

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2034
Электрический аэрогриль BR2034



СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
RU	14
KZ	26

ELECTRIC AIR GRILL BR2034

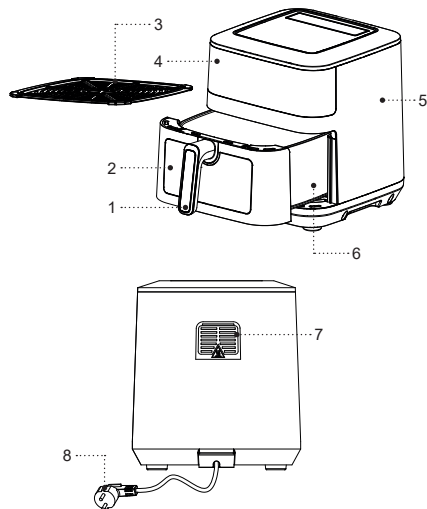
The operation principle of the air grill is to circulate hot air flow inside the work basket, so the food is cooked evenly on all sides, it is tender inside and crispy outside. This cooking principle allows to cook with minimal amount of oil or without it.

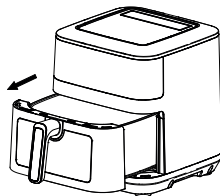
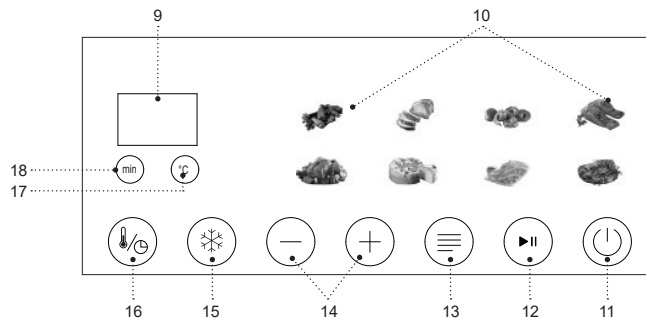
DESCRIPTION

1. Basket handle
2. Viewing window
3. Removable grid
4. Control panel
5. Body
6. Tray
7. Hot air outlet grid
8. Power cord
9. Temperature/time digital symbols
10. Cooking programs
11. Air fryer on/off button «»
12. Program/pause on button «»
13. Cooking program selection button «»
14. Temperature/time setting buttons «+/-»
15. Button for activating the food defrosting program «»
16. Temperature/Time setting selection button «»
17. Temperature symbol «°C»
18. Time symbol «min»

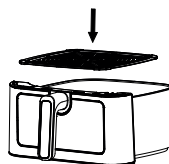
ATTENTION!

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

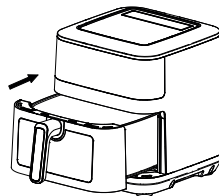




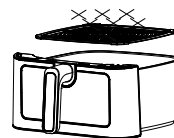
Pic. 1



Pic. 2



Pic. 3



Pic. 4

SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

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

- Use the air fryer for its intended purpose only, as specified in this manual.
- Mishandling the air fryer can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to the user's property, which is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- Connect the power plug to the socket with reliable grounding contact.
- Do not connect the unit to external timers or remote control mains sockets.
- To avoid 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 indicated specifications of the power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains.
- Install and use the air fryer on a level, dry, stable, heat-resistant surface with easy access to an electrical outlet.
- Wipe the surface of the air fryer body (5) with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Grasp the handle (1) and pull out the tray (6) with the grill (3) (Fig. 1).
- Pull out the grill (3).
- Wash the grill (3) with warm water and neutral detergent, rinse, then wipe dry.
- Clean the tray (6) inside and out with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Install the grill (3) into the tray (6) (Fig. 2).
- Place the drip tray (6) with the grid (3) into the air fryer (Fig. 3).

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

Switching the air fryer on for the first time

- In order to remove foreign odors, it is recommended to switch on the air fryer without loading food.
- Insert the power cord plug (8) into an electrical outlet, the backlight of the on/off button (11) «» will light up, and the air fryer will go into standby mode.
- Briefly press the program/pause button (12) «» and the digital symbols (9) will display the temperature «200°C», the default temperature value, the operating time in this mode is 15 minutes, also set by default.
- Press the program/pause button (12) «» again, the air fryer will be switched on.
- If you want to turn off the air fryer earlier, press and hold the on/off button (11) «» for 2 seconds, the air fryer will be switched off.

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

USING THE AIR FRYER

CAUTION!

- The air fryer is not intended for boiling water.
- While the air fryer is operating, the hot air and steam will and hot 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 with hot surfaces

and let the metal parts cool down before cleaning the air fryer.

