

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2041
Электрический аэрогриль BR2041






СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---------|----|
| EN..... | 3 |
| RU..... | 16 |
| KZ..... | 31 |

ELECTRIC AIR GRILL BR2041

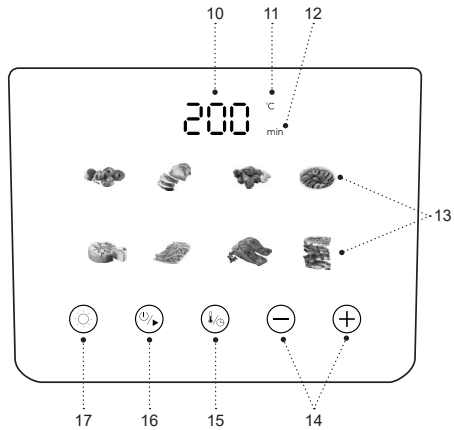
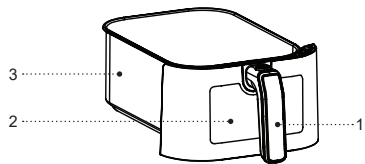
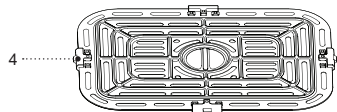
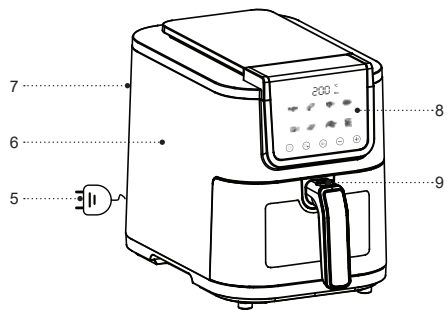
The operation principle of the air fryer is to circulate hot air flow inside the tray, so the food is cooked evenly from all sides, it is tender inside and crispy outside. This cooking principle allows to cook with minimal amount of oil or without it.

DESCRIPTION

1. Tray handle
2. Viewing window
3. Tray
4. Removable grid
5. Power cord
6. Body
7. Hot air outlet grid
8. Control panel
9. Tray lock button
10. Temperature/time digital symbols
11. Temperature symbol «°C»
12. Time symbol «Min»
13. Cooking programs
14. Time/temperature adjustment buttons «+/-»
15. Time/temperature selection button «»
16. Power On/Off/Pause button «»
17. Light activation button «»

ATTENTION!

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains. To install RCD, contact a specialist.



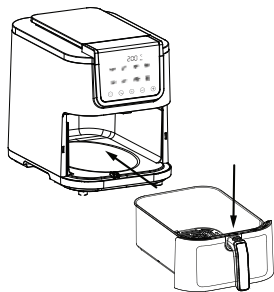


Fig. 1

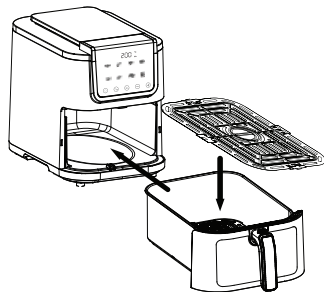


Fig. 2

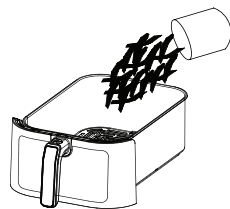


Fig. 3

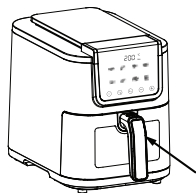


Fig. 4

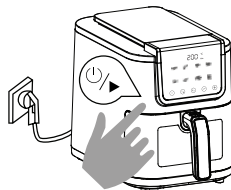


Fig. 5

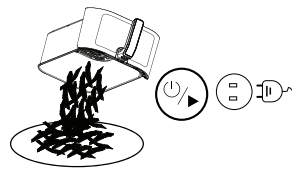



Fig. 6

SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

Read the operation manual carefully before using the air fryer; after reading, keep it for future reference.

- Use the air fryer for its intended purpose only, as specified in this manual.
- Mishandling the air fryer can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to the user's property, which is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- Connect the power plug to the socket with reliable grounding contact.
- Do not connect the unit to external timers or remote control mains sockets.
- To avoid fire, do not use adapters for plugging the air fryer in.
- Install and use the air fryer on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- To prevent stains on the surface where the air fryer is installed, it is recommended to install it on an additional stand placed between the air fryer and the counter top.
- The distance from the wall to the back of the air fryer body must be at least 20-30 cm, the distance from

the side parts of the air fryer body must be at least 10-20 cm, and the free space above the air fryer must be at least 20 cm.

- Always check the condition of the air inlet and hot air outlet grids, otherwise the hot air circulation will be impaired, which can affect the cooking process or damage the unit.
- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended not to use the unit during lightning storms.
- Protect the air fryer from impacts, falling, vibrations and other mechanical stress.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the air fryer in places where aerosols are used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
- Do not use the air fryer in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the air fryer is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the service center for testing or repairing the unit.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- The air fryer body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces marked with  to avoid burns.

- Do not move the air fryer when it is hot; wait until it cools down completely.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Use only the air fryer parts supplied with the unit.
- Do not switch the air fryer on without products.
- Take the products out of the air fryer right after cooking; keeping products in the operating air fryer for a long time can cause their ignition.
- Never use metal objects to take the cooked food out, as they can damage the non-stick coating of the grid; use the kitchen tools intended for non-stick surfaces.
- Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the air fryer, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.
- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by sensory, physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- From time to time check the power cord integrity.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the authorized service center.
- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

ATTENTION! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE UNIT FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES

BEFORE THE FIRST USE




After unit transportation or storage at negative temperature, unpack it and wait for 3 hours before using.

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original packaging.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that the indicated specifications of the power supply voltage of the unit match the specifications of your mains. When using the unit in the mains with 60 Hz frequency, no additional actions are required.
- Install and use the air fryer on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the electric socket.
- Wipe the air fryer surface (6) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Grasp the handle (1), press the tray lock button (9), and remove the tray (3) with the grid (4) (Fig. 1).
- Take out the grid (4).

- Wash the grid (4) with warm water and neutral detergent, rinse it and wipe dry.
- Clean the tray (3) with a slightly damp tissue, then wipe it dry.
- Install the grid (4) into the tray (3) (Fig. 1).
- Install the tray (3) with the grid (4) into its slot (Fig. 4).

Note: To remove any residual odors, it is recommended to switch on the air fryer without loading food.

Switching the air fryer on for the first time

- To remove any residual odors, it is recommended to switch on the air fryer without loading food.
- Plug the power cord (5) into an electrical outlet and press the Power On/Off/Pause button (16) «» (Fig. 5), the symbols (10) will show «—», indicating that the air fryer is in standby mode.
- Press the shrimp «» cooking program button (13). The digital symbols (10) will show the cooking temperature «180°C» and cooking time «8 minutes», press the button (16) «» again, the air fryer will be switched on and the digital symbols (10) will show the temperature and time settings. The temperature setting is confirmed by the symbol (11) «°C», and the cooking time is confirmed by the symbol (12) «Min». Temperature and time will be displayed with the symbols (10) every 5 seconds.
- The shrimp cooking program has default settings of temperature - 180°C and time - 8 minutes (see the food cooking chart).

- At the end of the cooking program you will hear a sound signal, and the air fryer will return to standby mode.
- To switch the air fryer off, press and hold the Power On/Off/Pause button (16) «⏻» for 2 seconds, then unplug the power cord (5) from the electrical outlet.
- Allow the air fryer to cool, then remove the tray (3) by pressing the tray lock button (9) on the handle (1) (Fig. 1).



Note: the tray (3) handle (1) may become hot during operation in such cases grasp the handle (1) using potholders.

USING THE AIR FRYER


CAUTION!

- The air fryer is not intended for boiling water.
 - During the operation of the air fryer, hot air and steam will escape from the grid (7). Use appropriate precautions to prevent the risk of burns, fires or other personal injury or property damage.
 - The air fryer heats up during operation and retains heat for some time after it is switched off. Always use potholders when working with hot surfaces and let the metal parts cool down before cleaning the air fryer.
 - Be careful when removing cooked food from the tray, always use cooking accessories designed for non-stick surfaces when removing food.
- Install and use the air fryer on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the electric socket.
 - The gap between the wall and the back of the air fryer body should be at least 20-30 cm, the distance from the sides of the air fryer body should be at least 10-20 cm, and the free space over the air fryer should be at least 20 cm.
 - Always check the condition of the air inlet and hot air outlet grids (7), otherwise the hot air circulation will be impaired that can affect the food cooking process or damage the unit.
 - Grasp the handle (1), press the tray (3) lock button (9), and remove the tray (3) with the grid (4) (Fig. 1).
 - Place the food onto the grid (4) inside the tray (3) (Fig. 3). Do not overcrowd the grid (4) with food. Proper hot air circulation is essential for optimal cooking results.
 - Insert the tray (3) into the air fryer body and ensure it is correctly installed. Otherwise, the air fryer will not be switched on (Fig. 4).
 - Plug the power cord (5) into an electrical outlet and press the Power On/Off/Pause button (16) «⏻» (Fig. 5) - the digital symbols (10) will show «—», indicating the air fryer is in standby mode.
 - Press the desired cooking program button (13) - the digital symbols (10) will show the preset cooking temperature and time. Press the Power On/Off/Pause button (16) «⏻» again, the air fryer will be switched on and the symbols (10) will show the set temperature




and time. The temperature setting is confirmed by the temperature symbol (11) «°C», and the cooking time is confirmed by the time symbol (12) «Min». Temperature and time will be displayed with symbols (10) every 5 seconds.

