

Instruction manual  
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2040  
Электрический аэрогриль BR2040



## СОДЕРЖАНИЕ

|          |    |
|----------|----|
| EN.....  | 3  |
| RU ..... | 14 |
| KZ ..... | 26 |

## ELECTRIC AIR GRILL BR2040

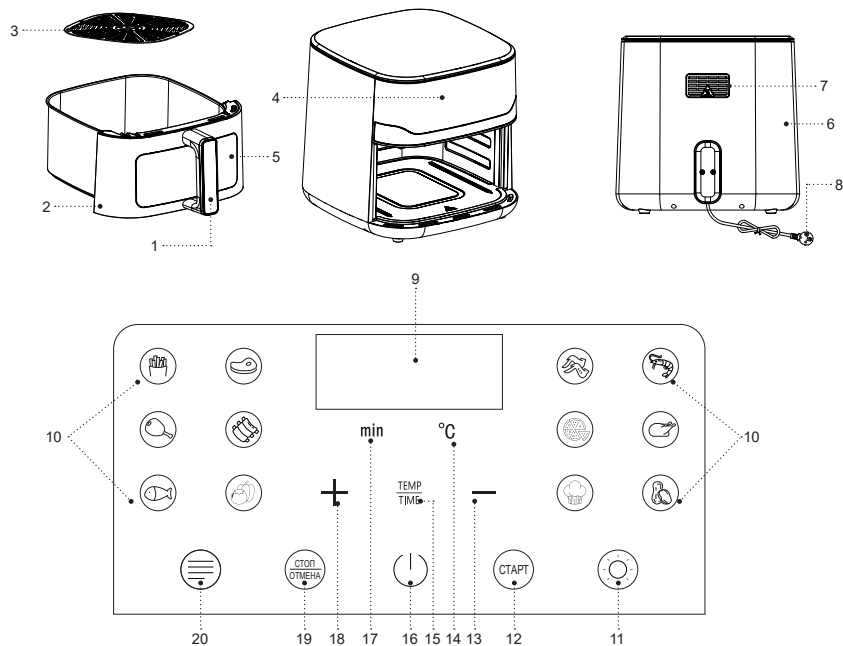
The operation principle of the air grill is to circulate hot air flow inside the work basket, so the food is cooked evenly on all sides, it is tender inside and crispy outside. This cooking principle allows to cook with minimal amount of oil or without it.

### DESCRIPTION

1. Tray handle
2. Tray
3. Removable grid
4. Control panel
5. Observation window
6. Body
7. Hot air outlet grid
8. Power cord
9. Temperature/time digital symbols
10. Cooking programs
11. Illumination on/off button «☉»
12. Cooking program start button «»
13. Temperature/Time setting buttons «+/-»
14. Temperature symbol «°C»
15. Temperature/Time selection button «»<sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub>»
16. Air fryer on/off button «☺»
17. Time symbol «min»
18. Temperature/Time setting buttons «+/-»
19. Stop/Cancel button «☹»
20. Cooking program selection 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 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 specified power supply parameters of the unit match the parameters of the mains. When using the unit in the mains with 60 Hz frequency, no additional measures are required.
- 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 (6) with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Grasp the handle (1) and pull out the tray (2) with the grill (3).
- Pull out the grill (3).
- Wash the grill (3) with warm water and neutral detergent, rinse, then wipe dry.
- Clean the tray (2) inside and out with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Install the grill (3) into the tray (2).
- Place the drip tray (2) with the grid (3) into the air fryer.

**Note:** if the drip tray is not fixed in the air fryer body, the air fryer will not switch on; always make sure that the drip tray (2) is installed properly.

### Switching the air fryer on for the first time

- In order to remove foreign odors, it is recommended to switch the air fryer on without loading food.

- Insert the power cord plug (8) into the mains socket, the on/off button (16) «» will light up, and the air fryer will go into standby mode.
- To set the temperature, press the button (15) «», by pressing the buttons (13 or 18) «+/-» set the temperature to 200°C, the temperature will be displayed by digital symbols (9) and the symbol (14) «°C».
- To set the operating time, press the button (15) «», by pressing the buttons (13 or 18) «+/-» set the time to 10 minutes, the operating time will be displayed by digital symbols (9) and the symbol (17) «min».
- Switch the air fryer on by pressing the button (12) «».
- If you want to switch the air fryer off earlier, press and hold the on/off button (16) «» for 3 seconds, in this case, the heating element will be switched off, the fan will continue to work for another 30 seconds, then a beep will sound and the air fryer will go into standby mode.

**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 it is not covered by warranty.

### USING THE AIR FRYER

#### CAUTION!

- The air fryer is not intended for water boiling.

