

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2033
Электрический аэрогриль BR2033



СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
RU.....	13
KZ.....	24

ELECTRIC AIR GRILL BR2033

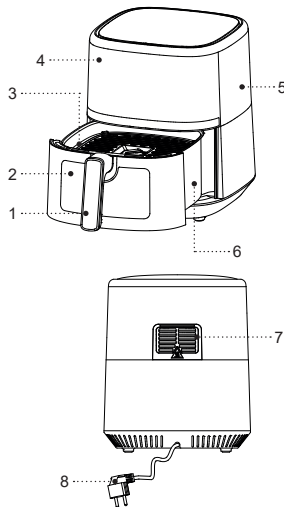
The operation principle of the air grill is to circulate hot air flow inside the work basket, so the food is cooked evenly on all sides, it is tender inside and crispy outside. This cooking principle allows to cook with minimal amount of oil or without it.

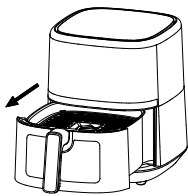
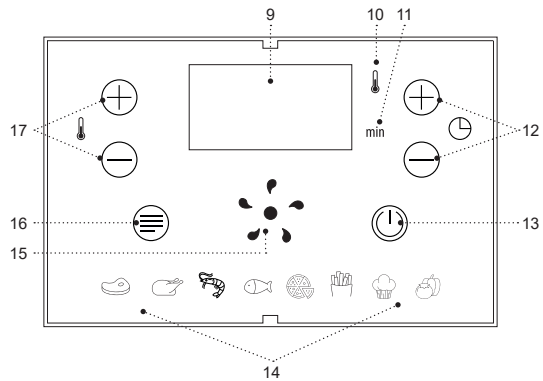
DESCRIPTION

1. Basket handle
2. Viewing window
3. Removable grill
4. Control panel
5. Body
6. Tray
7. Hot air outlet grid
8. Power cord
9. Temperature/time digital symbols
10. Temperature symbols «↓»
11. Time symbol «min»
12. Operating time setting buttons «+/-»
13. «On/Off» button «⏻»
14. Cooking programs
15. Electric motor operation indicators «⋅, »
16. Cooking program selection button «⊕»
17. Temperature setting buttons «+/-»

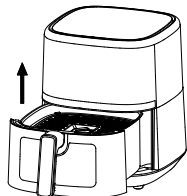
ATTENTION!

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.

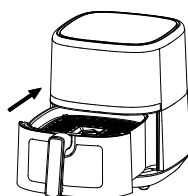




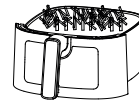
Pic. 1



Pic. 2




Pic. 3



Pic. 4

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 avoid stains on the surface on which the air fryer is installed, it is recommended to place the air fryer on an additional heat-resistant stand.
- 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 grids 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 not recommended to use the unit during lightning storms.
- Protect the air fryer against impacts, falling, vibrations and other mechanical stress.
- Never leave the unit connected to the electric 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 basket; 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.
- 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.
- 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.

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 package.
- 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 correspond to the specifications of your mains. When using the unit in the mains with 60 Hz frequency, the unit does not need any additional measures.
- Install and use the air fryer on a level, dry, stable, heat-resistant surface with easy access to an electrical outlet.
- Wipe the surface of the air fryer body (5) with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Grasp the handle (1) and pull out the tray (6) with the grill (3) (Fig.1).
- Remove the grid (3) (Fig. 2).
- Wash the grid (3) with warm water and neutral detergent, rinse and wipe dry.
- Wipe the drip tray (6) from inside and outside with a slightly damp cloth, then wipe dry.

- Install the grid (3) to the drip tray (6).
- Place the drip tray (6) with the grid (3) into the air fryer (Fig. 3).

Note: if the drip tray is not fixed in the air fryer body, the air fryer will not switch on; always make sure that the drip tray (6) is installed properly.

Switching the air fryer on for the first time






- In order to remove foreign odors, it is recommended to switch on the air fryer without loading food.
- Insert the power plug (8) into the electric socket.
- Press and hold the on/off button «» (13) for 3 seconds, the temperature «200°C» will be displayed in digital symbols (9), the temperature value is set by default, the operating time in this mode is 15 minutes and is also set by default.
- Press the on/off button «» (13) again, the air fryer will be switched on.
- If you want to switch off the air fryer earlier, press and hold the on/off button «» (13) for 3 seconds, the air fryer will be switched off.

