

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2035
Электрический аэрогриль BR2035



СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
RU.....	14
KZ.....	26

ELECTRIC AIR GRILL BR2035

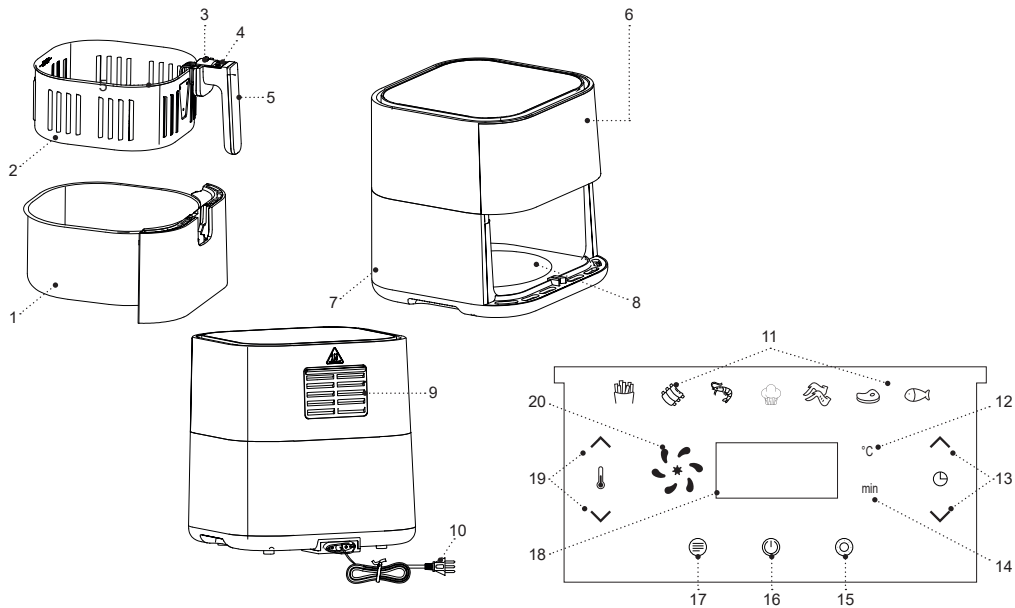
The operation principle of the air fryer is to circulate hot air flow inside the tray, so the food is cooked evenly from all sides, it is tender inside and crispy outside. This cooking principle allows to cook with minimal amount of oil or without it.

DESCRIPTION

1. Tray
2. Removable grid
3. Protective cover of the basket release button
4. Basket release button
5. Basket handle
6. Control panel
7. Body
8. Tray installation place
9. Hot air outlet grid
10. Power cord
11. Cooking programs
12. Temperature symbol «°C»
13. Cooking time setting buttons «⌚» «▼, ▲»
14. Time symbol «min»
15. Lighting on button «☉»
16. On/Off button «⊕»
17. Cooking program selection button «⊖»
18. Temperature/Time digital symbols
19. Cooking temperature setting buttons «⏴» «▼, ▲»
20. Fan on symbol «🌀»


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.



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 heat-resistant stand.
- 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 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.
- Take the handle (5) and remove the tray (1) with the grid (2).
- Slide the protective cover (3) and press the release button (4).
- Remove the grid (2).
- Wash the grid (2) with warm water using a neutral detergent, rinse, then wipe dry.
- Wipe the tray (1) outside and inside with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Install the grid (2) into the tray (1) until the lock clicks, make sure that the grid (2) is securely fixed in the tray (1).
- Install the tray (1) with the grid (2) in the installation place (8).

Note: if the tray is not fixed in the air fryer body, the air fryer will not be switched on, always make sure that the tray (1) is installed properly.

Switching the air fryer on for the first time

- To remove foreign odours, it is recommended to turn on the air fryer without loading food.
- Insert the power cord plug (10) into the mains socket, the symbols (18) will display «---», the «» on/off button (16) will light up, the air fryer is in standby mode.
- Press the «» on/off button (16), the air fryer will enter the setup mode, the digital symbols (18) will display the temperature of 180°C, the symbol (12) «°C» will light up.
- By pressing the buttons (13) «», «», set the air fryer operating time to 10 minutes when setting the cooking time, the symbol (14) «min» will light up.
- To switch the air fryer on, press the «» on/off button (16) again, the fan on symbol (20) «» will light up, the digital symbols (18) will show the heating temperature and the air fryer operating time, the temperature and time readings are confirmed by the symbols (12) «°C» and (14) «min».