- Each cooking program has default temperature and time settings (see the food cooking chart).
- To set the desired cooking time, press the time/temperature selection button (15) «», the digital symbols (10) will show the default time for the selected program, along with the symbol (12) «Min». Use the adjustment buttons (14) «+/-» to set the cooking time from 1 to 60 minutes.
- To set the desired cooking temperature, press the button (15) «» again, the digital symbols (10) will show the cooking temperature setting along with the symbol (11) «°C». Use the adjustment buttons (14) «+/-» to set the desired cooking temperature from 40°C to 200°C.


Notes:

- the control buttons are touch-sensitive, so a touch is sufficient; each touch (press) of the control buttons is accompanied by a sound signal.
- To start the selected cooking program, press the Power On/Off/Pause button (16) «» (Fig. 5), the air fryer will be switched on and the digital symbols (10) will show the cooking temperature and time. The cooking temperature is confirmed by the symbol (11) «°C», and the cooking time is confirmed by the


symbol (12) «Min», the temperature and time will be displayed with symbols (10) every 5 seconds.

- To pause the cooking process, briefly press the Power On/Off/Pause button (16) «». To resume the program, press the Power On/Off/Pause button (16) «» again.
- At the end of the cooking program, you will hear a sound signal, and the air fryer will return to standby mode.
- To switch the air fryer off, press and hold the Power On/Off/Pause button (16) «» for 2 seconds, then unplug the power cord (5) from the electrical outlet.


Notes:

- you can observe and monitor the cooking process through the viewing window (2). To activate the internal light, press the light button (17) «» - the internal light will turn on for one minute, after which it will automatically turn off;
- you may adjust the cooking temperature and time while the air fryer is operating.
- For even cooking, it is recommended to remove the tray (3) several times during the process, place it on a heat-resistant surface, and stir or turn the food on the grid (4). If necessary, you can adjust the cooking temperature (see the food cooking chart).
- This air fryer model is equipped with a reminder to shake or turn the food. After 2/3 of the cooking time elapses, you will hear a sound signal, and the symbols (10) «SKK» will flash, indicating that you


should shake or turn the food for even browning on all sides.

- Press the tray release button (9) on the handle (1), remove the tray (3), and place it on a heat-resistant surface. Shake or turn the food, then reinsert the tray (3) into its slot - the air fryer will resume cooking.
- If needed, adjust the cooking temperature and time (see the food cooking chart).
- After the cooking process is complete, you will hear a sound signal and the air fryer will switch to standby mode. Wait 10–20 seconds, then press the tray release button (9) on the handle (1) (Fig. 1), remove the tray and place it on a heat-resistant surface. Remove the food using kitchen utensils suitable for non-stick surfaces.
- After use, switch the air fryer off by pressing and holding the Power On/Off/Pause button (16) «», for 2 seconds, then unplug the power cord (8) from the electrical outlet (Fig. 6).









COOKING PROGRAMS

- Plug the power cord (5) into an electrical outlet, then press the Power On/Off/Pause button (16) «» (Fig. 5) - the symbols (10) will show «—», indicating that the air fryer is in standby mode.
- By pressing button (13), you can select one of the eight preset cooking programs. The selected cooking program will be indicated by a corresponding program icon. See default temperature and cooking

time settings in the food cooking chart.

- After 2/3 of the cooking time elapses, you will hear a sound signal, and the symbols (10) «SKK» will flash reminding you to shake or turn the food for even browning on all sides.
- Press the tray release button (9) on the handle (1), remove the tray (3), and place it on a heat-resistant surface. Shake or turn the food, then reinsert the tray (3) into the air fryer - cooking will resume.
- If needed, adjust the cooking temperature and time (see the food cooking chart).
- When cooking is complete, you will hear a sound signal and the air fryer will switch to standby mode. Wait 10–20 seconds, then press the tray release button (9) on the handle (1), remove the tray, and place it on a heat-resistant surface. Remove the food using kitchen utensils suitable for non-stick surfaces.
- After use, turn off the air fryer by pressing and holding the Power On/Off/Pause button (16) «» for 2 seconds, then unplug the power cord (8) from the electrical outlet (Fig. 6).

Food cooking table

| Name of program | Designation of program | Default temperature (°C) | Temperature range (°C) | Default time (min) | Time range(min) | Need to shake/turn food |
|-------------------|---|--------------------------|------------------------|--------------------|-----------------|-------------------------|
| Shrimp |  | 180 | 40-200 | 8 | 01-60 | 2/3 |
| Steak |  | 180 | 40-200 | 15 | 01-60 | 2/3 |
| Chicken drumstick |  | 190 | 40-200 | 25 | 01-60 | 2/3 |
| Vegetables |  | 180 | 40-200 | 8 | 01-60 | 2/3 |
| Cake |  | 160 | 40-200 | 10 | 01-60 | нет |
| Chips |  | 200 | 40-200 | 18 | 01-60 | 2/3 |
| Fish |  | 200 | 40-200 | 8 | 01-60 | 2/3 |
| Bacon |  | 180 | 40-200 | 10 | 01-60 | 2/3 |

Notes:

- Make sure food is completely cooked before eating;
- the cooking time and temperature are given for reference; the result of cooking depends on the size and shape of the food;
- it is recommended to add 5 minutes to the cooking time if the air fryer is cold;
- in case you consider the result of the food cooking to be unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/cooking temperature or the weight of the food.

RECOMMENDATIONS

- When you fry food in the air fryer, it is recommended to add a small amount of refined olive or vegetable oil, the oil can be applied to the food with a brush or use an oil sprayer, this option is more economical and the oil will be applied to the food more evenly.
- Do not overfill the grill (4) with food.
- For best results, some foods may need to be turned or shaken over while air frying.
- To avoid excess smoke, when cooking foods with a naturally high fat content such as chicken wings or sausages, it may be necessary to drain the fat from the tray (3), and it is recommended to cook such foods in small batches.
- Before placing food on the grill (4), make sure that it is dry, if necessary, remove excess moisture, this will help to get a crust on the food and reduce the amount of steam and smoke escaping.
- When frying breaded foods, make sure that the breading does not peel off the food and position the food pieces so that they do not touch, this will ensure good circulation of hot air between the products.
- You can reheat the food in the air fryer. It is recommended to set the temperature not higher than 140°C and the operation time no more than 10 minutes.
- To kill various harmful bacteria, it is recommended to cook such meat as: beef, lamb, etc. at an internal temperature of 63°C. Pork should be cooked at an internal temperature of 71°C and poultry products should be cooked at an internal temperature of 77°C - 82°C.
- When reheating meat/poultry products, they should be heated up to an internal temperature of 74°C.
- Use a cooking thermometer to measure the temperature.

TROUBLES AND TROUBLESHOOTING

| Malfunction | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| The air fryer is not operating | The power cord plug is not inserted into an electrical outlet. | Insert the power plug into an electrical outlet. |
| | The tray is not fully inserted into the air fryer body. | Install the tray correctly. |
| | You haven't turned on the air fryer. | Turn on the air fryer by pressing the on/off button. |
| Food is undercooked at the end of the cooking program. | There is too much food on the grill. | Place less food on the grill. Small portions of food cook more evenly. |
| | A low cooking temperature has been set. | Set the cooking temperature to a higher temperature. |
| | The set time is not enough to cook the food. | Increase the food preparation time. |
| Foods are not evenly cooked in the air grill. | Some foods are recommended to be turned over halfway through the cooking time. | During cooking, it is necessary to ensure even distribution of the food on the grill and ensure free passage of hot air between the products. |
| Food is not cooked until crispy. | You used food that is meant to be cooked in a traditional deep fryer. | Use oven-safe foods or lightly brush foods with vegetable oil for a crispy finish. |

| | | |
|---|---|--|
| White smoke comes out of the air fryer. | You cook fatty foods, the fat leaks out and ends up at the bottom of the tray. | When you cook fatty foods, the fat leaks out and gets to the bottom of the tray, and white smoke will be released when the tray heats up. White smoke does not in any way affect the final result of cooking products or the operation of the air fryer. |
| | There are residual fats on the grill or in the tray from previous cooking. | Clean the grill and tray thoroughly after each use of the air fryer. |
| Fresh French fries do not cook evenly in the fryer. | The potato variety is not suitable for cooking in the air fryer. | Choose a potato variety that will remain firm during cooking. |
| | You didn't wash your potato properly before frying them in the air fryer. | Rinse French fries to remove starch and remove excess moisture before cooking potatoes. |
| Fresh French fries are not crispy after cooking. | The crispness of French fries depends on the variety of potato, amount of oil and moisture in the potato. | Before cooking potatoes, make sure they are dry. |
| | | Cut your fries finer. |
| | | Apply a small amount of vegetable oil to the fries using a brush or sprayer. |

CLEANING AND CARE

- Clean the air fryer after every use.
- Turn off the air fryer and unplug the power cord (8) from the electrical outlet, wait until the air fryer cools down completely.
- Wipe the surface of the air fryer body (5) with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Grasp the handle (1) and remove the tray (6) from the grill (fig. 1).
- Pull out the grill.
- Wash the grill (3) and the tray with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Place the tray with the grill (3) into the air fryer.
- Do not use metal brushes, abrasives and solvents to clean the air fryer body and the removable parts.
- Do not immerse the air fryer, the power cord or the power plug into water or any other liquids.