Notes: when using the unit for the first time, a foreign smell or some smoke from the heating elements can appear - this is normal and it is not covered by warranty.

USING THE AIR FRYER

CAUTION!

- The air fryer is not intended for boiling water.



- While the air fryer is operating, 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 level, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the electrical outlet.
- 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 grids and hot air outlet grids (7), otherwise the hot air circulation will be impaired, which can affect the cooking process or damage the unit.
- Grasp the handle (1) and pull out the drip tray (6) with the grid (3) (Fig. 1).
- Place food in the drip tray (6), do not overfill the grid (3) with food (Fig. 4). For proper cooking of food, hot air circulation is necessary.
- Insert the tray (6) into the air fryer body, make sure that the tray (6) is installed properly otherwise the air fryer will not be switched on.
- Insert the power plug (8) into the electric socket.
- Press and hold for 3 seconds press the on/off button «» (13), the temperature «200°C» will be displayed in digital symbols (9), the temperature value is set by default, the operating time in this mode is 15 minutes and is also set by default.
- Press the on/off button «» (13) again, the air fryer will be switched on.
- The activation of the electric motor is confirmed by the indicators (15) «».
- To pause the cooking process, briefly press the on/off button «» (13).
- If you want to switch off the air fryer earlier, press and hold the on/off button «» (13) for 3 seconds, the air fryer will be switched off.

Notes:





- through the viewing window (2), you can observe and control the cooking process;
- while the air fryer is operating, you can change the cooking temperature and operating time.
- To ensure even cooking of food, it is recommended to remove the tray (6) several times and place it on a heat-resistant surface, stir or turn over the food on the grill (3). Install the tray (6) into the air fryer body. If necessary, adjust the cooking temperature (see the food cooking table).





- After cooking, wait 10-20 seconds and then remove the tray (6), place it on a heat-resistant surface, remove the food from the grill (3), use kitchen accessories designed for non-stick surfaces.
- When finished, unplug the power cord (8) from the electrical outlet.

COOKING PROGRAMS

- Plug the power cord (8) into an electrical outlet.
- Briefly press the «on/off» button «» (13).
- By pressing the button (16) «» you can select one of eight cooking programs, the symbol of the selected program will be displayed by the indicator (14), the temperature and cooking time set by default, see the food cooking table.

Food cooking table

Cooking program	Symbol	Default temperature (°C)	Default time (min)	Weight min/ max (g)
Meat		180	16	100-550
Poultry		200	25	100-550
Seafood		180	12	100-550
Fish		180	18	100-550

Pizza		200	20	100-550
French fries		200	20	100-550
Cake		160	17	100-550
Vegetables		160	17	100-550

Warning:

- in all cooking programs you can set the cooking temperature from 80°C to 200°C;
- in all cooking programs you can set the time from 1 to 60 minutes.

Notes:

- before eating make sure that the food is cooked through;
- 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 3 to 5 minutes to the cooking time if the air fryer is cold;
- if you find the cooking result unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/ cooking temperature or the weight of the food.
- After selecting the food preparation program, you can set the temperature and cooking time according to your recipe.

Cooking time setting

- By pressing the «+ or -» buttons (12), you can set the cooking time for products in the range from 1 to 60 minutes, the setting increment is 1 minute; by pressing and holding the «+ or -» buttons (12), the time setting quickly changes.
- The set time is displayed by digital symbols (9) and the «min» symbol (11).

Cooking temperature setting

- By pressing the «+ or -» buttons (17), you can set the cooking temperature in the range from 80°C to 200°C, the setting increment is 5 degrees; when you press and hold the «+ or -» buttons (17), a rapid change of temperature settings occurs.
- The set temperature is displayed by digital symbols (9) and the symbol (10) « \downarrow ».
- When finished, switch off the air fryer and unplug the power cord (8) from the electrical outlet.

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 oil sprayer. This option
- is more economical and the oil will be applied to the food more evenly.
- Do not overfill the grid (3) with food.
- For best results, some foods may need to be turned during cooking in the air fryer.