- While the air fryer is operating, hot air and steam will come out of the grid (7). Use appropriate precautions to prevent the risk of burns, fires or other personal injury or property damage.
- The air fryer heats up during operation and retains heat for some time after it is switched off. Always use potholders when working on hot surfaces and let the metal parts cool down before cleaning the air fryer.
- Be careful when removing cooked food from the tray, always use cooking accessories designed for non-stick surfaces when removing food.
- Install and use the air fryer on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the electric socket.
- The gap between the wall and the back of the air fryer body should be at least 20-30 cm, the distance from the sides of the air fryer body should be at least 10-20 cm, and the free space over the air fryer should be at least 20 cm.
- Always check the condition of the air inlet and hot air outlet grids (7), otherwise the hot air circulation will be impaired that can affect the food cooking process or damage the unit.
- Take the handle (1) and remove the tray (2) with the grid (3).
- Place the food in the tray (2) on the grid (3), do not overfill the grid (3) with food. For proper cooking of food, hot air circulation is necessary.
- Insert the tray (2) into the air fryer body, make sure that the tray (2) is installed properly otherwise the air fryer will not be switched on.
- Insert the power cord plug (8) into the mains socket, the on/off button (16) «» will light up, and the air fryer will go into standby mode.
- To set the cooking temperature, press the button (15) «», by pressing the buttons (13 or 18) «» set the cooking temperature of the products from 80°C to 200°C, the temperature will be displayed by digital symbols (9) and the symbol (14) «°C».
- To set the cooking time for the food, press the button (15) «» again, by pressing the buttons (13 or 18) «» set the cooking time for the products from 1 to 60 minutes, the time will be displayed by digital symbols (9) and the symbol (17) «min».
- Switch the air fryer on by pressing the button (12) «».
- During operation, the digital symbols (9) will periodically show the temperature and operating time, and the temperature symbol (14) «°C» or the time symbol (17) «min» will also light up.
- During the cooking process, you can adjust the cooking temperature by pressing the buttons (13 or 18) «».
- If you want to pause the cooking process, press the program stop/cancel button (19) «» once; to continue, press the button (19) «» again.
- If you need to cancel the cooking program, press the button (19) «» twice, the air fryer will go into standby

mode, select another cooking program or set the desired temperature and cooking time for the food, and switch the air fryer on.

- If you want to switch the air fryer off earlier, press and hold the on/off button (16) «⏻» for 3 seconds, in this case, the heating element will be switched off, the fan will continue to work for another 30 seconds, then a beep will sound and the air fryer will go into standby mode.

#### Notes:

- through the observation window (5), you can observe and control the process of cooking the food, by pressing the button (11) «⊙», switch the backlight on in the working chamber; to switch the backlight off, press the button (11) «⊙» again;
- during the air fryer operation you can change the cooking temperature and the time of the air fryer operation.
- For even cooking of the food, it is recommended to remove the tray (2) several times and place it on a heat-resistant surface, stir or turn the food over on the grid (3). If necessary, you can adjust the cooking temperature (see the food cooking table).
- After cooking the food, wait 10-20 seconds and then remove the tray (2), place it on a heat-resistant surface, remove the food from the grid (3), use kitchen accessories designed for non-stick surfaces.
- After the operation, switch the air fryer off and unplug the power cord plug from the mains socket.

## COOKING PROGRAMS

- Insert the power cord plug (8) into the mains socket, the on/off button (16) «⏻» will light up, and the air fryer will go into standby mode.
- By pressing the button (20) «⊙» you can select one of 12 cooking programs, the symbol of the selected program will be displayed by the indicator (10), the default temperature and cooking time can be found in the food cooking table.

#### Food cooking table

| Food              | Program symbol                                                                    | Food weight min-max (gr) | Default time (min) | Default temperature (°C) |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|--------------------------|
| French fries      |  | 100-600                  | 20                 | 200                      |
| Meat              |  | 100-600                  | 10                 | 200                      |
| Chicken drumstick |  | 100-500                  | 20                 | 190                      |
| Ribs              |  | 100-500                  | 10                 | 180                      |
| Fish              |  | 100-500                  | 20                 | 190                      |
| Vegetables        |  | 100-500                  | 18                 | 200                      |

|               |                                                                                   |          |        |     |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|-----|
| Sea food      |  | 100-500  | 15     | 180 |
| Chicken wings |  | 100-500  | 15     | 180 |
| Poultry       |  | 100-500  | 40     | 200 |
| Pizza         |  | 100-1000 | 10     | 180 |
| Drying        |  |          | 2 часа | 50  |
| Cake          |  | 100-500  | 30     | 160 |

**Notes:**

- the food 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 not warmed up;
- the «dried fruit» program is intended for preliminary drying; if you need to dry the food, turn on the program several times;
- the optimal amount for making crispy French fries is 400 grams;
- if you find the cooking result unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/ cooking temperature or the weight of the food.

- After selecting the food cooking program, you can set the temperature and cooking time for the food according to your recipe.

**Cooking temperature setting**

- To change the temperature of the food cooking program, press the button (15) «<sup>TEMP</sup> TIME», by pressing the buttons (13 or 18) «+/-» set the cooking temperature for the food from 80°C to 200°C, the temperature will be displayed by digital symbols (9) and the symbol (14) «°C».

**Cooking time setting**

- To change the cooking time for the food, press the button (15) «<sup>TEMP</sup> TIME» again, by pressing the buttons (13 or 18) «+/-» set the cooking time for the food from 1 to 60 minutes, the time will be displayed by digital symbols (9) and the symbol (17) «min».
- Switch the air fryer on by pressing the button (12) «».
- During operation, the digital symbols (9) will periodically show the temperature and operating time, and the temperature symbol (14) «°C» or the time symbol (17) «min» will also light up.
- When finished, switch the air fryer off and unplug the power cord (8) from the electric 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 (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 (2), 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 also be cooked to an internal temperature of 74°C.

- Use a cooking thermometer to measure the temperature.

#### Notes:

- parboiling is a term that refers to the pre-cooking of foods at a lower temperature before final frying in an air fryer;
- the cooking time and temperature are given for reference, the result of cooking depends on the size and shape of the food;
- it is recommended to add 5 minutes to the cooking time if the air fryer is cold;
- If you find the cooking result unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/ cooking temperature or the weight of the food.