STORAGE

- Clean the air fryer before taking it away for storage.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and handicapped persons.

DELIVERY SET

1. Air grill – 1 pc.
2. Instruction manual – 1 pc.

SPECIFICATIONS

- Power supply 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Rated power consumption: 1500 W

- Food cooking temperature: from 40 to 200°C
- Cooking time: 1-60 minutes
- Tray volume – 5 l

RECYCLING



To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after service life expiration of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste, deliver the unit and the batteries to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the appearance, design and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

The unit operating life is 3 years




The manufacturing date is specified in the serial number.

In case of any malfunctions promptly apply to the authorized service center.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АЭРОГРИЛЬ BR2041

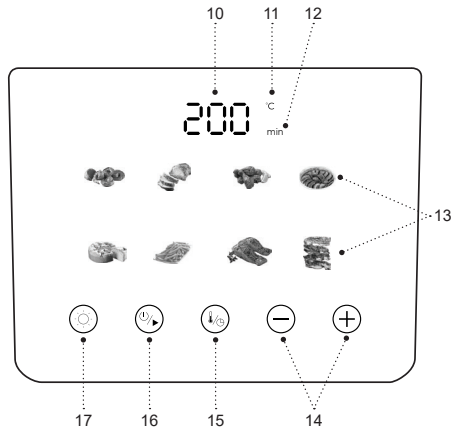
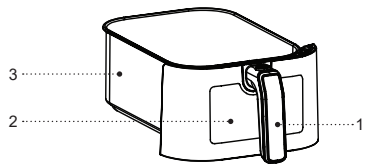
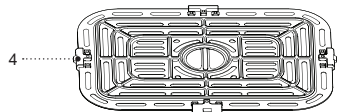
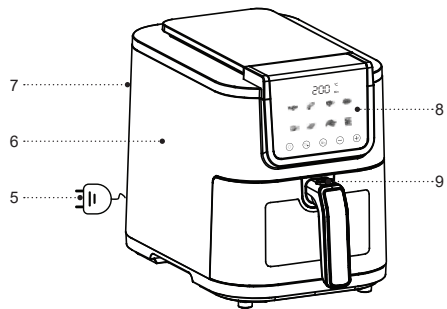
Принцип работы аэрогриля заключается в циркуляции горячего воздушного потока внутри поддона, при этом продукты равномерно готовятся со всех сторон, получаются нежными внутри и хрустящей корочкой снаружи.

ОПИСАНИЕ

1. Ручка поддона
2. Смотровое окно
3. Поддон
4. Съёмная решётка
5. Шнур питания
6. Корпус
7. Решётка выходящего горячего воздуха
8. Панель управления
9. Кнопка фиксации поддона
10. Цифровые символы температуры/времени
11. Символ температуры «°C»
12. Символ времени «Min»
13. Программы приготовления продуктов
14. Кнопки установки времени/температуры «+/-»
15. Кнопка выбора установки времени/температуры «»
16. Кнопка включения/выключения/паузы «»
17. Кнопка включения подсветки «»

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.



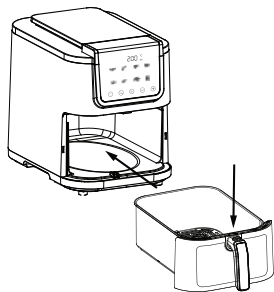


Рис. 1

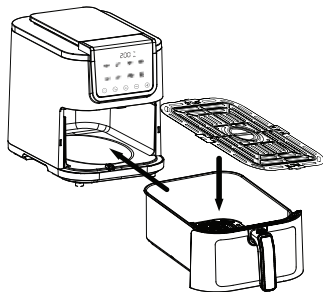


Рис. 2

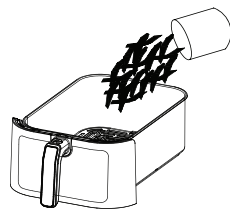


Рис. 3

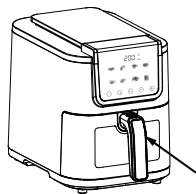


Рис. 4

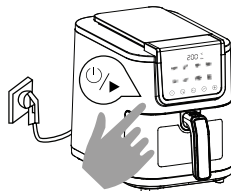


Рис. 5

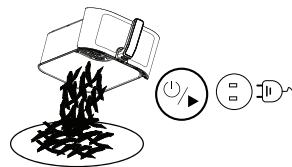


Рис. 6

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием аэрогриля внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, после прочтения сохраните его для использования в будущем.

- Используйте аэрогриль только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с аэрогрилем может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Вилку шнура питания вставляйте в электрическую розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Запрещается подключать устройство к внешним таймерам или к электрическим розеткам с дистанционным управлением.
- Во избежание риска возникновения пожара, запрещается использовать «переходники» при подключении аэрогриля к электрической розетке.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Во избежание появления пятен на поверхности, на которой установлен аэрогриль, рекомендуется

устанавливать его на дополнительную подставку, разместив её между аэрогрилем и столешницей.

- Расстояние от стены до задней части корпуса аэрогриля должно составлять не менее 20-30 см, расстояние от боковых частей корпуса аэрогриля должно быть не менее 10-20 см, а свободное пространство над аэрогрилем не менее 20 см.
- Всегда следите за состоянием решёток для забора воздуха и выхода горячего воздуха, в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте аэрогриль от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Не оставляйте устройство, включённое в сеть, без присмотра.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать аэрогриль в местах, где используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Не используйте аэрогриль вблизи от кухонной раковины, в ваннных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.

- Если аэрогриль упал в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Во время работы корпус аэрогриля сильно нагревается, во избежание получения ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, обозначенных знаком «⚠».
- Не перемещайте горячий аэрогриль, дождитесь полного его остывания.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Используйте только те детали аэрогриля, которые входят в комплект поставки.
- Запрещается включать устройство, если в аэрогриле нет продуктов.
- Вынимайте продукты из аэрогриля сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном аэрогриле может произойти их возгорание.
- Запрещается извлекать приготовленные продукты металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие решётки, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключе-

нии аэрогриля от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания – это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.

- Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

ВНИМАНИЕ! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.
Опасность удушья!

- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства, к шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными сенсорными, физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, об использовании прибора.
- Периодически проверяйте целостность шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ




После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре распакуйте его и подождите 3 часа перед использованием.

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в электрическую сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никакие дополнительные действия не требуются.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1), нажмите на кнопку (9) фиксатора поддона (3) и выньте поддон (3) с решёткой (4) (рис.1).
- Выньте решётку (4).


- Промойте решётку (4) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Протрите поддон (3) снаружи и внутри, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите решётку (4) в поддон (3) (рис. 1).
- Установите поддон (3) с решёткой (4) в место его установки (рис. 4).

Примечание: если поддон (3) не зафиксирован в корпусе аэрогриля, то аэрогриль не включится, всегда проверяйте правильность установки поддона (3).

Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания (5) в электрическую розетку, нажмите кнопку включения/выключения/паузы (16) «» (рис. 5), при этом символами (10) отобразится «—», аэрогриль в режиме ожидания.
- Нажмите кнопку (13) программы приготовления креветок «», при этом цифровыми символами (10) будет показана температура приготовления «180°C», время приготовления «8 минут», повторно нажмите кнопку (16) «», при этом аэрогриль включится и цифровыми символами (10) будет указана температура и время приготовления, температура приготовления подтверждается символом (11) «°C», время работы подтверждается символом (12) «Min», температура и время

приготовления будут отображаться символами (10) с интервалом 5 секунд.