- When the air fryer operating time has expired, the heating element will be switched off, the symbol (20) «» will go out, the air fryer will go into standby mode.
- Wait until the air fryer cools down, remove the tray (1), holding the handle (5).
- If you want to switch the air fryer off earlier, press the «» on/off button (16), beeps will sound and the air fryer will go into standby mode.
- Remove the power plug of the power cord (10) from the mains socket after operation.



Notes: when using the device for the first time, a foreign smell or some smoke from the heating element 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.
- During the operation of the air fryer, hot air and steam will escape from the grid (9). 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 grid (2), 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 mains 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 grids for the air intake and hot air outlet (9), otherwise the hot air circulation will be impaired, this can affect the cooking process or damage the device.
- Take the handle (5) and remove the tray (1) with the grid (2).
- Place the food on the grid (2), do not overfill the grid (2) with food. For proper cooking of food, hot air circulation is necessary.
- Insert the tray into the air fryer body, make sure that the tray is installed properly otherwise the air fryer will not be switched on.
- Insert the power cord plug (10) into the mains socket, the symbols (18) will display «---», the «» on/off button (16) will light up, the air fryer is in standby mode.
- Briefly press the «» on/off button (16), the digital symbols (18) will display the temperature «180°C», the temperature value is set by default, the operating time in this mode is 15 minutes, also set by default.
- To set the desired temperature and cooking time, press the buttons «» «», «» (19) and «» «», «» (13).



- By pressing  «▼, ▲» buttons (19), set the desired cooking temperature for food from 80°C to 200°C, the setting step is 5°C, the set temperature is displayed by digital symbols (18) and the symbol (12) «°C».
- By pressing the  «▼, ▲» buttons (13), set the cooking time of the products from 1 to 60 minutes, the setting step is 1 minute, the set cooking time is displayed by digital symbols (18) and the symbol (14) «min».

Notes:



- the control buttons are sensory, so you just need to touch the button, each touch (press) to the control buttons is accompanied with a beep;
- if during configuration of the settings, no control buttons were pressed within 20 seconds, the air fryer will pass into standby mode.
- To switch the air fryer on, press the on/off button (16)  again, the fan on symbol (20)  will light up, the digital symbols (18) will show the heating temperature and the air fryer operating time.
- If you want to switch the air fryer off earlier, press the  on/off button (16), in this case, the heating element will be switched off, the  symbol (20) will go out, the air fryer will go into standby mode.

Notes:








- to switch the translucent lighting on, press the  button (15), to switch the translucent lighting off, press the  button (15) again;

- during the operation of the air fryer, you can change the cooking temperature and the operating time of the air fryer by pressing the buttons (19)  «▼, ▲» and (13)  «▼, ▲».
- To ensure even cooking of food, it is recommended to remove the tray several times and place it on a heat-resistant surface, stir or turn over the food on the grill (3). Install the tray into the air fryer body. If necessary, adjust the cooking temperature (see the food cooking table).
- After finishing cooking, wait for 10-20 seconds and after that remove the tray, put it on a heat-resistant surface, remove the food, use kitchen tools designed for non-stick surfaces.
- When finished, unplug the power cord (8) from the electrical outlet.

COOKING PROGRAMS

- Insert the power cord plug (10) into the mains socket, the symbols (18) will display «---», the  on/off button (16) will light up, the air fryer is in standby mode.
- By pressing the  button (17), you can select one of seven cooking programs, the symbol of the selected program will be displayed by the indicator (11), the default temperature and cooking time can be found in the food cooking table.

Food cooking table

Name of program	Designation of program	Default time (setting time)	Default temperature (setting temperature)
By default		15 minutes (from 1 to 60 minutes)	180°C (80 to 200°C)
Fries		20 minutes (from 1 to 60 minutes)	200°C (80 to 200°C)
Ribs		15 minutes (from 1 to 60 minutes)	180°C (80 to 200°C)
Shrimps		20 minutes (from 1 to 60 minutes)	160°C (80 to 200°C)
Cake		40 minutes (from 1 to 60 minutes)	160°C (80 to 200°C)
Chicken wings		25 minutes (from 1 to 60 minutes)	180°C (80 to 200°C)
Meat		20 minutes (from 1 to 60 minutes)	160°C (80 to 200°C)
Fish		20 minutes (from 1 to 60 minutes)	180°C (80 to 200°C)

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 (3) with food.
- For best results, some foods may need to be turned 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 (6), and it is recommended to cook such foods in small batches.

