

Maxwell

моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

RUS	Инструкция по эксплуатации	3
GB	Manual instruction	10
DE	Die betriebsanweisung	16
KZ	Пайдалану нұсқасы	22
RO	Instrucțiune de exploatare	29
CZ	Návod k použití	35
UA	Інструкція з експлуатації	41
BEL	Інструкцыя па эксплуатацыі	48
UZ	Фойдаланиш қоидалари	55

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru

Аэрогриль
MW-1951 W



Техника MAXWELL проходит 7 шагов контроля качества и безопасности:

- Контроль модели при вводе в ассортимент
- Государственная сертификация модели
- Сертификация производителя
- Контроль процесса сборки
- 100% тестирование готовых изделий
- Предпродажный контроль качества на складах
- Послепродажный мониторинг качества

АЭРОГРИЛЬ С МЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

ПРЕИМУЩЕСТВА АЭРОГРИЛЯ

Аэрогриль – современный универсальный бытовой прибор, способный заменить большинство кухонных тепловых приборов: тостер, ростер, электроплиту, газовую плиту, СВЧ-печь и др.

В крышку аэрогриля встроены галогеновый нагревательный элемент и вентилятор; размещенные на решетках продукты обдуваются со всех сторон горячим воздухом, что способствует равномерности процесса приготовления, применение горячего воздуха исключает появление дыма и копоти. При нагреве продуктов горячим воздухом излишек жира стекает в чашу, благодаря чему продукты готовятся в собственном соку с сохранением полезных веществ и витаминов.

Стеклопанель аэрогриля изготовлена из жаростойкого стекла, что позволяет визуально контролировать процесс приготовления продуктов.

Во время приготовления продуктов в аэрогриле затрачивается меньше электроэнергии (до 20%) по сравнению с энергозатратами традиционной электрической плиты.

ОПИСАНИЕ

1. Крышка с нагревательным элементом и панелью управления

2. Индикатор включения в сеть
3. Таймер
4. Ручка
5. Регулятор температуры
6. Индикатор включения нагревательного элемента
7. Стеклопанель
8. Низкая решетка
9. Высокая решетка
10. Щипцы-ухваты
11. Насадка для чаши
12. Подставка под чашу

КРЫШКА

В крышке (1) расположены: галогеновый нагревательный элемент и вентилятор, подающий горячий воздух к продуктам в аэрогриле. С помощью регулятора температуры (5) и таймера (3) вы можете управлять прибором. Индикатор (2) загорается при подключении вилки сетевого шнура в розетку, а индикатор (6) загорается при включении нагревательного элемента. Подняв ручку крышки (4) во время работы аэрогриля, Вы отключите нагревательный элемент, если опустить ручку (4), то нагревательный элемент снова включится.

СТЕКЛЯННАЯ ЧАША

Чаша (7) изготовлена из жаропрочного стекла, что позволяет наблюдать за процессом приготовления. Продукты со всех сторон обдуваются потоками горячего воздуха, этим обеспечивается равномерный прогрев продуктов, которые готовятся в аэрогриле.

НИЗКАЯ РЕШЕТКА

Решетка (8) используется для тушения продуктов и приготовления блюд в горшочках, а также для размещения объемных продуктов при использовании насадки (11) для чаши.

ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

Решетка (9) используется для пригото-

РУССКИЙ

ления горячих бутербродов и гренок, она незаменима при использовании насадки (11) для чаши или при приготовлении нескольких блюд одновременно.

ВНИМАНИЕ!

Вы можете использовать две решетки одновременно при приготовлении копченой рыбы, шашлыков, сушки и т.д. Две решетки используются при приготовлении комплексного обеда для семьи.

С помощью **ЩИПЦОВ-УХВАТОВ** (10) можно легко доставать из чаши (7) приготовленные продукты или вынимать решетки.

НАСАДКА (11) ДЛЯ ЧАШИ

Насадка (11) увеличивает полезный объем чаши аэрогриля и используется для приготовления крупной птицы, рыбы, больших кусков мяса (например, свиной ноги), а также для стерилизации банок или приготовления нескольких блюд одновременно. При использовании насадки (11) для чаши время приготовления продуктов увеличивается примерно на 15 минут.

ПОДСТАВКА ПОД ЧАШУ

Подставка (12) служит для предотвращения контакта горячей чаши (7) с поверхностью стола и для удобства перемещения аэрогриля, стеклянная чаша (7) легко снимается с подставки (12), что облегчает уход за аэрогрилем.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

Пренебрежение мерами безопасности может привести к пожару, удару электрическим током, травме, а также может привести к неисправности аэрогриля и ущербу личного имущества.