- 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 drip tray (9), and it is recommended to cook such foods in small batches.
- Before loading the food on the grid (3), 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 150°C and the operation time no more than 10 minutes.
- To destroy various harmful bacteria, it is recommended to cook meat: beef, lamb, 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 also be warmed up to an internal temperature of 74°C.
- Use a cooking thermometer to measure the temperature.

Notes:

- parboiling is a term that refers to the pre-cooking of foods at a lower temperature before final frying in an air fryer;
- 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;
- If you find the cooking result unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/ cooking temperature or the weight of the food.

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 (pic. 2).
- Wash the grill (3) and the tray (6) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Place the tray (6) with the grill (3) into the air fryer (pic. 3).
- 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: 1350 W
- Food cooking temperature: from 80 to 200°C
- Cooking time: 1-60 minutes
- Tray volume – 6 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 BR2033

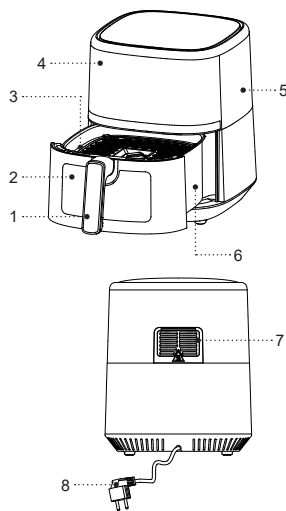
Принцип работы аэрогриля заключается в циркуляции горячего воздушного потока внутри рабочей корзины, при этом продукты равномерно готовятся со всех сторон, получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Такой принцип приготовления позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла либо с его минимальным количеством.

ОПИСАНИЕ

1. Ручка корзины
2. Смотровое окно
3. Съёмная решётка
4. Панель управления
5. Корпус
6. Поддон
7. Решётка выходящего горячего воздуха
8. Шнур питания
9. Цифровые символы температуры/времени
10. Символ температуры « \updownarrow »
11. Символ времени «min»
12. Кнопки установки времени работы «+/-»
13. Кнопка «включения/выключения» « \odot »
14. Программы приготовления продуктов
15. Индикаторы работы электродвигателя « \cdot »
16. Кнопка выбора программ приготовления « \odot »
17. Кнопки установки температуры «+/-»

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.



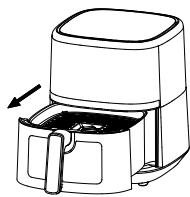
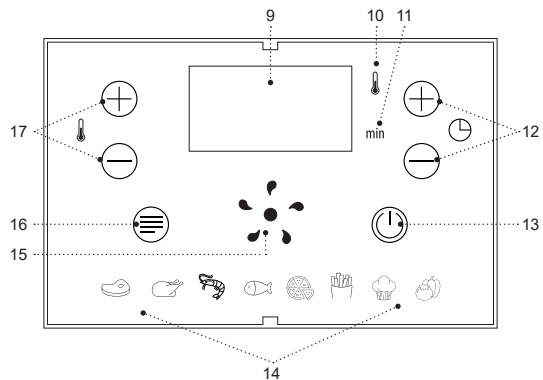


Рис. 1

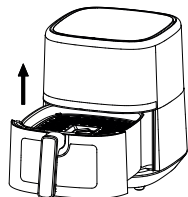


Рис. 2

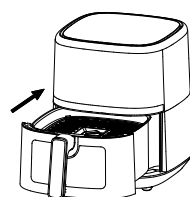


Рис. 3

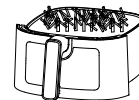



Рис. 4

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 аэрогриль на дополнительную термостойкую подставку.
- 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 электрическую 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 ванных 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 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 корзины, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении 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 сенсор-

ными, 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 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 (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (6) с решёткой (3) (рис.1).
- Выньте решётку (3) (рис. 2).
- Промойте решётку (3) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.

- Протрите поддон (6) снаружи и внутри, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите решётку (3) в поддон (6).
- Установите поддон (6) с решёткой (3) в аэрогриль (рис. 3).

Примечание: если поддон не зафиксирован в корпусе аэрогриля, то аэрогриль не включится, всегда проверяйте правильность установки поддона (6).

Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку.
- Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку включения/выключения «» (13), при этом цифровыми символами (9) отобразится температура «200°C», значение температуры, установлено по умолчанию, время работы в этом режиме 15 минут, также установлено по умолчанию.
- Повторно нажмите кнопку включения/выключения «» (13), аэрогриль включится.
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку включения/выключения «» (13), аэрогриль выключится.