- Before placing food on the grill (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 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.
Displaying the symbol E1	Temperature sensor malfunction	Apply to the service center

Displaying the symbol E2	Temperature sensor break or short circuit	Apply to the service center
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.
- Switch the air fryer off and unplug the power cord plug (10) from the mains socket, wait until the air fryer cools down.
- Wipe the air fryer surface (7) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Take the handle (5) and remove the tray (1) from the air fryer.
- Slide the protective cover (3) and press the release button (4).
- Remove the grid (2).
- Wash the grid (2) and tray (1) with warm water and neutral detergent, rinse, then wipe dry.
- Install the grid (2) into the tray (1) until the lock clicks, make sure that the grid (2) is securely fixed in the tray (1).
- Install the tray (1) with the grid (2) in the air fryer.
- Clean the grid for the air intake and hot air outlet (9).
- 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 (10) and 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: 1800, W
- Food cooking temperature: from 80 to 200°C
- Cooking time: 0-60 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 BR2035

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

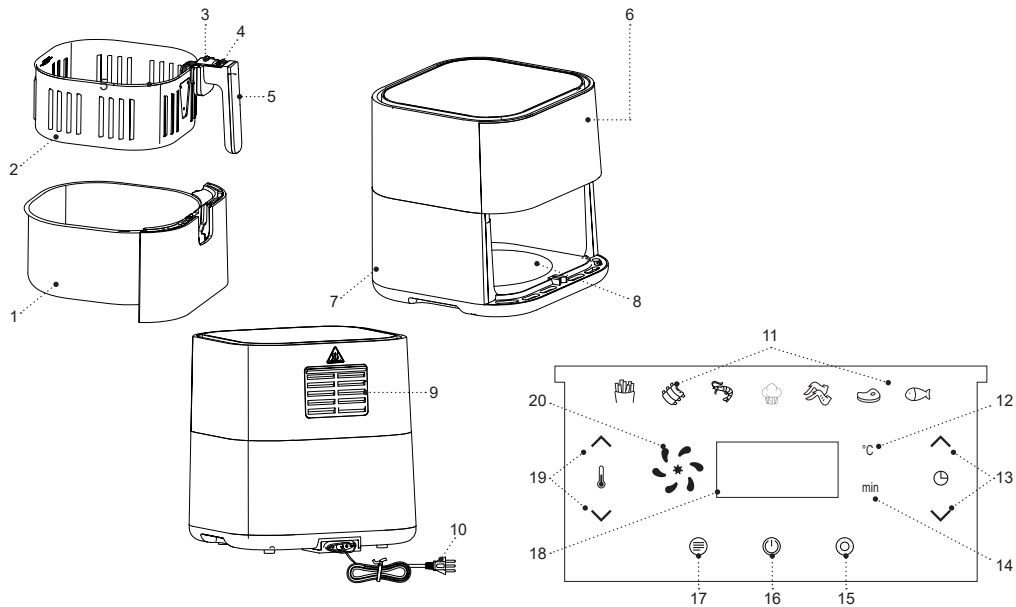
ОПИСАНИЕ

1. Поддон
2. Съёмная решётка
3. Защитная крышка кнопки фиксатора снятия корзины
4. Кнопка фиксатора снятия корзины
5. Ручка корзины
6. Панель управления
7. Корпус
8. Место установки поддона
9. Решётка выходящего горячего воздуха
10. Шнур питания
11. Программы приготовления продуктов
12. Символ температуры «°C»
13. Кнопки установки времени приготовления «⌚»
«▼, ▲»
14. Символ времени «min»
15. Кнопка включения подсветки «☉»
16. Кнопка включения/выключения «⏻»

17. Кнопка выбора программ приготовления «⌚»
18. Цифровые символы температуры/времени
19. Кнопки установки температуры приготовления «⏻»
«▼, ▲»
20. Символ включения вентилятора «🌀»

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.




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 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 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 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 (7) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (5) и выньте поддон (1) с решёткой (2).
- Сдвиньте защитную крышку (3) и нажмите на кнопку фиксатора (4).
- Выньте решётку (2).

- Промойте решётку (2) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Протрите поддон (1) снаружи и внутри, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите решётку (2) в поддон (1) до щелчка фиксатора, убедитесь, что решётка (2) надёжно зафиксирована в поддоне (1).
- Установите поддон (1) с решёткой (2) в место его установки (8).

Примечание: если поддон не зафиксирован в корпусе аэрогриля, то аэрогриль не включится, всегда проверяйте правильность установки поддона (1).

Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль, не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания (10) в электрическую розетку, при этом символами (18) отобразится «---», загорится подсветка кнопки включения/выключения (16) «», аэрогриль в режиме ожидания.
- Нажмите кнопку включения/выключения (16) «», аэрогриль перейдёт в режим настройки, цифровыми символами (18) отобразится температура 180°C, загорится символ (12) «°C»,
- Нажатием кнопок (13) «», «», установите время работы аэрогриля 10 минут, при установке времени приготовления, загорится символ (14) «min».