ВНИМАНИЕ:

- запрещается использовать аэрогриль с пустой чашей, за исключением времени предварительного прогрева.
- максимально допустимое время непрерывной работы - не более двух часов с перерывом не менее 30 минут.
- не допускайте контакта горячей стеклянной чаши с холодными продуктами или холодной водой.
- ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЛУЧАЙНОГО ВКЛЮЧЕНИЯ АЭРОГРИЛЯ перед подключением сетевого шнура к розетке убедитесь, что аэрогриль отключен, и ручка крышки находится в поднятом положении.
- приведенные рецепты приготовления продуктов являются ориентировочными, при реальном приготовлении необходимо учитывать качество и количество продуктов, подбор времени и температуры зависит от количества и объема порций.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети в вашем доме.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой», включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении прибора к электрической розетке.
- Во избежание перегрузки электрической сети не включайте одновременно несколько приборов с большой потребляемой мощностью.
- Устанавливайте прибор на ровной и устойчивой поверхности.
- Не устанавливайте аэрогриль в непосредственной близости к стене или мебели, минимальное расстояние от прибора до других поверхностей должно быть не менее 8-10 см.
- Во время работы аэрогриля во избежание воспламенения запрещается

- накрывать аэрогриль посторонними предметами, такими как кухонное полотенце, занавеска и др.
- Не помещайте аэрогриль рядом с газовой или электрической плитой, не ставьте аэрогриль рядом с другими нагревательными приборами.
 - Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте аэрогриль воздействию влаги.
 - Во избежание удара электрическим током не погружайте крышку аэрогриля или сетевой шнур в воду или другие жидкости. Не мойте крышку аэрогриля в посудомоечной машине.
 - Электрический шнур не должен свешиваться со стола, следите также за тем, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.
 - Не используйте прибор вне помещений.
 - Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
 - Для безопасной работы прибора используйте только те комплектующие и приспособления, которые входят в комплект поставки.
 - Перед установкой посуды, решеток или насадки (11) для чаши выключите аэрогриль и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
 - Перед тем, как чистить аэрогриль или переносить его в другое место, отключите прибор от сети и дайте ему остыть, при переноске аэрогриля, держите его за обе ручки подставки, а если в чаше есть горячее масло или жидкость, соблюдайте предельную осторожность.
 - Во избежание поражения электрическим током не рекомендуется чистить крышку прибора с помощью жестких металлических мочалок, так как во время чистки металлические стружки могут попасть на детали, которые при включении прибора будут находиться под напряжением.
 - Не кладите крышку аэрогриля горячей внутренней поверхностью на ламинированное покрытие, деревянную поверхность, бумагу, пластик и другие поверхности, которые могут испортиться или воспламениться; кладите крышку только на огнеупорную поверхность.
 - Во избежание получения ожогов остерегайтесь пара, выходящего при снятии крышки аэрогриля.
 - Не прикасайтесь к разогретой стеклянной чаше и крышке аэрогриля незащищенными руками или другими частями тела.
 - Запрещается использовать вместо стеклянной чаши аэрогриля какую-либо другую емкость.
 - Никогда не кладите продукты на дно стеклянной чаши, всегда используйте только решетки, если вы готовите в посуде, то посуду тоже следует ставить на решетку.
 - Не храните в стеклянной чаше посторонние предметы и упаковочные материалы.
 - Во избежание появления конденсата по окончании приготовления продуктов не закрывайте стеклянную чашу крышкой, дождитесь, когда чаша полностью остынет.
 - Не пользуйтесь прибором при повреждении сетевого шнура, вилки или других деталей.
 - Не ремонтируйте устройство самостоятельно. В случае повреждения сетевого шнура или при необходимости ремонта устройства обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
 - Будьте особенно внимательны в случаях, когда прибор используется детьми или людьми с ограниченными возможностями.
 - Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями. В исключительных случаях лицо, отвеча-

РУССКИЙ

ющее за их безопасность, должно дать соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства, а также предупредить их о тех опасностях, которые могут возникнуть при неправильном использовании прибора.

- Не разрешайте детям использовать аэрогриль в качестве игрушки.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.
- Аэрогриль предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕЕ В ДАЛЬНЕЙШЕМ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.