Примечания: при первом включении устройства, возможно появление постороннего запаха или небольшого количества дыма от нагревательного


элемента - это допустимо и не является гарантийным случаем.

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 предотвращения риска ожогов, пожаров или других травм людей или повреждения имущества.
- Аэрогриль нагревается во время работы и сохраняет тепло в течение некоторого времени после включения. 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) и выньте поддон (6) с решёткой (3) (рис. 1).
 - Поместите продукты в поддон (6), не переполняйте решётку (3) продуктами (рис. 4). Для правильного приготовления продуктов необходима циркуляция горячего воздуха
 - Вставьте поддон (6) в корпус аэрогриля, убедитесь, что поддон (6) установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится.
 - Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку.
 - Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку включения/выключения «» (13), при этом цифровыми символами (9) отобразится температура «200°C», значение температуры, установлено по умолчанию, время работы в этом режиме 15 минут, также установлено по умолчанию.
 - Повторно нажмите кнопку включения/выключения «» (13), аэрогриль включится.
 - Включение электромотора подтверждается индикаторами (15) «. . ».
 - Для приостановки процесса приготовления, одновременно нажмите кнопку включения/выключения «» (13).

- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку включения/выключения «» (13), аэрогриль выключится.

Примечания:

- через смотровое окно (2), вы можете наблюдать и контролировать процесс приготовления продуктов;
- во время работы аэрогриля вы можете изменять температуру приготовления и время работы аэрогриля.
- Для равномерного приготовления продуктов, рекомендуется несколько раз вынуть поддон (6) и поставить его на термостойкую поверхность, перемешать или перевернуть продукты на решётке (3). При необходимости подкорректируйте температуру приготовления (см. таблицу приготовления продуктов).
- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого выньте поддон (6), поставьте его на термостойкую поверхность, выньте с решётки (3) продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- По окончании работы, выньте вилку шнура питания (8) из электрической розетки.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку.
- Кратковременно нажмите кнопку «включения/выключения» «» (13).
- Нажатием кнопки (16) «» вы можете выбрать одну из восьми программ приготовления, символ

выбранной программы будет отображаться индикатором (14), температура и время приготовления, установленные по умолчанию, смотрите в таблице приготовления продуктов.

Таблица приготовления продуктов

Программа приготовления	Обозначение	Температура (°C)	Время (мин)	Вес мин/макс (г)
Мясо		180	16	100-550
Птица		200	25	100-550
Морепродукты		180	12	100-550
Рыба		180	18	100-550
Пицца		200	20	100-550
Картофель фри		200	20	100-550
Кекс		160	17	100-550
Овощи		160	17	100-550

Внимание:

- во всех программах приготовления можно устанавливать температуру приготовления от 80°C до 200°C;

- во всех программах приготовления можно устанавливать время от 1 до 60 минут.

Примечания:

- перед употреблением продуктов в пищу убедитесь, что они полностью приготовлены;
- данные времени и температуры приготовления продуктов носят рекомендательный характер, результат приготовления продуктов зависит от размера и формы продуктов;
- рекомендуется добавить от 3 до 5 минут ко времени приготовления, если аэрогриль не прогрет;
- в случае, если вы считаете результат приготовления продуктов неудовлетворительным, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления/ температуру приготовления или вес продуктов.
- После выбора программы приготовления продуктов, вы можете установить температуру и время приготовления по своему рецепту.

Установка времени приготовления продуктов

- Нажатием кнопок (12) «+ или -» вы можете установить время приготовления продуктов в диапазоне от 1 до 60 минут, шаг установки 1 минута, при нажатии и удержании кнопок (12) «+ или -», происходит быстрое изменение установки времени.
- Установленное время отображается цифровыми символами (9) и символом (11) «min».

Установка температуры приготовления продуктов

- Нажатием кнопок (17) «+ или -» вы можете установить температуру приготовления продуктов в диапазоне от

- 80°C до 200°C, шаг установки 5 градусов, при нажатии и удержании кнопок (17) «+ или -», происходит быстрое изменение установки температуры.
- Установленная температура отображается цифровыми символами (9) и символом (10) « \updownarrow ».
 - По окончании работы, выключите аэрогриль, выньте вилку шнура питания (8) из электрической розетки.

