

Elenberg

**АЭРОГРИЛЬ
AG-1200**

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы поздравляем Вас с удачным выбором!

Вы стали обладателем продукции марки ELENBERG, которая отличается прогрессивным дизайном и хорошим качеством исполнения.

Мы надеемся, что наша продукция станет Вашим спутником на долгие годы.

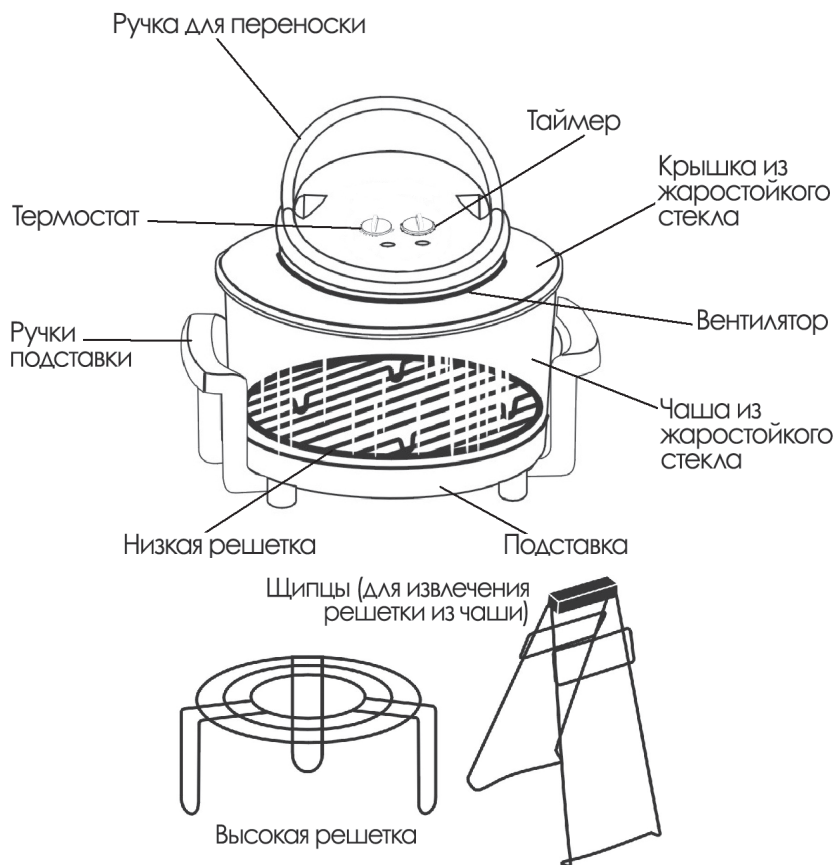
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Полностью прочитайте данное руководство и удалите все упаковочные материалы перед началом использования прибора.
 2. Не прикасайтесь к поверхности прибора во время работы, она может быть горячей. Для управления прибором используйте ручки и кнопки.
 3. Вымойте все съемные части прибора перед началом эксплуатации.
 4. Включите прибор на 10 минут при максимальном уровне температуры, чтобы выжечь остатки производственных масел.
 5. Не допускайте попадания воды на панель управления и шнур питания прибора.
 6. Будьте особо внимательны, когда прибор используется вблизи от детей.
 7. Отключайте прибор от электросети после каждого использования и перед чисткой.
 8. Подождите, пока прибор полностью остынет, перед тем как разбирать или чистить его.
 9. При наличии любых повреждений прибора или шнура питания, немедленно прекратите его использования и обратитесь в сервисный центр для осуществления диагностики и ремонта.
 10. Используйте только одобренные производителем приспособления.
 11. Не используйте прибор вне помещения.
 12. Шнур питания не должен свисать с краев стола или прикасаться к горячим поверхностям.
 13. Не устанавливайте аэрогриль рядом с источниками тепла.
 14. Подключайте шнур питания сначала к прибору, а потом к электросети. Отключая прибор от электросети, держитесь за штепсель, а не за шнур.
 15. Не устанавливайте внутри прибора металлическую посуду или слишком объемные продукты - это может привести к возгоранию.
 16. Не накрывайте прибор какими-либо предметами.
 17. Не устанавливайте прибор вблизи от легковоспламеняемых материалов (занавески, стены покрытые обоями, балоны с газом и т.д.).
 18. Устанавливайте прибор на жаростойкую поверхность.
 19. Минимальное расстояние от прибора до окружающих его предметов и/или стен должно быть не менее 20 см.
 20. Не используйте металлические щетки для чистки прибора.
 21. Будьте особо внимательны, когда устанавливаете в аэрогриль не стеклянную посуду.
 22. Не храните посторонние предметы в чаше аэрогриля.
 23. В аэрогриле нельзя использовать такие материалы, как бумага, картон или пластик.
 24. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
 25. Прибор предназначен только для домашнего использования.
- СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО!**