## TROUBLES AND TROUBLESHOOTING

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

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

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

## CLEANING AND CARE

- Clean the air fryer after every use.
- Switch the air fryer off and remove the power cord plug (8) from the mains socket, wait until the air fryer cools down.
- Wipe the air fryer surface (6) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Take the handle (1) and remove the tray (2) from the air fryer.
- Remove the grid (3).
- Wash the grid (3) and the tray (2) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- If difficult to remove dirt has formed on the grid (3), it is recommended to first place the grid (3) in a suitable container with warm water.
- Install the tray (2) with the grid (3) into the air fryer.
- Do not use metal brushes, abrasives and solvents to clean the air fryer body and the removable parts.
- Do not immerse the air fryer, the power cord (8) 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
- Upper heating element - 1800 W
- Lower heating element - 500 W
- Food cooking temperature: from 80 to 200°C
- Cooking time: 1-60 minutes
- Tray volume – 10 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.**



## 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 aerogril body and removable parts. Use only neutral, alkali-free detergents.

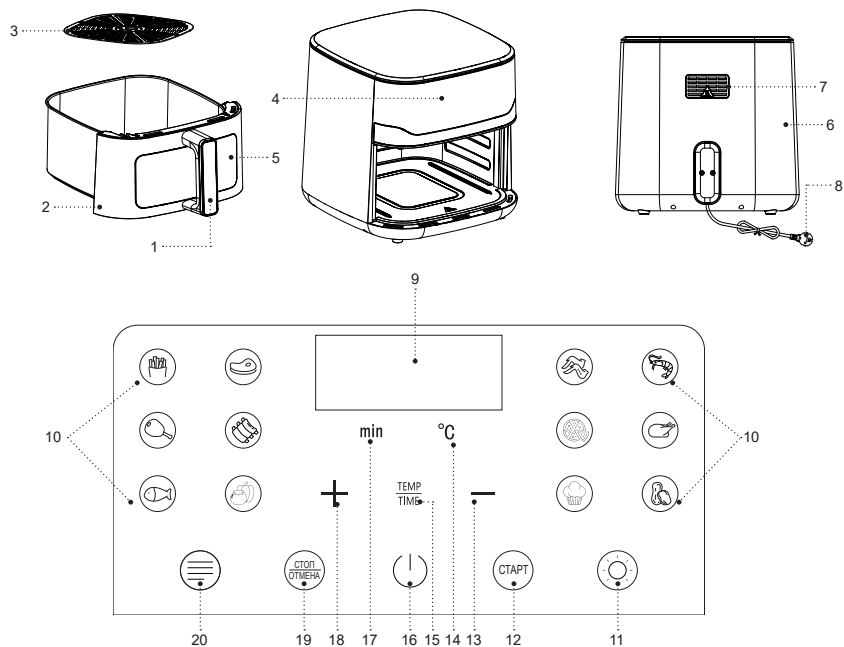
## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АЭРОГРИЛЬ BR2040

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 поддона
2. Поддон
3. Съёмная решётка
4. Панель управления
5. Смотровое окно
6. Корпус
7. Решётка выходящего горячего воздуха
8. Шнур питания
9. Цифровые символы температуры/времени
10. Программы приготовления продуктов
11. Кнопка включения/выключения подсветки «☉»
12. Кнопка включения программы приготовления «☺»
13. Кнопки установки температуры/времени «+/-»
14. Символ температуры «°C»
15. Кнопка выбора установки температуры/времени «TEMP TIME»
16. Кнопка включения/выключения аэрогриля «⏻»
17. Символ времени «min»
18. Кнопки установки температуры/времени «+/-»
19. Кнопка остановки программы/отмены «⏸»
20. Кнопка выбора программ приготовления «☺»

**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 корзины, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении аэрогриля от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.
- Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

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

- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства, к шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными 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 сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никакие дополнительные действия не требуются.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (2) с решёткой (3).
- Выньте решётку (3).
- Промойте решётку (3) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Протрите поддон (2) снаружи и внутри, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите решётку (3) в поддон (2).
- Установите поддон (2) с решёткой (3) в аэрогриль.

**Примечание:** если поддон не зафиксирован в корпусе аэрогриля, то аэрогриль не включится, всегда проверяйте правильность установки поддона (2).

### Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки включения/выключения (16) «», аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
- Для установки температуры, нажмите кнопку (15) «», нажатием кнопок (13 или 18) «+/-» установите температуру 200°C, температура будет отображаться цифровыми символами (9) и символом (14) «°C».
- Для установки времени работы, нажмите кнопку (15) «», нажатием кнопок (13 или 18) «+/-» установите время 10 минут, время работы будет отображаться цифровыми символами (9) и символом (17) «min».
- Включите аэрогриль нажатием кнопки (12) «».
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (16) «» в течение 3 секунд, в этом случае, нагревательный элемент выключится, вентилятор будет продолжать работать ещё 30 секунд, после этого прозвучит звуковой сигнал и аэрогриль перейдёт в режим ожидания.

