

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2059
Электрический аэрогриль BR2059



СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
RU	15
KZ	29

ELECTRIC AIR GRILL BR2059

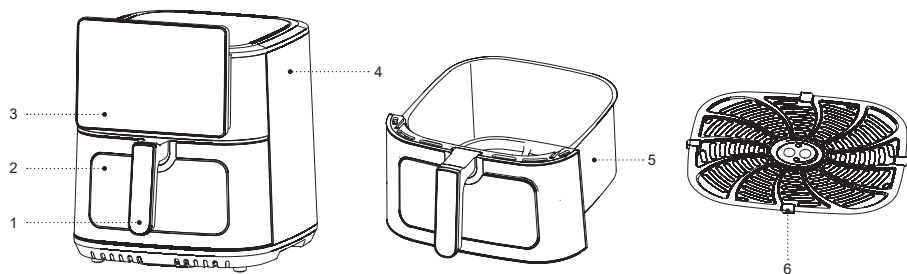
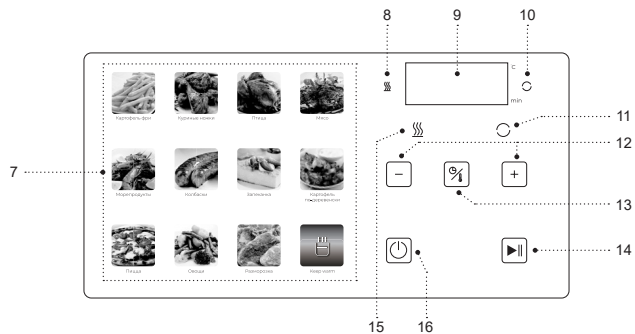
The operation principle of the air grill is to circulate hot air flow inside the work basket, so the food is cooked evenly on all sides, it is tender inside and crispy outside. This cooking principle allows to cook with minimal amount of oil or without it.

DESCRIPTION

1. Basket handle
2. Viewing window
3. Control panel
4. Body
5. Basket
6. Removable grille
7. Cooking programs
8. Preheat function button «»
9. Digital cooking temperature/time symbols
10. Food turn reminder function button «»
11. Food turn indicator «»
12. Cooking time/temperature setting buttons «/»
13. Cooking temperature/time setting selection button «»
14. Start/stop cooking button «»
15. Preheat function indicator «»
16. Air fryer on/off button «»

ATTENTION!

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



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 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 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 packaging.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages; if the unit is damaged, 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 the unit is used in the mains with 60 Hz frequency, no additional actions are required.
- Install and use the air fryer on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Wipe the air fryer surface (4) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Grasp the handle (1) and remove the basket (6) with the cooking rack (5).
- Remove the rack (5).
- Wash the rack (5) with warm water and neutral detergent, rinse it and wipe dry.
- Wipe the basket (6) from the outside and inside with a slightly damp cloth, then wipe it dry.
- Place the rack (5) into the basket (6).
- Place the basket (6) with the rack (6) into the air fryer.

Note: if the basket (6) is not securely locked into the air fryer body (4), the air fryer will not turn on. Always check that the basket (6) is properly installed.

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 into the mains socket. The on/off button (16) «» will light up and flash, and the air fryer will switch to standby mode.
- Turn on the air fryer by pressing the on/off button (16) «». All control buttons and cooking program symbols (7) on the control panel (3) will light up. The «French Fries» cooking program symbol (7) «» will flash, the preheat function indicators (15) «» and (11) food turn indicator «», and the start/stop cooking button (14) «» will also flash.
- To turn on the «French Fries» cooking program «», press the start/stop cooking button (14) «». The air fryer will turn on, the button (14) will glow steadily, and the digital symbols (9) will show the temperature and remaining cooking time (see the cooking program table).
- After approximately 10 minutes, you can press the start/stop cooking button (14) «». To completely turn off the air fryer, press the air fryer on/off button (16) «». All symbols on the control panel (3) will go out.

Note: when using the unit for the first time, a foreign smell or some smoke from the heating element can appear — this is normal and 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 hot steam will come out of the grille on the rear side of the body (4). Take proper 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 basket (6) and the cooking rack (5). When removing food, always use kitchen utensils designed for non-stick surfaces.
- 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 above the air fryer should be at least 20 cm.
- Always check the condition of the air inlet and hot air outlet grilles, otherwise the hot air circulation will be impaired that may affect the cooking process or damage the unit.
- Grasp the handle (1) and remove the basket (6) with the cooking rack (5).
- Place the food in the basket (6) on the cooking rack (5). Do not overfill the rack (5). Hot air circulation is necessary for proper cooking.
- Insert the basket (6) into the air fryer body (4). Make sure that the basket (6) is correctly installed; otherwise, the air fryer will not turn on.
- Insert the power plug into the mains socket. The on/off button (16) «» will light up and flash, and the air fryer will switch to standby mode.
- Turn on the air fryer by pressing the on/off button (16) «». All control buttons and cooking program symbols (7) on the control panel (3) will light up. The «French Fries» cooking program symbol (7) «» will flash, the preheat function indicators (15) «» and (11) food turn indicator «», and the start/stop cooking button (14) «» will also flash.
- After turning on the air fryer, you can select one of 12 cooking programs by pressing the cooking program buttons (7) (see the cooking program table). Pressing the button (8) «» will activate the preheat function, pressing the button (10) «» will activate the turn reminder function, and pressing the button (13) «» will select the

cooking temperature and time setting mode (see the respective sections).

