

HX-2100

HOTTER[®]

Fitness Grill



Руководство пользователя

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



АЭРОГРИЛЬ С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ FITNESS GRILL HOTTER

Мод. НХ-2100

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	5
ВВЕДЕНИЕ.....	8
FITNESS ГРИЛЬ - НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ КУЛИНАРИИ.....	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО FITNESS ГРИЛЯ.....	9
СХЕМА ПРИБОРА И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫ НАЧНЁТЕ ГОТОВИТЬ.....	11
КАК УВЕЛИЧИТЬ ОБЪЁМ FITNESS ГРИЛЯ.....	12
КАК НАПОЛНИТЬ РЕЗЕРВУАР С ВОДОЙ ДЛЯ ФУНКЦИИ ПАРА	12
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ FITNESS ГРИЛЕМ.....	13
КАК УСТАНОВИТЬ ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	14
ОЧИСТКА ВАШЕГО FITNESS ГРИЛЯ.....	17
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	19
ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ.....	19
СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД.....	20
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	22

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов, особенно в присутствии детей, обязательно соблюдайте основные правила техники безопасности, в том числе, ознакомьтесь со всеми инструкциями, мерами предосторожности и предупреждениями перед использованием прибора.

БЕЗОПАСНОСТЬ

- 1** Перед первым использованием, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией.
- 2** Не ставьте прибор в места, где он может упасть или попасть в воду или другие жидкости.
- 3** Не пытайтесь достать упавший в воду прибор. Немедленно выдерните вилку из розетки!
- 4** Всегда отключайте питание Fitness гриля перед тем как вставлять или вынимать вилку из розетки.
- 5** Надёжно установите Fitness гриль по центру столешницы или рабочей поверхности.
- 6** Всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки перед перемещением прибора.
- 7** Плотно закройте крышку перед включением питания.
- 8** Переносите Fitness гриль двумя руками.
- 9** Не допускайте намокания электрических частей на крышке при очистке прибора.
- 10** В процессе использования Fitness гриль не должен располагаться вплотную к стене. Расстояние между прибором и стеной должно быть не менее 5 см.
- 11** В процессе работы не касайтесь стеклянной крышки, внутренних ёмкостей или других составляющих блока нагревателя. Воздух внутри колбы нагревается до температуры около 250°C, в результате чего, внешняя поверхность раскаляется до степени, способной привести к ожогам.
- 12** Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с физическими, сенсорными или умственными недостатками, отсутствием необходимого

опыта или знаний без контроля или присмотра со стороны лиц, отвечающих за их безопасность.

- 13** Не разрешайте детям играть с прибором.
- 14** Используйте прибор только по назначению, как описано в настоящей инструкции. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, удару электрическим током или травме.
- 15** Никогда не используйте неисправный прибор, не пользуйтесь им после падения или повреждений, после попадания в воду или в случае, если его провод или вилка повреждены. Доставьте прибор в авторизованный центр обслуживания покупателей для осмотра, ремонта или настройки.
- 16** Замену поврежденного провода может выполнять только производитель, специализированный центр обслуживания или человек, имеющий необходимую квалификацию, чтобы избежать возможных рисков.
- 17** Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи Fitness гриля. Держите Fitness гриль вдали от источников открытого огня.
- 18** Следите за тем, чтобы провод не свисал со стола или столешницы и не касался горячих поверхностей.
- 19** Не устанавливайте прибор на горячие газовые или электрические горелки, в разогретой духовке или рядом с ними.
- 20** Не перемещайте прибор с горячим блюдом внутри. Снимая горячую крышку, вынимая внутреннюю ёмкость или решетки, соблюдайте предельную осторожность.
- 21** Данный прибор предназначен только для использования в домашних условиях и рассчитан исключительно на персональные объемы приготовления. Он не пригоден для непрерывной работы или коммерческой эксплуатации.
- 22** Не разбирайте прибор. В нем нет частей, подлежащих ремонту силами пользователя.
- 23** Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- 24** Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- 25** Выливая горячий жир, соблюдайте особую осторожность.
- 26** Данный прибор не рассчитан на эксплуатацию с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