- Для включения аэрогриля ещё раз нажмите кнопку включения/выключения (16) «», при этом загорится символ включения вентилятора (20) «», цифровыми символами (18) будет показана температура нагрева и время работы аэрогриля, показания температуру и времени подтверждаются символами (12) «°C» и (14) «min».
- По окончании времени работы аэрогриля, нагревательный элемент выключится, символ (20) «» погаснет, аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
- Дождитесь остывания аэрогриля, выньте поддон (1), держась за ручку (5).
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите кнопку включения/выключения (16) «» прозвучат звуковые сигналы и аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
- По окончании работы, выньте вилку шнура питания (10) из электрической розетки.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

ВНИМАНИЕ!








- Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.
- Во время работы аэрогриля горячий воздух и пар будут выходить из решётки (9). 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 выключения. Всегда используйте кухонные прихватки при работе с горячими поверхностями и подождите некоторое время, необходимое для остывания металлических деталей перед чистой аэрогриля.
- Соблюдайте осторожность, когда вынимаете приготовленные продукты из решётки (2), 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 (9), в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.
- Возьмитесь за ручку (5) и выньте поддон (1) с решёткой (2).
- Поместите продукты на решётку (2), не переполняйте решётку (2) продуктами. Для правильного приготовления продуктов необходима циркуляция горячего воздуха
- Вставьте поддон в корпус аэрогриля, убедитесь, что поддон установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится.
- Вставьте вилку шнура питания (10) в электрическую розетку, при этом символами (18) отобразится «—», загорится подсветка кнопки включения/выключения (16) «☉», аэрогриль в режиме ожидания.
- Кратковременно нажмите кнопку включения/выключения (16) «☉», при этом цифровыми символами (18) отобразится температура «180°C», значение температуры, установлено по умолчанию, время работы в этом режиме 15 минут, также установлено по умолчанию.
- Для установки нужной температуры и времени приготовления, нажмите кнопки (19) «⏪» «▼, ▲» и (13) «☉» «▼, ▲».
- Нажатием кнопок (19) «⏪» «▼, ▲», установите нужную температуру приготовления продуктов от 80°C до 200°C, шаг установки 5°C, установленная температура отображается цифровыми символами (18) и символом (12) «°C».
- Нажатием кнопок (13) «☉» «▼, ▲», установите время приготовления продуктов от 1 до 60 минут, шаг установки 1 минуты, установленное время приготовления, отображается цифровыми символами (18) и символом (14) «min».

Примечания:

- кнопки управления, сенсорные, поэтому к кнопке достаточно прикоснуться, каждое прикосновение (нажатие) на кнопки управления, сопровождается звуковым сигналом;
- Для включения аэрогриля ещё раз нажмите кнопку включения/выключения (16) «», загорится символ включения вентилятора (20) «», цифровыми символами (18) будет показана температура нагрева и время работы аэрогриля.
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите кнопку включения/выключения (16) «», в этом случае, нагревательный элемент выключится, символ (20) «» погаснет, аэрогриль перейдёт в режим ожидания.

Примечания:

- для включения внутренней подсветки, нажмите кнопку (15) «», для выключения внутренней подсветки, ещё раз нажмите кнопку (15) «»;
- во время работы аэрогриля вы можете изменять температуру приготовления и время работы аэрогриля, , нажатием кнопок (19) «», «» и (13) «» «», «».
- Для равномерного приготовления продуктов, рекомендуется несколько раз вынуть поддон, поставить его на термостойкую поверхность, перемешать или перевернуть продукты на решётке (2). При необходимости подкорректируйте температуру приготовления (см. таблицу приготовления продуктов).

- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого выньте поддон, поставьте его на термостойкую поверхность, выньте продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- По окончании работы, выньте вилку шнура питания (10) из электрической розетки.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ










- Вставьте вилку шнура питания (10) в электрическую розетку, при этом символами (18) отобразится «---», загорится подсветка кнопки включения/выключения (16) «», аэрогриль в режиме ожидания.
- Нажатием кнопки (17) «» вы можете выбрать одну из семи программ приготовления, символ выбранной программы будет отображаться индикатором (11), температура и время приготовления, установленные по умолчанию, смотрите в таблице приготовления продуктов.

