнал, прибор отключается автоматически, контрольная лампа погаснет.

8. Если Вы хотите закончить работу, установите регулятор и таймер в положение OFF и отключите прибор от сети.

9. Надев кухонные рукавицы, аккуратно снимите крышку. С помощью щипцов-ухватов выньте продукты и выложите на тарелку.

10. Отключите прибор от электропитания.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ИНДИКАТОРЫ :

Таймер – установка время приготовления(работы аэрогриля)

Температура – установка температуры

Отложенный старт – установка отсрочки запуска аэрогриля

КНОПКИ :

▲ – увеличить

▼ – уменьшить

ВНИЗ

Таймер – время приготовления

Отложенный старт – отсрочка включения аэрогриля

Старт – подтвердить/старт





Сброс/пауза –очистить /пауза

Темп. – температура

В таблице приведено запрограммированное время кнопок на контрольной панели.

Кнопка	Время(в минутах)	Температура
Курица	30	250 °С
Мясо	13	180 °С
Креветки	12	220 °С
Рыба	10	220 °С
Овощи	15	200 °С
Выпечка	10	220 °С

ВКЛЮЧЕНИЕ

1. Подключите аэрогриль в розетку. На дисплее будет показано время приготовления «01:00». Температура по умолчанию будет включена на 60°С .
2. Нажмите кнопку Таймер. Кнопками  **ВВЕРХ** или  **ВНИЗ** установите желаемое время приготовления. Нажмите **СТАРТ** для подтверждения установленного времени .
3. Нажмите кнопку Темп .Кнопками  **ВВЕРХ** » или  **ВНИЗ** » установите желаемую температуру приготовления. Нажмите **СТАРТ** для подтверждения установленной температуры .
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для старта .
5. Чтобы аэрогриль включился,ручка должна быть опущена .

ВНИМАНИЕ !

Все поверхности аэрогриля сильно нагреваются.Не прикасайтесь к ним,пока аэрогриль не остынет.Используйте защитные перчатки .

ПОДГОТОВКА АЭРОГРИЛЯ К РАБОТЕ:

Перед тем,как приготавливать пищу,аэрогриль необходимо прогреть .

ПРИМЕЧАНИЕ!

При первом использовании аэрогриля Вы можете почувствовать легкий запах гари. Это – нормальное явление и происходит из-за выжигания избытков смазочного масла в нагревательном элементе аэрогриля. Это не оказывает никакого влияния ни на приготовление пищи, ни на Ваше здоровье.

- **ШАГ1**
Протрите внутреннюю часть емкости мягкой, влажной тканью .
- **ШАГ 2**
Установите в чашу подставки,но не оставляйте в чаше щипцы для извлечения пищи .
- **ШАГ3**
Закройте крышку чаши .
- **ШАГ 4**
Установите таймер приблизительно на 10 минут .
- **ШАГ 5**
Установите температуру 200°С и включите аэрогриль .
- **ШАГ 6**
После того,как аэрогриль выключится,дайте ему остыть в течение 10 минут.
Теперь можно открыть крышку .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ АЭРОГРИЛЯ:

- **ШАГ 1**
Установите в чашу аэрогриля проволочную подставку .

- **ШАГ 2**
Выложите пищу на подставку, при этом подставка должна быть, как можно более высокой (насколько позволяют пищевые продукты). Чем больше воздуха проходит через пищу, тем быстрее она готовится.
- **ШАГ 3**
Выкладывайте пищу непосредственно на подставку (если в рецепте не указано иначе).
- **ШАГ 4**
Накройте чашу крышкой, при этом крышка должна совместиться с краями чаши.
- **ШАГ 5**
Установите время приготовления.
- **ШАГ 6**
Установите требуемую температуру (от 60°C до 250°C). Аэрогриль включится автоматически и начнется приготовление пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Используйте самую высокую подставку, которую только позволяют пищевые продукты.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ

Функция отсрочки позволяет Вам отложить начало приготовления на некоторое время.

- Выберите температуру приготовления, как описано выше.
- Выберите длительность приготовления, как описано выше.
- Нажмите кнопку Отсрочка. Введите время, через которое должно начаться приготовление (от 1 мин. до 19 часов 50 мин).
- Нажмите кнопку Старт. На дисплее будет показано время, оставшееся до включения аэрогриля.
- Будьте внимательны: нельзя использовать данную функцию при приготовлении скоропортящихся продуктов.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.

ПРОСТАЯ ЧИСТКА:

- **ШАГ 1**
Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети и дайте аэрогрилю остыть.
- **ШАГ 2**
Протрите чашу, используя губку или мочалку для мытья посуды, смоченную слабым средством для мытья посуды, одновременно промывая ее теплой водой.
- **ШАГ 3**
Хорошо промойте чашу водой, чтобы удалить все остатки моющего средства. Протрите чашу сухой тканью.
- **ПРИМЕЧАНИЕ!**
Никогда не погружайте крышку аэрогриля в воду или иную жидкость.

ОБЫЧНАЯ ЧИСТКА:

- **ШАГ 1**
Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети и дайте аэрогрилю остыть .
- **ШАГ 2**
Протрите крышку и корпус вентилятора чистой мочалкой или губкой для мытья посуды, смоченной слабым моющим средством для мытья посуды .