- 27** В целях защиты от удара электрическим током не погружайте провод, вилку или крышку в воду или другую жидкость.
- 28** Всегда сначала вставляйте провод в разъем прибора, а потом вилку в розетку. При отключении переведите выключатель на боковой панели прибора в положение «выкл.» («0»), затем выньте вилку из розетки.
- 29** Вынимайте вилку из розетки на время, пока Вы не пользуетесь прибором. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- 30** Не пользуйтесь прибором с поврежденным проводом или вилкой, после сбоев в работе или повреждения любого характера. Доставьте прибор в ближайший авторизованный центр обслуживания покупателей для осмотра, ремонта или настройки.
- 31** Не используйте данный прибор не по назначению.
- 32** Используя более длинный съемный провод или удлинитель, соблюдайте все соответствующие правила безопасности.
- 33** При использовании длинного съемного провода или удлинителя:
- а)** Электрические параметры провода или удлинителя должны соответствовать электрическим параметрам прибора.
 - б)** Провод следует располагать так, чтобы он не свисал со стойки или столешницы, где его могут потянуть дети или где можно случайно зацепиться за него. Если прибор заземлен, провод удлинителя также должен быть заземленным (трехжильным).
- 34** Резервуар для воды не предназначен для льда, мыла, молока, чая или других продуктов. Наполнять резервуар следует только водой.



**ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ**

ВВЕДЕНИЕ

НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ КУЛИНАРИИ

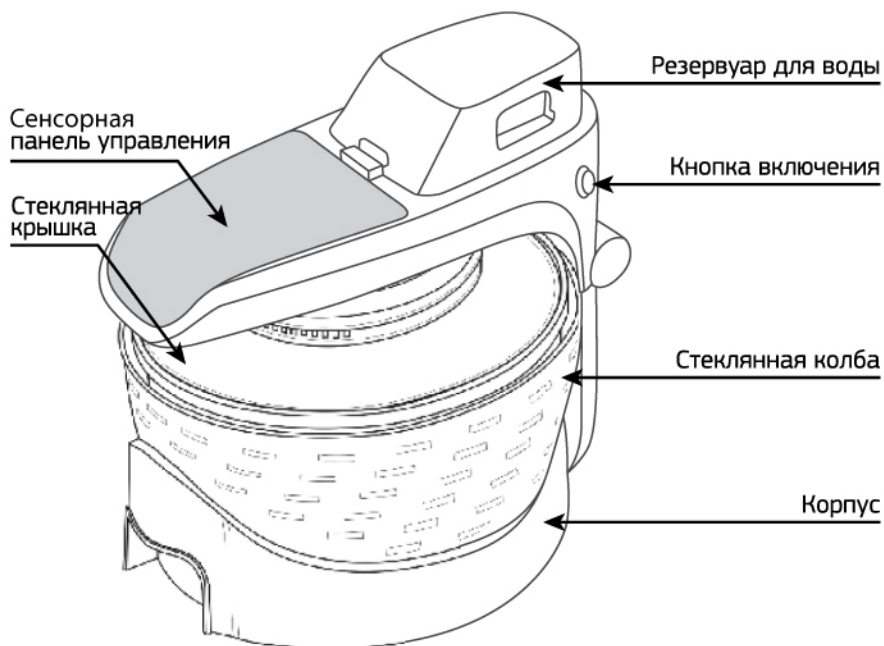
С Fitness грилем Вы можете приготовить изысканную здоровую пищу вдвое быстрее, чем с помощью традиционных методов. Такого превосходного результата мы достигли за счёт революционного подхода к длительному приготовлению пищи.