- Be careful when removing cooked food from the tray, always use cooking accessories designed for non-stick surfaces when removing food.
- Install and use the air fryer on a level, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the electrical outlet.
- The distance from the wall to the back of the air fryer body must be at least 20-30 cm, the distance from the side parts of the air fryer body must be at least 10-20 cm, and the free space above the air fryer must be at least 20 cm.
- Always check the condition of the air inlet grids and hot air outlet grids (7), otherwise the hot air circulation will be impaired, which can affect the cooking process or damage the unit.
- Grasp the handle (1) and pull out the drip tray (6) with the grid (3) (Fig. 1).
- Place food in the drip tray (6), do not overfill the grid (3) with food (Fig. 4). For proper cooking of food, hot air circulation is necessary.
- Insert the tray (6) into the air fryer body, make sure that the tray (6) is installed properly otherwise the air fryer will be not switched on (Fig. 3).
- Insert the power plug (8) into an electrical outlet, the light of the on/off button (11) «» will illuminate and the air fryer will enter standby mode.
- Briefly press the program/pause button (12) «» and the digital symbols (9) will display the temperature «200°C», the default temperature value, the

operating time in this mode is 15 minutes, also set by default.

- Press the program/pause button (12) «» again, the air fryer will be switched on.
- During operation, the digital symbols (9) will periodically display the temperature and operating time, and the temperature symbol (17) «°C» or the time symbol (18) «min» will also light up.
- To pause the cooking process, briefly press the program/pause button (12) «»; to continue working, press the program/pause button (12) «».
- If you want to switch off the air fryer earlier, press and hold the on/off button (11) «» for 2 seconds, the air fryer will be switched off and go into standby mode.

Notes:

- through the viewing window (2), you can observe and control the process of preparing food;
- while the air fryer is operating, you can change the cooking temperature and time of the air fryer operation.
- To ensure even cooking of food, it is recommended to remove the tray (6) several times and place it on a heat-resistant surface, stir or turn the food 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 (6), place it on a heat-resistant surface, remove the food from the grill (3), use kitchen accessories designed for non-stick surfaces.

- When finished, unplug the power cord (8) from the electrical outlet.

COOKING PROGRAMS

- Insert the power plug (8) into an electrical outlet, the light of the on/off button (11) «» will illuminate and the air fryer will enter standby mode.
- By pressing the button (13) «» you can select one of eight cooking programs, the symbol of the selected program will be displayed by the indicator (10), the temperature and cooking time set by default, see the food cooking table.
- To activate the food defrosting program, press the button (15) «» and the numeric symbols (9) will display the temperature «160 °C» and the operating time «5 minutes» (see food cooking table).
- Press the program start/pause button (12) «», the defrosting program will start, press the button (12) «» again to pause the program if the product has defrosted earlier.

Food cooking table

Programs	Weight of product minimum-maximum (g)	Default temperature (°C)	Default time (min)	Temperature setting (°C)	Time setting (min)
Chicken wings	100-650 g	200 °C	20 min	80-200 °C	1-60 min

Meat	100-650 g	200 °C	20 min	80-200 °C	1-60 min
Sea food	100-650 g	190 °C	18 min	80-200 °C	1-60 min
Fish	100-650 g	190 °C	12 min	80-200 °C	1-60 min
Poultry	100-650 g	200 °C	40 min	80-200 °C	1-60 min
Cake	100-650 g	180 °C	12 min	80-200 °C	1-60 min
French fries	100-650 g	200 °C	25 min	80-200 °C	1-60 min
Vegetables	100-650 g	170 °C	9 min	80-200 °C	1-60 min
Defrost «  »	100-650 g	160 °C	5 min	80-200 °C	1-60 min

Notes:

- the cooking time and temperature are given for reference; the result of cooking depends on the size and shape of the food;
- it is recommended to add 5 minutes to the cooking time if the air fryer is cold;
- in case you consider the result of the food cooking to be unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/cooking temperature or the weight of the food.
- After selecting the cooking program, you can set the temperature and cooking time for the food according to your recipe.

Cooking temperature setting

- To set the cooking temperature, press button (16) «», by pressing buttons (14) «+ or -» you can set the cooking temperature between 80°C and 200°C, the setting increment is 5 degrees, by pressing and holding buttons (17) «+ or -», the temperature setting is quickly changed.
- The set temperature is displayed by digital symbols (9) and symbol (17) «°C».

Cooking time setting

- To set the cooking time, press button (16) «», by pressing buttons (14) «+ or -» you can set the cooking time between 1 and 60 minutes, the setting increment is 1 minute, by pressing and holding buttons (12) «▶||», the time setting is quickly changed.
- The set time is indicated by the numeric symbols (9) and the symbol (18) «min».
- When finished, switch off the air fryer and unplug the power cord (8) from the electrical outlet.

RECOMMENDATIONS

- When you fry food in the air fryer, it is recommended to add a small amount of refined olive or vegetable oil, the oil can be applied to the food with a brush or use an oil sprayer, this option is more economical and the oil will be applied to the food more evenly.