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Галогеновый нагревательный элемент обеспечивает быстрое приготовление продуктов.
- Мощная конвекция способствует равномерному прогреву пищи.
- Термостат и таймер позволяют оптимизировать время приготовления продуктов и экономить электроэнергию.
- Полностью прозрачное стекло рабочей чаши позволяет следить за процессом приготовления продуктов.
- Запах готовящейся еды не распространяется за пределы прибора
- Все части прибора легко чистятся при помощи мягкой ткани или губки.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

1. Убедитесь, что прибор отключен от электросети. Почистите чашу из жаростойкого стекла. Установите чашу на подставку. Установите аэрогриль на жаростойкое основание.
2. Установите верхнюю или нижнюю решетку. Положите продукты в центр решетки для обеспечения наилучшей циркуляции воздуха.
Замечание: Расстояние от продуктов до дна чаши должно быть не меньше 1,25 см (½ дюйма).
3. Плотно закройте чашу стеклянной крышкой.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Используя ручку термостата, установите нужную температуру.
6. В соответствии с таблицей, приведенной ниже, установите время.
Замечание: Если время работы аэрогриля должно быть меньше 10 минут, сначала поверните таймер до отметки 20, а затем установите нужное время.
7. Начнется процесс приготовления.
Замечание: Когда установленная температура будет достигнута, индикатор термостата погаснет, но процесс приготовления будет продолжаться.
8. Аэрогриль автоматически выключится по истечении установленного времени.
9. Для завершения процесса приготовления подождите 3 - 5 минут перед тем, как открывать крышку.
10. После того, как Вы откроете крышку, прибор автоматически выключится.
11. Отключите шнур питания от электросети.

Таблица температурных режимов и времени приготовления продуктов

ТЕМПЕРАТУРА	ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ
180 - 200° С	Целый цыпленок	2 кг	35 мин.
180 - 200° С	Свинина	450 г	7 – 8 мин.
180 - 200° С	Куриные голени	8 шт	15 мин.
230 - 250° С	Рыба	2 кг	7 – 8 мин.
180 - 200° С	Моллюски	450 г	5 – 7 мин.
230 - 250° С	Креветки	450 г	5 мин.
230 - 250° С	Кукуруза в початках	4 шт	10 мин.
230 - 250° С	Картошка	450 г	25 мин.
150 - 180° С	Выпечка	1 кг	20 мин.
230 - 250° С	Омар	4 шт	15 мин.
230 - 250° С	Крабовое мясо	450 г	10 мин.

ГРИЛЬ / КОПЧЕНИЕ

Установите температуру 230 - 250° С. Для приготовления продуктов используйте верхнюю решетку. Добавьте жидкий дым на дно чаши. Присыпьте мясо приправой.

Смажьте решетку маслом, чтобы избежать прилипания к ней продуктов. Для получения равномерной подкопченной поверхности, разбейте цикл приготовления на два равных этапа. В промежутке между этапами переверните продукт.

ОБЖАРИВАНИЕ

Для приготовления продуктов используйте нижнюю решетку. Положите фольгу на нижнюю решетку, чтобы собирать сок. Использование нижней решетки позволяет обеспечить наилучшую конвекцию горячего воздуха. Переворачивать мясо не нужно.

Для определения времени приготовления, используйте таблицу ниже.