Таблица приготовления продуктов

Название программы	Обозначение программы	Время по умолчанию (время установки)	Температура по умолчанию (температура установки)
По умолчанию		15 минут (от 1 до 60 минут)	180°C (от 80 до 200°C)
Фри		20 минут (от 1 до 60 минут)	200°C (от 80 до 200°C)

Рёбра		15 минут (от 1 до 60 минут)	180°C (от 80 до 200°C)
Морепродукты		20 минут (от 1 до 60 минут)	160°C (от 80 до 200°C)
Кекс		25 минут (от 1 до 60 минут)	160°C (от 80 до 200°C)
Крылья		25 минут (от 1 до 60 минут)	180°C (от 80 до 200°C)
Мясо		20 минут (от 1 до 60 минут)	160°C (от 80 до 200°C)
Рыба		20 минут (от 1 до 60 минут)	180°C (от 80 до 200°C)

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 5 минут ко времени приготовления, если аэрогриль не прогрет;
- в случае если вы считаете результат приготовления продуктов неудовлетворительным, вы можете увеличить или уменьшить время приго-

товления/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 (2) продуктами.
- Для достижения наилучших результатов некоторые продукты необходимо 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, при этом рекомендуется готовить такие продукты небольшими партиями.
- Прежде, чем заложить продукты на решётку (2) 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.

Отображение символа E1	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
Отображение символа E2	Обрыв или короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку аэрогриля после каждого использования.
- Выключите аэрогриль и выньте вилку шнура питания (10) из электрической розетки, дождитесь полного остывания аэрогриля.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (7) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (5) и выньте поддон (1) из аэрогриля.
- Сдвиньте защитную крышку (3) и нажмите на кнопку фиксатора (4).
- Выньте решётку (2).
- Промойте решётку (2) и поддон (1) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Установите решётку (2) в поддон (1) до щелчка фиксатора, убедитесь, что решётка (2) надёжно зафиксирована в поддоне (1).
- Установите поддон (1) с решёткой (2) в аэрогриль.
- Очистите решётку для забора воздуха и выхода горячего воздуха (9).

- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.
- Не погружайте аэрогриль, шнур питания (10) и вилку шнура питания 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: 1800 Вт
- Температура приготовления продуктов: от 80 до 200°C
- Время приготовления: 0-60 минут
- Объём решётки – 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 ВR2035

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.

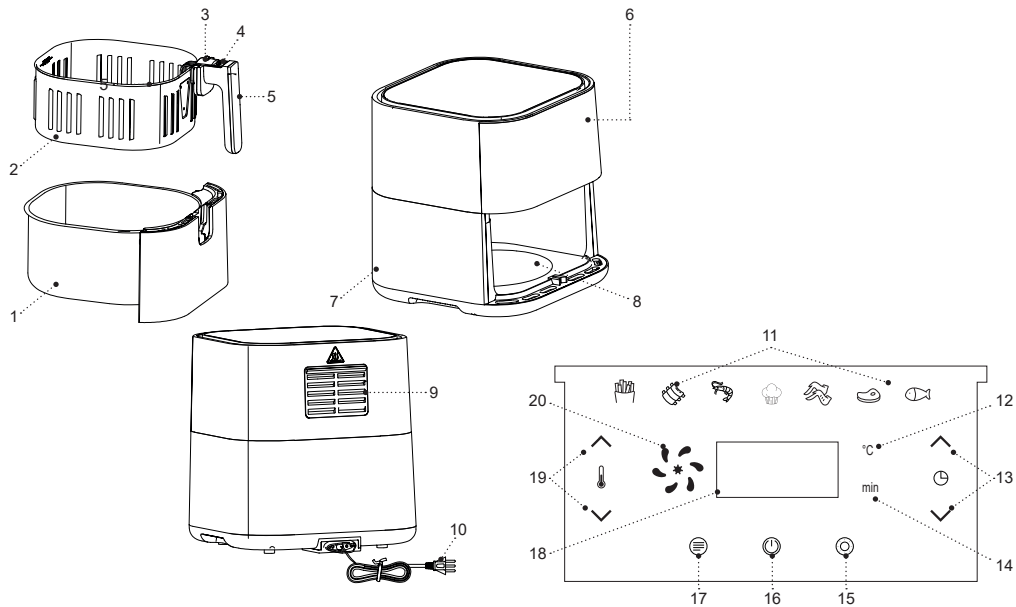
СИПАТТАМАСЫ

1. Түпқойма
2. Шешілмелі тор
3. Себетті шешіп алу түймесінің қауіпсіздік қақпағы
4. Себетті шешіп алу бекіткішінің түймесі
5. Себет тұтқасы
6. Басқару тақтасы
7. Корпус
8. Түпқойманы орнату орны
9. Ыстық ауа шығатын тор
10. Қуаттандыру бауы
11. Өнімдерді әзірлеу бағдарламалары
12. Температура таңбасы «°C»
13. Әзірлеу уақытын орнату түймелері «⌚» «▼, ▲»
14. Уақыт таңбасы «min»
15. Артқы жарықты қосу түймесі «☉»
16. «Қосу/сөндіру» түймесі «⏻»
17. Әзірлеу бағдарламаларын таңдау түймесі «⊕»

18. Температураның/уақыттың цифрлық таңбалары
19. Әзірлеу температурасын орнату түймелері «⏻» «▼, ▲»
20. Желдеткішті қосу таңбасы «☼»

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 хабарласыңыз.