**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 пар будут выходить из решётки (7). Применяйте надлежащие меры предосторожности для предотвращения риска ожогов, пожаров или других травм людей или повреждения имущества.
- Аэрогриль нагревается во время работы и сохраняет тепло в течение некоторого времени после выключения. Всегда используйте кухонные прихватки при работе с горячими поверхностями и подождите некоторое время, необходимое для остывания металлических деталей перед чисткой аэрогриля.
- Соблюдайте осторожность, когда вынимаете приготовленные продукты из поддона, вынимая продукты, всегда используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Расстояние от стены до задней части корпуса аэрогриля должно составлять не менее 20-30 см, расстояние от боковых частей корпуса аэрогриля

- должно быть не менее 10-20 см, а свободное пространство над аэрогрилем не менее 20 см.
- Всегда следите за состоянием решёток для забора воздуха и выхода горячего воздуха (7), в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.
  - Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (2) с решёткой (3).
  - Поместите продукты в поддон (2) на решётку (3), не переполняйте решётку (3) продуктами. Для правильного приготовления продуктов необходима циркуляция горячего воздуха
  - Вставьте поддон (2) в корпус аэрогриля, убедитесь, что поддон (2) установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится.
  - Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки включения/выключения (16) «», аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
  - Для установки температуры приготовления, нажмите кнопку (15) «», нажатием кнопок (13 или 18) «+/-» установите температуру приготовления продуктов от 80°C до 200°C, температура будет отображаться цифровыми символами (9) и символом (14) «°C».
  - Для установки времени приготовления продуктов, ещё раз нажмите кнопку (15) «», нажатием кнопок (13 или 18) «+/-» установите время приготовления продуктов от 1 до 60 минут, время будет отображаться цифровыми символами (9) и символом (17) «min».
  - Включите аэрогриль нажатием кнопки (12) «».
  - Во время работы, цифровыми символами (9) будет периодически показана температура и время работы, также будет загораться символ температуры (14) «°C» или символ времени (17) «min».
  - В процессе приготовления продуктов, вы можете корректировать температуру приготовления нажатием кнопок (13 или 18) «+/-».
  - Если вы хотите приостановить приготовление продуктов, один раз нажмите кнопку остановки программы/отмены (19) «», для продолжения работы повторно нажмите кнопку (19) «».
  - При необходимости отмены программы приготовления два раза нажмите кнопку (19) «», аэрогриль перейдёт в режим ожидания, выберите другую программу приготовления или установите нужную температуру и время приготовления продуктов, включите аэрогриль.
  - Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (16) «» в течение 3 секунд, в этом случае, нагревательный элемент выключится, вентилятор будет продолжать работать ещё 30 секунд, после этого прозвучит звуковой сигнал и аэрогриль перейдёт в режим ожидания.

**Примечания:**

- через смотровое окно (5), вы можете наблюдать и контролировать процесс приготовления продуктов, нажатием кнопки (11) «☉», включите подсветку в рабочей камере, для выключения подсветки, повторно нажмите кнопку (11) «☉»;
- во время работы аэрогриля вы можете изменять температуру приготовления и время работы аэрогриля.
- Для равномерного приготовления продуктов, рекомендуется несколько раз вынуть поддон (2) и поставить его на термостойкую поверхность, перемешать или перевернуть продукты на решётке (3). При необходимости подкорректируйте температуру приготовления (см. таблицу приготовления продуктов).
- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого выньте поддон (2), поставьте его на термостойкую поверхность, снимите с решётки (3) продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- По окончании работы, выключите аэрогриль и выньте вилку шнура питания (8) из электрической розетки.

**ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

- Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки включения/выключения (16) «☉», аэрогриль перейдёт в режим ожидания.

- Нажатием кнопки (20) «☉» вы можете выбрать одну из 12 программ приготовления, символ выбранной программы будет отображаться индикатором (10), температура и время приготовления, установленные по умолчанию, смотрите в таблице приготовления продуктов.

**Таблица приготовления продуктов**

| Продукт        | Символ программы                                                                  | Вес продукта мин-макс (г) | Время по умолчанию (мин) | Температура по умолчанию (°C) |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Картофель фри  |  | 100-600                   | 20                       | 200                           |
| Мясо           |  | 100-600                   | 10                       | 200                           |
| Куриная голень |  | 100-500                   | 20                       | 190                           |
| Рёбра          |  | 100-500                   | 10                       | 180                           |
| Рыба           |  | 100-500                   | 20                       | 190                           |
| Овощи          |  | 100-500                   | 18                       | 200                           |
| Морепродукты   |  | 100-500                   | 15                       | 180                           |
| Куриные крылья |  | 100-500                   | 15                       | 180                           |
| Птица          |  | 100-500                   | 40                       | 200                           |

|       |                                                                                   |          |        |     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|-----|
| Пицца |  | 100-1000 | 10     | 180 |
| Сушка |  |          | 2 часа | 50  |
| Кекс  |  | 100-500  | 30     | 160 |

### Примечания:

- данные времени и температуры приготовления продуктов носят рекомендательный характер, результат приготовления продуктов зависит от размера и формы продуктов;
- рекомендуется добавить 5 минут ко времени приготовления, если аэрогриль не прогреет;
- программа «сухофрукты» предназначена для предварительной сушки, если вам необходимо высушить продукт, включите программу несколько раз;
- оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри - 400 грамм;
- в случае, если вы считаете результат приготовления продуктов не удовлетворительным, 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 изменения температуры программы приготовления продуктов, нажмите кнопку (15) «TEMP TIME», нажатием кнопок (13 или 18) «+/-» установите температуру приготовления продуктов от 80°C до 200°C, температура будет отображаться цифровыми символами (9) и символом (14) «°C».