Профессиональные повара уже давно знают, что можно значительно повысить качество работы традиционной духовки, обеспечив циркуляцию горячего воздуха внутри нее с помощью вентилятора. Принцип работы Fitness гриля превосходит традиционную технологию конвекционной печи за счет того, что:

- В Fitness гриле есть функция генерирования пара в процессе приготовления. Вода испаряется при нагревании, создает эффект пароварки и позволяет Вам готовить еще больше разнообразных блюд.
- Его колба изготовлена из стекла, а не металла, так что Вы прекрасно видите блюдо со всех сторон.
- Fitness гриль представляет собой комбинацию круглой колбы и вентилятора, установленного в крышке, так что горячий воздух движется вниз через пищу и затем по стенкам колбы поднимается вверх. Так создается непрерывный вихревой поток разогретого воздуха, который быстро приготавливает и подрумянивает продукты.
- Колба Fitness гриля имеет оптимальную круглую форму, которая позволяет сократить до минимума лишний неиспользуемый объем при сохранении вместимости колбы. Углы в прямоугольном духовом шкафу, как правило, не используются, но создают лишний объем, что замедляет разогрев и приготовление пищи. Колба Fitness гриля герметично закрывается, что способствует еще более быстрому приготовлению.
- С помощью решёток Вы можете готовить блюда сразу на трех уровнях одновременно. Кроме того, если готовить мясо, курицу или рыбу на нижней решётке, то весь жир и масло стекают через неё вниз. Вы получаете питательные блюда с низким содержанием жира.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО FITNESS ГРИЛЯ

СХЕМА ПРИБОРА И АКСЕССУАРОВ



Комплектация



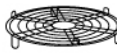
Ростер, щипцы шампур



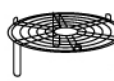
Стиллер



Нижняя решётка



Средняя решётка

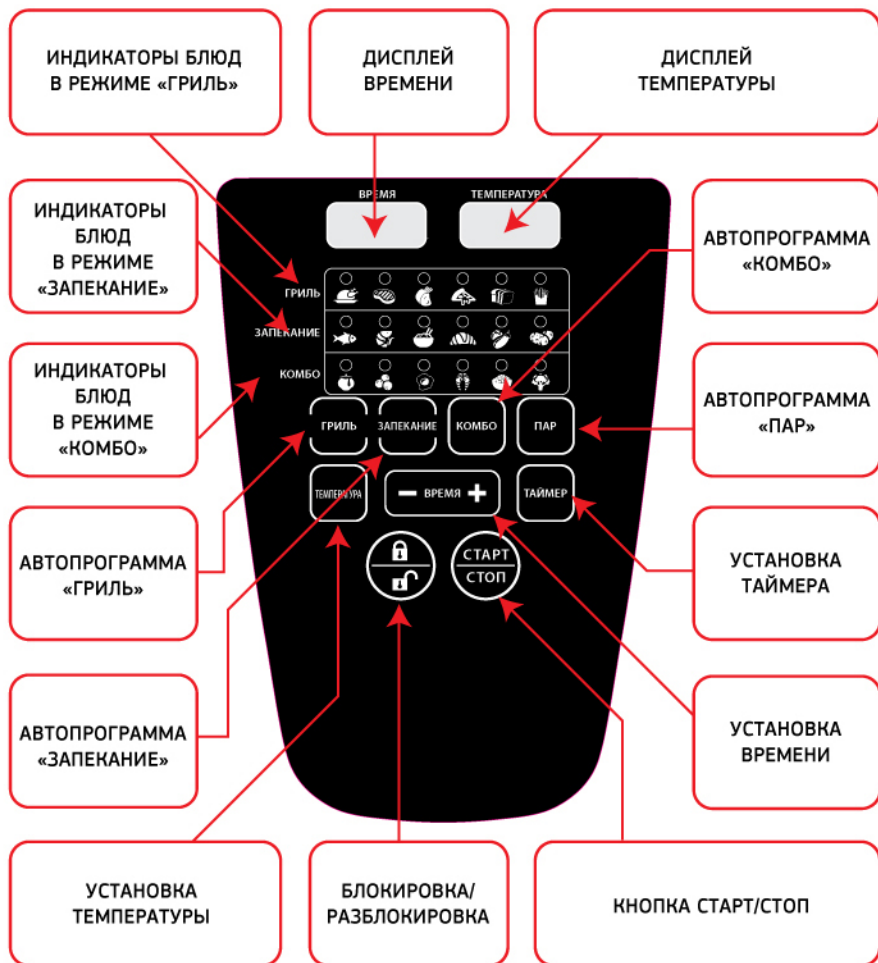


Верхняя решётка



Увеличительное кольцо

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ЗНАЧЕНИЯ ПИКТОГРАММ:



ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫ НАЧНЕТЕ ГОТОВИТЬ ПОДГОТОВКА ВАШЕГО FITNESS ГРИЛЯ



ТОЛЬКО ДЛЯ ПЕРВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Перед первым приготовлением Fitness гриль необходимо прогреть. Во время прогрева Вы можете почувствовать легкий запах гари: это выгорают излишки смазки, что совершенно безвредно как для вас, так и для Fitness гриля.