ПРИМЕЧАНИЕ!

Не используйте при чистке мочалки из металлической проволоки или абразивные материалы.

- **ШАГ 3**
Промойте проволочные подставки в воде, в которую добавлено средство для мытья посуды. Очистите металлические детали, используя чистую мочалку или губку для мытья посуды, смоченную слабым моющим средством для мытья посуды. Затем протрите их сухой тканью. Если необходимо, используйте для чистки подставок сетчатую подушечку из полиэстера или щетку, входящую в комплект аэрогриля. Если необходимо удалить пригоревшие остатки пищи - используйте проволочную мочалку .

ЧАШУ АЭРОГРИЛЯ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

Чашу и принадлежности аэрогриля можно мыть в посудомоечной машине. Однако никогда не мойте в посудомоечной машине крышку от чаши и не погружайте эту крышку в какую-либо жидкость. Перед тем, как ставить чашу в посудомоечную машину, снимите чашу с подставки .

ПРИМЕЧАНИЕ!

При мытье подставок в посудомоечной машине может быть повреждено хромированное покрытие , а также отделка поверхностей деталей.

Напоминание:

- Перед чисткой аэрогриля выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети .
- Перед тем, как мыть чашу и другие детали, удалите с них прилипший жир .
- Перед чисткой дайте аэрогрилю остыть .
- Никогда не погружайте крышку аэрогриля в воду .
- Процесс мытья деталей аэрогриля раствором моющих средств не должен превышать 15 минут .
- Не добавляйте воду во время выполнения цикла предварительной очистки аэрогриля .
- Не допускайте попадания воды в узел вентилятора .
- Не оставляйте крышку на аэрогриле после того, как он выключится - , при этом не важно, что в нем находится - пища или вода. В противном случае металлические детали крышки могут заржаветь. На этот дефект не распространяется гарантия, так как предполагается, что Вы будете бережно обращаться с аэрогрилем и эксплуатировать в соответствии с данной инструкцией .

АДАПТАЦИЯ ИЗВЕСТНЫХ РЕЦЕПТОВ.

Основное правило: для приготовления в аэрогриле можно использовать рецепты приготовления блюд в обычных духовках, при этом температуры приготовления соответствуют указанным в рецептах, а время приготовления нужно уменьшить. При приготовлении пирогов, тортов и т.п. рекомендуется уменьшить температуру по сравнению с обычной печью на 10°C.

Время приготовления, указанное в этом руководстве, следует понимать как приближенное значение, корректируйте время приготовления в зависимости от веса продуктов. В начале эксплуатации при приготовлении мяса рекомендуем Вам пользоваться специальным термометром. Наблюдайте за процессом приготовления пищи через верхнее стекло. Помните о том, что мясо жарить лучше всего медленно - тогда оно останется мягким и сочным. Начинайте жарение с высоких температур, чтобы сначала образовалась корочка, герметизирующая мясо, затем постепенно уменьшайте температуру - вплоть до завершения приготовления. Спустя некоторое время Вы адаптируете рецепты любимых блюд для приготовления в аэрогриле.

Предварительно разогрейте аэрогриль :

Для получения оптимальных результатов предварительно разогрейте аэрогриль. Предварительный разогрев очень важен при приготовлении на гриле и сухом жарении. Предварительный разогрев также ускоряет выпечку и обжаривание - при этом поджаристая корочка, герметизирующая мясо, образуется быстрее.

ВНИМАНИЕ!

Пожалуйста, имейте в виду: способы приготовления, описанные в этом руководстве, являются приближенными. Для того чтобы достичь наилучших результатов, необходимо самостоятельно, опытным путем определить наиболее подходящие способы и время приготовления пищи, соответствующие Вашему стилю питания.

Время приготовления овощей до поупотребности составляет 20-30 минут.

Время приготовления овощей до полной готовности составляет 30-40 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Не перегружайте аэрогриль, не кладите в чашу слишком много продуктов одновременно, так как воздушный поток должен проходить со всех сторон только тогда пища будет готовиться быстро и равномерно.
- НЕ КЛАДИТЕ В АЭРОГРИЛЬ КАКИЕ-ЛИБО ПЛАСТМАССОВЫЕ ПРЕДМЕТЫ (в том числе и те, которые разрешены для использования в микроволновой печи), а также тонкие стеклянные тарелки.
- В аэрогриле можно использовать только металлические тарелки или тарелки из толстого или жаропрочного стекла.

ЗАКУСКИ

С аэрогрилем большинство замороженных закусок будет готово через 4-8 минут после того, как их вынули из морозилки. Кроме того, Вы можете придумать собственные закуски и моментально их приготовить в аэрогриле.

ЧЕСНОЧНЫЕ ТОСТЫ

4 порции

Время приготовления 6 минут

1 французская или итальянская булка

0,5 стакана сливочного масла комнатной температуры

2 столовых ложки тертого сыра-пармезан

2 зубца чеснока, очищенных и мелко порезанных

соль и перец по вкусу

Первый этап

Порезать булку по диагонали на куски толщиной около 2,5 см .

Второй этап

Тщательно смешать масло, сыр-пармезан, чеснок, соль и перец .

Получившуюся смесь нанести на одну из сторон нарезанной булки .