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 (3) продуктами.
- Для достижения наилучших результатов некоторые продукты необходимо переворачивать во время приготовления в аэрогриле.
- 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 (6), при этом рекомендуется готовить такие продукты небольшими партиями.
- Прежде, чем заложить продукты на решётку (3) 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 150°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 фри, 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 и выньте вилку шнура питания (8) из электрической розетки, дождитесь полного остывания аэрогриля.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (6) из аэрогриля (рис. 1).
- Выньте решётку (3) (рис. 2).
- Промойте решётку (3) и поддон (6) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Установите поддон (6) с решёткой (3) в аэрогриль (рис. 3).

- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.
- Не погружайте аэрогриль, шнур питания (8) и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

ХРАНИЕНИЕ

- 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: 1350 Вт
- Температура приготовления продуктов: от 80 до 200°C
- Время приготовления: 1-60 минут
- Объем поддона – 6 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 BR2033

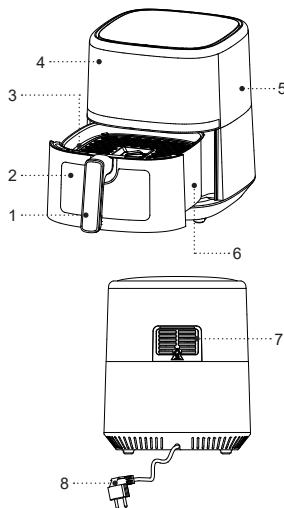
Аэрогридің жұмыс принципі жұмыс себетінің ішіндегі ыстық ауа ағынының айналуынан тұрады, ал өнімдер барлық жағынан біркелкі дайындалады, ішкі жағынан нәзік және сыртқы жағынан қытырлақ болады. Пісірудің бұл принципі көптеген өнімдерді май қоспай немесе аз мөлшерде қосып дайындауға мүмкіндік береді.

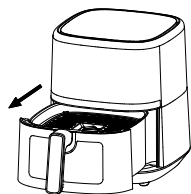
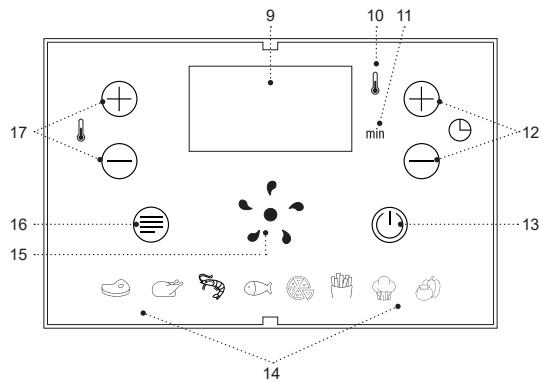
СИПАТТАМАСЫ

1. Себет тұтқасы
2. Қарау терезесі
3. Шешілмелі тор
4. Басқару панелі
5. Корпусы
6. Түпқойма
7. Ыстық ауаның шығуына арналған тор
8. Қуаттау бауы
9. Температура/уақыттың цифрлық таңбалары
10. Температура белгісі « \updownarrow »
11. Уақыт белгісі «min»
12. Жұмыс уақытын орнату түймелері «+/-»
13. Іске қосу/сөндіру батырмасы « \odot »
14. Азықтарды дайындау бағдарламалары
15. Электрлік мотордың жұмыс индикаторлары « \cdot »
16. Тамақ дайындау бағдарламаларын таңдау батырмасы « \oplus »
17. Температураны белгілеу батырмасы «+/-»

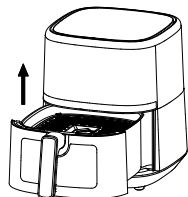
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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.