СЛЕДУЙТЕ ЭТИМ ПРОСТЫМ УКАЗАНИЯМ:

- Протрите внутреннюю часть стеклянной колбы пористой губкой.
- Ополосните резервуар для воды и насухо вытрите.
- Опустите крышку на колбу и включите прибор (нажмите красную кнопку на боковой поверхности Fitness гриля).
ПРИМЕЧАНИЕ: При включении прибора все индикаторы на панели управления загораются на 2 секунды, а затем гаснут, переходя в режим ожидания. Нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима ожидания.
- Установите таймер на 5 минут, используя кнопки “+” и “-”, и выставьте температуру 250°C, используя кнопку регулировки температуры. Нажмите кнопку “СТАРТ/СТОП”.
- После завершения программы разогрева дайте Fitness грилю остыть 5 минут.
- Снова протрите стеклянные крышку и колбу пористой губкой.

ТЕПЕРЬ ВАШ FITNESS Гриль ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!

ВАЖНО:

ТОЛЬКО СТЕКЛЯННЫЕ ЧАСТИ ПРИБОРА МОЖНО МЫТЬ ВОДОЙ. НЕ МОЙТЕ ПРИБОР ПОЛНОСТЬЮ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ, НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ЕГО В ВОДУ И НЕ СТАВЬТЕ В ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ. ВНЕШНЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ МОЖНО ПРОТЕРЕТЬ ВЛАЖНОЙ САЛФЕТКОЙ ИЛИ ГУБКЕЙ.



Замену поврежденного провода может выполнять только производитель, специализированный центр обслуживания или человек, имеющий необходимую квалификацию, чтобы избежать возможных рисков.



В процессе использования все стеклянные поверхности Fitness гриля и все приспособления внутри колбы сильно нагреваются. Прикосновение к этим поверхностям до их остывания приведёт к ожогу. Не касайтесь стеклянных частей и приспособлений до полного остывания прибора.

КАК УВЕЛИЧИТЬ ОБЪЕМ FITNESS ГРИЛЯ

1. Отогните кольцо устойчивости с основания прибора.

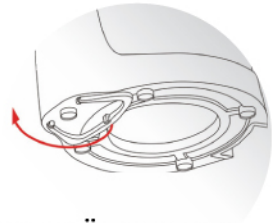
2. Откройте крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не поднимайте крышку, когда она закрыта. При подъёме в закрытом положении крышка прогнётся вниз.

3. Нажмите кнопку подъёма крышки и, удерживая её в верхнем положении, поднимите крышку. После небольшого подъёма крышки отпустите кнопку и продолжайте поднимать до щелчка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не нажимайте кнопку поднятия крышки во время перемещения прибора или на весу.

4. Поместите увеличивающее кольцо на колбу и закройте крышку.



КАК НАПОЛНИТЬ РЕЗЕРВУАР ВОДОЙ ДЛЯ ФУНКЦИИ ПАРА

1. Убедитесь, что прибор не подключен к электросети.

2. Слегка поверните резервуар для воды влево, затем потяните на себя, чтобы снять его с прибора.

3. Переверните резервуар, поверните насадку на нем налево, чтобы открыть. Наполните ёмкость прохладной свежей питьевой водой (без добавок). ПЛОТНО прикрутите насадку. Резервуар рассчитан на 900 мл воды.

ВАЖНО: Используйте питьевую воду, так как она будет распыляться на еду.

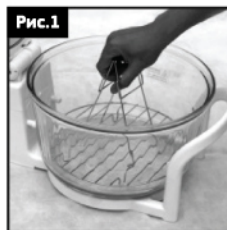
ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте тёплую воду. Это может вызвать утечку.