ЗАПЕКАНИЕ ЦЕЛОГО ЦЫПЛЕНКА

Промойте цыпленка и удалите излишки жира и ненужные части. Желательно добавить следующие приправы: чеснок, черный перец и соль. Вотрите перечисленные приправы в цыпленка за несколько часов до запекания. Для приготовления цыпленка используйте нижнюю решетку. Положите фольгу на нижнюю решетку, чтобы собирать сок.

Сначала запекайте цыпленка при температуре 200° С, при этом время устанавливается из расчета - 10 минут на каждые 450 грамм продукта. После чего необходимо увеличить температуру до 250° С и запекать цыпленка еще 5-10 минут до образования хрустящей корочки.

ОБЖАРИВАНИЕ ЖИРНОГО МЯСА

Положите мясо центр нижней решетки. Установите температуру на 10° С ниже, чем при обжаривании в обычной духовке. Время обработки зависит от количества мяса и степени прожаривания.

Также Вы можете воспользоваться приведенной ниже таблицей.

ТАБЛИЦА: ОБЖАРИВАНИЕ 900 - 1400 Г МЯСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 200° С

ТИП МЯСА	КОНДИЦИЯ / ВРЕМЯ
Говядина без кости (обжаривание)	С кровью – 15-20 минут Среднее – 20-25 минут Прожаренное – 25-30 минут
Говядина (ребра, задняя часть, шея лопатка)	С кровью – 15-20 минут Среднее – 20-25 минут Прожаренное – 25-30 минут
Ветчина на косточке	Среднее – 12-15 минут
Свиное филе	Прожаренное – 20-25 минут
Филе на кости	Прожаренное – 25-30 минут
Свинные ребра	Прожаренное – 20-25 минут

ВЫПЕКАНИЕ

Для выпекания в аэрогриле требуется на 5 - 10° С более низкая температура, чем при использовании обычной духовки.

Аэрогриль не требует предварительного разогрева.

Обычно края выпечки пропекаются раньше середины, поэтому мы рекомендуем Вам использовать небольшие формочки для выпекания.

Таблица температурных режимов и времени выпекания

ПРОДУКТ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ
Шоколадное пирожное с орехами	150° С	18-20 мин.
Сдобная булка с изюмом	200° С	10-12 мин.
Слоеный пирог	150° С	18-20 мин.
Пирог	150° С	30-35 мин.
Кукурузный хлеб	180° С	18-20 мин.
Печенья	160° С	8 -10 мин.
Олады	180° С	12-15 мин.
Пироги/печенья с начинкой	200° С	8-10 мин.
без корочки	160° С	25-30 мин.
с корочкой	180° С	35-40 мин.
Хлеб / Роллы	180° С	12-15 мин.
Батон хлеба	160° С	25-30 мин.

ЧИСТКА

1. Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой.
2. Подождите, пока прибор полностью остынет перед тем, как начать чистку.
3. Протирайте прибор влажной мягкой тканью или губкой.
Внимание: Никогда не погружайте прибор в воду.
4. Для удаления сильного загрязнения используйте нейтральное моющее средство.
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.
5. Периодически чистите масляный фильтр. Чтобы почистить фильтр открутите винты и извлеките его из держателя. Почистите фильтр используя горячую мыльную воду. Ополосните и полностью высушите фильтр перед установкой на место.
6. Все приспособления аэрогриля можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

- Разные способы приготовления: жарка, запекание, гриль, выпекание, приготовление на пару, приготовление во фритюре, разморозка и разогрев.
- Объем: 13 литров.
- Галогеновый нагревательный элемент для быстрого приготовления.
- Чаша из высокопрочного жаростойкого стекла.
- Таймер на 60 минут.
- Регулировка уровня нагрева: 50° - 250° C.
- Аксессуары в комплекте: низкая и высокая решетки, щипцы.
- Мощность - 1200 Вт.

В ЦЕЛЯХ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ДИЗАЙН И СПЕЦИФИКАЦИЯ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ!

По истечении срока службы товара, необходимо обратиться в сервисный центр за консультацией по дальнейшей эксплуатации товара. В противном случае дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара.