УПРАВЛЕНИЕ АЭРОГРИЛЕМ

- Управление работой аэрогриля осуществляется с помощью таймера (3), регулятора температуры (5) и ручки (4).
- Поворотом ручки таймера (3) устанавливается время работы устройства (до 60 минут).
- Регулятором температуры (5) задается температура приготовления продуктов, которая будет поддерживаться внутри чаши (7).
- Ручкой (4) можно включить или отключить нагревательный элемент. Если ручка (4) находится в вертикальном положении, нагревательный элемент отключен.
- Индикатор (2) загорается при включении вилки сетевого шнура в розетку.
- Индикатор (6) загорается при включении нагревательного элемента.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Извлеките устройство из упаковки.
- Перед первым включением убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электросети.
- С помощью нейтрального моющего средства тщательно промойте, а затем

ополосните и просушите чашу (7), решетки (8, 9), щипцы (10).

- Протрите крышку (1), насадку (11) для чаши и подставку (12) слегка влажной тканью, после чего протрите насухо.
- Установите насадку (11) для чаши в подставку (12), поместите чашу (7) в насадку (11), накройте чашу (7) крышкой (1).
- Приведите ручку (4) в вертикальное положение, вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится индикатор (2).
- Установите регулятор температуры (5) в максимальное положение, повернув его по часовой стрелке до упора.
- Поворотом ручки таймера (3) установите время работы 10 минут.
- Опустите ручку (4) в горизонтальное положение, при этом включится нагревательный элемент и загорится индикатор (6).

Примечание: При первом включении прибора возможно появление постороннего запаха, это нормальное явление.

- По окончании установленного времени прозвучит звуковой сигнал, аэрогриль выключится, индикатор (6) погаснет.
- Выньте вилку сетевого шнура из розетки, дайте прибору полностью остыть и повторно протрите чашу (7) влажной тканью.

АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ.

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В АЭРОГРИЛЕ

Чтобы оптимально использовать все возможности аэрогриля, воспользуйтесь приведенными ниже советами:

- Перед приготовлением продуктов на решетках - во избежание прилипания продуктов - рекомендуется слегка смазать решетки растительным маслом.
- Кладите продукты на решетки, это

позволит горячему воздуху свободно циркулировать вокруг продуктов, равномерно прогревая их, и при этом отпадает необходимость переворачивать продукты. При приготовлении мясных или рыбных блюд на решетке снижается уровень холестерина и уменьшается аллергенность продуктов.

- При размещении продуктов на решетках оставляйте свободное пространство между продуктами и стенкой чаши (7) не менее 1,5 сантиметра для свободной циркуляции воздуха.
- Для приготовления блюд в аэрогриле подходит любая посуда, за исключением пластмассовой и деревянной (исключение составляют деревянные шампуры). Устанавливайте посуду на решетки для обеспечения равномерной циркуляции воздуха. Не ставьте посуду на дно чаши (7), при отсутствии полноценной циркуляции воздуха приготавливаемые продукты могут остаться сырыми.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Ориентировочные параметры времени и температуры приготовления продуктов можно найти в специальных книгах рецептов блюд для аэрогриля, но следует учитывать, что время приготовления нуждается в корректировке в зависимости от веса, объема, а также качества выбранных продуктов.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от вида кулинарной обработки температурную шкалу можно разделить следующим образом:

65°C – 100°C - разморозка продуктов, самоочистка чаши

100°C – 150°C – сушка продуктов, тушение (томление), стерилизация

150°C – 200°C – запекание продуктов, выпечка, жарка

200°C – 250°C - гриль

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для установки времени приготовления есть несколько общих рекомендаций:

- осваивая новый рецепт приготовления, наблюдайте за процессом приготовления, не бойтесь, что вы установили слишком короткое или продолжительное время приготовления. Помните, что в любой момент можно изменить время приготовления поворотом ручки таймера (3).
- уточненные значения времени приготовления блюд записывайте и используйте в дальнейшем.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Установите чашу (7) в подставку (12).
- На дно чаши (7) поставьте решетку (8 или 9).
- Накройте чашу (7) крышкой (1), оставив ручку (4) в вертикальном положении.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится индикатор (2).
- Перед приготовлением продуктов рекомендуется разогреть чашу (7) аэрогриля.
- Установите ручкой таймера (3) время работы 6 минут, а регулятор температуры (5) в положение максимального нагрева.
- Опустите ручку (4) в горизонтальное положение, при этом включится нагревательный элемент и загорится индикатор (6). По окончании времени разогрева прозвучит звуковой сигнал, и нагревательный элемент отключится.
- Снимите крышку (1) и положите ее на жаропрочную поверхность.
- Положите на решетку продукты, следуя указаниям в пункте «РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В АЭРОГРИЛЕ»
- При необходимости установите насадку (11) для чаши.
- Накройте чашу (7) крышкой (1), оставив ручку (4) в вертикальном положении.
- Установите ручку таймера (3) и регуля-

РУССКИЙ

тор температуры (5) в соответствии с тем, что указано в рецепте приготовления продуктов.