### Установка времени приготовления продуктов

- Для изменения времени приготовления продуктов, ещё раз нажмите кнопку (15) «TEMP TIME», нажатием кнопок (13 или 18) «+/-» установите время приготовления продуктов от 1 до 60 минут, время будет отображаться цифровыми символами (9) и символом (17) «min».
- Включите аэрогриль нажатием кнопки (12) «ON».
- Во время работы, цифровыми символами (9) будет периодически показана температура и время работы, также будет загораться символ температуры (14) «°C» или символ времени (17) «min».
- По окончании работы, выключите аэрогриль, выньте вилку шнура питания (8) из электрической розетки.

### РЕКОМЕНДАЦИИ

- Для жарки продуктов в аэрогриле рекомендуется добавлять небольшое количество рафинированного оливкового или растительного масла, масло

можно наносить на продукты с помощью кисточки или использовать распылитель для масла, этот вариант более экономичный и масло будет наноситься на продукты более равномерно.

- Не переполняйте решётку (3) продуктами.
- Для достижения наилучших результатов некоторые продукты необходимо переворачивать во время 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 поддона (2), при этом рекомендуется готовить такие продукты небольшими партиями.
- Прежде, чем заложить продукты на решётку (3) следите за тем, чтобы они были сухие, при необходимости удалите избыточную влагу, это поможет получить на продуктах корочку и уменьшить количество выходящего пара и дыма.
- При обжаривании продуктов в панировке, следите за тем, чтобы панировка не отслаивалась от продуктов и расположите продукты так, чтобы они не соприкасались, это обеспечит хорошую циркуляцию горячего воздуха между продуктами.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева пищи, при этом рекомендуется устанавливать температуру не выше 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 разогревать при внутренней температуре 77°C - 82°C.

- При повторном разогреве продуктов из мяса/птицы их также следует готовить 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 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 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.                                                                                                                                                            |
|                                                                    |                                                                                        | Нарежьте картофель фри более мелко.                                                                                                                                                                                 |
|                                                                    |                                                                                        | Нанесите на картофель фри небольшое количество растительного масла, используя кисточку или распылитель.                                                                                                             |

## ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку аэрогриля после каждого использования.
- Выключите аэрогриль и выньте вилку шнура питания (8) из электрической розетки, дождитесь полного остывания аэрогриля.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (2) из аэрогриля.
- Выньте решётку (3).
- Промойте решётку (3) и поддон (2) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Если на решётке (3) образовались трудноудаляемые загрязнения, рекомендуется предварительно поместить решётку (3) в подходящую посуду с тёплой водой.
- Установите поддон (2) с решёткой (3) в аэрогриль.
- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.
- Не погружайте аэрогриль, шнур питания (8) и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

## 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 Гц
- Верхний ТЭН - 1800 Вт
- Нижний ТЭН - 500 Вт
- Температура приготовления продуктов: от 80 до 200°C
- Время приготовления: 1-60 минут
- Объем поддона – 10 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.**



## 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 BR2040

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.

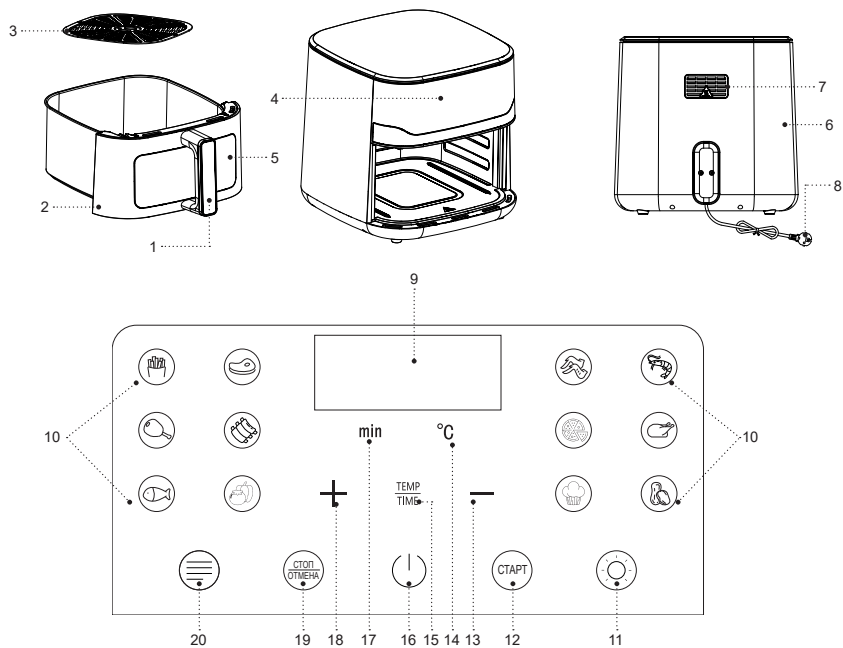
### СИПАТТАМАСЫ

1. Науаның тұтқасы
2. Түпқойма
3. Шешіlmелі тор
4. Басқару панелі
5. Қарау терезесі
6. Корпусы
7. Ыстық ауаның шығуына арналған тор
8. Қуаттандыру бауы
9. Температураның/уақыттың цифрлық таңбалары
10. Өнімдерді дайындау бағдарламалары
11. Жарықтандыруды қосу/сөндіру батырмасы «☉»
12. Әзірлеу бағдарламасын қосу түймесі «☺»
13. Температураны/жұмыс уақытын орнату түймелері «+/-»
14. Температура белгісі «°C»
15. Температураны/уақытты орнатуды таңдау батырмасы «<sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub>»