4. Закрепите резервуар на крышке прибора.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ FITNESS ГРИЛЕМ

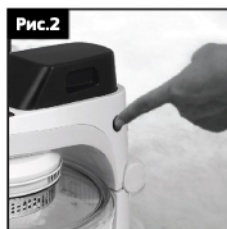
1. Установите нижнюю, среднюю и верхнюю решетки внутри стеклянной колбы, как показано на рис. 1.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении разных блюд вы можете одновременно использовать три решетки, а также увеличивающее кольцо.



2. Опустите крышку на колбу.

ПРИМЕЧАНИЕ: FITNESS ГРИЛЬ работает только с плотно закрытой крышкой. Если она поднята – прибор не включится. А также в процессе работы прибора при поднятии крышки, все функции останавливаются, после закрытия все продолжается.



3. Вставьте вилку электроприбора в розетку. Включите кнопку питания, как показано на Рис.2

ПРИМЕЧАНИЕ: При включении прибора все индикаторы на панели управления загораются на 2 секунды, а затем гаснут, переходя в режим ожидания. Нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима ожидания. На таймере отображается 0:00, на индикаторе температуры 040°C.

4. Если приготовление блюда требует предварительного прогрева FITNESS ГРИЛЯ, выполните следующие действия:

а) Установите время на 5 минут кнопками "+" и "-" и выставьте MAX температуру 250°C с помощью кнопки «ТЕМПЕРАТУРА».

б) Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала разогрева.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендуется всегда прогревать FITNESS ГРИЛЬ перед приготовлением, поскольку это сделает приготовление блюд более быстрым и равномерным.

5. Расположите продукты прямо на решётке таким образом, чтобы оставалось достаточно места между едой и нагревательным элементом для исключения пригорания.

Минимальное расстояние между пищей и решеткой нагревательного элемента не должно превышать 2 см при закрытой крышке.

Б. Установите на панели необходимые параметры приготовления и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

КАК УСТАНОВИТЬ ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кнопка **ТЕМПЕРАТУРА**: установка температуры от 40 до 250°C ((40-65-85-95-120-150-180-200-235-250-40°C)). Для быстрого перехода от MIN к MAX значению, удерживайте кнопку нажатой.

Кнопка - **ВРЕМЯ +**: установка времени.

Кнопка **ТАЙМЕР** (режим отсрочки старта): после установки всех параметров, нажмите кнопку **ТАЙМЕР**, выберите время от 00:01 до 24.00, после нажмите кнопку еще раз, таймер начнет отсчет.

Кнопка **БЛОКИРОВКА**: нажмите кнопку для блокировки всех остальных кнопок. Для снятия блокировки нажмите любую кнопку дважды, затем нажмите кнопку блокировки еще раз.

Кнопка **СТАРТ/СТОП**: после установки всех параметров, для начала работы прибора нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**. Для отмены нажмите кнопку еще раз. Установки вернутся в исходное положение (00:00; 040°C)

АВТОПРОГРАММЫ: «ГРИЛЬ», «ЗАПЕКАНИЕ», «КОМБО», «ПАР» - уже имеют запрограммированный режим температуры и времени для приготовления 1 порции.

Если вы готовите блюдо больше чем на 1 порцию, то принудительно можете увеличить время, нажав на соответствующую кнопку.

ГРИЛЬ - работает ТЭН и вентилятор

ЗАПЕКАНИЕ - работает ТЭН и вентилятор

КОМБО - комбинированный режим: когда датчик температуры определяет больше 150°C, начинает генерироваться пар. Пар подается через форсунку, при этом ТЭН отключается, а вентилятор продолжает работать. Когда датчик температуры определяет меньше 150°C, подача пара прекращается, а ТЭН снова включается.

ПАР - работают ТЭН и вентилятор и парогенератор.

ДЛЯ ВЫБОРА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НУЖНО:

1. Выбрать необходимый режим, нажав на кнопку ГРИЛЬ, ЗАПЕКАНИЕ, КОМБО или ПАР.
2. В строке выбранного режима загорится индикатор
3. Затем, выбрать интересующее вас блюдо, повторно нажимая на кнопку выбранной авто программы, до установки индикатора на выбранном блюде с соответствующей программой.
4. Нажать на кнопку «СТАРТ/СТОП».