Срок службы данного изделия - 3 года с момента продажи



Изготовитель "ЭЛЕНБЕРГ ЛИМИТЕД", Великобритания
Адрес: 35 Бромптон Роад, Кнайтсбридж Лондон SW3 IDE
Сделано в Китае. "ЭЛЕНБЕРГ ЭЛЕКТРИК КОМПАНИ ЛТД"
A08 P2-Б4 билдинг, Кеджинан 2 Роад, С энд Т Индастри Парк,
Шензень, Гуандонг Провинс, Китай.

Elenberg

**CONVECTION OVEN
AG-1200**

INSTRUCTION MANNUAL

INTRO

THE DEAR BUYER!

Congratulations, you made a good choice!

You became the owner of ELENBERG production, which offers progressive design and high quality.

For full and safely usage of the given device, please, closely read the instruction manual.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

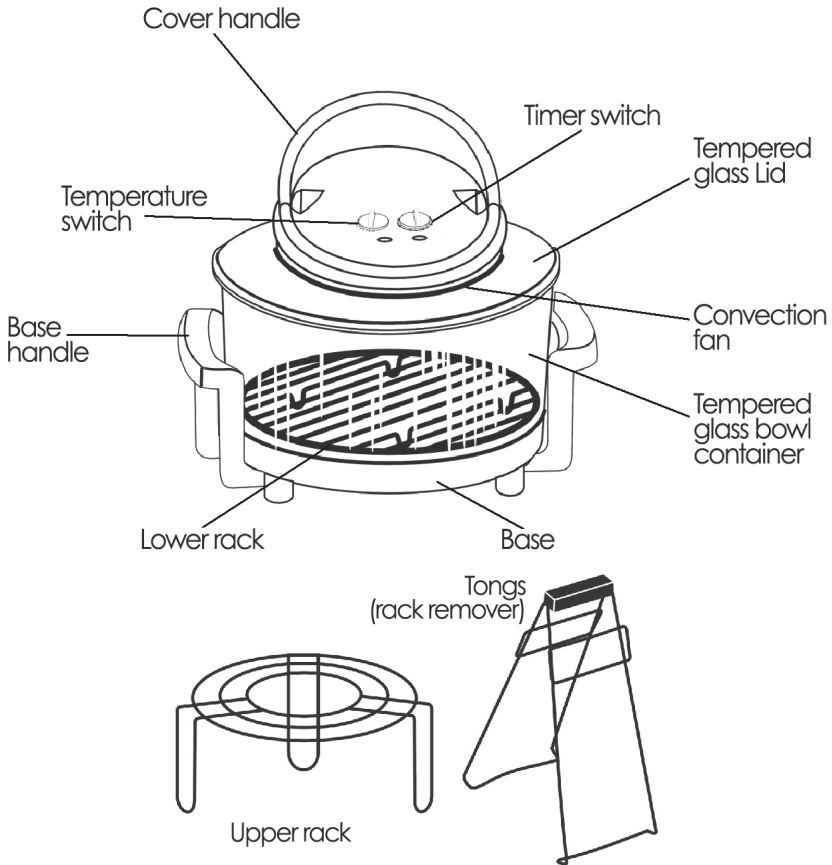
1. Read all instructions before operating.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Remove all packaging plastics and other materials from unit before operating.
4. Wash all removable accessories before using for the first time.
5. Unit should be turned on to MAX temperature for 10 minutes for the first time to burn off any excess manufacturing or packaging oils.
6. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance itself in water or other liquids.
7. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
8. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF position, then remove plug from wall outlet.
15. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may cause a fire or risk of electrical shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like when in operation.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
18. Place the appliance on a heat resistance surface.
19. Minimum distance between appliance and the surrounding objects mustn't be less than 20 cm.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other material other than metal or glass.
19. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the oven: Paper, cardboard, plastic and the like.