- Do not overfill the grill (3) with food.
- For best results, some foods may need to be turned over while air frying.
- To avoid excess smoke, when cooking foods with a naturally high fat content such as chicken wings or sausages, it may be necessary to drain the fat from the tray (6), and it is recommended to cook such foods in small batches.
- Before placing food on the grill (3), make sure that it is dry, if necessary, remove excess moisture, this will help to get a crust on the food and reduce the amount of steam and smoke escaping.
- When frying breaded foods, make sure that the breading does not peel off the food and position the food pieces so that they do not touch, this will ensure good circulation of hot air between the products.
- You can reheat the food in the air fryer. It is recommended to set the temperature not higher than 140°C and the operation time no more than 10 minutes.
- To kill various harmful bacteria, it is recommended to cook such meat as beef, lamb, etc. at an internal temperature of 63°C. Pork should be cooked at an internal temperature of 71°C and poultry products should be cooked at an internal temperature of 77°C - 82°C.
- When reheating meat/poultry products, they should 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.

MEMORY FUNCTION

- If, during a cooking program, you accidentally remove the power cord (8) from the electrical outlet,

or there is no power in the electrical outlet, the memory function will be activated.

- The memory function will remember the cooking program settings for 30 minutes, if the power outage time is longer than 30 minutes, the food preparation program must be re-entered.

CLEANING AND CARE

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

STORAGE

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

DELIVERY SET

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

SPECIFICATIONS

- Power supply 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Rated power consumption: 2100 W
- Food cooking temperature: from 80 to 200°C
- Cooking time: 1-60 minutes
- Tray volume – 8 l

RECYCLING



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

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

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

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

The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АЭРОГРИЛЬ BR2034

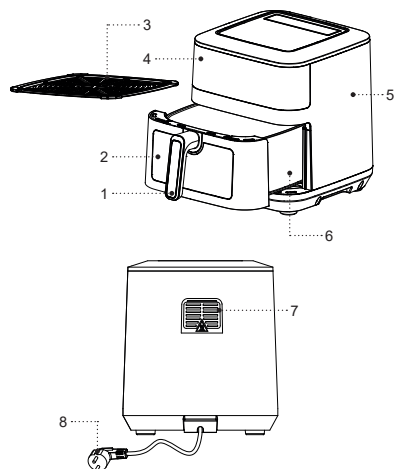
Принцип работы аэрогриля заключается в циркуляции горячего воздушного потока внутри рабочей корзины, при этом продукты равномерно готовятся со всех сторон, получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Такой принцип приготовления позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла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

ОПИСАНИЕ

1. Ручка корзины
2. Смотровое окно
3. Съёмная решётка
4. Панель управления
5. Корпус
6. Поддон
7. Решётка выходящего горячего воздуха
8. Шнур питания
9. Цифровые символы температуры/времени
10. Программы приготовления продуктов
11. Кнопка включения/выключения аэрогриля «»
12. Кнопка включения программы/паузы «»
13. Кнопка выбора программ приготовления «»
14. Кнопки установки температуры/времени «+/-»
15. Кнопка включения программы разморозки продуктов «»

16. Кнопка выбора установки температуры/времени «»
17. Символ температуры «°C»
18. Символ времени «min»

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



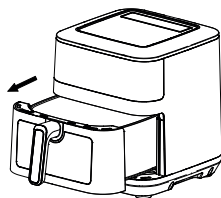
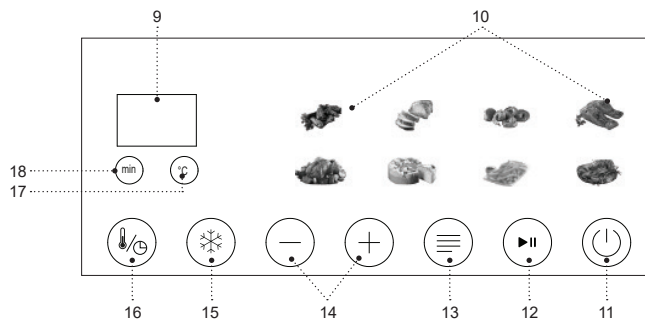


Рис. 1

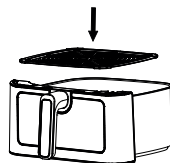


Рис. 2

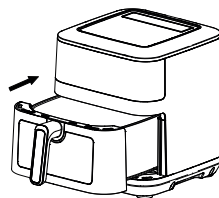


Рис. 3

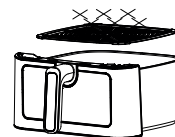


Рис. 4

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

- Используйте аэрогриль только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с аэрогрилем может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Вилку шнура питания вставляйте в электрическую розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Запрещается подключать устройство к внешним таймерам или к электрическим розеткам с дистанционным управлением.
- Во избежание 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.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (6) с решёткой (3) (рис. 1).
- Выньте решётку (3).
- Промойте решётку (3) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Протрите поддон (6) снаружи и внутри, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите решётку (3) в поддон (6) (рис. 2).
- Установите поддон (6) с решёткой (3) в аэрогриль (рис. 3).

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

Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки включения/выключения (11) «», аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
- Кратковременно нажмите кнопку включения программы/паузы (12) «», при этом цифровыми символами (9) отобразится температура «200°C», значение температуры, установлено по умолчанию, время работы в этом режиме 15 минут, также установлено по умолчанию.
- Повторно нажмите кнопку включения программы/паузы (12) «», аэрогриль включится.
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (11) «» в течение 2 секунд, аэрогриль выключится.