Третий этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю, положить 4-5 кусков булки прямо на решетку. Готовить 6 минут при температуре 225°C. Куски булки должны стать золотисто-коричневыми. Повторите процедуру с оставшимися кусками булки. Для " травяных хлебцев" вместо чеснока добавьте в масло 2 столовых ложки нарезанной зелени петрушки, базилика или розмарина .

КИСЛО-СЛАДКИЙ ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ОСТРЫМ АРАХИСОВЫМ СОУСОМ

25-30 порционных мини-шампуров

Маринование минимум 30 минут

Время приготовления 10 минут

1,5 кг цыплячьих грудок без костей

Маринад: 0,5 стакана сухого шерри
0,3 стакана соуса терияки
0,3 стакана восточного кисло-сладкого соуса ,
2 зубца чеснока, очищенные и мелко порезанные ,
0,3 стакана лимонного сока
0,5 стакана меда

Острый соус: 1 стакан хрустящего арахисового масла
0,3 стакана лимонного сока
0,3 стакана куриного бульона
остатки маринада(около 1 стакана)

Первый этап

Порезать цыплячьи грудки вдоль на полосы шириной около 2,5 см, насадить эти полоски на шампуры и отставить в сторону. Смешать в небольшой кастрюле шерри, соус терияки и кисло-сладкий соус. Добавить чеснок, лимонный сок и мед. Перемешать. Залить маринадом шампуры с цыпленком, закрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 30 минут. За это время один раз перевернуть шампуры .

Второй этап

Слить маринад из кастрюли с цыпленком и сохранить его. Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Разместить шампуры прямо на решетке, следя за тем, чтобы они не слишком тесно соприкасались. Готовить 10 минут при температуре 200°C. Повторить процедуру с оставшимся цыпленком .

Третий этап

Пока цыпленок на шампурах готовится, сделайте острый соус. Смешайте арахисовое масло, лимонный сок, куриный бульон и оставшийся маринад. Доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь и потомите соус 10 минут до тех пор, пока он не начнет густеть .

Четвертый этап

Сервировка: Шампуры выкладываются на блюдо или поднос, на котором уже стоит острый соус .

ПРЯНЫЕ КРЫЛЫШКИ

6 порций

Маринование минимум 30 минут

Время приготовления 30 минут

1,2 кг куриных крылышек

Маринад: 0,5 стакана соевого соуса
0,5 стакана растительного масла
1 столовая ложка острого масла чили
Первый этап 1 большой зубец чеснока, мелко порезанный

Приготовьте маринад: Смешать в большой кастрюле соевый соус, масло, масло чили и чеснок. Положить туда же куриные крылышки и перемешать. Поставить в холодильник минимум на 30 минут.

Второй этап

Установите обе решетки в стеклянную кастрюлю. Слейте маринад из крылышек. Разместите крылышки прямо на решетках - поровну, на верхней и на нижней. Готовьте 10 минут при температуре 225°C. Затем еще 10 минут при температуре 200°C. Выньте верхнюю решетку с крылышками и готовьте оставшееся еще 10 минут при температуре 200°C.

МЯСО, РЫБА, ПТИЦА

Аэрогриль - идеальная печь для приготовления всех видов мяса, рыбы и птицы. Вентилятор печи заставляет горячий воздух циркулировать вокруг мяса, обтекая его со всех сторон. Этот процесс настолько скор, что мясо жарится, не теряя своей сочности. Мясо, приготовленное в аэрогриле - это идеальное сочетание аромата настоящей жаровни и скорости микроволн.

ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

4 порции

Время приготовления 20 минут на каждые 400 г веса, или примерно 1 час 20 минут 1 цыпленок (примерно 1,4 - 1,6 кг)

Приправа: 1 столовая ложка сливочного масла
1 небольшая луковица, очищенная и мелко нарезанная
120 г тонко нарезанных грибов
1,5 стакана мягких хлебных крошек
1 столовая ложка резанной петрушки
1 чайная ложка тертой цедры лимона
0,25 чайной ложки сухого майорана
0,125 чайной ложки мускатного ореха
1 яйцо

Первый этап

Срезать с цыпленка излишки жира. Промыть цыпленка холодной водой, промокнуть салфеткой. Отложить цыпленка в сторону.

Второй этап

Растопить масло в кастрюле на среднем огне. Добавить лук и тушить примерно 1 минуту, пока он не размякнет. Добавить грибы и тушить 1 минуту. Добавить хлебные крошки, соль, перец, петрушку, цедру лимона, майоран, мускатный орех и яйцо, затем тщательно перемешать. С помощью ложки начинить цыпленка полученной смесью. Натереть кожу цыпленка солью и перцем, отложить его в сторону.

Третий этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить цыпленка прямо на решетку. Готовить 4 минуты при температуре 175°C. Перевернуть цыпленка и повторить. Повторять процедуру до полной готовности цыпленка.

ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ

4 порции

Маринование минимум 1 час

Время приготовления 25 минут

Цыпленок примерно 1,6 кг, разрезанный на 4 части

Маринад:

- 1 столовая ложка растительного масла
- 0,5 чайной ложки приправы чили
- 1 небольшая луковица, очищенная и тонко порезанная
- 2 зубца чеснока, очищенные и мелко порезанные
- 2 столовых ложки соевого соуса
- 0,5 стакана воды
- 2 столовых ложки лимонного сока

Первый этап

Срезать с цыпленка лишний жир. Отложить цыпленка в сторону .