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛА- НУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

- Аэрогилді осы нұсқаулықта жазылғандай, оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Аэрогилді 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 аэрогилді электр розеткасына қосқан кезде «жалғастырығыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогилді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және қолданыңыз, осылайша розеткаға кіру әрқашан бос болуы тиіс.
- Аэрогиль орнатылған бетте дақтардың пайда болуын болдырмау үшін, оны қосымша ыстыққа

төзімді тірекке орнату ұсынылады.

- Аэрогиль корпусының қабырғасынан бастап артқы бөлігіне дейінгі қашықтық 20-30 см кем болмауы керек, аэрогиль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық 10-20 см кем болмауы керек, аэрогиль 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 әзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Аэрогилді соққылардан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден қорғаныз.
- Аэрогилді аэрозоль қолданылатын немесе шашырататын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогилді ас үй раковинасының жанында, ванна бөлмесінде, бассейндердің жанында немесе су толтырылған басқа сыйымдылықтардың жанында пайдаланбаңыз.
- Егер аэрогил суға түсіп кетсе, қуат сымының 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 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 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 жүгінізіз.
- Құрылғыны зақымдамау үшін, оны тек зауыт қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- 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.
- Тұтқасынан (5) ұстаңыз және түпқойманы (1) торымен (2) бірге шығарып алыңыз.
- Қорғаныс қақпағын (3) сырғытыңыз және бекіткіш түймесін (4) басыңыз.
- Торды (2) шығарып алыңыз.
- Себетті (2) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Түпқойманы (1) сыртынан және ішінен сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торды (2) түпқоймаға (1) бекіткіші шертілгенше орнатыңыз, тордың (2) түпқоймаға (1) мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Түпқойманы (1) тормен (2) орнату орнына (8) орнатыңыз.

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.
- Құрылғыны зақымдануына қатысты байқап шығыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны электр желіге қоспаңыз.

Ескөртпе: егер түпқойма аэрогиль корпусына бекітілмесе, онда аэрогиль қосылмайды, түпқойманың (1) дұрыс орнатылғандығын әрқашан тексеріп отырыңыз.

Аэрогильді бірінші рет қосу

- Бөгде иістерді кетіру үшін өнімдерді жүктеместен бұрын, аэрогильді қосу ұсынылады.
- Қуат бауының ашасын (10) в электр розеткаға салыңыз, бұл жағдайда таңбалар (18) арқылы «----» көрсетіледі, қосу/өшіру түймесінің артқы жарығы (16) «» жанады, аэрогиль күту режимінде.
- Қосу/өшіру түймесін (16) «» басыңыз, аэрогиль реттеу режиміне өтеді, температура 180°C цифрлық таңбалармен (18) көрсетіледі, таңба (12) «°C» жанады.
- Түймелерді (13) «», «», «» басу арқылы, аэрогильдің жұмыс уақытын 10 минутқа орнатыңыз, әзірлеу уақытын орнатқан кезде таңба (14) «» жанады.
- Аэрогильді қосу үшін қосу/өшіру түймесін (16) «» тағы бір рет басыңыз, осы ретте желдеткішті қосу таңбасы (20) «» жанады, цифрлық таңбалар (18) жылыту температурасы мен аэрогильдің жұмыс уақытын көрсетеді, температура мен уақыт көрсеткіштері таңбалармен (12) «°C» және (14) «» расталады.
- Аэрогильдің жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін қыздыру элементі өшеді, таңба (20) «» сөнөді, аэрогиль күту режиміне өтеді.

- Аэрогиль салқындағанша күтіңіз, түпқойманы (1) тұтқасынан (5) ұстап, шығарып алыңыз.
- Егер сіз аэрогильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (16) «» басыңыз дыбыстық белгілер естіледі және аэрогиль күту режиміне өтеді.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін, қуат бауының ашасын (10) электр розеткасынан шығарыңыз.



Ескөртпелер: құралды бірінші рет қосқан кезде қыздыру элементінен бөтен иіс және аздаған түтін шығуы мүмкін, бұл – қалыпты жағдай және кепілдік оқиғасы болып табылмайды.