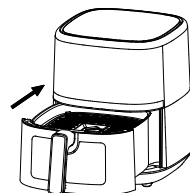




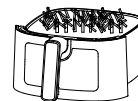
Cyp. 1



Cyp. 2



Cyp. 3




Cyp. 4

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, аэрогрилді қосымша ыстыққа төзімді түпқоймаға орнату ұсынылады.
- Аэрогрил корпусы артқы жағынан қабырғаға дейінгі қашықтық кемінде 20-30 см, аэрогрил корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық кемінде 10-20 см, ал аэрогрилдің үстіндегі бос орын кемінде 20 см болуы тиіс.
- Әрқашан ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың жағдайын тексеріп отырыңыз, олай болмаған жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді әзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Аэрогрилді соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Электр желісіне қосуды тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- 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 үй раковинасының жанында, ванна бөлмесінде, бассейндердің жанында немесе су толтырылған басқа сыйымдылықтардың жанында пайдаланбаңыз
- Егер аэрогрил суға түсіп кетсе, қуат симының 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 қызады, 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 сымының ашасынан ұстап, оны электр розеткасынан абайлап суырып алыңыз, қуат сымынан 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 қадағалаусыз 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.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ 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 сақтаңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалану нұсқауларымен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құралды зақымдануына қатысты байқаңыз зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.
- Құрылғының қуат көрнеуінің көрсетілген параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес

келетініне көз жеткізіңіз. 60 Гц жиіліктегі электр желісіндегі құрылғыны пайдалану кезінде қосымша әрекеттер қажет емес.

- Аэрогриль корпусының қабырғасынан бастап артқы бөлігіне дейінгі қашықтық 20-30 см кем болмауы керек, аэрогриль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық 10-20 см кем болмауы керек, аэрогриль үстіндегі еркін кеңістік 20 см кем болмауы керек.
- Аэрогрильді электр розеткасына қолжетімділік әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, тұрақты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль корпусын (5) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Сабынан (1) ұстап, торы бар (3) түпқойманы (6) шығарыңыз (1-сур.).
- Торды (3) шығарып алыңыз (сур. 2).
- Торды (3) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Астауды (6) сыртынан және ішінен сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торды (3) астауға (6) орнатыңыз.
- Астауды (6) тормен (3) бірге аэрогрильге орнатыңыз (сур. 3).

Ескертпе: егер астау аэрогриль корпусына бекітілмеген болса, онда аэрогриль қосылмайды, әрқашан астаудың (6) дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

Аэрогрильдің алғашқы қосылуы

- Бөгде иістерді кетіру үшін, өнімдерді жүктемей аэрогрильді қосу ұсынылады.
- Қуаттандыру бауының ашасын (8) электр розеткасына салыңыз.
- Қосу/өшіру түймесін «**⏻**» (13) 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, осы ретте цифрлық таңбалармен (9) «200°C» температура мәні көрсетіледі, температура мәні әдепкі бойынша орнатылады, осы режимде жұмыс уақыты 15 минут, ол да әдепкі бойынша орнатылады.
- Қосу/өшіру түймесін «**⏻**» (13) қайта басыңыз, аэрогриль қосылады.
- Егер сіз аэрогрильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (13) «**⏻**» 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, аэрогриль өшеді.






Ескертпелер: құрылғыны бірінші рет қосқан кезде, бөтен иіс пайда болуы немесе қыздыру элементінен аз мөлшерде түтін шығуы мүмкін - бұл қалыпты жағдай және кепілдік жағдайы болып табылмайды.

АЭРОГРИЛЬДІ ҚОЛДАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Аэрогриль су қайнатуға арналмаған.
- Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде ыстық ауа мен бу тордан (7) шығады. Адамдардың күйіп қалуын, өрт немесе басқа жарақаттануын немесе мүлікке зақым келтіру қаупін болдырмау үшін тиісті сақтық шараларын қолданыңыз.

- Аэрогриль жұмыс кезінде қызады және өшкеннен кейін біраз уақыт ішінде жылуын сақтайды. Ыстық беттермен жұмыс істеген кезде әрқашан 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.
- Аэрогрильді электр розеткасына қолжетімділік әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, тұрақты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль корпусының қабырғасынан бастап артқы бөлігіне дейінгі қашықтық 20-30 см кем болмауы керек, аэрогриль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық 10-20 см кем болмауы керек, аэрогриль үстіндегі еркін кеңістік 20 см кем болмауы керек.
- Әрқашан ауа тартатын және ыстық ауа шығатын торлардың (7) күйін қадағалаңыз, әйтпесе ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл тағамды дайындау процесіне әсер етуі мүмкін немесе құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
- Тұтқадан (1) ұстаңыз және астауды (6) тормен (3) бірге шығарып алыңыз (сур. 1).
- Өнімдерді астауға (6) салыңыз, торды (3) тағаммен асыра толтырмаңыз (сур. 4). Өнімдерді дұрыс дайындау үшін ыстық ауа айналымы қажет