Второй этап

Нагреть масло с приправой чили в кастрюле на среднем огне .

Добавить лук и тушить 1 минуту. Добавить чеснок и тушить 1 минуту. Добавить соевый соус, воду и лимонный сок. Довести до кипения, затем убавить огонь и

томить 3 минуты. Уложить цыпленка в стеклянную посуду. Остудить маринад. Залить цыпленок маринадом, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 1-3 часа .

Третий этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Слить маринад из посуды с цыпленком и сохранить его маринад. Положить цыпленка прямо на решетку. Готовить 25 минут при температуре 175°C. Через 10 минут полить цыпленка маринадом. Довести оставшийся маринад до кипения и залить им цыпленка перед подачей к столу .

ФИЛЕ-ГРИЛЬ

4 порции

Время приготовления (полусырое) 8-10 минут, (средней готовности) 10-12 минут, (хорошо прожаренное) 12-14 минут

1 кусок мясного филе до 2,5 см толщиной
2 зубца чеснока, очищенные и раздавленные
соль и перец по вкусу

Первый этап

Натереть обе стороны филе чесноком, солью и перцем, отложить в сторону .

Второй этап

Используйте высокую решетку, так чтобы филе находилось в верхней части стеклянной кастрюли. Положить филе прямо на решетку. Готовить согласно указанному выше времени при температуре 250°C .

"ФИЛЕ-МИНЬОН "-ГРИЛЬ

4 порции

Время приготовления (полусырое) 8-10 минут, (средней готовности) 12 минут, (хорошо прожаренное) 14 минут

4 филе-миньона до 2,5 см толщиной
1 столовая ложка растительного масла
Соль и перец по вкусу

Первый этап

Смазать филе маслом.Добавить соль и перец.Отложить в сторону .

Второй этап

Вставьте высокую решетку в стеклянную кастрюлю. Положите филе прямо на решетку.Готовить согласно указанному выше времени при температуре 250°С .

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА ПО-КИТАЙСКИ

8 порций

Маринование минимум 2 часа

Время приготовления 1 час 10 минут

Свиное филе без кости(примерно 1,2 кг)

Маринад: 0,5 стакана соуса хойсинг

0,25 стакана кисло-сладкого соуса

1/2 чайная ложка свежего мелко резанного имбиря,или 0,5 чайной ложки молотого имбиря

0,25 стакана апельсинового сока

1/2 зубца чеснока,очищенного и давленного

Соус: 1 стакан холодного куриного бульона

1 чайная ложка кукурузного крахмала,растворенная в 1 столовой ложке воды

Первый этап

Срезать излишек жира .

Второй этап

Приготовить маринад:В большой стеклянной посуде смешать соус хойсинг,кисло-сладкий соус, имбирь, чеснок и апельсиновый сок. Добавить свинину и перемешать.Закрывать крышкой и убрать в холодильник минимум на 2 часа .

Третий этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Извлечь свинину из маринада, маринад сохранить. Положить свинину прямо на решетку. Готовить 1 час 10 минут при температуре 200°С. После готовности вынуть свинину из аэрогриля, подождать 10 минут и порезать ее .

Четвертый этап

За 30 минут до готовности свинины приготовить соус. Вылить в кастрюлю остаток маринада, добавить бульон и крахмал. Томить 15 минут. По готовности свинины, вылить собравшийся в кастрюле аэрогриля сок в соус. Томить еще 2 минуты .

Пятый этап

Порезать свинину на кусочки по 0,6 см, выложить их на блюдо. Полить теплым соусом .

ЯЙЦА С БЕКОНОМ

4 порции

4 яйца

Время приготовления 10 минут 8 кусочков бекона

Первый этап

Поставить низкую решетку в стеклянную кастрюлю.Положить на решетку 8 кусков бекона.Готовить 4 минуты при температуре . 200°С.Установить высокую решетку и положить на нее яйца(в скорлупе.) Готовить 6 минут при температуре 200°С. Получаются замечательные яйца всмятку. Если Вы любите яйца вкрутую, добавьте ко времени приготовления еще 4 минуты .

Примечание: Будьте осторожны, вынимая яйца. Используйте щипцы или рукавицу - скорлупа очень горячая!

КРЕВЕТКИ-ГРИЛЬ

4 порции

Время приготовления 10 минут

0,6 кг крупных креветок(очищенных)

0,25 стакана растопленного сливочного масла

1 зубец чеснока,очищенный и давленный

2 столовых ложки лимонного сока

Первый этап

Приготовление лимонного соуса: Сполоснуть креветки и промокнуть их салфеткой. В небольшой кастрюле смешать растопленное масло, чеснок и лимонный сок. Отставить в сторону .

Второй этап

Установите высокую решетку в стеклянную кастрюлю. Обмажьте креветки масляной смесью и положите их прямо на решетку. Готовить 10 минут при температуре 200°C. Подавать горячими с рисом, политым лимонным соусом .