ВАЖНО!

- Все параметры FITNESS ГРИЛЯ: время и температура - могут быть изменены в процессе работы.
- В конце приготовления прозвучат 3 звуковых сигнала и FITNESS ГРИЛЬ выключится.
- После отключения, вне зависимости от того, поднята крышка или опущена, если датчик определяет температуру больше 130°C, то вентилятор начнет работу на охлаждение.
- Если после завершения работы в течение 1 часа не будет нажато ни одной кнопки, FITNESS ГРИЛЬ перейдет в режим ожидания с низким энергопотреблением (менее 0,5 Вт)

ПРЕРВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чтобы остановить процесс приготовления до заданного времени, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Значения температуры, скорости вентилятора и генерирования пара будут сброшены.

Теперь Вы можете достать готовое блюдо из Fitness гриля. Помните, что еда и решётки сильно нагреваются в процессе приготовления, будьте очень осторожны. Используйте щипцы, чтобы достать блюдо и решётку из Fitness гриля.

ГРИЛЬ	ЗАПЕКАНИЕ	КОМБО	ПАР
<p>Цыпленок: 45 мин. 230°C</p> <p>Стейк: 12 мин. 230°C</p> <p>Свиные ребрышки: 20 мин. 220°C</p> <p>Пицца: 08 мин. 250°C</p> <p>Хлеб (тост): 05 мин. 180°C</p> <p>Картофель фри: 15 мин. 230°C</p>	<p>Рыба в кларе: 25 мин. 230°C</p> <p>Морепродукты: 20 мин. 200°C</p> <p>Рис: 20 мин. 230°C</p> <p>Слоеная выпечка: 15 мин. 200°C</p> <p>Рагу: 25 мин. 200°C</p> <p>Картофель печеный: 45 мин. 230°C</p>	<p>Мясо: 40 мин. 180°C</p> <p>Тефтели (котлеты): 20 мин. 180°C</p> <p>Омлет: 15 мин. 180°C</p> <p>Рыба: 25 мин. 180°C</p> <p>Гречка: 50 мин. 180°C</p> <p>Овощи: 30 мин. 180°C</p>	<p>Функция интенсивного пара: 10 мин. 100°C</p> <p>Для приготовления мяса, рыбы, овощей диетическим способом. А также для приготовления таких блюд, как манты, хинкали, яйца пашот.</p>

ОЧИСТКА ВАШЕГО FITNESS Гриля



- **ВСЕГДА ВЫНИМАЙТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ FITNESS ГРИЛЯ.**
- **ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЙ, ДАЙТЕ СТЕКЛЯННОЙ КОЛБЕ ОСТЫТЬ ПЕРЕД МЫТЬЁМ.**
- **В КРЫШКЕ НАХОДЯТСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ. КРЫШКУ НЕЛЬЗЯ ПОГРУЖАТЬ НИ В КАКУЮ ЖИДКОСТЬ.**

ЛЁГКАЯ ОЧИСТКА

Выключите прибор с помощью красной кнопки на боковой панели. Отсоедините от розетки и дайте остыть.

- С помощью губки или салфетки, смоченной в мягком моющем средстве, протрите стеклянную колбу.
- Хорошо смойте моющее средство.

ОБЫЧНАЯ ОЧИСТКА

- Выключите прибор. Отсоедините от розетки и дайте остыть.
- Вылейте остатки воды из резервуара и дайте ему просохнуть.
- С помощью губки или салфетки, смоченной в растворе мягкого моющего средства, протрите защитную решетку вентилятора, панель управления и корпус Fitness гриля.
- Не используйте металлические губки или абразивные материалы.
- Помойте решётки в растворе мягкого моющего средства.
- Удалите остатки мяса с решёток, используя губку или салфетку с раствором мягкого моющего средства, затем протрите начисто. Если необходимо оттирать, используйте сетчатую губку из нейлона или полиэстера.

ОЧИСТКА КРЫШКИ

- Выключите прибор. Отсоедините от розетки и дайте остыть.
- Откройте крышку Fitness гриля. Крестообразной отверткой аккуратно открутите 3 винта, закрепляющих защитную решетку.
- Снимите защитную решетку и стеклянное кольцо с крышки.
- Промойте решетку и крышку водой с использованием

мягких моющих средств.