16. Аэрогрильді қосу/сөндіру батырмасы «☺»
17. Уақыт белгісі «min»
18. Бағдарламаны тоқтату/болдырмау түймесі «☹»
19. Әзірлеу бағдарламаларын таңдау батырмасы «☹»

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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



## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛА- НУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

- Аэрогрилді осы нұсқаулықта жазылғандай, оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Аэрогрилді дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына әкеліп, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын жерге қосудың сенімді байланысы бар электр розеткасына салыңыз.
- Құралды сыртқы таймерлерге немесе дистанциондық басқаратын электрлік розеткаларға қосуға тыйым салынады.
- Өрттің туындау қаупін болдырмау үшін аэрогрилді электр розеткасына қосқан кезде «жалғасты-рғыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрилді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және қолданыңыз, осылайша розеткаға кіру әрқашан бос болуы тиіс.
- Аэрогрил орнатылған бетте дақтардың пайда болуын болдырмау үшін, аэрогрилді қосымша ыстыққа төзімді түпқоймаға орнату ұсынылады.
- Аэрогрил корпусы артқы жағынан қабырғаға дейінгі қашықтық кемінде 20-30 см, аэрогрил корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық кемінде 10-20 см, ал аэрогрилдің үстіндегі бос орын кемінде 20 см болуы тиіс.
- Әрқашан ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың жағдайын тексеріп отырыңыз, олай болмаған жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді әзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Аэрогрилді соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Электр желісіне қосулы тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Аэрогрилді аэрозоль қолданылатын немесе шашырататын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрилді ас үй раковинасының жанында, ванна бөлмесінде, бассейндердің жанында немесе су толтырылған басқа сыйымдылықтардың жанында пайдаланбаңыз.
- Егер аэрогрил суға түсіп кетсе, қуат 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 аэрогрилдің корпусы қатты қызды, күйіп қалмас үшін таңбамен «▲» белгіленген ыстық беттерге қол тигізбеңіз.
- Ыстық аэрогрилді жылжытпаңыз, оның толық салқындауын күтіңіз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде қолданыңыз.
- Аэрогрилдің жеткізу жинағына кіретін бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Егер аэрогрилде өнімдер болмаса, құрылғыны қосуға тыйым салынады.
- Өнімдерді дайындалғаннан кейін бірден аэрогрилден шығарыңыз, қосылған аэрогрилде 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. Аэрогрилді электр желісінен ажыратқан кезде қуат сымының ашасынан ұстап, оны электр розеткасынан абайлап суырып алыңыз, қуат сымынан тартпаңыз – бұл оның зақымдалуына және қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Құрылғы корпусын, желі бауын және желі бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

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

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

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

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

### **АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ АЛДЫНДА**

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

- Құралды қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалануға беруге қатысты ұсыныстармен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құрылғыны зақымдануына қатысты тексеріп алыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.

- Құрылғының көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Шайнекті 60 Гц жиіліктегі электр желісінде пайдаланғанда, ешқандай қосымша баптау қажет емес.
- Аэрогрильді электр розеткасына қолжетімділік әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, тұрақты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль корпусын (6) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Сабынан (1) ұстап, торы бар (3) түпқойманы (2) шығарыңыз.
- Торды (3) шығарыңыз.
- Торды (3) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Түпқойманы (2) сыртынан және ішінен сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торды (3) түпқоймаға (2) орнатыңыз.
- Астауды (2) тормен (3) бірге аэрогрильге орнатыңыз.

**Ескертпе:** егер астау аэрогриль корпусына бекітілмеген болса, онда аэрогриль қосылмайды, әрқашан астаудың (2) дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

#### **Аэрогрильдің алғашқы қосылуы**

- Бөтен иістерді кетіру үшін аэрогрильді ішіне азықтарды салмай тұрып, қосып алуға кеңес беріледі.
- Қуат сымның ашасын (8) электр розеткасына салыңыз, ҚОСУ/ӨШІРУ түймесінің артқы жарығы (16) «», жанады, аэрогриль күту режиміне өтеді.

- Температураны орнату үшін (15) «TEMP TIME» түймесін басыңыз, (13 немесе 18) «+/-» түймелерін басып, температураны 200°C етіп орнатыңыз, температура сандық таңбалармен (9) және (14) «°C» белгісімен көрсетіледі.
- Жұмыс уақытын орнату үшін (15) «TEMP TIME» түймесін басыңыз, (13 немесе 18) «+/-» түймелерін басып арқылы уақытты 10 минутқа орнатыңыз, жұмыс уақыты сандық таңбалармен (9) және (17) «min» белгісімен көрсетіледі.
- Түймені басу арқылы аэрогрильді қосыңыз (12) «ON».
- Егер сіз аэрогрильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (16) «ON» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз, бұл жағдайда қыздыру элементі өшеді, желдеткіш тағы 30 секунд жұмыс істей береді, содан кейін дыбыстық сигнал шығады және аэрогриль күту режиміне өтеді.