"РЫБА В САДКЕ"

4-6 порций

Время приготовления 15 минут

0,4 кг рыбного филе:камбала,палтус,зубатка или лютианус

1 небольшая луковица,тонко нарезанная

1 чайная ложка свежeterтого имбиря или 0,5 чайной ложки сухого имбиря

3 средний красный перец,тонко нарезанный

6 грибов(шампиньонов,)тонко нарезанных

сок половинки лимона

4 столовых ложки соуса терияки

1 столовая ложка арахисового масла

Первый этап

Расстелить на столе два листа толстой фольги размером примерно 35x50 см каждый. Положить по половине приготовленного лука, имбиря, красного перца и грибов в середину каждого листа, накрыть эти кучки половинками рыбного филе. Сбрызнуть рыбу и овощи лимонным соком, соусом терияки и маслом .

Второй этап

Соединить вместе сначала длинные, потом короткие концы фольги, получив "конверт" .

Третий этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю ,положить оба" конверта" на решетку. Готовить 15 минут при температуре 175°C. Осторожно развернуть фольгу. Подавать рыбу с овощами и бульоном .

ОВОЩИ

Готовя в аэрогриле овощи, Вы получаете лучшее от двух традиционных методов:качество и аромат овощей,приготовленных в духовке,и скорость микроволновой печи. Аэрогриль открывает новые возможности овощей в кулинарии !

ФРАНЦУЗСКАЯ ПОДЖАРКА (КАРТОФЕЛЬ-ФРИ)

4 порции

Время приготовления 10 минут

2 средних картофелины, вымытых и очищенных

Первый этап

Нарезать картофель соломкой по 1,5 см .

Второй этап

Поставить решетку в стеклянную кастрюлю. Распределить картофель по антипригарному противню. По желанию ,для лучшей поджаристости, смажьте картофель небольшим количеством масла .

Третий этап

Готовить 10 минут при температуре 200°C. В середине процесса перемешать картофель .

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ

4 порции

Время приготовления 35 минут

4 средних картофелины, мытые

4 чайных ложки сливочного масла или маргарина комнатной температуры

Чесночная соль и черный перец по вкусу

Первый этап

Вытереть картофель бумажным полотенцем. В нескольких местах проткнуть кожуру вилкой. Натереть каждую картофелину маслом ,чесночной соли и перца .

Второй этап

Вставить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить картофелины прямо на решетку. Готовить 35 минут при температуре 225°C. Картофель готов, когда вилка легко проходит до середины картофелины .

Примечание: Вы можете готовить картофель и жарить мясо одновременно.

В этом случае уложите картофелины вокруг мяса или на высокую решетку и установите время приготовления 40 минут.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА "О-ГРАТИН"

4-6 порций

Время приготовления 17 минут

1 небольшой вилок цветной капусты

4 столовых ложки сливочного масла или маргарина

3 столовых ложки муки

1,5 стакана молока

0,75 стакана тертого сыра чеддер

Соль и перец по вкусу

0,5 стакана раскрошенного хлеба

Первый этап

Разделать цветную капусту, сохранив соцветия и удалив кочерыжку. Варить 5 минут в кипящей подсоленной воде. Слить воду, отложить капусту в сторону .

Второй этап

Растопить 3 столовых ложки масла в кастрюле, добавить туда муку и, не снимая с огня, держать 1 минуту, затем, помешивая, выждать, пока соус не начнет густеть.

Добавить 0,5 стакана сыра и перемешать. Добавить соль и перец, убрать с огня .

ХЛЕБ

Работа аэрогриля в конвекционном режиме дает потрясающие результаты. Циркуляция горячего воздуха создает вакуум, что означает, что любой хлеб, испеченный в аэрогриле, отлично подойдет, увеличиваясь в объеме. Корочка получается поджаристой и хрустящей, а мякиш - нежным и вкусным. Если Вы не хотите хрустящей корочки, то просто накройте хлеб фольгой на три четверти времени приготовления. Результат - хлеб с отличной мягкой корочкой. Циркуляция воздуха пропекает хлеб равномерно, не давая "ожогов", характерных для обычной духовки.

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

6 маленьких буханок 15x9 см
Время приготовления 20 минут

3 стакана пшеничной муки
2,5 стакана обычной муки
1 столовая ложка сухих дрожжей (или 1 пакетик)
3 столовых ложки сахара
2 стакана теплой воды
1 чайная ложка соли
0,25 стакана растительного масла

Первый этап

В большой посуде смешать оба сорта муки, сахар и соль. В маленькой кастрюле развести, размешивая, сухие дрожжи теплой водой. Добавить масло. Вылить жидкую смесь в мучную. Тщательно замесить тесто руками.

Второй этап

Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность. Катать 3 минуты. Положить тесто в смазанную маслом посуду и один раз перевернуть его там, чтобы оно все обмазалось маслом. Накрыть пластиковой пленкой и оставить подходить на 1-1,5 часа.

Третий этап

Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность. Слепить из него длинный батон. Острым ножом разрезать на 6 равных частей. Придать каждой части вид маленькой буханки. Положить каждую часть на смазанный противень размером 15x9 см. Оставить подходить на 30 минут.

Четвертый этап

Вставить решетку в стеклянную кастрюлю. Печь хлеб в два этапа, по три буханки за раз. Готовить 20 минут при температуре 200°C. Сразу вынуть хлеб.