- Астауды (6) аэрогриль корпусына салыңыз, астау (6) дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе аэрогриль қосылмайды.
- Қуаттандыру бауының ашасын (8) электр розеткасына салыңыз.
- Қосу/өшіру түймесін «» (13) 3 секунд бойы басыңыз және ұстап тұрыңыз, осы ретте цифрлық таңбалармен (9) «200°C» температура көрсетіледі, температура мәні әдепкі бойынша орнатылады, осы режимде жұмыс уақыты 15 минут, ол да әдепкі бойынша орнатылады.
- Қосу/өшіру түймесін «» (13) қайта басыңыз, аэрогриль қосылады.
- Электр мотордың қосылуы индикаторлармен (15) «» расталады.
- Дайындау процесін кідірту үшін, қосу/өшіру түймесін «» (13) қысқаша басып қалыңыз.
- Егер сіз аэрогрильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (13) «» 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, аэрогриль өшеді.



Ескертпелер:

- қарау терезесі (2) арқылы азықтарды дайындау үдерісін көріп, бақылай аласыз;
- аэрогриль жұмыс істеген уақытта сіз дайындау температурасы мен уақытын аэрогриль жұмыс істеген кезде өзгерте аласыз.
- Азықтарды бірқалыпты дайындау үшін түпқойманы (6) бірнеше рет шығарып, оны термотөзімді бетке қойып, тордағы (3) азықтарды араластыруға немесе аударуға кеңес бе. Түпқойманы (6) аэрогриль корпусына орнатыңыз.

Қажет болған жағдайда температураны дұрыстаңыз (азық дайындау кестесін қар).








- Тамақ піскеннен кейін 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін ғана түпқойманы (6) шығарыңыз, оны термотөзімді бетке қойыңыз, тордан (3) азықтарды шығарыңыз, ол үшін күймейтін беттерге арналған асүй аксессуарларын пайдаланыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуаттау бауының айырын (8) электр розеткасынан шығарыңыз.

АЗЫҚТАРДЫ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- Қуаттау бауының айырын (8) электр розеткасына салыңыз.
- Қысқа уақытқа «қосу/өшіру» «» батырмасын (13) басыңыз.
- «» батырманы (16) басу арқылы, сіз азық дайындаудың сегіз бағдарламасының біреуін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның белгісі (14) индикатормен беріледі, әдепкі қалып бойынша белгіленген дайындау температурасы мен уақытын азықтарды дайындау кестесінен қараңыз.

Азықтарды дайындау кестесі

Дайындау бағдарламасы	Белгіленуі	Әдепкі бойынша температура (°C)	Әдепкі бойынша уақыт (мин)	Салмағы мин/макс (г)
Ет		180	16	100-550

Қус еті		200	25	100-550
Теңіз өнімдері		180	12	100-550
Балық		180	18	100-550
Пицца		200	20	100-550
Фри картобы		200	20	100-550
Кекстер		160	17	100-550
Көкөністер		160	17	100-550

Назар аударыңыз:

- барлық дайындау бағдарламаларында дайындау температурасын 80°C-тан 200°C-қа дейін орнатуға болады;
- барлық дайындау бағдарламаларында уақытты 1-ден 60 минутқа дейін орнатуға болады.

Ескертпелер:

- өнімдерді тамаққа тұтыну алдында, олардың толық дайындалғандығына көз жеткізіңіз;
- өнімдерді дайындаудың белгіленген уақыты мен температурасы ұсынымдық сипатқа ие, өнімдерді дайындаудың нәтижесі тағамның мөлшері мен формасына байланысты;

- егер аэрогриль қыздырылмаған болса, дайындау уақытына 3-тен 5 минутқа дейін қосу ұсынылады;
- егер сіз тағамды дайындаудың нәтижесін қанағаттанарлықсыз деп санасаңыз, дайындау уақытын/дайындау температурасын немесе тағамның салмағын көбейтуге немесе азайтуға болады.
- Өнімді дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін, сіз өз рецептіңіз бойынша температура мен дайындау уақытын орната аласыз.