- After turning on the air fryer, press the cooking program buttons (7) to select the cooking program corresponding to the food you are cooking. The symbol of the selected cooking program (7) will flash.
- The symbols (9) will display the following information: the selected food item «Food» and a suggestion to activate the additional preheat function «Add». The preheat function indicator (15) «» will flash.
- If preheat is not required, the air fryer will turn on after 5 seconds. The digital symbols (9) will show the cooking temperature and the operating time of the air fryer. The temperature and operating time are set by default (see the cooking program table).
- If you want to immediately turn on the cooking program, press the button (14) «». The air fryer will turn on, the button (14) will glow steadily, the digital symbols (9) will show the temperature and the remaining cooking time. The temperature and operating time are set by default (see the cooking program table).

PREHEAT

- For consistent cooking results, we recommend using the preheat function.
- After selecting a cooking program, press the preheat function button (8) «». The preheat function indicator (15) «» will flash. Turn on cooking by pressing the button (14) «». The button (8) «»

will go out, the indicator (15) «» will glow steadily, and the symbols (9) «PRE HEAT» will indicate that the preheat function is active.

Note: if you have activated the preheat function, when the basket (6) heats up to 80% of the temperature set in the cooking program, a beep will sound, the cooking program will start, and the countdown for the time set in the cooking program will begin.

FOOD TURN REMINDER

- To improve cooking quality, certain foods, except for those under the «Casserole» or «Pizza» programs, need to be turned over during cooking. Activate the reminder function for this.
- After selecting a cooking program, press the food turn reminder function button (10) «»; the function indicator (11) «» will flash. Start cooking by pressing the button (14) «»; the button (10) «» will go out and the indicator (11) «» will glow steadily.
- Halfway through the cooking program, a beep will sound indicating the need to turn the food over. Grasp the handle (1) and remove the basket (6). Place the basket (6) on a heat-resistant surface. Using kitchen utensils designed for non-stick surfaces, stir or turn the food on the rack (5). Place the basket (6) back into the air fryer body (4) and press the button (14) «» to continue the cooking program.

Cooking programs

Products	Symbol	Weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Turn over/shake
French fries		500-600	20	200°C	+
Chicken drumstick		160-200	25	200°C	
Chicken		600-800	40	200°C	
Meat		140-160	15	180°C	
Seafood		100-400	10	180°C	
Sausages		100-400	10	180°C	
Casserole		100-300	12	180°C	-
Potato wedges		140-160	35	200°C	
Pizza		400-500	15	180°C	-
Vegetables		100-400	10	160°C	
Defrosting		500-600	20	80°C	
Heating		120-160	30	90°C	

Notes:

- the cooking time and temperatures are given for reference; cooking results depend on the size and shape of the food;
- if you find the cooking results unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/ cooking temperature or the weight of the food.
- After selecting a cooking program, you can set the cooking temperature and time for your recipe.

Cooking temperature setting

- To set the cooking temperature, press the button (13) «». By pressing the buttons (12) «» or «», you can set the cooking temperature between 80°C and 200°C.
- The set temperature is displayed by digital symbols (9).

Cooking time setting

- To set the cooking time, press the button (13) «». By pressing the buttons (12) «» or «», you can set the cooking time between 1 and 60 minutes.
- The set time is displayed by digital symbols (9).

Notes:

- you can observe and control the cooking process through the viewing window (2);
- while the air fryer is operating, you can change the cooking temperature and operating time.
- For even cooking, it is recommended to remove the basket (6) one or more times, place it on a heat-

resistant surface, and stir or turn the food on the rack (5). Adjust the cooking temperature and time if necessary (see the cooking program table).

- After cooking, press the air fryer on/off button (16) «» to turn off the air fryer. Remove the basket (6) and place it on a heat-resistant surface. Remove the food from the rack (5). Use kitchen utensils designed for non-stick surfaces.
- After use, switch the air fryer off, disconnect the power plug from the mains socket.

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 (5) 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 (5), 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 at an internal temperature of 63°C. Pork should be cooked at the internal temperature of 71°C and poultry products should be cooked at the internal temperature of 77°C - 82°C.
- When reheating meat/poultry products, they should also be heated to the internal temperature of 74°C.
- Use a cooking thermometer to measure the temperature.

TROUBLES AND TROUBLESHOOTING

Malfunction	Possible cause	Solution
The air fryer is not operating	The power cord plug is not inserted into an electrical outlet.	Insert the power plug into an electrical outlet.
	The tray is not fully inserted into the air fryer body.	Install the tray correctly.
	You haven't turned on the air fryer.	Turn on the air fryer by pressing the on/off button.

Food is undercooked at the end of the cooking program.	There is too much food on the grill.	Place less food on the grill. Small portions of food cook more evenly.
	A low cooking temperature has been set.	Set the cooking temperature to a higher temperature.
	The set time is not enough to cook the food.	Increase the food preparation time.
Foods are not evenly cooked in the air grill.	Some foods are recommended to be turned over halfway through the cooking time.	During cooking, it is necessary to ensure even distribution of the food on the grill and ensure free passage of hot air between the products.
Food is not cooked until crispy.	You used food that is meant to be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven-safe foods or lightly brush foods with vegetable oil for a crispy finish.
White smoke comes out of the air fryer.	You cook fatty foods, the fat leaks out and ends up at the bottom of the tray.	When you cook fatty foods, the fat leaks out and gets to the bottom of the tray, and white smoke will be released when the tray heats up. White smoke does not in any way affect the final result of cooking products or the operation of the air fryer.
	There are residual fats on the grill or in the tray from previous cooking.	Clean the grill and tray thoroughly after each use of the air fryer.
Fresh French fries do not cook evenly in the fryer.	The potato variety is not suitable for cooking in the air fryer.	Choose a potato variety that will remain firm during cooking.
	You didn't wash your potato properly before frying them in the air fryer.	Rinse French fries to remove starch and remove excess moisture before cooking potatoes.