ХЛЕБ "СОЛНЕЧНЫЙ" С АПЕЛЬСИНОМ И ОРЕХАМИ

1 буханка 21x11 см
Время приготовления 45 минут

1,5 стакана обычной муки
0,5 стакана сахара
1,5 чайной ложки разрыхлителя
1,5 чайной ложки пищевой соды
Щепотка соли

0,25 стакана растительного масла
0,25 стакана яблочного сока
0,5 стакана свежего апельсинового сока
Тертая цедра одного крупного апельсина
2 яйца
1 стакан резанного фундука, ореха-пекана или грецкого ореха
Глазурь: 0,25 стакана апельсинового сока
0,25 стакана сахара

Первый этап

В большой посуде смешать все сухие ингредиенты, кроме орехов. Добавить масло, яблочный сок, апельсиновый сок, цедру и яйца. Взбивать миксером на небольшой скорости до полного смешения. Добавить резанные орехи. Выложить на смазанный противень 21x11 см

Второй этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Готовить 45 минут при температуре 175°C

Третий этап

Смешать апельсиновый сок и сахар в небольшой кастрюле и греть 5 минут, постоянно помешивая. Вылить горячую глазурь на хлеб сразу, как достанете его из аэрогриля. Остудить хлеб на противне .

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА

4 порции

Время приготовления 7 минут

Одна замороженная пицца не больше 28 см, или порционные куски

Первый этап

Установить низкую решетку в стеклянную кастрюлю. Положить замороженную пиццу прямо на решетку. Готовить 7 минут при температуре 250°C .

ДЕСЕРТЫ

Аэрогриль позволяет Вам готовить Ваш любимый десерт в то время, пока готовятся основные блюда. Или же, пока Вы наслаждаетесь уже готовыми блюдами, аэрогриль готовит для Вас десерт .

ЯБЛОЧНО-МИНДАЛЬНЫЙ ПУДИНГ

6 порций

Время приготовления 35 минут

0,8 кг яблок (примерно 6 средних яблок)
0,25 стакана воды
1 столовая ложка меда
0,5 стакана раскрошенного хлеба
6 столовых ложек сливочного масла или маргарина
0,3 стакана сахара
0,5 стакана молотого миндаля
Тертая цедра 1 лимона
1 большое яйцо
0,25 стакана резанного миндаля

Первый этап

Очистить и порезать яблоки. В кастрюле томить яблоки с водой, пока они не размякнутся. Отставить в сторону .

Второй этап

Смешать в миксере раскрошенный хлеб и мед. Равномерно распределить смесь по дну огнеупорной стеклянной посуды. Отставить в сторону .

Третий этап

В миксере смешивать масло и сахар, пока не образуется мягкая взбитая масса. Добавить молотый миндаль, цедру лимона и яйцо, затем взбивать до образования однородной массы .

Четвертый этап

Слить вместе обе смеси. Добавить яблоки, сверху полить маслом, поверх которого насыпать резанный миндаль .

Пятый этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Поставить огнеупорную стеклянную посуду со смесью прямо на решетку. Готовить 35 минут при температуре 175°C .

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

4 порции

Время приготовления 35 минут

4 больших мытых яблока

2 столовых ложки коричневого сахара

0,5 стакана порезанных сухофруктов

0,5 стакана воды

Взбитый крем или ванильный йогурт (на выбор)

Первый этап

Удалить из яблок сердцевину. Кончиком острого ножа надрезать кожуру по "экватору" каждого яблока. Положить яблоки в огнеупорную стеклянную посуду .

Второй этап

В миксере смешать коричневый сахар с сухофруктами. Распределить сухофрукты между яблоками. Заполнить сухофруктами дырки от вынутой сердцевины. На дно огнеупорной посуды налить воды .

Третий этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Поставить огнеупорную посуду прямо на решетку. Готовить 35 минут при температуре 225°C. Если яблоки готовы, вилка входит в них свободно. Подавать со взбитым кремом или ванильным йогуртом .

БАНАНЫ ПО-ЯМАЙСКИ

4 порции

Время приготовления 20 минут

4 банана, разрезанных вдоль пополам

0,25 стакана растопленного сливочного масла или маргарина

0,5 стакана коричневого сахара

1,5 столовых ложки лимонного сока

0,3 стакана бананового ликера или рома

0,25 стакана подогретого бренди

Ванильное мороженное

Первый этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. В огнеупорной стеклянной посуде 22x25 см смешать размягченное масло и коричневый сахар. Поставить посуду на решетку. Готовить 5 минут при температуре 250°C .

Второй этап

Добавить лимонный сок и ром или банановый ликер. Готовить 10 минут при температуре 250°С. Добавить порезанные бананы, смешав их с соусом. Готовить 5 минут при температуре 250°С .

Третий этап

На столе - полить бананы теплым бренди и поджечь. Когда пламя погаснет, подавать на мороженом .

СЛАДКИЙ КЕКС

1 кекс 20x20 см

Время приготовления 35 минут

1 стакан муки

1 стакан сахара

0,5 стакана какао

1 чайная ложка разрыхлителя

1 чайная ложка пищевой соды

0,5 чайной ложки соли

1 яйцо, слегка взбитое

0,5 стакана молока

0,25 стакана растительного масла

1 чайная ложка ванили

0,5 стакана кипятка

Первый этап

В миксере смешать сухие ингредиенты. Добавить яйцо, молоко, масло и ваниль и взбивать на средней скорости 2 минуты. Влить кипяток. Выложить на смазанный противень 20x20 см .