- В программе приготовления креветок, температура «180°C» и время приготовления «8 минут», установлены по умолчанию (см. таблицу приготовления продуктов).
- По окончании программы приготовления, прозвучит звуковой сигнал и аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
- Выключите аэрогриль, для этого нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку включения/выключения/паузы (16) «», выньте вилку шнура питания (5) из электрической розетки.
- Дождитесь остывания аэрогриля, выньте поддон (3), для этого нажмите на кнопку (9) на ручке (1) (рис. 1).

Примечание: ручка (1) поддона (3) может нагреваться во время работы аэрогриля, в этом случае, используйте кухонные прихватки и возьмитесь за ручку (1).


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

ВНИМАНИЕ!




- Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.
- Во время работы аэрогриля горячий воздух и пар будут выходить из решётки (7). Применяйте надлежащие меры предосторожности для пре-


- дотвращения риска ожогов, пожаров или других травм людей или повреждения имущества.
- Аэрогриль нагревается во время работы и сохраняет тепло в течение некоторого времени после выключения. Всегда используйте кухонные прихватки при работе с горячими поверхностями и подождите некоторое время, необходимое для остывания металлических деталей перед чисткой аэрогриля.
 - Соблюдайте осторожность, когда вынимаете приготовленные продукты из поддона, вынимая продукты, всегда используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
 - Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
 - Расстояние от стены до задней части корпуса аэрогриля должно составлять не менее 20-30 см, расстояние от боковых частей корпуса аэрогриля должно быть не менее 10-20 см, а свободное пространство над аэрогрилем не менее 20 см.
 - Всегда следите за состоянием решёток для забора воздуха и выхода горячего воздуха (7), в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.
 - Возьмитесь за ручку (1), нажмите на кнопку (9) фиксатора поддона (3) и выньте поддон (3) с решёткой (4) (рис.1).
 - Поместите продукты в поддон (3) на решётку (4) (рис. 3), не переполняйте решётку (4) продуктами. Для правильного приготовления продуктов необходима циркуляция горячего воздуха
 - Вставьте поддон (3) в корпус аэрогриля, убедитесь, что поддон установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится (рис. 4).
 - Вставьте вилку шнура питания (5) в электрическую розетку, нажмите кнопку включения/выключения/паузы (16) «⏻» (рис. 5), при этом символами (10) отобразится «—», аэрогриль в режиме ожидания.
 - Нажмите нужную кнопку (13) программы приготовления, при этом цифровыми символами (10) будет показана температура приготовления и время приготовления, повторно нажмите кнопку (16) «⏻», при этом аэрогриль включится и цифровыми символами (10) будет указана температура и время приготовления, температура приготовления подтверждается символом (11) «°C», время работы подтверждается символом (12) «Min», температура и время приготовления будут отображаться символами (10) с интервалом 5 секунд.
 - В программах приготовления, температура и время приготовления, установлены по умолчанию (см. таблицу приготовления продуктов).
 - Для установки нужного времени приготовления, нажмите кнопку (15) «⌚», при этом цифровыми символами (10) отобразится время работы выбранной программы по умолчанию и символ (12) «Min». Нажатием кнопок (14) «+/-», установите

время работы программы приготовления продуктов от 1 до 60 минут.


- Для установки нужной температуры приготовления, ещё раз нажмите кнопку (15) «», при этом цифровыми символами (10) отобразится температура приготовления и символ (11) «°C». Нажатием кнопок (14) «+/-», установите нужную температуру приготовления продуктов от 40°C до 200°C.

Примечания:

- кнопки управления, сенсорные, поэтому к кнопке достаточно прикоснуться, каждое прикосновение (нажатие) на кнопки управления, сопровождается звуковым сигналом;
- если при установке настроек, в течение 20 секунд не были нажаты кнопки управления, в этом случае, аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
- Для включения выбранной программы приготовления, нажмите кнопку (16) «» (рис. 5), при этом аэрогриль включится и цифровыми символами (10) будет указана температура и время приготовления, температура приготовления подтверждается символом (11) «°C», время работы подтверждается символом (12) «Min», температура и время приготовления будут отображаться символами (10) с интервалом 5 секунд.
- Для приостановки процесса приготовления, кратковременно нажмите кнопку включения/выключения/паузы (16) «». Для продолжения работы программы, повторно нажмите кнопку включения/выключения/паузы (16) «».

- По окончании программы приготовления, прозвучит звуковой сигнал и аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
- Выключите аэрогриль, для этого нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку включения/выключения/паузы (16) «», выньте вилку шнура питания (5) из электрической розетки.

Примечания:

- через смотровое окно (2), вы можете наблюдать и контролировать процесс приготовления продуктов, для включения внутренней подсветки, нажмите кнопку (17) «», при этом загорится подсветка внутри рабочей камеры, которая будет гореть в течение минуты, после этого автоматически выключится;
- во время работы аэрогриля вы можете изменять температуру приготовления и время работы аэрогриля.
- Для равномерного приготовления продуктов, рекомендуется несколько раз вынуть поддон (3), поставить его на термостойкую поверхность, перемешать или перевернуть продукты на решётке (4). При необходимости подкорректируйте температуру приготовления (см. таблицу приготовления продуктов).
- В данной модели аэрогриля предусмотрено оповещение о необходимости встряхнуть или перевернуть продукт, по прошествии 2/3 времени программы приготовления, прозвучит звуковой сигнал, мигающими символами (10) «SKK», указывается на то, что вам

необходимо встряхнуть или перевернуть продукт для равномерного обжаривания со всех сторон продукта.

- Нажмите на ручке (1) кнопку (9) и выньте поддон (3) и поставьте его на термостойкую поверхность, встряхните или переверните продукты и вставьте поддон (3) в место его установки, аэрогриль продолжит приготовление продукта.
- При необходимости подкорректируйте температуру и время приготовления (см. таблицу приготовления продуктов).
- После приготовления продуктов, прозвучит звуковой сигнал и аэрогриль перейдёт в режим ожидания, подождите 10-20 секунд и после этого выньте поддон, нажав на ручке (1) кнопку (9) (рис. 1), поставьте его на термостойкую поверхность, выньте продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- По окончании работы, выключите аэрогриль для этого нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку включения/выключения/паузы (16) «☉», выньте вилку шнура питания (8) из электрической розетки (рис. 6).









ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- Вставьте вилку шнура питания (5) в электрическую розетку, нажмите кнопку включения/выключения/паузы (16) «☉» (рис. 5), при этом символами (10) отобразится «—», аэрогриль в режиме ожидания.
- Нажатием кнопки (13) вы можете выбрать одну из восьми программ приготовления, символ выбран-

ной программы будет отображаться индикатором выбранной программы приготовления, температура и время приготовления, установленные по умолчанию, смотрите в таблице приготовления продуктов.

- По прошествии 2/3 времени программы приготовления, прозвучит звуковой сигнал, мигающими символами (10) «SKK», указывается на то, что вам необходимо встряхнуть или перевернуть продукт для равномерного обжаривания со всех сторон продукта.
- Нажмите на ручке (1) кнопку (9) и выньте поддон (3) и поставьте его на термостойкую поверхность, встряхните или переверните продукты и вставьте поддон (3) в место его установки, аэрогриль продолжит приготовление продукта.
- При необходимости подкорректируйте температуру и время приготовления (см. таблицу приготовления продуктов).
- После приготовления продуктов, прозвучит звуковой сигнал и аэрогриль перейдёт в режим ожидания, подождите 10-20 секунд и после этого выньте поддон, нажав на ручке (1) кнопку (9), поставьте его на термостойкую поверхность, выньте продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- По окончании работы, выключите аэрогриль для этого нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку включения/выключения/паузы (16) «☉», выньте вилку шнура питания (8) из электрической розетки (рис. 6).

Таблица приготовления продуктов

| Название программы | Кнопка на панели управления | Температура по умолчанию (°C) | Температура по умолчанию (°C) | Температура по умолчанию (°C) | Диапазон времени (мин) | Необходимость встряхнуть/перевернуть продукты |
|--------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------|---|
| Креветки |  | 180 | 40-200 | 8 | 01-60 | 2/3 |
| Бифштекс |  | 180 | 40-200 | 15 | 01-60 | 2/3 |
| Куриные крылья |  | 190 | 40-200 | 25 | 01-60 | 2/3 |
| Овощи |  | 180 | 40-200 | 8 | 01-60 | 2/3 |
| Торт |  | 160 | 40-200 | 10 | 01-60 | нет |
| Картофель фри |  | 200 | 40-200 | 18 | 01-60 | 2/3 |
| Рыба |  | 200 | 40-200 | 8 | 01-60 | 2/3 |
| Васон |  | 180 | 40-200 | 10 | 01-60 | 2/3 |

Примечания:

- перед употреблением продуктов в пищу убедиться, что они полностью приготовлены;
- данные времени и температуры приготовления продуктов носят рекомендательный характер, результат приготовления продуктов зависит от размера и формы продуктов;
- рекомендуется добавить 5 минут ко времени приготовления, если аэрогриль не прогреет;
- в случае, если вы считаете результат приготовления продуктов неудовлетворительным, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления/температуру приготовления или вес продуктов.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Для жарки продуктов в аэрогриле рекомендуется добавлять небольшое количество рафинированного оливкового или растительного масла, масло можно наносить на продукты с помощью кисточки или использовать распылитель для масла, этот вариант более экономичный и масло будет наноситься на продукты более равномерно.
- Не переполняйте решётку (4) продуктами.
- Для достижения наилучших результатов некоторые продукты необходимо встряхивать или переворачивать во время приготовления.
- Во избежание появления избыточного дыма, при приготовлении продуктов с естественным высоким

содержанием жира, таких как куриные крылышки или колбаски, может потребоваться слив жира из поддона (3), при этом рекомендуется готовить такие продукты небольшими партиями.