- Не используйте металлические губки или абразивные материалы.
- Тщательно просушите стеклянное кольцо и защитную решетку вентилятора.
- После полного высыхания аккуратно наденьте стеклянное кольцо, затем установите решетку и плотно закрутите 3 винта на защитной решетке.

ВАЖНО: Будьте осторожны! Во время очистки прибор должен быть выключен и отсоединен от электросети. Не приступайте к очистке, если прибор еще не остыл. При очистке стеклянной крышки и защитной решетки таким образом, не задевайте нагревательный элемент, вентилятор и распылитель, не устанавливайте крышку и решетку до их полного высыхания. Неисполнение этих мер предосторожности может привести к поломке прибора.



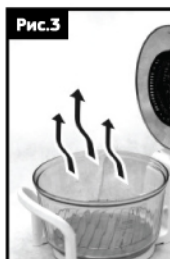
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ FITNESS ГРИЛЬ ДО ЕГО ПОЛНОГО ВЫСЫХАНИЯ

ОЧИСТКА РАСПЫЛИТЕЛЯ И РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

- Выключите прибор. Отсоедините от розетки и дайте остыть.
- Снимите, тщательно помойте и сполосните резервуар. Затем просушите.
- С помощью губки или салфетки, смоченной в растворе мягкого моющего средства, протрите парогенератор.

СУШКА FITNESS ГРИЛЯ

- Обязательно просушите Fitness гриль после очистки, чтобы не допустить скопления влаги в крышке.
- Убедитесь, что вилку отсоединена от розетки, поднимите крышку и дайте прибору тщательно просохнуть, как показано на рис. 3.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

С Fitness грилем Вы готовите с помощью горячего воздуха (принцип сухой жарки) на решётках. В итоге блюда получаются менее калорийными, с меньшим содержанием жира и холестерина, что очень важно для здоровья.

Вы откроете для себя, что нет необходимости добавлять жир, растительное или сливочное масло, а также маргарин в большинство блюд.

Мы рекомендуем следующее для укрепления Вашего здоровья:

- 1** Питайтесь разнообразно, ежедневно включая в рацион продукты из разных групп.
- 2** Ограничьте потребление масла, жирных продуктов и соусов.
- 3** Ограничьте потребление сахара и сладостей.
- 4** Ешьте достаточно овощей и фруктов (желательно паровых).
- 5** Сократите употребление алкоголя.
- 6** Выпивайте достаточно воды каждый день.
- 7** Предпочитайте свежую пищу полуфабрикатам.
- 8** Ешьте маленькими порциями, но часто.
- 9** Ограничьте потребление соли.
- 10** Используйте принцип сухой жарки как можно чаще.

СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ПРЕДЛАГАЕМ НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ НА ЗАМЕТКУ...

- **В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЦЕПТА, ПРОДУКТА И ЕГО ВЕСА БЛЮДО СЛЕДУЕТ ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

- **ПРИ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗМЕЩАЙТЕ ПРОДУКТЫ ПРЯМО НА РЕШЁТКАХ**

Приготовление на решётках позволяет горячему воздуху свободно циркулировать вокруг пищи, что делает процесс готовки быстрым и равномерным, даже без переворачивания.

- **НЕ СОЛИТЕ ЧИПСЫ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

Добавьте соль в уже готовые чипсы.

- **ЕСЛИ ВЫ ИСПОЛЬЗУЕТЕ ТРАВЫ ИЛИ СПЕЦИИ, ТО СМЕШАЙТЕ ИХ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ МАСЛА ИЛИ ЖИДКОСТИ.**

Если насыпать приправы прямо на блюдо, то поток горячего воздуха раскидает их по колбе.

- **ПРИГОТОВЬТЕ НЕСКОЛЬКО БЛЮД СРАЗУ.**

Используя две решётки, легко готовить разные блюда одновременно.

Помните, что разные продукты различного размера требуют разного времени приготовления. Продумайте заранее. Продукты, готовящиеся дольше всего, разместите на нижней решётке. В процессе приготовления, добавьте на верхнюю решётку другие продукты. Мясо, картошка и овощи готовятся вместе и будут готовы к одному времени.