Второй этап

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Готовить 35 минут при температуре 175°С. Снять с противня, остудить 10 минут. Заморозить до нужной кондиции .

Внимание: Цифры ориентировочные! Точные цифры определяются опытным путем.

ЧИСТКА И УХОД

- Отключите прибор от сети питания.
- Протрите аэрогриль влажной тряпкой; плотные остатки удаляйте при помощи тряпки, смоченной в мыльном растворе.

Примечание: никогда не погружайте крышку прибора в воду!

- Не используйте абразивные чистящие вещества.
- Подставки можно мыть в раковине.
- Остатки пищи можно удалять губкой.

САМООЧИСТКА

- Удалите жир и кусочки пищи.
- Для начала самоочистки налейте в чашу горячей воды до уровня 50-60мм выше перевернутых и уложенных на дно решеток.
- Добавьте небольшое количество щадящего моющего средства.
- Закройте крышку; подсоедините прибор к сети питания.
- Установите температуру на 100°C, таймер на 10 минут (горячий воздух, циркулируя, аккуратно очищает прибор изнутри, удаляя загрязнения).
- После очистки, сполосните в теплой воде (кроме крышки!) и насухо протрите чистой тряпкой.
- Не оставляйте воду в аэрогриле на ночь.

ЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

Стеклянную чашу и решетки можно мыть в посудомоечной машине.

Помните, что крышку аэрогриля ни в коем случае нельзя погружать в воду.

Снимите крышку перед тем, как поместить прибор в машину.

Примечание: при регулярной очистке в посудомоечной машине, со временем хром на решетках может повредиться, а покрытие стать тусклым.

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ ПРИБОРА

- Отключить прибор из сети.
- Удалить остатки жира и кусочки пищи.
- Дать прибору остыть перед мытьем.
- Никогда не погружать крышку в воду.
- Для очистки чаши использовать горячую воду и щадящие моющие средства.
- В режиме самоочистки не наполнять чашу водой выше положенного уровня (не более половины стеклянной чаши).
- После приготовления пищи всегда снимать крышку с прибора во избежание ее повреждений.

ЧТОБЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АЭРОГРИЛЬ МАКСИМАЛЬНО ЭФФЕКТИВНО, ПОМНИТЕ

Аэрогриль – это в первую очередь печь. Что бы Вы не готовили в обычной духовой печи, пища в аэрогриле получается сочнее и вкуснее. С помощью данного кухонного прибора Вы можете готовить любую пищу быстрее, с наименьшим количеством жира и масла.

Продукты, выложенные прямо на решетку, готовятся в потоке горячего воздуха, который циркулирует и готовит любое блюдо быстрее и без переворачивания.

Использование двух решеток сразу позволяет приготовить полноценный обед без труда. Продукты большего веса требуют больше времени для приготовления. Подумайте, что Вы будете готовить. Поместите продукты, которые готовятся медленнее на дно или нижнюю решетку, а те, которые быстрее – на верхнюю. Ваш полноценный обед – картошка, овощи и мясо – готовится одновременно.

Чтобы Ваше блюдо было хрустящим, отключите термостат, оставив включенным вентилятор. Ваше блюдо будет горячим и хрустящим.

Приятного аппетита!

КОМПЛЕКТНОСТЬ:

1. Аэрогриль в сборе- 1шт.
2. Крышка с панелью управления-1 шт.
2. Стеклопанель-1 шт.
3. Подставка-1 шт.
4. Верхняя решетка-1 шт.
4. Нижняя решетка-1 шт.
6. Щипцы-ухваты-1 шт.
7. Инструкция по применению с гарантийным талоном внутри- 1шт.

Электропитание: 220В, 50 Гц

Мощность: 1400 Вт

Общий объем чаши: 12 л

Срок службы изделия 2 года.

Самую полную информацию о технике торговой марки "Magnit" Вы можете найти на веб-сайте www.magnit.net

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн, конструкцию и комплектность поставки продукции без дополнительного уведомления.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:
 - правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
 - наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.
2. Фирма «MAGNIT» оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.
4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - механических повреждений;
 - несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
 - неправильной установки, транспортировки;
 - стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
 - попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использования аппаратуры в профессиональных целях;
 - отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
 - при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.
5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

Гарантийный талон

на электрические изделия

Наименование изделия: _____

Модель: _____

Серийный №: _____

Наименование продавца: _____

Подпись продавца: _____

Гарантийный срок на данное изделие составляет: 12 месяцев

Гарантийный срок не предоставляется на расходные части изделия

*Товар мною осмотрен, претензий по качеству и комплектации не имею.
Инструкцию по эксплуатации на русском языке получил.*

« » _____ г. _____
дата продажи подпись покупателя

М.П.

КУПОН №5

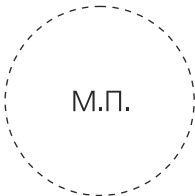
Срок проведения ремонта: _____
 Кем выполнялись работы: _____

 (Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

 (Ф.И.О., подпись владельца, дата)



« ____ » _____ Г.