21. Never leave the unit unattended.
THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

FEATURES

- No Burnt Residue – The Turbo Oven cooks with circulating hot air which will cook food evenly, but never produces any burnt residue.
- Easy to Operate – No need to rotate food during cooking, the circulating hot air will roast, bake or steam food evenly.
- Power Saving – The Turbo Oven is equipped with a timer and built-in thermostat to minimize over-cooking and over usage of electric power.
- Completely Transparent – The Turbo Oven is constructed entirely of heat-resistant clear glass for easy viewing of cooking process.
- Flavor Seal – Moisture and flavor is always sealed in due to the hot circulating cooking air.
- Easy to Clean – All parts are easy to clean. Simply use a damp cloth.

UNIT DESCRIPTION



USING YOUR TURBO OVEN

1. Make sure the power cord is unplugged. Clean the main cooking glass container. NOTE: During the cooking process, the container gets very hot. Make sure to always place the Turbo Oven on a heat resistant surface.
2. Place the cooking rack into the glass container. Place food onto the rack in the center to receive the best air circulation.
NOTE: Always allow ½" between the food and the bottom of the glass container.
3. Cover the glass container with the glass cover, making sure it is sitting correctly.
4. Plug in the power cord to a wall outlet.
5. Turn the automatic thermostat control to the desired temperature.
6. Use the reference table as a guide to set the timer to the desired time.
NOTE: When the desired temperature is reached, the temperature indicator light will shut off automatically.
7. The Turbo Oven will automatically shut off when the cooking time has elapsed.
8. Let food sit for approximately 3-5 minutes covered.
9. After lifting up the glass cover, the safety switch will automatically restore and the power will be completely disconnected.
10. Unplug the power cord from the wall outlet.
11. If cooking in the Turbo Oven for less than 10 minutes, always turn the timer to approximately 20 minutes first and then turn it back to the desired time.

COOKING REFERENCE TABLE

TEMPERATURE	FOOD	QUANTITY	TIME
350 - 400° F	Whole Chicken	4.5 lbs.	35 minutes
350 - 400° F	Sliced Pork	1 lb.	7 – 8 minutes
350 - 400° F	Drumsticks	8 pcs	15 minutes
450 - 500° F	Fish	10 pcs	7 – 8 minutes
350 - 400° F	Clams	1 lb.	5 – 7 minutes
450 - 500° F	Shrimp	1 lb,	5 minutes
450 - 500° F	Corn on the Cob	4 pcs	10 minutes
450 - 500° F	Potatoes	1 lb.	25 minutes
300 - 350° F	Cakes	1 pan	20 minutes
450 - 500° F	Red Prawns	4 pcs	15 minutes
450 - 500° F	Crab	1 lb.	10 minutes

COOKING IN THE TURBO OVEN

GRILLING & BROILING:

To broil or grill in your Turbo Oven, the temperature should be set at 230°-250°C. Food should be placed onto the double rack to bring it closer to the heat source. Add hickory liquid smoke or mesquite to the bottom of the glass container to get a smoky flavor. Any seasonings should be applied to the surface of the meat.

If you are cooking fish or lean meat, spray cooking oil onto the rack or grill. Or brush with cooking oil prior to arrange the food on the rack. This will prevent the food from sticking to the grill.

For browner or more seared surfaces, broil on both sides of the meat such as with thick steaks.

ROASTING:

Line the bottom of the glass container with aluminum foil to catch any fat or grease drippings. To let the hot cooking air to freely circulate, use the lower rack. The circulating air cooks meat evenly and seals in the juice. Turning and basting is not necessary.

A meat thermometer is suggested. But in its absence, you can use the reference cooking chart, or follow a chart given for conventional or regular ovens, and subtract 10°C.

ROASTING WHOLE CHICKENS:

Rinse chicken thoroughly and clip away at any excess fats or unwanted parts. Add desired seasonings. Spices such as garlic, black pepper, and salt are suggested. Before roasting, allow seasonings or marinades to penetrate for a few hours. The bottom of the glass container should be lined with aluminum foil to catch any fat or grease drippings. Roast the chicken for approximately 10 minutes per 1lb. at 200°C. Increase the temperature to 250°C for additional 5-10 minutes for crispier skin.