Fresh French fries are not crispy after cooking.	The crispness of French fries depends on the variety of potato, amount of oil and moisture in the potato.	Before cooking potatoes, make sure they are dry. Cut your fries finer. Apply a small amount of vegetable oil to the fries using a brush or sprayer.
--	---	---

CLEANING AND CARE

- Clean the air fryer after every use.
- Turn off the air fryer and unplug the power cord from the electrical outlet, wait until the air fryer cools down completely.
- Wipe the surface of the air fryer body (4) with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Grasp the handle (1) and remove the tray (6) from the grill.
- Pull out the grill.
- Wash the grill (5) and the tray (6) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Place the tray (6) with the grill (5) into the air fryer.
- Do not use metal brushes, abrasives and solvents to clean the air fryer body and the removable parts.
- Do not immerse the air fryer, the power cord or the power plug into water or any other liquids.

STORAGE

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

DELIVERY SET

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

SPECIFICATIONS

- Power supply 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Rated power consumption: 1800 W
- Food cooking temperature: from 80 to 200°C
- Cooking time: 1 to 60 minutes
- Tray volume – 8 l
- Overall dimensions: 290x330x370 mm

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.



IMPORTANT INFORMATION!

- To preserve the durability of the non-stick coating of the bowls and grates of the air grill, it is not recommended to wash them in the dishwasher.
- It is forbidden to use metal washcloths, abrasive cleaning agents or solvents to clean the aerogrill body and removable parts. Use only neutral, alkali-free detergents.

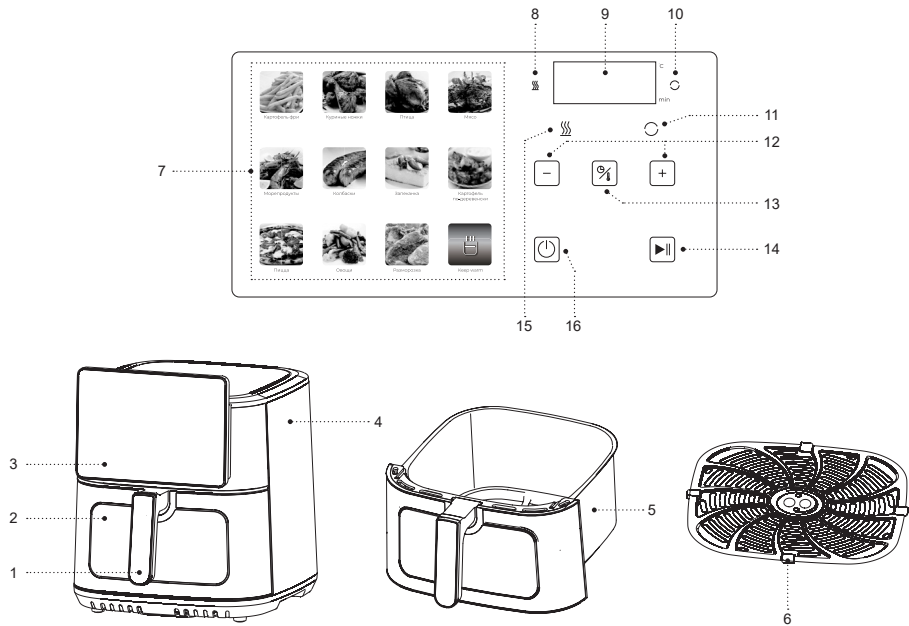
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АЭРОГРИЛЬ BR2059

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 чаши
2. Смотровое окно
3. Панель управления
4. Корпус
5. Чаша
6. Съёмная решетка
7. Программы приготовления продуктов
8. Кнопка включения функции предварительного нагрева «»
9. Цифровые символы температуры/времени приготовления
10. Кнопка включения функции напоминания о переворачивании продуктов «»
11. Индикатор о необходимости переворачивания продуктов «»
12. Кнопки установки времени/температуры приготовления «/»
13. Кнопка выбора установки температуры/времени приготовления «»
14. Кнопка включения/выключения приготовления продуктов «»
15. Индикатор функции предварительного нагрева «»
16. Кнопка включения/выключения аэрогриля «»

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 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 чаши и решётки, 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 элек-

трической 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, 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, никаких дополнительных действий не требуется.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (4) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте чашу (5) с решёткой (6).
- Выньте решётку (6).

- Промойте решётку (6) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Протрите чашу (5) снаружи и внутри, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите решётку (6) в чашу (5).
- Установите чашу (5) с решёткой (6) в аэрогриль.

Примечание: если чаша не зафиксирована в корпусе аэрогриля (4), то аэрогриль не включится, всегда проверяйте правильность установки чаши (5).

Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится и будет мигать подсветка кнопки включения/выключения (16) «», аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
- Включите аэрогриль нажатием кнопки включения/выключения (16) «», при этом на панели управления (3) загорятся все кнопки управления и символы (7) программ приготовления, символ программы приготовления (7) «Картофель фри» «» будет мигать, индикаторы (15) функции предварительного нагрева «» и (11) о необходимости переворачивания продуктов «», кнопка (14) включения/выключения приготовления продуктов «» тоже будут мигать.
- Для включения программы приготовления «Картофель фри» «», нажмите кнопку включения/вы-

ключения приготовления продуктов (14) «», при этом аэрогриль включится, кнопка (14) будет светиться постоянно, цифровыми символами (9) будет показана температура и оставшееся время приготовления (см. таблицу программ приготовления продуктов).

- Приблизительно через 10 минут, вы можете нажать кнопку включения/выключения приготовления продуктов (14) «», для полного выключения аэрогриля, нажмите кнопку включения/выключения аэрогриля (16) «», при этом все символы на панели управления (3) погаснут.