КУПОН №4

Срок проведения ремонта: _____
 Кем выполнялись работы: _____

 (Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

 (Ф.И.О., подпись владельца, дата)



« ____ » _____ Г.



КУПОН №3

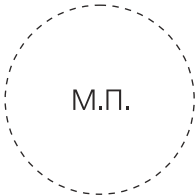
Срок проведения ремонта: _____
 Кем выполнялись работы: _____

 (Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

 (Ф.И.О., подпись владельца, дата)



« ____ » _____ Г.



КУПОН №2

Срок проведения ремонта: _____
 Кем выполнялись работы: _____

 (Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

 (Ф.И.О., подпись владельца, дата)



« ____ » _____ Г.



КУПОН №1

Срок проведения ремонта: _____
 Кем выполнялись работы: _____

 (Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

 (Ф.И.О., подпись владельца, дата)



« ____ » _____ Г.



АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
Астрахань	СФ Элком	ул. Красная, 12/2	(8512) 39-08-53
Барнаул	Китеж	ул. Георгиева, 55	(3852) 47-79-00
Братск	Лексика Электроникс	ул. Пионерская, 23/40	(8152) 45-50-31
Владимир	Электрон-Сервис	ул. Ново-Ямская, 73	(0922) 24-08-19
Волжский	Толиман	ул. Оломоуцкая, 31а	(8443) 29-85-71
Волгоград	Толиман	ул. Кузнецова, 49	(8442) 27-05-06, 27-05-07
	Сервис-центр ТМ	ул. 8-й Воздушной Армии, 35	(8442) 35-15-81
Воронеж	Орбита-сервис	ул. Донбасская, 1	(0732) 77-66-25
Екатеринбург	Сервис	ул. Восточная, 44	(3432) 70-62-63
Ижевск	Радиокомплект	ул. 9-я Подлесская, 25	(3412) 59-28-05
Иркутск	ТД Эверест	Советский пер., 2	(3952) 44-59-11
Казань	Техника	ул. Вишневого, 14	(8432) 38-31-37, 38-31-07
Киров	Хоз.Быт.Торг	ул. К.Маркса, 180	(8332) 67-37-25
Кострома	АКСОН-Сервис	ул. Сутырина, 5	(0942) 22-36-28
Краснодар	Гриф-Сервис-Юг	ул. Головатого, 313	(8612) 59-47-80
Красноярск	Исток	ул. Ленина, 28	(3912) 65-32-18
	Дон ТВ	ул. Кольцевая, 12	(3912) 36-67-09
Москва	Сонико-сервис	Подсосенский пер., 12 стр. 1 (м. Курская)	(495) 917-03-16
	Сонико-сервис	Хохловский пер., 11/1 (м. Китай-город)	(495) 917-34-24
	Сонико-сервис	Колокольников пер., 9/10, стр. 5 (м. Сухаревская)	(495) 208-56-48
	М.Видео-сервис	ул. 2-я Корочаровская 14, стр.3 (м. Авиамоторная)	(495) 742-01-01
	Интеррадиоприбор	Проезд завода «Серп и молот» 5, офис 9 (м. Алексеевская)	(495) 361-49-33, 273-31-73, 361-47-48
Мурманск	СРС-Мурманск	ул. Софьи Перовской, 37	(8152) 39-08-53
Н.Новгород	Электроника	ул. Алексеевская, 9	(8312) 19-41-08, 19-41-10
Омск	Космос	Космический пр. 97а, к. 4	(3919) 53-98-41
Оренбург	Сервисбыттехника	ул. Лесозащитная, 18	(3532) 65-77-10
Ростов-на-Дону	Софт-сервис	пер. Островского, 124	(8632) 39-93-29
Самара	Сервис Центр	ул. Мичурина, 15, секция 1/2	(8462) 34-94-63, 34-29-79
Санкт-Петербург	Курсор	Загребский бульвар, 33/1	(812) 108-20-26, 108-20-19
Саратов	Архипелаг-сервис	ул. Московская, 134/146	(8452) 52-37-52
Смоленск	Гарант	ул. Фрунзе, 22	(0816) 61-88-00
Сочи	ДЭЛ	ул. Донская, 90	(8622) 93-51-19
Сыктывкар	СД-Сервис	ул. Морозова, 169	(8217) 27-14-71
Тамбов	БВС-2000	ул. Пионерская, 24	(0752) 75-17-18
Томск	Академия сервис	пр. Академический, 1	(3822) 25-85-80, 42-42-66
Тюмень	Пульсар	ул. Первомайская, 6	(3452) 24-55-80, 27-84-69
Улан-Удэ	Кондор-Сервис	ул. Гагарина, 15	(3012) 42-23-44
Уфа	Техно	ул. Чернышевского, 88	(3472) 22-99-18, 23-23-94
Челябинск	Рембыттехника	ул. Артиллерийская, 102	(3512) 772-35-12
Чита	Славянский- Электроника	ул. Чкалова, 139	(3022) 32-55-22
Якутск	Сервис-центр	ул. Стадудина, 81/5	(4112) 43-21-03, 43-20-81
Ярославль	Трио-Сервис	ул. Нахимсона, 21а	(0852) 30-82-74