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 и горячий пар будет 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 чистой аэрогриля.
- Соблюдайте осторожность, когда вынимаете приготовленные продукты из поддона, вынимая продукты, всегда используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Расстояние от стены до задней части корпуса аэрогриля должно составлять не менее 20-30 см, расстояние от боковых частей корпуса аэрогриля должно быть не менее 10-20 см, а свободное пространство над аэрогрилем не менее 20 см.
- Всегда следите за состоянием решёток для забора воздуха и выхода горячего воздуха (7), в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс

приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.

- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (6) с решёткой (3) (рис. 1).
- Поместите продукты в поддон (6), не переполняйте решётку (3) продуктами (рис. 4). Для правильного приготовления продуктов необходима циркуляция горячего воздуха
- Вставьте поддон (6) в корпус аэрогриля, убедитесь, что поддон (6) установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится (рис. 3).
- Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки включения/выключения (11) «», аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
- Кратковременно нажмите кнопку включения программы/паузы (12) «», при этом цифровыми символами (9) отобразится температура «200°C», значение температуры, установлено по умолчанию, время работы в этом режиме 15 минут, также установлено по умолчанию.
- Повторно нажмите кнопку включения программы/паузы (12) «», аэрогриль включится.
- Во время работы, цифровыми символами (9) будет периодически показана температура и время работы, также будет загораться символ температуры (17) «°C» или символ времени (18) «min».
- Для приостановки процесса приготовления, одновременно нажмите кнопку включения программы/паузы (12) «», для продолжения работы ещё раз

нажмите кнопку включения программы/паузы (12) «».

- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (11) «» в течение 2 секунд, аэрогриль выключится и перейдёт в режим ожидания.

Примечания:

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

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки включения/выключения (11) «☼», аэрогриль перейдет в режим ожидания.
- Нажатием кнопки (13) «☼» вы можете выбрать одну из восьми программ приготовления, символ выбранной программы будет отображаться индикатором (10), температура и время приготовления, установленные по умолчанию, смотрите в таблице приготовления продуктов.
- Для включения программы разморозки продуктов нажмите кнопку (15) «❄», при этом цифровыми символами (9) отобразится температура «160 °C» и время работы «5 минут» (см. таблицу приготовления продуктов).
- Нажмите кнопку включения программы/паузы (12) «▶||», программа разморозки включится, нажмите кнопку (12) «▶||» еще раз для приостановки работы программы, если продукт успел разморозиться раньше.

Таблица приготовления продуктов

Программы	Вес продукта минимум- максимум (г)	Температура по умолчанию	Время по умолчанию (мин)	Установка температуры (°C)	Установка времени (мин)
Куриные крылья	100-650 г	200 °C	20 мин	80-200 °C	1-60 мин
Мясо	100-650 г	200 °C	20 мин	80-200 °C	1-60 мин

Морепро- дукты	100-650 г	190 °C	18 мин	80-200 °C	1-60 мин
Рыба	100-650 г	190 °C	12 мин	80-200 °C	1-60 мин
Птица	100-650 г	200 °C	40 мин	80-200 °C	1-60 мин
Кекс	100-650 г	180 °C	12 мин	80-200 °C	1-60 мин
Картофель фри	100-650 г	200 °C	25 мин	80-200 °C	1-60 мин
Овощи	100-650 г	170 °C	9 мин	80-200 °C	1-60 мин
Разморозка ❄ «❄»	100-650 г	160 °C	5 мин	80-200 °C	1-60 мин

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;
 - 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 (16) «↓/☼», нажатием кнопок (14) «+» или «-» вы

можете установить температуру приготовления продуктов в диапазоне от 80°C до 200°C, шаг установки 5 градусов, при нажатии и удержании кнопок (17) «+» или «-», происходит быстрое изменение установки температуры.

- Установленная температура отображается цифровыми символами (9) и символом (17) «°C».

Установка времени приготовления продуктов

- Для установки времени приготовления, нажмите кнопку (16) «», нажатием кнопки (14) «+» или «-» вы можете установить время приготовления продуктов в диапазоне от 1 до 60 минут, шаг установки 1 минута, при нажатии и удержании кнопок (12) «▶||», происходит быстрое изменение установки времени.
- Установленное время отображается цифровыми символами (9) и символом (18) «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 (6), при этом рекомендуется готовить такие продукты небольшими партиями.
- Прежде, чем заложить продукты на решётку (3) следите за тем, чтобы они были сухие, при необходимости удалите избыточную влагу, это поможет получить на продуктах корочку и уменьшить количество выходящего пара и дыма.
- При обжаривании продуктов в панировке, следите за тем, чтобы панировка не отслаивалась от продуктов и расположите продукты так, чтобы они не соприкасались, это обеспечит хорошую циркуляцию горячего воздуха между продуктами.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева пищи, при этом рекомендуется устанавливать температуру не выше 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.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

- Если во время работы программы приготовления, вы случайно вынули вилку шнура питания (8) из электрической розетки, или в электрической розетке пропало напряжение, в этом случае включится функция памяти.
- Функция памяти будет помнить установки программы приготовления в течение 30 минут, если время отключения электричества будет дольше, чем 30 минут, программу приготовления продуктов необходимо ввести заново.

НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Аэрогриль не работает	Вилка шнура питания не вставлена в электрическую розетку.	Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
	Поддон не до конца вставлен в корпус аэрогриля.	Правильно установите поддон.
	Вы не включили аэрогриль.	Включите аэрогриль, нажав кнопку включения/выключения.

По окончании работы программы приготовления, продукты не готовы.	На решётке превышено количество продуктов.	Положите на решётку меньше продуктов. Небольшие порции продуктов прожариваются более равномерно.
	Установлена низкая температура приготовления продуктов.	Установите более высокую температуру приготовления продуктов.
	Установленное время недостаточное для приготовления продуктов.	Увеличьте время приготовления продуктов.
Продукты неравномерно прожариваются в аэрогриле.	Некоторые продукты рекомендуется переворачивать в середине времени приготовления.	Во время приготовления продуктов, необходимо обеспечить их равномерное распределение на решётке и обеспечить свободное прохождение горячего воздуха между продуктами.
Продукты не приготавливаются до хрустящей корочки.	Вы использовали продукты, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте продукты, которые подходят для приготовления в духовом шкафу или слегка смажьте продукты растительным маслом, для приобретения ими хрустящей корочки.
Из аэрогриля выходит белый дым.	Вы готовите жирные продукты, жир вытекает и попадает на дно поддона.	Когда вы готовите жирные продукты, жир вытекает и падает на дно поддона, при нагреве поддона выделяется белый дым. Белый дым никак не влияет на конечный результат приготовления продуктов и на работу аэрогриля.
	На решётке или в поддоне остались остатки жира от предыдущего приготовления продуктов.	Тщательно очищайте решётку и поддон после каждого использования аэрогриля.

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

ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку аэрогриля после каждого использования.
- Выключите аэрогриль и выньте вилку шнура питания (8) из электрической розетки, дождитесь полного остывания аэрогриля.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (6) из аэрогриля (рис. 1).
- Выньте решётку (3).
- Промойте решётку (3) и поддон (6) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.

- Установите поддон (6) с решёткой (3) в аэрогриль (рис. 3).
- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические моющие средства, абразивные чистящие средства или растворители.
- Не погружайте аэрогриль, шнур питания (8) и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

ХРАНИЕНИЕ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание 220-240 В, ~ 50 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 2100 Вт
- Температура приготовления продуктов: от 80 до 200°C
- Время приготовления: 1-60 минут
- Объём поддона — 8 л

УТИЛИЗАЦИЯ



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

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

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

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

Срок службы устройства — 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

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

ЭЛЕКТР АЭРОГРИЛІ BR2034

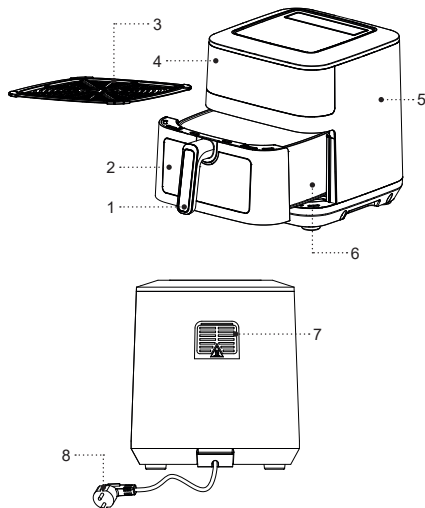
Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс себетінің ішіндегі ыстық ауа ағынының айналуынан тұрады, ал өнімдер барлық жағынан біркелкі дайындалады, ішкі жағынан нәзік және сыртқы жағынан қытырлақ болады. Пісірудің бұл принципі көптеген өнімдерді май қоспай немесе аз мөлшерде қосып дайындауға мүмкіндік береді.

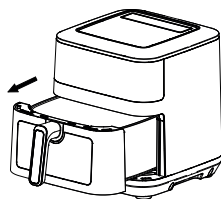
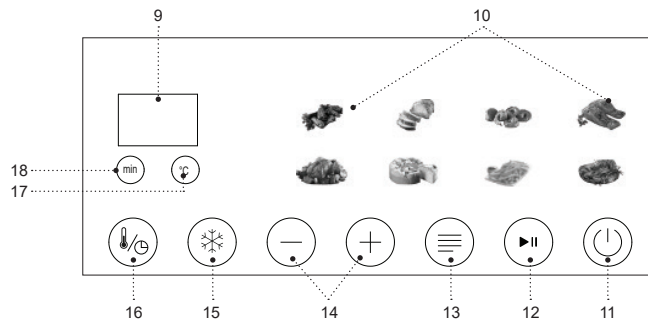
СИПАТТАМАСЫ