Примечание: 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 горячий пар будут выходить из решётки, расположенной на задней стороне корпуса (4). 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 чаши (5) и снимаете продукты с решётки (6), 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, 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 чашу (5) с решёткой (6).
 - Поместите продукты в чашу (5) на решётку (6), не переполняйте решётку (6) продуктами. Для правильного приготовления продуктов необходима циркуляция горячего воздуха.
 - Вставьте чашу (5) в корпус (4) аэрогриля, убедитесь, что чаша (5) установлена правильно, в противном случае аэрогриль не включится.
 - Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится и будет мигать подсветка кнопки включения/выключения (16) «», аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
 - Включите аэрогриль нажатием кнопки включения/выключения (16) «», при этом на панели управления (3) загорятся все кнопки управления и символы (7) программ приготовления, символ программы приготовления (7) «Картофель фри» «» будет мигать, индикаторы (15) функции предварительного нагрева «» и (11) о необходимости переворачивания продуктов «», кнопка (14) включения/выключения приготовления продуктов «» тоже будут мигать.
 - После включения аэрогриля, нажатием на кнопки программ приготовления (7), выберите программу приготовления в соответствии с заложенными продуктами, при этом символ программы приготовления (7) будет мигать.
 - Символами (9) будет отображаться следующая информация: о выбранном продукте «Food» и предложение о включении дополнительной функции предварительного нагрева «Add», при этом индикатор функции предварительного нагрева (15) «» будет мигать.
 - Если необходимости в предварительном нагреве нет, то аэрогриль включится через 5 секунд, цифровыми символами (9) будет показана температура приго-

товления продуктов и время работы аэрогриля, температура и время работы, установлены по умолчанию (см. таблицу программ приготовления продуктов).

- Если вы хотите сразу включить программу приготовления продуктов, нажмите кнопку (14) «▶||», при этом аэрогриль включится, кнопка (14) будет светиться постоянно, цифровыми символами (9) будет показана температура и оставшееся время приготовления, температура и время работы, установлены по умолчанию (см. таблицу программ приготовления продуктов).

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

- Для получения стабильных результатов при приготовлении продуктов, рекомендуется использовать функцию предварительного нагрева.
- После выбора программы приготовления продуктов, нажмите кнопку включения функции предварительного нагрева (8) «⌘», при этом индикатор функции предварительного нагрева (15) «⌘» будет мигать, включите приготовление продуктов нажатием кнопки (14) «▶||», при этом кнопка (8) «⌘» погаснет, индикатор (15) «⌘» будет светиться постоянно, символы (9) «PrE HEAt» указывают на включение функции предварительного нагрева.

Примечание: если вы включили функцию предварительного нагрева, когда чаша (5) нагреется до 80% от температуры, установленной в программе приготовления, прозвучит звуковой сигнал, програм-

ма приготовления включится, начнётся обратный отсчет времени, установленного в программе приготовления продуктов.

НАПОМИНАНИЕ О НЕОБХОДИМОСТИ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

- Для улучшения качества приготовления продуктов, кроме продуктов для программ «Запеканка», «Пицца», их необходимо перевернуть во время приготовления, для этого включите функцию напоминания.
- После выбора программы приготовления продуктов, нажмите кнопку включения функции напоминания о переворачивании продуктов (10) «○», при этом индикатор функции (11) «○» будет мигать, включите приготовление продуктов нажатием кнопки (14) «▶||», при этом кнопка (10) «○» погаснет, индикатор (11) «○» будет светиться постоянно.
- В середине времени работы программы приготовления прозвучит звуковой сигнал о необходимости переворачивания продукта, возьмитесь за ручку (1) и выньте чашу (5), поставьте чашу (5) на термостойкую поверхность, используя кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей, перемешайте или переверните продукты на решётке (6), установите чашу (5) в корпус аэрогриля (4), нажмите кнопку (14) «▶||» для продолжения работы программы приготовления.

Программы приготовления продуктов

Программа	Символ программы	Вес продуктов (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Перевернуть/встряхнуть
Картофель фри		500-600	20	200°C	+
Голень		160-200	25	200°C	
Курица		600-800	40	200°C	
Мясо		140-160	15	180°C	
Морепродукты		100-400	10	180°C	
Колбаски		100-400	10	180°C	
Запеканка		100-300	12	180°C	-
Картофель по-деревенски		140-160	35	200°C	
Пизца		400-500	15	180°C	-
Овощи		100-400	10	160°C	
Разморозка		500-600	20	80°C	
Подогрев		120-160	30	90°C	

Примечания:

- данные времени и температуры приготовления продуктов носят рекомендательный характер, результат приготовления продуктов зависит от размера и формы продуктов;
- 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 продуктов по своему рецепту.

Установка температуры приготовления продуктов

- Для установки температуры приготовления, нажмите кнопку (13) «», нажатием кнопок (12) «» или «» вы можете установить температуру приготовления продуктов в диапазоне от 80°C до 200°C.
- Установленная температура отображается цифровыми символами (9).

Установка времени приготовления продуктов

- Для установки времени приготовления, нажмите кнопку (13) «», нажатием кнопок (11) «» или «» вы можете установить время приготовления продуктов от 1 до 60 минут.

- Установленное время отображается цифровыми символами (9).

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 один или несколько раз вынуть чашу (5) и поставить её на термостойкую поверхность, перемешать или перевернуть продукты на решётке (6). При необходимости подкорректируйте температуру и время приготовления (см. таблицу программ приготовления продуктов).
- После приготовления продуктов, нажмите кнопку включения/выключения аэрогриля (16) «», аэрогриль выключится, после этого выньте чашу (5), поставьте её на термостойкую поверхность, снимите с решётки (6) продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- По окончании работы, выключите аэрогриль, выньте вилку шнура питания 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 (6) продуктами.
- Для достижения наилучших результатов некоторые продукты необходимо переворачивать во время обжаривания 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 чаши (5), при этом рекомендуется готовить такие продукты небольшими партиями.
- Прежде, чем заложить продукты на решётку (6) 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, что-

бы они не соприкасались, это обеспечит хорошую циркуляцию горячего воздуха между продуктами.