**Ескертпе:** 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 ыстық ауа мен бу тордан шығады (7). 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 ауа грилін тазаламас бұрын металл бөлшектерді салқындату үшін біраз уақыт күтіңіз.
- Өзірленген тағамдарды астаудан шығарған кезде абайлық сақтаңыз, әрқашан жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын қолданыңыз.
- Электр розеткасына қол жеткізу әрқашан бос болатындай етіп, аэрогрильді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке 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 қабылдайтын және ыстық ауа шығатын торлардың күйін қадағалаңыз (7), әйтпесе ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл тағамды дайындау процесіне әсер етуі немесе құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
- Тұтқаны ұстаңыз (1) және табаны алыңыз (2) тормен (3).
- Өнімдерді табаға салыңыз (2) торға (3), торды (3) өніммен толтырмаңыз. Өнімдерді дұрыс дайындау үшін ыстық ауа айналымы қажет

- Паллетті (2) аэрогриль корпусына салыңыз, паллет (2) дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе аэрогриль қосылмайды.
- Қуат сымның ашасын (8) электр розеткасына салыңыз, қосу/өшіру түймесінің артқы жарығы (16) «☉», жанады, аэрогриль күту режиміне өтеді.
- Пісіру температурасын орнату үшін (15) «TEMP TIME», түймесін басыңыз, (13 немесе 18) «+/-» түймелерін басу арқылы тағамның пісіру температурасын 80°C-тан 200°C-қа дейін орнатыңыз, температура сандық белгілермен (9) және таңбамен (14) «°C» көрсетіледі.
- Пісіру уақытын орнату үшін (15) «TEMP TIME» түймесін тағы бір рет басыңыз, (13 немесе 18) «+/-» түймелерін басып, пісіру уақытын 1-ден 60 минутқа дейін орнатыңыз, Уақыт сандық таңбалармен (9) және (17) «min» белгісімен көрсетіледі.
- Түймені басу арқылы аэрогрильді қосыңыз (12) «☼».
- Жұмыс кезінде (9) сандық таңбалар мезгіл-мезгіл температура мен жұмыс уақытын көрсетеді, сонымен қатар температура белгісі (14) «°C» немесе уақыт белгісі (17) «min» жанады.
- Пісіру процесінде пісіру температурасын (13 немесе 18) «+/-» батырмаларын басу арқылы реттеуге болады.
- Егер сіз тағамды дайындауды тоқтатқыңыз келсе, бағдарламаны тоқтату/тоқтату түймесін бір рет басыңыз (19) «☹», жалғастыру үшін (19) «☺» түймесін қайта басыңыз.
- Пісіру бағдарламасынан бас тарту қажет болса, (19) «☹», түймесін екі рет басыңыз, аэрогриль күту режиміне өтеді, басқа пісіру бағдарламасын таңдаңыз

немесе тағамды пісіру температурасы мен уақытын орнатыңыз, аэрогрильді қосыңыз.

- Егер сіз аэрогрильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (16) «☉» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз, бұл жағдайда қыздыру элементі өшеді, желдеткіш тағы 30 секунд жұмыс істей береді, содан кейін дыбыстық сигнал шығады және аэрогриль күту режиміне өтеді.

#### Ескертпелер:

- қарау терезесі арқылы (5), Сіз (11) «☼»,батырмасын басу арқылы тамақ дайындау процесін бақылап, басқара аласыз, жұмыс камерасында артқы жарығын қосыңыз, артқы жарығын өшіру үшін (11) батырмасын қайта басыңыз«☹»;
- аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде әзірлеу температурасы мен жұмыс уақытын өзгерте аласыз.
- Өнімдерді біркелкі пісіру үшін науаны бірнеше рет алып тастау ұсынылады (2) және оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, тағамды торға араластырыңыз немесе аударыңыз (3). Қажет болған жағдайда дайындау температурасын дұрыстаңыз (өнімді дайындау кестесін қараңыз).
- Өнімдерді дайындағаннан кейін 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін науаны алыңыз (2), оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, тордан алыңыз (3) өнімдер, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын қолданыңыз.

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

### ӨНІМДЕРДІ ӨЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- Қуат сымының ашасын (8) электр розеткасына салыңыз, қосу/өшіру түймесінің артқы жарығы (16) «U», жанады, аэрогриль күту режиміне өтеді.
- (20) «E» батырмасын басу арқылы сіз 12 пісіру бағдарламасының бірін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның символы индикатормен көрсетіледі (10), әдепкі бойынша температура мен пісіру уақыты, пісіру кестесін қараңыз.

### Азықтарды дайындау кестесі

| Продукт     | Символ программы                                                                  | Вес продукта мин-макс (г) | Время по умолчанию (мин) | Температура по умолчанию (°C) |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Фри картобы |  | 100-600                   | 20                       | 200                           |
| Ет          |  | 100-600                   | 10                       | 200                           |
| Тауық еті   |  | 100-500                   | 20                       | 190                           |
| Қабырғалар  |  | 100-500                   | 10                       | 180                           |
| Балық       |  | 100-500                   | 20                       | 190                           |
| Көкөністер  |  | 100-500                   | 18                       | 200                           |

|                |                                                                                   |          |        |     |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|-----|
| Теңіз өнімдері |  | 100-500  | 15     | 180 |
| Қанаттар       |  | 100-500  | 15     | 180 |
| Құс еті        |  | 100-500  | 40     | 200 |
| Пицца          |  | 100-1000 | 10     | 180 |
| Кептіру        |  |          | 2 часа | 50  |
| Көкс           |  | 100-500  | 30     | 160 |

### Ескертпелер:

- өнімдерді дайындаудың белгіленген уақыты мен температурасы ұсынымдық сипатқа ие, өнімдерді дайындаудың нәтижесі тағамның мөлшері мен формасына байланысты;
- егер аэрогриль қыздырылмаған болса, тамақ дайындауға 5 минут уақыт беруге кеңес беріледі;
- «кептірілген жемістер» бағдарламасы алдын ала кептіруге арналған, егер өнімді кептіру қажет болса, бағдарламаны бірнеше рет қосыңыз;
- қытырлақ картопты дайындаудың оңтайлы мөлшері-400 грамм;
- егер сіз тағамды дайындаудың нәтижесін қанағаттанарлықсыз деп санасаңыз, пісіру уақы-

тын/пісіру температурасын немесе тағамның салмағын көбейтуге немесе азайтуға болады.