1. Себет тұтқасы
2. Қарау терезесі
3. Шешілмелі тор
4. Басқару тақтасы
5. Корпусы
6. Астау
7. Ыстық ауаның шығуына арналған тор
8. Қуаттандыру бауы
9. Температураның/уақыттың цифрлық таңбалары
10. Өнімдерді дайындау бағдарламалары
11. Айэрогрильді қосу/өшіру түймесі «»
12. Бағдарламаны қосу/кідрту түймесі «»
13. Өзірлеу бағдарламаларын таңдау түймесі «»
14. Температураны/уақытты орнату түймелері «/»
15. Өнімді жібіту бағдарламасын қосу түймесі «»
16. Температураны/уақытты орнатуды таңдау батырмасы «»
17. Температура таңбасы «°C»
18. Уақыт таңбасы «min»

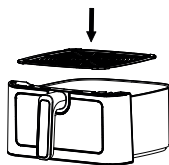
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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

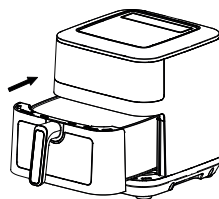




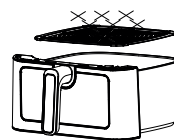
Cyp. 1



Cyp. 2



Cyp. 3



Cyp. 4

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛА- НУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

- Аэрогрилді осы нұсқаулықта жазылғандай, оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Аэрогрилді дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына әкеліп, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын жерге қосудың сенімді байланысы бар электр розеткасына салыңыз.
- Құралды сыртқы таймерлерге немесе дистанциондық басқаратын электрлік розеткаларға қосуға тыйым салынады.
- Өрттің туындау қаупін болдырмау үшін аэрогрилді электр розеткасына қосқан кезде «жалғастырылғандарды» 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 сақтаңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалану нұсқауларымен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құралды зақымдануына қатысты байқаңыз зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.
- Құрылғының қуат кернеуінің көрсетілген параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

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

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

Аэрогильдің алғашқы қосылуы

- Бөгде иістерді кетіру үшін, өнімдерді жүктемей аэрогильді қосу ұсынылады.
- Қуат бауының ашасын (8) электр розеткасына салыңыз, осы ретте қосу/өшіру түймесінің (11) «»

артқы жарығы жанады, аэрогриль күту режиміне өтеді.

- Бағдарламаны қосу/кідірту (12) «▶II» түймесін қысқаша басып қалыңыз, осы ретте цифрлық таңбалармен (9) «200°C» температура көрсетіледі, температура мәні әдепкі бойынша орнатылады, осы режимдегі жұмыс уақыты 15 минут, ол да әдепкі бойынша орнатылады.
- Бағдарламаны қосу/кідірту түймесін (12) «▶II» қайта басыңыз, аэрогриль қосылады.
- Егер сіз аэрогрильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (11) «⏻» 2 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, аэрогриль өшіріледі.

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

АЭРОГРИЛЬДІ ҚОЛДАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Аэрогриль су қайнатуға арналмаған.
- Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде ыстық ауа мен бу болады және ыстық бу тордан (7) шыға бастайды. Күйіп қалу, өрт шығу немесе адамдардың басқа да жарақат алуы мен мүлік-тің бүлінуіне жол бермеу үшін тиісті шараларды қолдану керек.
- Аэрогриль жұмыс кезінде қызады және өшкеннен кейін біраз уақыт ішінде жылуын сақтайды.

Ыстық беттермен жұмыс істеген кезде әрқашан асүй тұтқыштарын пайдаланыңыз және аэрогрильді тазалау алдында металл бөлшектердің сууына керек біраз уақыт күтіңіз.

- Түпқоймадан піскен азықтарды шығарған кезде сақ болыңыз, азықтарды шығарған кезде күй-мейтін беттерге арналған асүй аксессуарларын үнемі пайдаланыңыз.
- Аэрогрильді электр розеткасына қолжетімділік әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, тұрақты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль корпусының қабырғасынан бастап артқы бөлігіне дейінгі қашықтық 20-30 см кем болмауы керек, аэрогриль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық 10-20 см кем болмауы керек, аэрогриль үстіндегі өркін кеңістік 20 см кем болмауы керек.
- Әрқашан ауа тартатын және ыстық ауа шығатын торлардың (7) күйін қадағалаңыз, әйтпесе ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл тағамды дайындау процесіне әсер етуі мүмкін немесе құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
- Тұтқадан (1) ұстаңыз және астауды (6) тормен (3) бірге шығарып алыңыз (сур.1).
- Өнімдерді астауға (6) салыңыз, торды (3) тағаммен асыра толтырмаңыз (сур. 4). Өнімдерді дұрыс дайындау үшін ыстық ауа айналымы қажет
- Астауды (6) аэрогриль корпусына салыңыз, астау (6) дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе аэрогриль қосылмайды (сур. 3).