- Аэрогриль можно использовать для разогрева пищи, при этом рекомендуется устанавливать температуру не выше 140-150°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 также 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.
	Чаша не до конца вставлена в корпус аэрогриля.	Правильно установите чашу.
	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 рекомендуются 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 падает на дно чаши.	Когда вы готовите жирные продукты, жир вытекает и падает на дно чаши, при нагреве чаши выделяется белый дым. Белый дым никак не повлияет на конечный результат приготовления продуктов и на работу аэрогриля.
	На решётке или в чаше остались остатки жира от предыдущего приготовления продуктов.	Тщательно очищайте решётку и чашу после каждого использования аэрогриля.

Свежий картофель фри прожаривается во фритюрнице неравномерно.	Сорт картофеля не подходит для приготовления в аэрогриле.	Выбирайте сорт картофеля, который будет оставаться твердым во время приготовления.
	Вы плохо промыли картофель фри перед жаркой в аэрогриле.	Промывайте картофель фри для удаления крахмала, перед приготовлением картофеля, удалите лишнюю влагу.
Свежий картофель фри не становится хрустящим, после приготовления.	Хрусткость картофеля фри зависит от сорта, количества масла и влаги в картофеле.	Перед приготовлением картофеля, убедитесь, что он сухой.
		Нарезайте картофель фри более мелко.
		Нанесите на картофель фри небольшое количество растительного масла, используя кисточку или распылитель.

ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку аэрогриля после каждого использования.
- Выключите аэрогриль и выньте вилку шнура питания из электрической розетки, дождитесь полного остывания аэрогриля.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (4) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте чашу (5) из аэрогриля.
- Выньте решётку (6).
- Промойте решётку (6) и чашу (5) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.

- Установите чашу (5) с решёткой (6) в аэрогриль.
- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.
- Не погружайте аэрогриль, шнур питания и вилку шнура питания 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: от 1 до 60 минут
- Объём чаши – 8 л
- Габаритные размеры: 290x330x370 мм

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.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

- Для сохранения долговечности антипригарного покрытия чаши и решётки аэрогриля не рекомендуется мыть их в посудомоечной машине.
- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители. Используйте только нейтральные бесщелочные моющие средства.

ЭЛЕКТР АЭРОГРИЛІ BR2059

Аэрогрильдің 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.

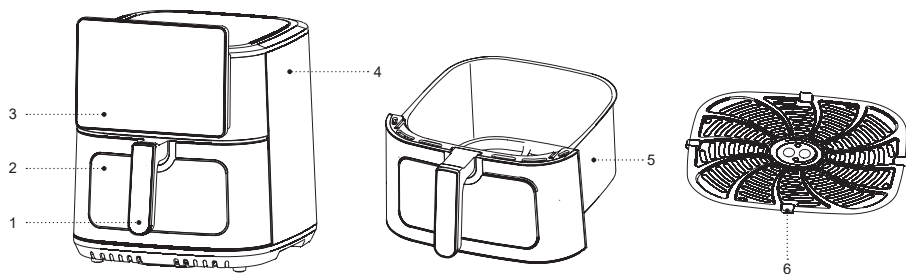
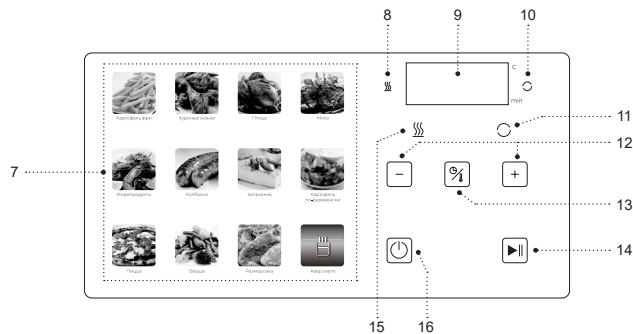
СИПАТТАМАСЫ

1. Себет тұтқасы
2. Қарау терезесі
3. Басқару панелі
4. Ыстық ауаның шығу торы
5. Корпусы
6. Тостаған
7. Өнімдерді әзірлеу бағдарламалары
8. Алдын ала қыздыру функциясын қосу түймесі «»
9. Температураның/әзірлеу уақытының цифрлық таңбалары
10. Өнімдерді аудару туралы еске салғыш функциясын қосу түймесі «»
11. Өнімдерді аудару қажеттілігі туралы индикатор «»
12. Әзірлеу уақытын/температурасын орнату түймелері «/»

13. Температураны/әзірлеу уақытын орнатуды таңдау түймесі «»
14. Өнімдерді әзірлеуді қосу/өшіру түймесі «»
15. Алдын ала қыздыру функциясының индикаторы «»
16. Аэрогрильді қосу/сөндіру түймесі «»

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДА- ЛАНУ 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 дистанци-ондық басқаратын электрлік розеткаларға қосуға тыйым салынады.
- Өрттің туындау қаупін болдырмау үшін аэрогрилді электр розеткасына қосқан кезде «жалғасты-рғыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрилді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және қолданыңыз, осылайша розеткаға кіру әрқашан бос болуы тиіс.
- Аэрогрилль орнатылған бетте дақтардың пайда болуын болдырмау үшін, аэрогрилльді қосымша

ыстыққа төзімді түпқоймаға орнату ұсынылады.

- Аэрогрилль корпусы артқы жағынан қабырғаға дейінгі қашықтық кемінде 20-30 см, аэрогрилль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық кемінде 10-20 см, ал аэрогрилльдің 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 ұсыныл-майды.
- Аэрогрилльді соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Электр желісіне қосуды тұрған құрылғыны қарау-сыз қалдырмаңыз.
- Аэрогрилльді аэрозоль қолданылатын немесе шашырататын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрилльді ас үй раковинасының жанында, ванна бөлмесінде, бассейндердің жанында немесе су толтырылған басқа сыйымдылықтардың жанында пайдаланбаңыз
- Егер аэрогрилль 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 кюге қарсы қабатын зақымдауы мүмкін металл заттармен шығаруға тыйым салынады, кюге 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 жүгініңіз.
- Құрылғыны зақымдамау үшін, оны тек зауыт қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

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

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

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

- Құралды қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтап қойыңыз.

- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалануға беруге қатысты ұсыныстармен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құрылғыны зақымдануына қатысты қарап шығыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны электр желісіне қоспаңыз.
- Құрылғының көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құралды 60 Гц жиілікті электрлік желіде пайдаланған кезде ешқандай қосымша әрекет талап етілмейді.
- Аэрогрильді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке электр розеткасына қол жеткізу әрқашан қолжетімді болатындай етіп орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль (4) корпусының бетін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқадан (1) ұстаңыз және тостағанды (6) тормен бірге (5) шығарып алыңыз.
- Торды (5) шығарып алыңыз.
- Торды (5) бейтарап жуғыш затты пайдаланып жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тостағанның (6) сыртын және ішін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торды (5) тостағанға (6) орнатыңыз.
- Тостағанды (6) торымен (6) аэрогрильге орнатыңыз.

Ескертпе: егер тостаған (6) аэрогриль (4) корпусына бекітілмесе, аэрогриль қосылмайды, тостағанның

(6) дұрыс орнатылғандығын әрқашан тексеріп отырыңыз.

Аэрогрильді бірінші рет қосу

- Бөтен иістерді кетіру үшін аэрогрильді ішіне азықтарды салмай тұрып, қосып алуға кеңес беріледі.
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл ретте қосу/өшіру түймесінің (16) «» шамы жанады және жыпылықтап тұрады, аэрогриль күту режиміне өтеді.
- Қосу/өшіру түймесін (16) «» басу арқылы аэрогрильді қосыңыз, бұл жағдайда басқару панелінде (3) барлық басқару түймелері мен әзірлеу бағдарламаларының таңбалары (7) жанады, (7) «Фри картобы» «» әзірлеу бағдарламасының таңбасы жыпылықтап тұрады, алдын ала қыздыру функциялары (15) «» және (11) өнімдерді айналдыру қажеттілігі туралы «» индикаторлар, өнімдерді дайындауды қосу/өшіру түймесі (14) «» де жыпылықтап тұрады.
- «Фри картобы» «» дайындау бағдарламасын қосу үшін, өнімдерді дайындауды қосу/өшіру түймесін (14) «» басыңыз, бұл жағдайда аэрогриль қосылады, түйме (14) үнемі жанып тұрады, температура мен қалған әзірлеу уақыты цифрлық белгілермен (9) көрсетіледі (өнімдерді дайындау бағдарламаларының кестесін қараңыз).
- Шамамен 10 минуттан кейін, сіз өнімдерді дайындауды қосу/өшіру түймесін (14) «» баса аласыз,

аэрогрильді толығымен өшіру үшін, аэрогрильді қосу/өшіру түймесін (16) «» басыңыз, бұл жағдайда басқару тақтасындағы (3) барлық таңбалар өшіріледі.

Ескерту: құрылғыны алғашқы қосқан кезде қыздыру элементінен бөгде иіс және аздаған түтін шығуы мүмкін - бұл қалыпты жағдай және кепілдік оқиғасы болып табылмайды.

АЭРОГРИЛЬДІ ҚОЛДАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Аэрогриль су қайнатуға арналмаған.
- Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде корпустың (4) артқы жағында орналасқан тордан ыстық ауа мен ыстық бу шығады. Күйіп қалу, өрт шығу немесе адамдардың басқа да жарақат алуы мен мүліктің бүлінуіне жол бермеу үшін тиісті шараларды қолдану керек.
- Аэрогриль жұмыс кезінде қызады және өшірілгеннен кейін біраз уақыт жылуын сақтайды. Ыстық беттермен жұмыс істегенде әрқашан ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз және аэрогрильді тазалау алдында металл бөлшектерді салқындату үшін, біраз уақыт күтіңіз.
- Өзірленген өнімдерді тостағаннан (6) шығарғанда және өнімдерді тордан (5) алып жатқанда абайлық сақтаңыз, өнімдерді шығарғанда, әрқашан жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.