WHOLE ROASTS:

With fatty portion of the roast facing upward, place the roast directly onto the center of the lower rack. Temperature for roasting is usually 10°C less than for regular conventional roasting. Cooking time depends on type and size of the roast.

FOR MEATS WEIGHING 2-3 lbs., SET TEMPERATURE AT 200°C AND COOK AT THE BELOW TIMES:

TYPE OF MEAT	MINUTES
Beef, boneless (Whole Roast)	Rare – 15-20 minutes Medium – 20-25 minutes Well Done – 25-30 minutes
Beef, Rib Roast (Rump or Chuck)	Rare – 15-20 minutes Medium – 20-25 minutes Well Done – 25-30 minutes
Ham with Bone (Full cooked)	Medium – 12-15 minutes
Pork Loin (Boneless)	Well – 20-25 minutes
Loin with bone	Well – 25-30 minutes
Pork Ribs	Well – 20-25 minutes

TIPS:

The temperature for cooking uncovered dishes is usually 5° to 10°C lower in the Turbo Oven. No preheating is necessary when using the Turbo Oven.

Ordinarily, the center of cake batter will be moist, while the sections closest to the rim of the pan will be done first. For this reason, a bundt cake pan or tube pan is better to use for baking than the larger layered cake pans. Cupcake/ muffin pans are ideal for small batches.

BAKING TIMES AND TEMPERATURE CHART:

FOOD	TEMPERATURE	TIME
Brownies	150°C	18-20 minutes
Buns	200°C	10-12 minutes
Cakes (layer)	150°C	18-20 minutes
Cakes (loaf)	150°C	30-35 minutes
Corn bread	180°C	18-20 minutes
Cookies	160°C	8 -10 minutes
Muffins	180°C	12-15 minutes
Pies/pastries : Pie crust	200°C	8-10 minutes
w/ filling (no top crust)	160°C	25-30 minutes
w/ filling (w/ top crust)	180°C	35-40 minutes
Breads / Rolls	180°C	12-15 minutes
Loaf of bread	160°C	25-30 minutes

HOW TO CLEAN

1. Always unplug the power cord before cleaning.
2. Always allow the entire appliance to cool down completely before cleaning or storing.
3. To keep the Turbo Oven clean, just wipe clean with a warm damp cloth.
4. If there are any splatters, use a damp soapy cloth to scrub at the spot.
NEVER IMMERSE THE UNIT IN WATER!
5. Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean.
6. When the grease filter becomes too greasy, remove by turning the screws and lifting the filter out. Wash it thoroughly in hot soapy water, rinse well and dry thoroughly before returning it to the Turbo Oven.
7. Any accessories can be washed in hot soapy water or in the dishwasher.

CAUTION TIPS:

- THE TURBO OVEN'S MOTOR HOUSING BECOMES VERY HOT WHEN IT IS IN THE COOKING PROCESS. ALWAYS HOLD THE UNIT BY THE HANDLES.
- DO NOT PLACE THE TURBO OVEN IMMEDIATELY AFTER USE ON ANY SURFACES SUCH AS PLASTIC, VINYL OR VARNISHED WOOD. ALWAYS ALLOW THE UNIT TO COMPLETELY COOL BEFORE MOVING.
- DO NOT USE THE TURBO OVEN NEAR FLAMMABLE SUBSTANCES.
- WHEN UNPLUGGING THE UNIT, ALWAYS UNPLUG USING THE PLUG PIECE, NOT BY PULLING ON THE CORD.
- NEVER IMMERSE THE TURBO OVEN IN WATER.

SPECIFICATION

- Multifunctional: roast, grill, bake, steam, fry without oil, deep fat frying, defrost
- Capacity: 13 L
- Halogen heater for faster cooking
- Hot air circulation for even cooking
- High-strength heat proof glass bowl
- Timer for 60 min.
- Variable heating temperature: 50° - 250°C
- Accessories including: low rack, high rack and tong
- Power: 1200 W

DESIGN AND SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE!

Address to service center for consultation, when the service life of product has expired. Otherwise the further operation can entail impossibility of normal use of the product.

Service life of the given product - 3 years from the moment of sale