- Прежде, чем заложить продукты на решётку (4) следите за тем, чтобы они были сухие, при необходимости удалите избыточную влагу, это поможет получить на продуктах корочку и уменьшить количество выходящего пара и дыма.
- При обжаривании продуктов в панировке, следите за тем, чтобы панировка не отслаивалась от продуктов и расположите продукты так, чтобы они не соприкасались, это обеспечит хорошую циркуляцию горячего воздуха между продуктами.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева пищи, при этом рекомендуется устанавливать температуру не выше 140°C и время работы не более 10 минут.
- Для уничтожения различных вредных бактерий, рекомендуется готовить мясо: говядину, баранину, при внутренней температуре 63°C. Свинину следует готовить при внутренней температуре 71°C, а продукты из птицы следует готовить при внутренней температуре 77°C - 82°C.
- При повторном разогреве продуктов из мяса/птицы их следует разогревать до внутренней температуры 74°C.
- Для измерения температуры, используйте кулинарный термометр.


НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Неисправность | Возможная причина | Устранение |
|--|---|---|
| Аэрогриль не работает | Вилка шнура питания не вставлена в электрическую розетку. | Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку. |
| | Поддон не до конца вставлен в корпус аэрогриля. | Правильно установите поддон. |
| | Вы не включили аэрогриль. | Включите аэрогриль, нажав кнопку включения/выключения. |
| По окончании работы программы приготовления, продукты не готовы. | На решётке превышено количество продуктов. | Положите на решётку меньше продуктов. Небольшие порции продуктов прожариваются более равномерно. |
| | Установлена низкая температура приготовления продуктов. | Установите более высокую температуру приготовления продуктов. |
| | Установленное время недостаточное для приготовления продуктов. | Увеличьте время приготовления продуктов. |
| Продукты неравномерно прожариваются в аэрогриле. | Некоторые продукты рекомендуется переворачивать в середине времени приготовления. | Во время приготовления продуктов, необходимо обеспечить их равномерное распределение на решётке и обеспечить свободное прохождение горячего воздуха между продуктами. |

| | | |
|--|--|---|
| Продукты не приготавливаются до хрустящей корочки. | Вы использовали продукты, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице. | Используйте продукты, которые подходят для приготовления в духовом шкафу или слегка смажьте продукты растительным маслом, для приобретения ими хрустящей корочки. |
| Из аэрогриля выходит белый дым. | Вы готовите жирные продукты, жир вытекает и попадает на дно поддона. | Когда вы готовите жирные продукты, жир вытекает и попадает на дно поддона, при нагреве поддона выделяется белый дым. Белый дым никак не влияет на конечный результат приготовления продуктов и на работу аэрогриля. |
| | На решётке или в поддоне остались остатки жира от предыдущего приготовления продуктов. | Тщательно очищайте решётку и поддон после каждого использования аэрогриля. |
| Свежий картофель фри прожаривается во фритюрнице неравномерно. | Сорт картофеля не подходит для приготовления в аэрогриле. | Выбирайте сорт картофеля, который будет оставаться твердым во время приготовления. |
| | Вы плохо промыли картофель фри перед жаркой в аэрогриле. | Промывайте картофель фри для удаления крахмала, перед приготовлением картофеля, удалите лишнюю влагу. |

| | | |
|--|--|---|
| Свежий картофель фри не становится хрустящим, после приготовления. | Хрусткость картофеля фри зависит от сорта, количества масла и влаги в картофеле. | Перед приготовлением картофеля, убедитесь, что он сухой. |
| | | Нарезайте картофель фри более мелко. |
| | | Нанесите на картофель фри небольшое количество растительного масла, используя кисточку или распылитель. |

ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку аэрогриля после каждого использования.
- Выключите аэрогриль, для этого нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку включения/выключения/паузы (16) «» и выньте вилку шнура питания (5) из электрической розетки, дождитесь полного остывания аэрогриля.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1), нажмите кнопку (9) и выньте поддон (3) из аэрогриля (рис. 1).
- Выньте решётку (4).
- Промойте решётку (4) и поддон (3) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Установите поддон (3) с решёткой (4) в аэрогриль.
- Всегда следите за состоянием решёток для забора воздуха и выхода горячего воздуха (7), перио-

дически очищайте решётки, в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.

- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.
- Не погружайте аэрогриль, шнур питания и вилку шнура питания (5) в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать аэрогриль на хранение выполните его чистку.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Инструкция — 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 1500 Вт
- Температура приготовления продуктов: от 40 до 200°C
- Время приготовления: 1-60 минут
- Объём поддона – 5 л

УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

Срок службы устройства — 3 года




Дата производства указана в серийном номере.

В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

ЭЛЕКТР АЭРОГРИЛІ BR2041

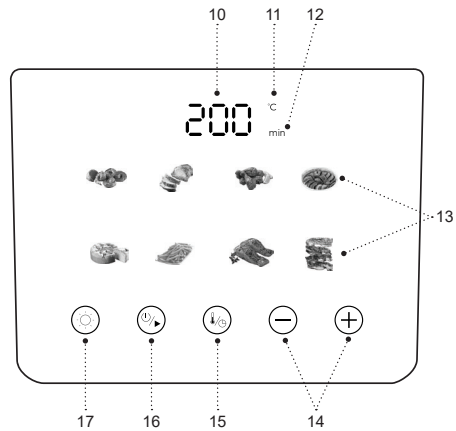
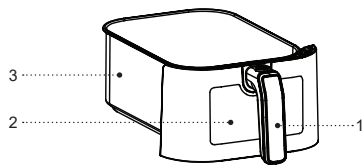
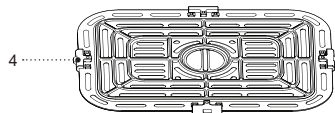
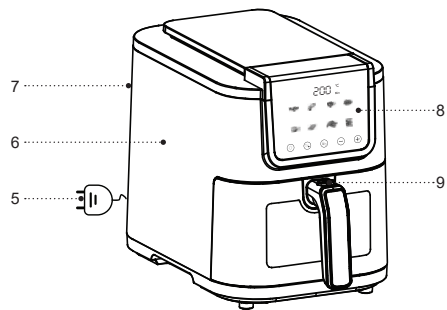
Аэрогрильдің жұмыс принципі науаның ішіндегі ыстық ауа ағынының айналуынан тұрады, осы ретте өнімдер барлық жағынан біркелкі дайындалады, ішкі жағынан нәзік және сыртқы жағынан қытырлақ болып шығады. Пісірудің бұл принципі көптеген өнімдерді май қоспай немесе аз мөлшерде қосып дайындауға мүмкіндік береді.

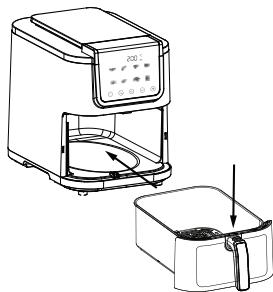
СИПАТТАМАСЫ

1. Түпқойма тұтқасы
2. Қарау терезесі
3. Түпқойма
4. Шешілмелі тор
5. Қуаттау бауы
6. Корпусы
7. Ыстық ауаның шығуына арналған тор
8. Басқару панелі
9. Түпқойманы бекіту түймесі
10. Температура/уақыттың цифрлық таңбалары
11. Температура таңбасы «°C»
12. Уақыт таңбасы «Min»
13. Өнімдерді әзірлеу бағдарламалары
14. Уақытты/температураны орнату түймелері «+/-»
15. Уақыт/температура орнатуды таңдау түймесі «»
16. Қосу/өшіру/кідірту түймесі «»
17. Артқы жарықты қосу түймесі «»

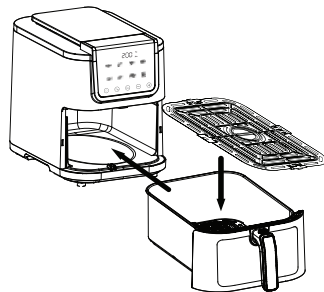
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін қуаттандыру тізбегінде номиналды іске қосылу тогы 30 мА аспайтын қорғаныс сөндіру құрылғысын (ҚАҚ) орнатқан дұрыс, ҚАҚ-ты орнату үшін маманға хабарла-сыңыз.