- Аэрогрильді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке электр розеткасына қол жеткізу әрқашан қолжетімді болатындай етіп орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль корпусы артқы жағынан қабырғаға дейінгі қашықтық кемінде 20-30 см, аэрогриль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық кемінде 10-20 см, ал аэрогрильдің үстіндегі бос орын кемінде 20 см болуы тиіс.
- Әрқашан ауа соратын және ыстық ауа шығатын тордың күйін қадағалап отырыңыз, әйтпесе ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді дайындау процесіне әсер етуіне немесе құрылғының зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Тұтқадан (1) ұстаңыз және тостағанды (6) торымен бірге (5) шығарып алыңыз.
- Өнімдерді тостағанға (6) тордың үстіне (5) салыңыз, торды (5) өнімдермен асыра толтырмаңыз. Өнімдерді дұрыс дайындау үшін ыстық ауаның айналымы керек.
- Тостағанды (6) аэрогриль (4) корпусына салыңыз, тостағанның (6) дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, олай болмаған жағдайда, аэрогриль қосылмайды.
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл ретте қосу/өшіру түймесінің (16) «» артқы шамы жанады және жыпылықтап тұрады, аэрогриль күту режиміне өтеді.
- Қосу/өшіру түймесін басу арқылы аэрогрильді (16) «» қосыңыз, бұл жағдайда басқару панелінде (3) барлық басқару түймелері мен әзірлеу бағдарламаларының таңбалары (7) жанады, (7) «Фри картобы» «» әзірлеу бағдарламасының таңбасы жыпылықтайтын болады, алдын ала қыздыру функциялары (15) «» және (11) өнімдерді айналдыру қажеттілігі туралы «» индикаторлары, өнімдерді дайындауды қосу/өшіру түймесі (14) «» де жыпылықтайтын болады.
- Аэрогрильді қосқаннан кейін, дайындау бағдарламаларының түймелерін (7) басу арқылы, сіз өнімдерді дайындауға арналған 12 бағдарламаның бірін таңдай аласыз (өнімдерді дайындауға арналған бағдарламалар кестесін қараңыз), түймені (8) «» басу арқылы алдын ала қыздыру функциясын қосуға болады, түймемен (10) «» өнімдерді аудару қажеттілігі туралы ескерту функциясын қосуға болады, түймемен (13) «» өнімдердің температурасы мен әзірлеу уақытын орнату режимі таңдалады (тиісті бөлімдерді қараңыз).
- Аэрогрильді қосқаннан кейін, әзірлеу бағдарламаларының түймелерін (7) басу арқылы, салынған өнімдерге сәйкес дайындау бағдарламасын таңдаңыз, бұл ретте әзірлеу бағдарламасының таңбаы (7) жыпылықтайтын болады.
- Таңбалармен (9) келесі ақпарат көрсетіледі: таңдалған өнім туралы «Food» және қосымша алдын ала қыздыру функциясын «Add» қосу туралы ұсыныс, бұл ретте алдын ала қыздыру функциясының индикаторы (15) «» жыпылықтайтын болады.

- Егер алдын ала қыздырудың қажеті болмаса, онда аэрогриль 5 секундтан кейін қосылады, цифрлық белгілер (9) өнімді әзірлеу температурасын және аэрогриль жұмысының уақытын көрсетеді, температура мен жұмыс уақыты әдепкі бойынша орнатылған (тағамды дайындау бағдарламаларының кестесін қараңыз).
- Егер сіз өнімдерді дайындау бағдарламасын бірден қосқыңыз келсе, түймені (14) «▶||» басыңыз, бұл жағдайда аэрогриль қосылады, түйме (14) тұрақты түрде жанады, температура мен қалған әзірлеу уақыты (9) цифрлық белгілермен көрсетіледі, температура мен жұмыс уақыты әдепкі бойынша орнатылған (өнімдерді әзірлеу бағдарламаларының кестесін қараңыз).

АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ

- Өнімдерді дайындау кезінде тұрақты нәтижелерге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыру функциясын пайдалану ұсынылады.
- Өнімдерді әзірлеу бағдарламасын таңдағаннан кейін алдын ала қыздыру функциясын қосу түймесін (8) «⏏» басыңыз, бұл ретте алдын ала қыздыру функциясының индикаторы (15) «⏏» жыпылықтайтын болады, түймені (14) «▶||» басу арқылы өнімді әзірлеуді қосыңыз, бұл ретте түйме (8) «⏏» өшеді, индикатор (15) «⏏» үнемі жанып тұрады, таңбалар (9) «PrE HEAt» алдын ала қыздыру функциясын қосуды көрсетеді.

Ескертпе: егер сіз алдын ала қыздыру функциясын қоссаңыз, тостаған (6) пісіру бағдарламасында орнатылған температураның 80% -на дейін қызған кезде, дыбыстық белгі шығады, әзірлеу бағдарламасы қосылады, өнімдерді әзірлеу бағдарламасында белгіленген уақытты кері санау басталады.

ӨНІМДЕРДІ АУДАРУ ҚАЖЕТТІЛІГІ ТУРАЛЫ ЕСКЕСАЛУ

- Өнімдерді дайындау сапасын жақсарту үшін, «Пісірме», «Пицца» бағдарламаларына арналған өнімдерден басқасын, әзірлеу кезінде аудару керек, ол үшін еске салғыш функциясын қосыңыз.
- Өнімдерді дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін, өнімдерді аудару туралы еске салғыш функциясын қосу түймесін (10) «○» басыңыз, бұл ретте функция индикаторы (11) «○» жыпылықтайтын болады, түймені басу арқылы өнімді әзірлеуді (14) «▶||» қосыңыз, бұл ретте түйме (10) «○» өшеді, индикатор (11) «○» ол тұрақты жанып тұрады.
- Әзірлеу бағдарламасы жұмысы уақытының ортасында өнімді аудару қажеттілігі туралы дыбыстық белгі шығады, тұтқадан (1) ұстаңыз және тостағанды (6) шығарып алыңыз, тостағанды (6) ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, ол үшін жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз, өнімдерді торда (5) араластырыңыз немесе аударыңыз, тостағанды (6) аэрогриль корпусына (4) орнатыңыз, әзірлеу бағдарламасының жұмысын жалғастыру үшін, түймені (14) «▶||» басыңыз.

Өнімдерді өзірлеу бағдарламалары

Тағамдар	Таңба	Өнімдердің салмағы (г)	Уақыт (мин)	Температура (°C)	Төңкеріл/шайқаңыз
Фри картобы		500-600	20	200°C	+
Тауықтың сирағы		160-200	25	200°C	
Тауық		600-800	40	200°C	
Ет		140-160	15	180°C	
Теңіз өнімдері		100-400	10	180°C	
Шұжықшалар		100-400	10	180°C	
Кәстрөл		100-300	12	180°C	-
Ауылдағыдай картоп		140-160	35	200°C	
Пицца		400-500	15	180°C	-
Көкөністер		100-400	10	160°C	
Еріту		500-600	20	80°C	
Жылыту		120-160	30	90°C	

Ескертпелер:

- өнімдерді дайындаудың белгіленген уақыты мен температурасы ұсынымдық сипатқа ие, өнімдерді дайындаудың нәтижесі тағамның мөлшері мен формасына байланысты;
- егер сіз өнімдерді дайындаудың нәтижесін қанағаттанарлықсыз деп тапсаңыз, тамақ дайындау уақытын/температурасын немесе азықтардың салмағын ұлғайта немесе азайта аласыз.
- Өнімдерді дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін, сіз өзіңіздің рецептіңіз бойынша өнімдердің температурасы мен өзірлеу уақытын белгілей аласыз.