АЭРОГИЛЬДІ ҚОЛДАНУ













НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Аэрогиль су қайнатуға арналмаған.
- Аэрогиль жұмыс істеп тұрған кезде ыстық ауа мен бу тордан (9) шығады. Күйіп қалу, өрт шығу немесе адамдардың басқа да жарақат алуы мен мүлктің бүлінуіне жол бермеу үшін тиісті сақтық шараларды қолданыңыз.
- Аэрогиль жұмыс кезінде қызады және өшірілгеннен кейін біраз уақыт жылуды сақтайды. Ыстық беттермен жұмыс істегенде әрқашан ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз және аэрогильді тазалау алдында металл бөлшектерді салқындату үшін, біраз уақыт күтіңіз.
- Өзірленген өнімдерді тордан (2) шығарған кезде абай болыңыз, өнімдерді шығарған кезде,





әрқашан жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын қолданыңыз.

- 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.
- Әрқашан ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың (9) жағдайын тексеріп отырыңыз, олай болмаған жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді әзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Тұтқасынан (5) ұстаңыз және түпқойманы (1) торымен (2) бірге шығарып алыңыз.
- Өнімдерді торға (2) қойыңыз, торды (2) шамадан тыс өніммен толтырмаңыз. Азықтарды дұрыс дайындау үшін ыстық ауаның циркуляциясы керек.
- Түпқойманы аэрогиль корпусына салыңыз, түпқойманың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе аэрогиль қосылмайды.
- Қуат бауының ашасын (10) в электр розеткаға салыңыз, бұл жағдайда таңбалар (18) арқылы «---» көрсетіледі, қосу/өшіру түймесінің артқы жарығы (16) «» жанады, аэрогиль күту режимінде.
- Қосу/өшіру түймесін (16) «» қысқа басып қалыңыз, бұл ретте цифрлық таңбалармен (18) температура

«180°C» көрсетіледі, температура мәні әдепкі бойынша орнатылған, осы режимдегі жұмыс уақыты 15 минут, ол да әдепкі бойынша орнатылды.

- Қажетті температура мен әзірлеу уақытын орнату үшін түймелерді (19) «» «», «» және (13) «» «», «» басыңыз.
- Түймелерді (19) «» «», «» басу арқылы, өнімдерді дайындаудың қажетті температурасын 80 °C-тан 200 °C-қа дейін орнатыңыз, орнату қадамы 5 °C, орнатылған температура цифрлық белгілермен (18) және таңбамен (12) «°C» көрсетіледі.
- Түймелерді (13) «» «», «» басу арқылы, өнімдерді әзірлеу уақытын 1-ден 60 минутқа дейін орнатыңыз, орнату қадамы 1 минут, орнатылған әзірлеу уақыты цифрлық таңбалармен (18) және таңбамен (14) «min» көрсетіледі.

Ескертпелер:

- басқару түймелері сенсорлық, сондықтан түймені тұрту жеткілікті, түймені түрткен (басқан) сайын дыбыстық белгілер естіледі;
- Аэрогильді қосу үшін қосу/өшіру түймесін (16) «» қайта басыңыз, желдеткішті қосу белгісі (20) «» жанады, цифрлық таңбалар (18) аэрогильдің қыздыру температурасы мен жұмыс уақытын көрсетеді.
- Аэрогильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (16) «» басыңыз, бұл жағдайда қыздыру элементі өшеді, таңба (20) «» сөнеді, аэрогиль күту режиміне өтеді.

Ескөртпелер:



- ішкі артқы жарығын қосу үшін түймені (15) «☉» басыңыз, ішкі артқы жарығын өшіру үшін, түймені (15) «☉»;
- аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде, сіз әзірлеу температурасын және аэрогрильдің жұмыс уақытын, түймелерді (19) «⏸» «▼, ▲» және (13) «☉» «▼, ▲» басу арқылы өзгерте аласыз.
- Азықтарды бірқалыпты дайындау үшін түпқойманы бірнеше рет шығарып, оны термотөзімді бетке қойып, тордағы (2) азықтарды араластыруға немесе аударуға кеңес бе. Түпқойманы аэрогриль корпусына орнатыңыз. Қажет болған жағдайда температураны дұрыстаңыз (азық дайындау кестесін қар).
- Өнімдерді әзірлегеннен кейін, 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін науаны шығарып алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, өнімдерді шығарып алыңыз, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын қолданыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуаттау бауының айырын (10) электр розеткасынан шығарыңыз.