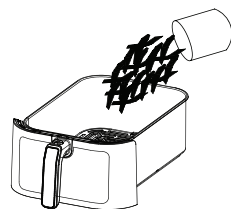




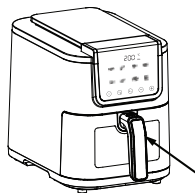
Cyp. 1



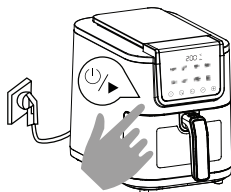
Cyp. 2



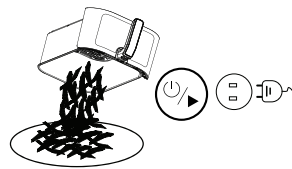
Cyp. 3



Cyp. 4



Cyp. 5



Cyp. 6

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛА- НУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

Аэрогрилді қолданар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, оқығаннан кейін оны болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

- Аэрогрилді осы нұсқаулықта жазылғандай, оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Аэрогрилді дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына әкеліп, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын жерге қосудың сенімді байланысы бар электр розеткасына салыңыз.
- Құралды сыртқы таймерлерге немесе дистанциондық басқаратын электрлік розеткаларға қосуға тыйым салынады.
- Өрттің туындау қаупін болдырмау үшін аэрогрилді электр розеткасына қосқан кезде «жалғастырығыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрилді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және қолданыңыз, осылайша розеткаға кіру әрқашан бос болуы тиіс.
- Аэрогрил орнатылған бетте дақтардың пайда болуын болдырмау үшін оны аэрогрил мен үстелдің

арасына орналастырып, қосымша тұғырға орнату ұсынылады.

- Аэрогрил корпусының қабырғасынан бастап артқы бөлігіне дейінгі қашықтық 20-30 см кем болмауы керек, аэрогрил корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық 10-20 см кем болмауы керек, аэрогрил үстіндегі еркін кеңістік 20 см кем болмауы керек.
- Әрқашан ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың жағдайын тексеріп отырыңыз, олай болмаған жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді өзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Аэрогрилді соққылардан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден қорғаңыз.
- Аэрогрилді аэрозоль қолданылатын немесе шашырататын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрилді ас үйі раковинасының жанында, ванна бөлмесінде, бассейндердің жанында немесе су толтырылған басқа сыйымдылықтардың жанында пайдаланбаңыз.
- Егер аэрогрил суға түсіп кетсе, қуат сымның ашасын электр розеткасынан дереу суырып алыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан шығарып алуға болады. Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін сервис орталығына жүгініңіз.

- Жұмыс кезінде аэрогрильдің корпусы қатты қызды, күйіп қалмас үшін таңбамен «» белгіленген ыстық беттерге қол тигізбеңіз.
- Ыстық аэрогрильді жылжытпаңыз, оның толық салқындауын күтіңіз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде қолданыңыз.
- Аэрогрильдің жеткізу жинағына кіретін бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Егер аэрогрильде өнімдер болмаса, құрылғыны қосуға тыйым салынады.
- Өнімдерді дайындалғаннан кейін бірден аэрогрильден шығарыңыз, қосылған аэрогрильде өнімдер ұзақ уақыт қалған кезде олардың жануы мүмкін.
- Дайындалған өнімдерді себеттің күйге қарсы қабатын зақымдауы мүмкін металл заттармен шығаруға тыйым салынады, күйге қарсы беттерге арналған ас үй аксессуарларын қолданыңыз.
- Пайдаланғаннан кейін немесе тазалау алдында құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. Аэрогрильді электр желісінен ажыратқан кезде қуат сымның ашасынан ұстап, оны электр розеткасынан абайлап суырып алыңыз, қуат сымнан тартпаңыз – бұл оның зақымдалуына және қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Құрылғы корпусын, желі бауын және желі бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағаласыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануын болдырмау үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда балалар жұмыс бетіне, құрылғы корпусына, желі бауына немесе желі бауының ашасына жақындауына рұқсат бермеңіз.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының маңында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше мұқият болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- Аспап сенсорлық, физикалық, психикалық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған немесе олардың тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауында болмаса немесе сол тұлғаның нұсқаулығын алмаса, аспап сол тұлғалардың пайдалануға арналмаған.
- Желі бауының бүтіндігін мезгілімен тексеріп отырыңыз.
- Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.

- Құрылғыны өздігіңізден жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез- келген ақаулықтар пайда болған кезде, сондай-ақ құрылғы құлағаннан кейін оны электр желісінен ажыратыңыз және авторланған сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Құрылғыны зақымдамау үшін, оны тек зауыт қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРАЛ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН, ҚҰРАЛДЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА





Құралды кері температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны қаптамадан шығарыңыз және пайдалану алдында 3 сағат күтіңіз.

- Құралды қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалану нұсқауларымен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құралдың зақымданған-зақымданбағанын тексеріп алыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны электр желіге қоспаңыз.

- Құрылғының көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны 60 Гц жиілікті электрлік желіде пайдаланған кезде ешқандай қосымша әрекет талап етілмейді.
- Электр розеткасына қол жеткізу әрқашан бос болатындай етіп, аэрогрильді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль корпусының (6) бетін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқадан (1), ұстаңыз, түпқойма бекіткішінің (3) түймесіне (9) басыңыз және түпқойманы (3) торымен (4) бірге шығарып алыңыз (сур. 1).
- Торды (4) шығарып алыңыз.
- Торды (4) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Түпқойманың (3) сырты мен ішін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торды (4) түпқоймаға (3) орнатыңыз (сур. 1).
- Түпқойманы (3) торымен (4) бірге орнату орнына (сур. 4) орнатыңыз.

Ескерту: егер түпқойма (3) аэрогриль корпусында бекітілмеген болса, онда аэрогриль қосылмайды, әрқашан түпқойманың (3) дұрыс орнатылғанын тексеріп отырыңыз.

Аэрогрильді бірінші рет қосу

- Бөтен иістерді кетіру үшін аэрогрильді ішіне азықтарды салмай тұрып, қосып алуға кеңес беріледі.
- Қуат сымының ашасын (5) электр розеткасына салыңыз, қосу/өшіру/кідірту (16) «» түймесін басыңыз (сур. 5), осы ретте таңбалар (10) арқылы «—» көрсетіледі, аэрогриль күту режимінде.
- Асшьяндарды дайындауға арналған бағдарламаның «» түймесін (13) басыңыз, бұл ретте цифрлық таңбалар (10) арқылы «180°C» әзірлеу температурасын, «8 минут» әзірлеу уақытын көрсетеді, (16) «» түймесін қайта басыңыз, осы ретте аэрогриль қосылады және цифрлық таңбалар (10) арқылы әзірлеу температурасы мен уақытын көрсетеді, әзірлеу температурасы (11) «°C» белгісімен расталады, жұмыс уақыты (12) «Min» белгісімен расталады, температура мен әзірлеу уақыты (10) таңбаларымен 5 секундтық интервалмен көрсетіледі.
- Асшьяндарды дайындау бағдарламасында температура «180°C» және әзірлеу уақыты «8 минут» әдепкі бойынша орнатылады (өнімдерді әзірлеу кестесін қараңыз).
- Әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі естіледі және аэрогриль күту режиміне өтеді.
- Аэрогрильді өшіріңіз, ол үшін қосу/өшіру/кідірту түймесін (16) «» 2 секунд бойы басып тұрыңыз,

қуат сымының ашасын (5) электр розеткасынан суырыңыз.


- Аэрогрильдің суығанын күтіңіз, түпқойманы (3) шығарып алыңыз, ол үшін тұтқадағы (1) түймені (9) басыңыз (сур. 1).




Ескертпелер: аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде түпқойманың (3) тұтқасы (1) қызып кетуі мүмкін, бұл жағдайда ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз және тұтқадан (1) ұстаңыз.

АЭРОГРИЛЬДІ ҚОЛДАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Аэрогриль су қайнатуға арналмаған.
- Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде ыстық ауа мен бу тордан (7) шығады. Күйіп қалу, өрт шығу немесе адамдардың басқа да жарақат алуы мен мүліктің бүлінуіне жол бермеу үшін тиісті шараларды қолдану керек.
- Аэрогриль жұмыс кезінде қызады және өшкеннен кейін біраз уақыт ішінде жылуын сақтайды. Ыстық беттермен жұмыс істеген кезде ерқашан асүй тұтқыштарын пайдаланыңыз және аэрогрильді тазалау алдында металл бөлшектердің сууына керек біраз уақыт күтіңіз.
- Түпқоймадан піскен азықтарды шығарған кезде сақ болыңыз, азықтарды шығарған кезде күймейтін беттерге арналған асүй аксессуарларын үнемі пайдаланыңыз.