Өнімдерді дайындауды бастау уақытын орнату

- Түймелерді (12) «+ немесе -» басу арқылы сіз өнімді дайындау уақытын 1-ден 60 минутқа дейін орната аласыз, орнату қадамы 1 минут, түймелерді (12) «+ немесе -» әр басқан сайын, уақытты орнату тез өзгеріп отырады.
- Белгіленген уақыт цифрлық таңбалармен (9) және таңбамен (11) «min» көрсетіледі.

ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

- Түймелерді (17) «+ немесе -» басу арқылы сіз өнімді дайындау температурасын 80°C-тан 200°C-қа дейін орната аласыз, орнату қадамы 5 градус, түймелерді (17) «+ немесе -» әр басқан сайын, уақытты орнату тез өзгеріп отырады.
- Орнатылған температура цифрлық таңбалармен (9) және таңбамен (10) «ℓ» көрсетіледі.

- Жұмыс аяқталғаннан кейін аэрогрильді өшіріңіз, қуат сымының ашасын (8) электр розеткасынан суырып алыңыз.

ҰСЫНЫМДАР

- Өнімдерді аэрогрильде қуыру үшін тазартылған зәйтүн немесе өсімдік майының аз мөлшерін қосу ұсынылады, майды қылқаламмен өнімдерге жағуға немесе май бүріккішін қолдануға болады, бұл нұсқа үнемді және май өнімдерге біркелкі жағылады.
- Торды (3) тағаммен асыра толтырмаңыз.
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір өнімдерді аэрогрильде дайындау кезінде аудару керек.
- Артық түтіннің пайда болуын болдырмау үшін, тауық қанаттары немесе шұжықшалар сияқты табиғи майы жоғары тағамдарды дайындаған кезде, астаудан (6) майды ағызу қажет болуы мүмкін, мұндай өнімдерді аз мөлшерде дайындау ұсынылады.
- Өнімдерді торға (3) салмас бұрын, олардың құрғақ екеніне көз жеткізіңіз, қажет болған жағдайда артық ылғалды кетіріп тастаңыз, бұл өнімдерде қыртыс болуына және шығатын бу мен түтіннің мөлшерін азайтуға көмектеседі.
- Аунатылған өнімдерін қуырған кезде, аунатылымы өнімдерден бөлініп қабыршақтанбауын қадағалаңыз және өнімдерді жанаспайтын етіп орналастырыңыз, бұл тағамдар арасында ыстық ауаның жақсы айналымын қамтамасыз етеді.

- Аэрогрильді тағамды қыздыру үшін пайдалануға болады, осы ретте температураны 150°C-тан асырмай және жұмыс уақытын 10 минуттан асырмай етіп орнату ұсынылады.
- Әр түрлі зиянды бактерияларды жою үшін ет дайындауда ұсынылатындар: сиыр етінің, қой етінің, ішкі температурасы 63°C. Шошқа етінің 71°C ішкі температурада, ал құс өнімдерін 77°C - 82°C ішкі температурада дайындау керек.
- Ет / құс өнімдерін қайта қыздыру кезінде оларды ішкі температурасы 74°C-қа дейін қыздыру керек.
- Температураны өлшеу үшін аспаздық термометрді қолданыңыз.

АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ

Ақаулықтар	Ықтимал себепі	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 жеткілісіз.	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 қытырпақ қабықшаға дейін жетпейді.	Сіз әстүрлі фритюрницада дайындауға арналған азықтарды пайдаландыңыз.	Тұмшалану шағарында дайындауға келетін азықтарды қолданыңыз немесе піскен кезде қытырпақ 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 танданыз.
	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 қытырпамайды.	Фри картоптың қытырпақтығы картоптың сұрпына, майдың көлеміне және картоптың ылғалдылығына байланысты.	Картопты дайындаудың алдында оның құрғақ өкендігіне көз жеткізіңіз.
		Фри картопты айтарлықтай майда етіп тураныз.
		Қылшақты немесе шашыратқышты 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 (6) аэрогрильден шығарыңыз (1-сур.).
- Торды (3) шығарыңыз (сур. 2).
- Торды (3) және түпқойманы (6) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торы бар (3) түпқойманы (6) аэрогрильге орнатыңыз (сур. 3).
- 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: 1350 Вт
- Азықтарды дайындау температурасы: 80°C бастап 200°C дейін
- Дайындау уақыты: 1-60 минут
- Түпқойманың көлемі – 6 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 өдеттегі 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