Өнімдерді дайындау температурасын орнату

- Өзірлеу температурасын орнату үшін түймені (13) «» басыңыз, түймелерді (12) «» немесе «» басу арқылы сіз өнімдерді өзірлеу температурасын 80°C-тан 200°C-қа дейін орната аласыз.
- Орнатылған температура цифрлық белгілермен (9) көрсетіледі.

Өнімдерді өзірлеу уақытын орнату

- Өзірлеу уақытын орнату үшін, түймені (13) «» басыңыз, түймелерді (12) «» немесе «» басу арқылы, сіз өнімдерді өзірлеу уақытын 1 минуттан 60 минутқа дейін орната аласыз.
- Белгіленген уақыт цифрлық белгілермен (9) көрсетіледі.

Ескертпелер:

- бақылау терезесі (2) арқылы, сіз өнімдерді дайындау процесін қадағалап, бақылай аласыз;
- аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде, сіз пісіру температурасын және аэрогрильдің жұмыс уақытын өзгерте аласыз.
- Өнімдерді біркелкі пісіру үшін тостағанды (6) бір немесе бірнеше рет шығарып алып, ыстыққа төзімді бетке қойып, араластыру немесе тордың үстінде (5) өнімдерді аудару ұсынылады. Қажет болса, өзірлеу температурасын реттеңіз (өнімді дайындау кестесін қараңыз).
- Өнімдерді дайындағаннан кейін аэрогрильді қосу/өшіру түймесін (16) «» басыңыз, аэрогриль өшеді, осыдан кейін тостағанды (6) шығарып алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, тордан (5) өнімдерді шешіп алыңыз, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Жұмысы аяқталғаннан кейін, аэрогрильді өшіріңіз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

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 (6) 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 (7) майды құйып алу керек болады, ондай азықтарды аздаған мөлшерде пісіруге кеңес беріледі.
- Азықты торға (6) қоярдың алдында азықтың құрғақ болғанына назар аударыңыз, керек болғанда артық ылғалын кетіріңіз, бұл піскен тамақтың қытырлақ қабаты болғанына және шығатын бу мен түтіннің аз болуына әсер етеді.
- Өнімдерді кепкен нан ұнтағымен қуырған кезде, кепкен нан ұнтағы өнімдерден бөлініп кетпейтініне көз жеткізіңіз және өнімдерді бір біріне тигізбейтіндей етіп орналастырыңыз, бұл өнімдер арасындағы ыстық ауаның жақсы айналымын қамтамасыз етеді.
- Аэрогрильді тағамды жылыту үшін қолдануға болады, осы ретте температураны 140°C - ден аспайтындай және жұмыс уақытын 10 минуттан аспайтындай етіп орнату ұсынылады.
- Өртүрлі зиянды бактерияларды жою үшін етті әзірлеу ұсынылады: сиыр етін, қой етін 63°C ішкі температурада. Шошқа етін 71°C ішкі температурада әзірлеу керек, ал құс етін 77°C - 82°C ішкі температурада әзірлеу керек.

- Ет/құс еті өнімдерін қайта қыздырған кезде оларды тағы да 74°C ішкі температураға 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 жеткіліксіз.	Азық дайындаудың уақытын ұлғайтыңыз.
Азықтар аэрогрильде тегіс емес қуырылады.	Кейбір азықтарды дайындау уақытының ортасында аударуға кеңес беріледі.	Азықтарды дайындау кезінде оларды торға біртегіс орналастыру және азықтардың арасында ыстық ауаның еркін өтуін қамтамасыз ету керек.

Дайындалған азықтар қытырпақ қабықшаға дейін жетпейді.	Сіз әстүрлі фритюрницада дайындауға арналған азықтарды пайдаландыңыз.	Тұмшалаш шкафында 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 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 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 тураңыз.
		Қылшақты немесе шашыратқышты пайдаланып, фри картопқа аздаған өсімдік майын жағыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аэрогрильді әр пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Аэрогрильді өшіріңіз және қуаттау бауының айырын электр розеткадан суырыңыз, аэрогрильдің толық суығанын күтіңіз.
- Аэрогриль корпусын (4) сәл дымқыл матамен сүртiңiз, содан кейiн құрғатып сүртiңiз.
- Сабынан (1) түпқойманы (6) аэрогрильден шығарыңыз.
- Торды (5) шығарыңыз.
- Торды (5) және түпқойманы (6) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртiңiз.
- Торы бар (5) түпқойманы (6) аэрогрильге орнатыңыз.
- 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: 1800 Вт
- Азықтарды дайындау температурасы: 80°C бастап 200°C дейін
- Пісіру уақыты: 1-ден 60 минутқа дейін
- Түпқойманың көлемі — 8 л
- Жалпы өлшемдері: 290x330x370 мм

ПАЙДАҒА АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай пайдаға асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құралдың немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жинақталымға кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан

кейін оларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі пайдаға асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

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

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

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

Құрылғының қызмет көрсету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

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



МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ!

- Тостаған мен гриль торының жабыспайтын жабының беріктігін сақтау үшін оларды ыдыс жуғышта жуу ұсынылмайды.
- Аэрогриль корпусын және алынбалы бөлшектерді тазалау үшін металл жуғыштарды, абразивті тазартқыш құралдарды немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады. Тек бейтарап, сілтісіз жуғыш заттарды қолданыңыз.



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