- Электр розеткасына қол жеткізу әрқашан бос болатындай етіп, аэрогильді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогиль корпусы артқы жағынан қабырғаға дейінгі қашықтық кемінде 20-30 см, аэрогиль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық кемінде 10-20 см, ал аэрогильдің үстіндегі бос орын кемінде 20 см болуы тиіс.
- Ауа тартатын және ыстық ауа шығатын торларының (7) күйін үнемі қадағалап отырыңыз, әйтпесе ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімнің дайындалу процесіне әсер етуі немесе құрылғының зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Тұтқадан (1) ұстаңыз, түпқойма бекіткішінің (3) түймесін (9) басыңыз және түпқойманы (3) торымен (4) бірге шығарып алыңыз (сур.1).
- Өнімдерді түпқоймаға (3) торға (4) салыңыз (сур. 3), торды (4) өнімдермен асыра толтырмаңыз. Өнімдерді дұрыс дайындау үшін ыстық ауа айналымы қажет
- Түпқойманы (3) аэрогиль корпусына қойыңыз, түпқойманың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе аэрогиль (сур. 4) қосылмайды.
- Қуат сымның ашасын (5) электр розеткасына салыңыз, қосу/өшіру/кідірту түймесін (16) «» (сур. 5) басыңыз, бұл ретте таңбалармен (10) «—» көрсетіледі, аэрогиль күту режимінде.
- Әзірлеу бағдарламасының қажетті түймесін (13) басыңыз, бұл ретте цифрлық таңбалар (10) әзірлеу

- температурасы мен әзірлеу уақытын көрсетеді, (16) «» түймесін қайта басыңыз, бұл ретте аэрогиль қосылады және цифрлық таңбалар (10) температура мен әзірлеу уақытын көрсетеді, әзірлеу температурасы (11) «°C» таңбасымен расталады, жұмыс уақыты (12) «Min» таңбасымен расталады, температурасы мен әзірлеу уақыты (10) таңбаларымен 5 секунд аралықпен көрсетіледі.
- Дайындау бағдарламаларында температура мен әзірлеу уақыттары әдепкі бойынша орнатылады (өнімдерді әзірлеу кестесін қараңыз).
 - Қажетті әзірлеу уақытын орнату үшін түймені (15) «» басыңыз, бұл ретте цифрлық таңбалармен (10) таңдалған бағдарламаның әдепкі жұмыс уақыты мен (12) «Min» таңбасы көрсетіледі. Түймені (14) «+/-» басу арқылы, өнімді әзірлеу бағдарламасының жұмыс уақытын 1-ден 60 минутқа дейін орнатыңыз.
 - Қажетті әзірлеу температурасын орнату үшін түймені (15) «» қайта басыңыз, бұл ретте цифрлық таңбалармен (10) әзірлеу температурасы мен (11) «°C» таңбасы бейнеленеді. Түймені (14) «+/-» басу арқылы, өнімдерді әзірлеудің қажетті температурасын 40°C-тан 200°C-қа дейін орнатыңыз.


Ескертпелер:

- басқару түймелері сенсорлық, сондықтан түймені тұрту жеткілікті, басқару түймесін тұрту (басу) дыбыстық белгілермен сүйемелденеді;



- Таңдалған әзірлеу бағдарламасын қосу үшін (16) «☉» түймесін басыңыз (сур.5), бұл ретте аэрогриль қосылады және цифрлық таңбалар (10) әзірлеу температурасы мен уақытын көрсетеді, әзірлеу температурасы (11) «°C» белгісімен расталады., жұмыс уақыты (12) «Min» белгісімен расталады, температура мен әзірлеу уақыты (10) таңбаларымен 5 секунд аралықпен көрсетіледі.
- Әзірлеу процесін кідірту үшін қосу/өшіру/кідірту түймесін (16) «☉» қысқаша басып қалыңыз. Бағдарламаның жұмысын жалғастыру үшін қосу/өшіру/кідірту түймесін (16) «☉» қайта басыңыз.
- Әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі естіледі және аэрогриль күту режиміне өтеді.
- Аэрогрильді өшіріңіз, ол үшін қосу/өшіру/кідірту түймесін (16) «☉» 2 секунд бойы басып тұрыңыз, қуат сымының ашасын (5) электр розеткасынан суырып алыңыз.
- Өнімдерді біркелкі пісіру үшін түпқойманы (3) бірнеше рет алып тастап, ыстыққа төзімді бетке қою, араластыру немесе тордағы өнімдерді аудару (4) ұсынылады. Қажет болған жағдайда дайындау температурасын дұрыстаңыз (өнімді дайындау кестесін қараңыз).
- Аэрогрильдің бұл үлгісінде өнімді шайқау немесе аудару қажеттілігі туралы ескерту қарастырылған, әзірлеу бағдарламасының 2/3 уақытынан кейін дыбыстық белгі естіледі, жыпылықтайтын таңбалар (10) «SKK», өнімді барлық жағынан біркелкі қуыру үшін өнімді шайқау немесе аудару қажет екенін көрсетеді.
- Тұтқадағы (1) түймені (9) басыңыз және түпқойманы (3) шығарып алыңыз да, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, өнімдерді шайқаңыз немесе аударыңыз және түпқойманы (3) орнатылған жеріне салыңыз, аэрогриль өнімді дайындауды жалғастырады.
- Қажет болса, температураны және әзірлеу уақытын реттеңіз (өнімді әзірлеу кестесін қараңыз).
- Өнімдерді дайындағаннан кейін дыбыстық белгі естіледі және аэрогриль күту режиміне өтеді, 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін тұтқадағы (1) түймені (9) басу арқылы түпқойманы шығарып алыңыз (сур. 1), оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, өнімдерді шығарып алыңыз, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.

Ескертпелер:









- бақылау терезесі арқылы (2), сіз тамақ дайындау процесін бақылай аласыз және бақылай аласыз, ішкі жарықты қосу үшін (17) «☼» түймесін басыңыз, бұл ретте жұмыс камерасының ішіндегі жарық жанады, ол бір минут бойы жанып тұрады, содан кейін автоматты түрде өшеді;
- аэрогриль жұмыс кезінде сіз әзірлеу температурасын және аэрогриль жұмыс уақытын өзгерте аласыз.

- Жұмысты аяқтағаннан кейін аэрогрильді өшіріңіз ол үшін қосу/өшіру/кідірту түймесін (16) «» 2 секунд бойы басып тұрыңыз, қуат сымының ашасын (8) электр розеткасынан суырыңыз (сур. 6).

ӨНІМДЕРДІ ӨЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- Қуат сымының ашасын (5) электр розеткасына қосыңыз, қосу/өшіру/кідірту түймесін (16) «» басыңыз (сур. 5), осы ретте таңбалармен (10) «—» көрсетіледі, аэрогриль күту режимінде.
 - Түймені (13) басу арқылы сегіз әзірлеу бағдарламасының бірін таңдауға болады, таңдалған бағдарламаның таңбасы таңдалған әзірлеу бағдарламасының индикаторымен көрсетіледі, температура мен әзірлеу уақыттары әдепкі бойынша орнатылған, өнімдерді дайындау кестесін қараңыз.
 - Әзірлеу бағдарламасының 2/3 уақытынан кейін дыбыстық белгі естіледі, жыпылықтайтын (10) «SKK» таңбалары өнімды барлық жағынан біркелкі қуыру үшін өнімді шайқау немесе аудару қажет екенін көрсетеді.
 - Тұтқадағы (1) түймені (9) басыңыз және түпқойманы (3) шығарып алыңыз да, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, өнімді шайқаңыз немесе аударыңыз және түпқойманы (3) орнатылған жеріне салыңыз, аэрогриль өнімді дайындауды жалғастырады.
 - Қажет болса, температураны және әзірлеу уақытын реттеңіз (өнімді әзірлеу кестесін қараңыз).
- Өнімдерді дайындағаннан кейін дыбыстық белгі естіледі және аэрогриль күту режиміне өтеді, 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін тұтқадағы (1) түймені (9) басу арқылы түпқойманы шығарып алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, өнімді шығарып алыңыз, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
 - Жұмысты аяқтағаннан кейін аэрогрильді өшіріңіз ол үшін қосу/өшіру/кідірту түймесін (16) «» 2 секунд бойы басып тұрыңыз, қуат сымының ашасын (8) электр розеткасынан суырыңыз (сур. 6).