- Өнімді дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін, сіз өз рецептіңіз бойынша тағамның температурасы мен дайындау уақытын белгілей аласыз.

### Өнімдерді әзірлеу температурасын белгілеу

- Пісіру бағдарламасының температурасын өзгерту үшін (15) «TEMP TIME» түймесін басыңыз, (13 немесе 18) «+/-» түймелерін басып, пісіру температурасын 80°C-тан 200°C-қа дейін орнатыңыз, температура сандық белгілермен (9) және (14) «°C» белгісімен көрсетіледі.

### Өнімдерді әзірлеу уақытын орнату

- Өнімдерді әзірлеу уақытын өзгерту үшін (15) «TEMP TIME» түймесін қайтадан басыңыз, (13 немесе 18) «+/-» түймелерін басу арқылы әзірлеу уақытын 1-ден 60 минутқа дейін орнатыңыз, уақыт цифрлық белгілермен көрсетіледі. (9) және таңбасы (17) «min».
- Түймені басу арқылы аэрогрильді қосыңыз (12) «ON».
- Жұмыс кезінде цифрлық белгілер (9) температура мен жұмыс уақытын мерзімді түрде көрсетеді, сонымен қатар температура белгісі (14) «°C» немесе уақыт белгісі (17) «min» жанады.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін аэрогрильді өшіріңіз, қуат сымның ашасын (8) 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 (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 (2) 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 кетпейтініне көз жеткізіңіз және өнімдерді бір біріне тигізбейтіндей етіп орналастырыңыз, бұл өнімдер арасындағы ыстық ауаның жақсы айналымын қамтамасыз етеді.
- Аэрогрильді тағамды жылыту үшін қолдануға болады, осы ретте температураны 140°C - ден

аспайтындай және жұмыс уақытын 10 минуттан аспайтындай етіп орнату ұсынылады.

- Әр түрлі зиянды бактерияларды өлтіру үшін сиыр еті, қой еті және т. б. 63°C ішкі температурасында әзірлеу ұсынылады. Шошқа етін 71°C ішкі температурасында, ал құс етін 77°C - 82°C ішкі температурасында әзірлеу керек.
- Ет/құс етін қайта қыздырған кезде оларды ішкі температура 74°C-қа дейін әзірлеу керек.
- Температураны өлшеу үшін кулинария термометрін қолданыңыз.

## АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛ-ДЕРІ

| 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 орналасуын 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 соң тор мен түпқойманы мұқият жуыңыз.                                                                                                                                         |
| Балғын фри картон фритюрницада тегіс емес қуырылады.   | Картонның сұрпы аэрогрильде дайындауға келмейді.                                                       | Дайындау кезінде қатты болып қалатын картон сұрпын тандаңыз.                                                                                                                                           |
|                                                        | Сіз фри картонды аэрогрильде қуырудың алдында шала жудыңыз.                                            | Картондағы крахмалды кетіру үшін картонды жақсылап жуыңыз, картонды қуырудың алдында артық ылғалды кетіріңіз.                                                                                          |
| Балғын фри картон дайындалғаннан кейін қытырпамайды.   | Фри картонның қытырпақтығы картонның сұрпына, майдың көлеміне және картонның ылғалдылығына байланысты. | Картонды дайындаудың алдында оның құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.                                                                                                                                    |
|                                                        |                                                                                                        | Фри картонды айтарлықтай майда етіп тураңыз.                                                                                                                                                           |
|                                                        |                                                                                                        | Қыпшақты немесе шашыратқышты пайдаланып, фри картонға аздаған өсімдік майын жағыңыз.                                                                                                                   |

### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аэрогрильді әр пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Ауа қуырғышты өшіріп, қуат сымын (8) электр розеткасынан ажыратыңыз, ауа қуырғыш толығымен суығанша күтіңіз.
- Ауа қуырғыш корпусының (6) бетін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқаны (1) ұстап, науаны (2) ауа қуырғыштан алыңыз.
- Торды (3) шығарып алыңыз.
- Грильді (3) және науаны (2) жылы сумен және бейтарап жуғыш затпен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Егер торда (3) қатты кір пайда болса, алдымен торды (3) жылы суы бар қолайлы ыдысқа салу ұсынылады.
- Науаны (2) грильмен (3) ауадағы қуырғышқа салыңыз.
- Аэрогрильдің корпусын және алынбалы беттерді тазалау үшін, метал ысқыштарды, абразивті тазалау құралдарын немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Ауа қуырғышты, қуат сымын (8) немесе қуат ашасын суға немесе басқа сұйықтыққа 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
- Жоғарғы қыздыру элементі - 1800 Вт
- Төменгі қыздыру элементі - 500 Вт
- Азықтарды дайындау температурасы: 80°C бастап 200°C дейін
- Дайындау уақыты: 1-60 минут
- Түпқойманың көлемі – 10 л

### ПАЙДАҒА АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай пайдаға асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құралдың немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жинақталымға кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі пайдаға асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

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

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

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

**Құрылғының қызмет көрсету мерзімі — 3 жыл**

**Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.**

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



## МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ!

- Тостаған мен гриль торының жабыспайтын жабынының 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