- **КАК РАЗМЕСТИТЬ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

Размещая продукты на решётке, оставляйте между кусочками и стенками колбы как минимум сантиметр, это позволит воздуху свободно циркулировать в Fitness

гриле. Не складывайте продукты друг на друга. Для правильного приготовления пищи необходима свободная циркуляция горячего воздуха.

- **СОХРАНИТЕ ПРОДУКТЫ ХРУСТЯЩИМИ**

После того как блюдо готово, убавьте температуру и оставьте вентилятор работающим. Ваша еда останется горячей и хрустящей.

- **ЧТОБЫ ЛЕГКО ОЧИСТИТЬ FITNESS Гриль**

Перед тем как готовить – обработайте Fitness гриль изнутри, включая решётки, антипригарным раствором. Очищать от жира и остатков пищи будет гораздо легче.

- **УПРОЩАЯ РЕЦЕПТЫ**

Если Вы используете рецепты, подразумевающие приготовление в обычной конвекционной печи, то температура останется такой же, но время приготовления сократится. Время, указанное в рецептах, следует использовать как ориентир. Вам следует оценить, насколько больше или меньше количество мяса, взятое Вами, чем то, которое указано в рецепте, и отрегулировать время приготовления. При первом использовании Fitness гриля мы рекомендуем воспользоваться термометром для мяса. Наблюдайте за процессом приготовления через стекло. Вскоре Вы легко сможете адаптировать любимые рецепты для Fitness гриля.

- **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Время приготовления варьируется в зависимости от объёма и веса продукта, а также от желаемой степени поджаристости.

- **НЕ ЧИСТИТЕ КУКУРУЗУ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ.**

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если Вы обнаружили одну из следующих неисправностей, действуйте в соответствии с рекомендациями в таблице. Если проблема не решается – обратитесь в специализированный центр обслуживания покупателей.

ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ	
Fitness гриль не включается	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что вилка вставлена в розетку.• Убедитесь, что розетка работает.• Убедитесь, что задано время приготовления.• Убедитесь, что задана температура приготовления.• Убедитесь, что крышка закрыта плотно. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Крышка является защитным устройством: Fitness гриль работает только с плотно закрытой крышкой.</p> <ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что прибор включён.• Убедитесь, что нажата кнопка «СТАРТ».
Fitness гриль не разогревается	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что задано высокое значение температуры.• Если после этого ничего не изменилось – отключите питание и обратитесь в специализированный центр обслуживания покупателей.
Повреждены крышка или стеклянная колба	<ul style="list-style-type: none">• Закажите повреждённую деталь в месте покупки прибора или в специализированном центре обслуживания покупателей.
Во время работы присутствуют необычный звук или	<ul style="list-style-type: none">• Не открывайте крышку Fitness гриля. Немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в специализированный центр обслуживания покупателей.

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления Покупателя вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия с целью улучшения его свойств.

НОМЕР МОДЕЛИ	НХ-2100
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 V - 50/60 Гц
ВХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	1150-1400 Вт
СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ	5 лет



Утилизация без вреда для окружающей среды
Вы можете помочь защитить окружающую среду!
Пожалуйста, следуйте этим правилам: для утилизации неработающих электроприборов сдавайте их в предназначенные для этого центры. Упаковочный материал подлежит переработке. Утилизируйте его должным образом и с возможностью дальнейшей переработки.

Производитель: "Hotter International Inc.", USA 900N Federal Highway Hallandale, Florida 33009, США.

Импортер: ООО «Посуда-Трейд» 191002 Санкт-Петербург, ул. Достоевского 6, литер А, пом. 1Н.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:

ООО «Посуда-Трейд» 191002 Санкт-Петербург, ул. Достоевского 6, литер А, пом. 1Н.

Адреса сервисных центров вы можете узнать на сайте www.hotter.ru

Срок гарантии: 1 год. Срок службы: 5 лет.

Страна происхождения: Китай



Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде, необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специализированные места по утилизации.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи:

Место печати

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи:

Место печати

HOTTER[®]

HOTTER[®]