Азықтарды дайындау кестесі

| Бағдарламаның атауы | Бағдарлама белгілеулері | Температура әдепкі бойынша (°C) | Температура диапазоны (°C) | Уақыт әдепкі бойынша (мин) | Уақыт аралығы (мин) | Тамақты шайқау/айнау керек |
|---------------------|---|---------------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------|----------------------------|
| Креветкалар |  | 180 | 40-200 | 8 | 01-60 | 2/3 |
| Стейк |  | 180 | 40-200 | 15 | 01-60 | 2/3 |
| Тауықтың қанаттары |  | 190 | 40-200 | 25 | 01-60 | 2/3 |
| Көкөністер |  | 180 | 40-200 | 8 | 01-60 | 2/3 |
| Торт |  | 160 | 40-200 | 10 | 01-60 | нет |
| Чипстер |  | 200 | 40-200 | 18 | 01-60 | 2/3 |
| Балық |  | 200 | 40-200 | 8 | 01-60 | 2/3 |
| Бекон |  | 180 | 40-200 | 10 | 01-60 | 2/3 |

Ескөртпелер:

- өнімдерді тамаққа тұтыну алдында, олардың толық әзірленгеніне көз жеткізіңіз;
- азықтарды дайындаудың уақыт және температура деректері кеңес берілетін сипатқа ие, тамақ дайындаудың нәтижесі азықтардың өлшемі мен қалыптарына байланысты;
- егер аэрогриль қыздырылмаған болса, тамақ дайындауға 5 минут уақыт беруге кеңес беріледі;
- сіз азықтарды дайындау нәтижесі қанағатсыз деп санасаңыз, тамақ дайындау уақытын/ температурасын немесе азықтардың салмағын ұлғайта немесе азайта аласыз.

ҰСЫНЫМДАР

- Азықтарды аэрогрильде қуыру үшін тазартылған зәйтүн немесе өсімдік майын аз мөлшерде қосуға кеңес беріледі, майды қылшақ арқылы жағуға немесе майға арналған шашыратқышты пайдаланға болады, бұл нұсқа айтарлықтай үнемді және май азыққа тегіс жағылады.
- Торды (4) азыққа толтырмаңыз.
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір азықтарды аэрогрильде қуыру кезінде аударып тұру керек.
- Артық түтіннің шығуына жол бермеу үшін тауықтың қанаттары немесе шұжық сияқты құрамында табиғи майы көп азықтарды дайындаған кезде, түпқоймадан (3) майды құйып алу керек болады,

ондай азықтарды аздаған мөлшерде пісіруге кеңес беріледі.

- Азықты торға (4) қоярдың алдында азықтың құрғақ болғанына назар аударыңыз, керек болғанда артық ылғалын кетіріңіз, бұл піскен тамақтың қытырлақ қабаты болғанына және шығатын бу мен түтіннің аз болуына әсер етеді.
- Өнімдерді кепкен нан ұнтағымен қуырған кезде, кепкен нан ұнтағы өнімдерден бөлініп кетпейтініне көз жеткізіңіз және өнімдерді бір біріне тигізбейтіндей етіп орналастырыңыз, бұл өнімдер арасындағы ыстық ауаның жақсы айналымын қамтамасыз етеді.
- Аэрогрильді тағамды жылыту үшін қолдануға болады, осы ретте температураны 140°C - ден аспайтындай және жұмыс уақытын 10 минуттан аспайтындай етіп орнату ұсынылады.
- Әр түрлі зиянды бактерияларды жою үшін, етті өзірлеу барысында ұсынылатындар: сиыр етін, қой етін, 63°C ішкі температурасында. Шошқа етін 71°C ішкі температурасында, ал құс етін 77°C - 82°C ішкі температурасында өзірлеу керек.
- Ет / құс өнімдерін қайта қыздыру кезінде оларды 74°C ішкі температурасына дейін қыздыру керек.
- Температураны өлшеу үшін, аспаздық термометрді қолданыңыз.

АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ

| Ақаулықтар | Ықтимал себебі | Жою |
|--|--|--|
| Аэрогриль жұмыс істемейді | Қуаттау бауының айыры электр розеткасына салынбаған. | Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз. |
| | Түпқойма аэрогрильдің корпусына толық кіргізілмеген. | Түпқойманы дұрыс орнатыңыз. |
| | Сіз аэрогрильді қосқан жоқсыз. | Қосу/өшіру батырмасын басып, аэрогрильді қосыңыз. |
| Дайындау бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін азықтар дайын емес. | Тордағы азықтардың көлемі артық. | Торға аз ғана азық алыңыз. Азықтардың шамалы көлемі айтарлықтай тегіс қуырылады. |
| | Азық дайындаудың төмен температурасы белгіленген. | Азық дайындаудың одан жоғары температурасын белгілеңіз. |
| | Белгіленген уақыт азық дайындауға жеткіліксіз. | Азық дайындаудың уақытын ұлғайтыңыз. |
| Азықтар аэрогрильде тегіс емес қуырылады. | Кейбір азықтарды дайындау уақытының ортасында аударуға кеңес беріледі. | Азықтарды дайындау кезінде оларды торға біртегіс орналасуын және азықтардың арасында ыстық ауаның еркін өтуін қамтамасыз ету керек. |
| Дайындалған азықтар қытырлақ қабықшаға дейін жетпейді. | Сіз өстүрлі фритюрницада дайындауға арналған азықтарды пайдаландыңыз. | Тұмшашақ шафында дайындауға келетін азықтарды қолданыңыз немесе піскен кезде қытырлақ қабаты болуы үшін азықтарға өсімдік майын жағыңыз. |

| | | |
|--|--|--|
| Аэрогрильден ақ түтін шықты. | Сіз майлы тамақ жасадыңыз, сондықтан май ағып, түпқойманың түбіне ақты. | Сіз майлы тамақ дайындаған кезде, содан май ағып, түпқойманың түбіне қарай ақты, түпқойма қызған кезде ақ түтін шығады. Ақ түтін тамақ дайындаудың соңғы нәтижесі мен аэрогриль жұмысына әсер етпейді. |
| | Торда немесе түпқоймада алдында дайындаған тамақтың майының қалдықтары қалып қалды. | Аэрогрильді әр қолданған сайын тор мен түпқойманы мұқият жуыңыз. |
| Балғын фри-картоп фритюрницада тегіс емес қуырылады. | Картоптың сұрпы аэрогрильде дайындауға келмейді. | Дайындау кезінде қатты болып қалатын картоп сұрпын тандаңыз. |
| | Сіз фри-картопты аэрогрильде қуырудың алдында шала жудыңыз. | Картоптағы крахмалды кетіру үшін картопты жақсылап жуыңыз, картопты қуырудың алдында артық ылғалды кетіріңіз. |
| Балғын фри-картоп дайындалғаннан кейін қытырламайды. | Фри-картоптың қытырлақтығы картоптың сұрпына, майдың көлеміне және картоптың ылғалдылығына байланысты. | Картопты дайындаудың алдында оның құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз. |
| | | Фри-картопты айтарлықтай майда етіп тураңыз. |
| | | Қылшақты немесе шашыраққышты пайдаланып, фри-картопқа аздаған өсімдік майын жағыңыз. |

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аэрогрильді әр пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Аэрогрильді өшіріңіз және қуаттау бауының айырын (8) электр розеткадан суырыңыз, аэрогрильдің толық суығанын күтіңіз.
- Аэрогриль корпусын (5) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Сабынан (1) түпқойманы аэрогрильден шығарыңыз (1-сур.).
- Торды (3) шығарыңыз.
- Торды (3) және түпқойманы бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торы бар (3) түпқойманы аэрогрильге орнатыңыз.
- Шығатын ауа торын (7) шығарып алыңыз, оны жуып жіберіңіз, құрғатыңыз және орнына қойыңыз.
- Аэрогрильдің корпусын және алмалы-салмалы бөлшектерді тазалау үшін металл жөкелерді, абразивті тазалау құралдарын немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрильді, қуат сымын және қуат сымының ашасын суға немесе басқа кез-келген сұйықтықтарға батырмаңыз.

САҚТАУ

- Аэрогрильді сақтау үшін алып тастамас бұрын, оны тазалаңыз.
- Құрылғыны балалар мен мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін, салқын, құрғақ жерде сақтаңыз

ЖИЫНАҚТАЛЫМЫ

1. Аэрогриль — 1 дана.
2. Нұсқаулық — 1 дана.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыру 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 1500 Вт
- Азықтарды дайындау температурасы: 40°C бастап 200°C дейін
- Дайындау уақыты: 1-60 минут
- Түпқойманың көлемі – 5 л

ПАЙДАҒА АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай пайдаға асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құралдың немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жинақталымға

кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі пайдаға асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды пайдаға асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі пайдаға асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді пайдаға асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе берілген өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз, құрылғының дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

Құрылғының қызмет көрсету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.

Hergestellt für «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Wien,
Österreich

Produced for «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем
лицо: ООО «Грантэл»
143912, МО, г. Балашиха,
ш. Энтузиастов, вл. 1А
т.: +7 (495) 297-50-20,
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

 **BRAYER**