- Қуат бауының ашасын (8) электр розеткасына салыңыз, осы ретте қосу/өшіру түймесінің артқы жарығы (11) «» жанады, аэрогриль күту режиміне өтеді.
 - Бағдарламаны қосу/кідірту (12) «» түймесін қысқаша басып қалыңыз, осы ретте цифрлық таңбалармен (9) «200°C» температура көрсетіледі, температура мәні әдепкі бойынша орнатылады, осы режимдегі жұмыс уақыты 15 минут, ол да әдепкі бойынша орнатылады.
 - Бағдарламаны қосу/кідірту түймесін (12) «» қайта басыңыз, аэрогриль қосылады.
 - Жұмыс кезінде, цифрлық таңбалар (9) арқылы мезгіл-мезгіл температура мен жұмыс уақыты көрсетіледі, сондай-ақ, температура таңбасы да (17) «°C» немесе уақыт таңбасы (18) «min» жанады.
 - Дайындау процесін кідірту үшін бағдарламаны қосу/кідірту түймесін (12) «» қысқаша басып қалыңыз, жұмысты жалғастыру үшін бағдарламаны қосу/кідірту түймесін (12) «» тағы бір рет басыңыз.
 - Егер аэрогрильді өшіру қажет болса, қосу/өшіру батырмасын (11) «» 2 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, аэрогриль өшіріледі және күту режиміне көшеді.
- Азықтарды бірқалыпты дайындау үшін түпқойманы (6) бірнеше рет шығарып, оны термотөзімді бетке қойып, тордағы (3) азықтарды араластыруға немесе аударуға кеңес бе. Түпқойманы (6) аэрогриль корпусына орнатыңыз. Қажет болған жағдайда температураны дұрыстаңыз (азық дайындау кестесін қар).
 - Өнімдерді дайындағаннан кейін 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін астауды (6) шығарып алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, өнімдерді тордан (3) шешіп алыңыз, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын қолданыңыз.
 - Жұмыс аяқталғаннан кейін қуаттау бауының айырын (8) электр розеткасынан шығарыңыз.

АЗЫҚТАРДЫ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Ескертпелер:

- қарау терезесі (2) арқылы азықтарды дайындау үдерісін көріп, бақылай аласыз;
- аэрогриль жұмыс істеген уақытта сіз дайындау температурасы мен уақытын аэрогриль жұмыс істеген кезде өзгерте аласыз.

- Қуат бауының ашасын (8) электр розеткасына салыңыз, осы ретте қосу/өшіру түймесінің артқы жарығы (11) «» жанады, аэрогриль күту режиміне өтеді.
- Түймені (13) «» басу арқылы сіз сегіз дайындау бағдарламасының бірін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның таңбасы индикатормен (10) көрсетіледі, температура мен дайындау уақыты әдепкі бойынша орнатылған, оларды дайындау кестесінен қараңыз.
- Өнімді жібіту бағдарламасын қосу үшін түймесін (15) «» басыңыз, осы ретте цифрлық таңбалармен (9) температура «160 °C» мен жұмыс уақыты

«5 минут» көрсетіледі (өнімдерді дайындау кестесін қараңыз).

- Бағдарламаны қосу/кідірту түймесін (12) «►II» басыңыз, жібіту бағдарламасы қосылады, егер өнім ертерек жібіген болса, бағдарламаны тоқтата тұру үшін түймені (12) «►II» тағы бір рет басыңыз.

Азықтарды дайындау кестесі

Бағдарламалар	Өнім салмағы минимум-максимум (г)	Өдепкі температура (°C)	Өдепкі бойынша уақыт (мин)	Температураны орнату (°C)	Уақытты орнату (мин)
Тауық қанаттары	100-650 г	200 °C	20 мин	80-200 °C	1-60 мин
Ет	100-650 г	200 °C	20 мин	80-200 °C	1-60 мин
Еңіз өнімдері	100-650 г	190 °C	18 мин	80-200 °C	1-60 мин
Бауық	100-650 г	190 °C	12 мин	80-200 °C	1-60 мин
Тауық еті	100-650 г	200 °C	40 мин	80-200 °C	1-60 мин
Көкс	100-650 г	180 °C	12 мин	80-200 °C	1-60 мин
Фри картобы	100-650 г	200 °C	25 мин	80-200 °C	1-60 мин
Көкөністер	100-650 г	170 °C	9 мин	80-200 °C	1-60 мин
Жібіту «  »	100-650 г	160 °C	5 мин	80-200 °C	1-60 мин

Ескертпелер:

- азықтарды дайындаудың уақыт және температура деректері кеңес берілетін сипатқа ие, та-

мақ дайындаудың нәтижесі азықтардың өлшемі мен қалыптарына байланысты;

- егер аэрогриль қыздырылмаған болса, тамақ дайындауға 5 минут уақыт беруге кеңес беріледі;
- сіз азықтарды дайындау нәтижесі қанағатсыз деп санасаңыз, тамақ дайындау уақытын/температурасын немесе азықтардың салмағын ұлғайта немесе азайта аласыз.
- Өнімді дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін, сіз өз рецептіңіз бойынша тағамның температурасы мен дайындау уақытын белгілей аласыз.

ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

- Дайындау уақытын орнату үшін түймені (16) «», түймелерді (14) «+» немесе «-» басу арқылы сіз дайындау температурасын 80°C-тан 200°C-қа дейінгі аралықта орната аласыз, орнату қадамы 5 градус, түймелерді (17) «+» немесе «-» басып ұстап тұрғанда, температураны орнату жылдам өзгереді.
- Орнатылған температура цифрлық таңбалармен (9) және таңбамен (17) «°C» көрсетіледі.

Өнімдерді дайындауды бастау уақытын орнату

- Дайындау уақытын орнату үшін түймені (16) «» басыңыз, түймелерді (14) «+» немесе «-» басу арқылы сіз дайындау уақытын 1-ден 60 минутқа дейінгі аралықта орната аласыз, орнату қадамы 1 минут, түймелерді (12) «►II» басып ұстап тұрғанда, уақытты орнату жылдам өзгереді.

- Белгіленген уақыт цифрлық таңбалармен (9) және таңбамен (18) «тіп» көрсетіледі.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін аэрогрильді өшіріңіз, қуат сымының 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 (6) майды құйып алу керек болады, ондай азықтарды аздаған мөлшерде пісіруге кеңес беріледі.
- Азықты торға (3) қоярдың алдында азықтың құрғақ болғанына назар аударыңыз, керек болғанда артық ылғалын кетіріңіз, бұл піскен тамақтың қытырлақ қабаты болғанына және шығатын бу мен түтіннің аз болуына әсер етеді.
- Өнімдерді кепкен нан ұнтағымен қуырған кезде, кепкен нан ұнтағы өнімдерден бөлініп кетпей-

тініне 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.

ЖАДЫ ҚЫЗМЕТІ

- Егер дайындау бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезде сіз кездейсоқ қуат сымының ашасын (8) электр розеткасынан алып тастасаңыз, немесе электр розеткасында кернеу жоғалып кетсе, бұл жағдайда жады функциясы қосылады.
- Жад функциясы 30 минут ішіндегі пісіру бағдарламасы орнатылымын есте сақтайды, егер электр қуатын өшіру уақыты 30 минуттан ұзағырақ болса, өнімді дайындау бағдарламасын қайта енгізу керек.

АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛ-ДЕРІ

Ақаулықтар	Ықтимал себебі	Жою
Аэрогриль жұмыс істемейді	Қуаттау бауының айыры электр розеткасына салынбаған.	Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
	Түпқойма аэрогрильдің корпусына толық кіргізілмеген.	Түпқойманы дұрыс орнатыңыз.
	Сіз аэрогрильді қосқан жоқсыз.	Қосу/өшіру батырмасын басып, аэрогрильді қосыңыз.
Дайындау бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін азықтар дайын емес.	Тордағы азықтардың көлемі артық.	Торға аз ғана азық алыңыз. Азықтардың шамалы көлемі айтарлықтай тегіс қуырылады.
	Азық дайындаудың төмен температурасы белгіленген.	Азық дайындаудың одан жоғары температурасын белгілеңіз.
	Белгіленген уақыт азық дайындауға жеткіліксіз.	Азық дайындаудың уақытын ұлғайтыңыз.
Азықтар аэрогрильде тегіс емес қуырылады.	Кейбір азықтарды дайындау уақытының ортасында аударуға кеңес беріледі.	Азықтарды дайындау кезінде оларды торға біртегіс орналастыру және азықтардың арасында ыстық ауаның еркін өтуін қамтамасыз ету керек.
Дайындалған азықтар қытырпақ қабықшаға дейін жетпейді.	Сіз әстүрлі фритюрницада дайындауға арналған азықтарды пайдаландыңыз.	Тұмшалеш шкафында дайындауға келетін азықтарды қолданыңыз немесе піскен кезде қытырпақ қабаты болуы үшін азықтарға есімдік 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 қытырпақтылығы картоптың сұрпына, майдың көлеміне және картоптың ылғалдылығына байланысты.	Картопты дайындаудың алдында оның құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.
		Фри картопты айтарлықтай майда етіп тұраңыз.
		Қылшақты немесе шашыратқышты пайдаланып, фри картопқа аздаған есімдік майын жағыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аэрогрильді әр пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Аэрогрильді өшіріңіз және қуаттау бауының айырын (8) электр розеткадан суырыңыз, аэрогрильдің толық суығанын күтіңіз.
- Аэрогриль корпусын (5) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

- Сабынан (1) түпқойманы (6) аэрогрильден шығарыңыз (1-сур.).
- Торды (3) шығарыңыз.
- Торды (3) және түпқойманы (6) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торы бар (3) 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

ЖИЙНАҚТАЛЫМЫ

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыру 220-240 В, ~ 50 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 2100 Вт

- Азықтарды дайындау температурасы: 80°C бастап 200°C дейін
- Дайындау уақыты: 1-60 минут
- Түпқойманың көлемі — 8 л

ПАЙДАҒА АСЫРУ



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

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

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

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

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

Құрылғының қызмет көрсету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

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

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

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

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

Уполномоченное изготовителем

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

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