- Опустите ручку (4) в горизонтальное положение, при этом включится нагревательный элемент и загорится индикатор (6). По окончании времени разогрева прозвучит звуковой сигнал, и нагревательный элемент отключится.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- *изменить время работы гриля или температуру приготовления можно во время работы аэрогриля, для этого достаточно поднять ручку (4) крышки (1) и выставить необходимые параметры времени и температуры.*
- *после извлечения продуктов во избежание появления конденсата не закрывайте чашу (7) крышкой (1), дождитесь полного остывания стеклянной чаши (7).*

ВНИМАНИЕ:

- *будьте осторожны! Поверхность стеклянной чаши (7) нагревается во время работы, объясните это детям и не позволяйте им играть около работающего прибора.*
- *если требуется перенести аэрогриль в другое место, отключите прибор от сети и дайте ему остыть; переносите аэрогриль, держа его за обе ручки подставки (12), если в чаше есть горячее масло или жидкость, будьте предельно осторожны.*
- *по окончании работы отключите аэрогриль от сети.*

УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ ЧИСТКА АЭРОГРИЛЯ

- отключите аэрогриль от сети и дайте ему полностью остыть.
- протрите верхнюю часть и защитную решетку вентилятора крышки (1) с по-

мощью влажной ткани или губки, смоченной в нейтральном моющем средстве, после чего протрите насухо. Не допускайте попадания влаги вовнутрь корпуса крышки (1).

- при очень сильном загрязнении защитной решетки вентилятора необходимо снять ее, открутив 3 крепежных винта. Очистить решетку можно с помощью жесткой мочалки с чистящим средством, либо оставить решетку на непродолжительное время в растворе специального средства для мытья аэрогриля. Перед установкой решетки на место тщательно высушите ее.
- чашу (7) мойте с помощью нейтрального моющего средства, соблюдая при этом осторожность.
- решетки промывайте в воде с помощью нейтрального моющего средства.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- *не допускайте контакта горячей стеклянной чаши с холодной водой.*
- *запрещается погружать крышку (1) в воду или любые другие жидкости.*

РЕЖИМ САМООЧИСТКИ

- наполните чашу (7) горячей водой, но не выше половины чаши и добавьте нейтрального моющего средства.
- установите крышку (1) на чашу (7), таймером (3) установите время работы 10 минут, регулятор температуры (5) установите в положение от 65°C до 100°C.
- опустите ручку крышки для включения нагревательного элемента.
- по завершении процесса сполосните чашу (7) теплой водой, крышку (1) протрите мягкой тканью или полотенцем.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- *в режиме самоочистки загрязненные решетки (8, 9) можно положить в чашу (7).*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

- стеклянную чашу (7), решетки (8, 9) и щипцы (10) можно мыть в посудомоечной машине. Перед тем как поместить чашу (7) в посудомоечную машину, выньте ее из подставки (12).
- запрещается погружать крышку (1) в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

Не храните в чаше (7) посторонние предметы и упаковочные материалы.
Храните аэрогриль в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ТАБЛИЦА: ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ТЕМПЕРАТУРА

Продукт	Температура, °С	Количество	Время, мин
целый цыпленок	200	2 кг	35
свинина кусочками	200	0,5 кг	7-8
ножка курицы	200	8 шт.	15
рыба	250	10 шт.	7-8
моллюски	200	0,5 кг	5-7
креветки	250	0,5 кг	5
кукуруза	250	4 шт.	10
арахис	250	1 порция	5-7
кекс, торт	150	1 порция	20
картофель	250	0,5 кг	25
красные креветки	250	4 шт.	15
мясо крабов	250	0,5 кг	10

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность: 1300 Вт
Электропитание: 220-240 В ~50/60 Гц
Объем чаши из закаленного стекла: 12 л
Объем чаши с насадкой (11): 17 л

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора - 3 года



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель: Стар Плюс Лимитед, Гонконг

Адрес: оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг

Сделано в КНР

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

PL

Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w której pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowany w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Жихоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳачадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxx серия рақами жиҳоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.