ӨНІМДЕРДІ ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- Қуат бауының ашасын (10) в электр розеткаға салыңыз, бұл жағдайда таңбалар (18) арқылы «---» көрсетіледі, қосу/өшіру түймесінің артқы жарығы (16) «☉» жанады, аэрогриль күту режимінде.
- Түймені (17) «☉» басу арқылы сіз жеті әзірлеу бағдарламасының бірін таңдай аласыз, таңдалған

бағдарламаның таңбасы индикатормен (11) көрсетіледі, әдепкі бойынша орнатылған, температура мен әзірлеу уақыттарын өнімді дайындау кестесінен қараңыз.

Өнімдерді әзірлеу кестесі

Бағдарламаның атауы	Бағдарлама белгілеулері	Уақыт әдепкі бойынша (орнату уақыты)	Температура әдепкі бойынша (орнату температурасы)
Әдепкі бойынша		15 минут (1-ден 60 минутқа дейін)	180°C (80-нен 200°C-қа дейін)
Фри		20 минут (1-ден 60 минутқа дейін)	200°C (80-нен 200°C-қа дейін)
Қабырғалар		15 минут (1-ден 60 минутқа дейін)	180°C (80-нен 200°C-қа дейін)
Креветкалар		20 минут (1-ден 60 минутқа дейін)	160°C (80-нен 200°C-қа дейін)
Кекс		40 минут (1-ден 60 минутқа дейін)	160°C (80-нен 200°C-қа дейін)

Тауықтың жіліншігі		25 минут (1-ден 60 минутқа дейін)	180°C (80-нен 200°C-қа дейін)
Ет		20 минут (1-ден 60 минутқа дейін)	160°C (80-нен 200°C-қа дейін)
Балық		20 минут (1-ден 60 минутқа дейін)	180°C (80-нен 200°C-қа дейін)

Ескертпелер:

- 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 (3) 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 (6) майды құйып алу керек болады, ондай азықтарды аздаған мөлшерде пісіруге кеңес беріледі.
- Азықты торға (3) 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 кетпейтіндігіне 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.
- Өр түрлі зиянды бактерияларды жою үшін, етті әзірлеу 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 әзірлеу керек.

- Ет / құс өнімдерін қайта қыздыру кезінде оларды 74°C ішкі температурасына дейін қыздыру керек.
- Температураны өлшеу үшін, аспаздық термометді қолданыңыз.

АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛ-ДЕРІ

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 өркін өтуін қамтамасыз ету керек.
Дайындалған азықтар қытырлақ қабықшаға дейін жетпейді.	Сіз өстүрлі фритюрницада дайындауға арналған азықтарды пайдаландыңыз.	Тұшпашеш шакафында 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 өр қолданған сайын тор мен түпқойманы мұқият жуыңыз.
Балғын фри картоп фритюрницада тегіс емес қуырылады.	Картоптың сурпы аэрогрильде дайындауға келмейді.	Дайындау кезінде қатты болып қалатын картоп сурпын 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 сурпына, майдың көлеміне және картоптың ылғалдылығына байланысты.	Картопты дайындаудың алдында оның құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.
		Фри картопты айтарлықтай майда етіп тураңыз.
		Қылшақты немесе шашыратқышты пайдаланып, фри картопқа аздаған өсімдік майын жағыңыз.
E1 таңбасын көрсету	Температура бергіші ақаулығы	Сервис орталығына жүгініңіз
E2 таңбасын көрсету	Температура бергішінің үзілуі немесе қысқа тұйықталуы	Сервис орталығына жүгініңіз

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аэрогрильді әр пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Аэрогрильді өшіріңіз және қуат бауының ашасын (10) электр розеткадан суырыңыз, аэрогрильдің толық суығанын күтіңіз.
- Аэрогриль корпусының бетін (7) аздап дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқасынан (5) ұстаңыз және түпқойманы (1) аэрогрильден шығарып алыңыз.
- Қорғаныс қақпағын (3) сырғытыңыз және бекіткіш түймесін (4) басыңыз.
- Торды (2) шығарып алыңыз.

- Қақпақты (2) және түпқойманы (1) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торды (2) түпқоймаға (1) бекіткіш шертілгенше орнатыңыз, тордың (2) түпқоймаға (1) мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Түпқойманы (1) торымен (2) аэрогрильге орнатыңыз.
- Ауа кіретін және ыстық ауа шығатын торды (9) тазалаңыз.
- Аэрогрильдің корпусын және алынбалы беттерді тазалау үшін, метал ысқыштарды, абразивті тазалау құралдарын немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрильдің корпусын, қуат бауын (10) және желілік бау ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады.

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: 1800, Вт
- Азықтарды дайындау температурасы: 80°С бастап 200°С дейін
- Дайындау уақыты: 0-60 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

 **BRAYER**