BRAYER

brayer.ru

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2052
Электрический аэрогриль BR2052

СОДЕРЖАНИЕ

EN.....3
RU.....16
KZ.....31

ELECTRIC AIR GRILL BR2052

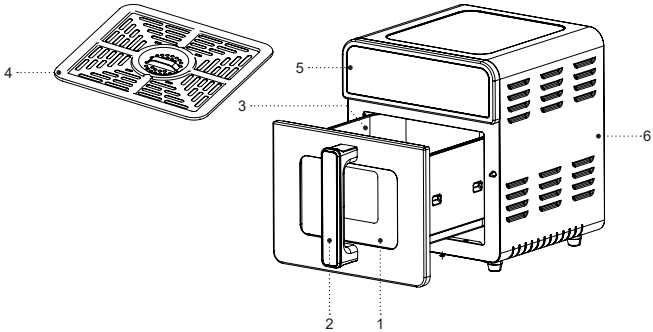
The operation principle of the air grill is to circulate hot air flow inside the work basket, so the food is cooked evenly on all sides, it is tender inside and crispy outside. This cooking principle allows to cook with minimal amount of oil or without it.

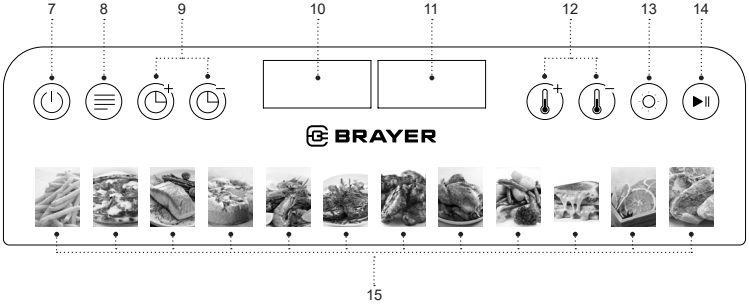
DESCRIPTION

1. Viewing window
2. Basket handle
3. Basket
4. Removable grid
5. Control panel
6. Body
7. On/Off button «⏻»
8. Cooking program selection button «≡»
9. Buttons for setting the cooking time «◷+, ◷-»
10. Food cooking time digital symbols
11. Food cooking temperature digital symbols
12. Cooking temperature setting buttons «🌡+, 🌡-»
13. Illumination on/off button «☼»
14. Food cooking on/pause button «▶II»
15. Food cooking program symbols

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.


4
5
3
6
2
1


7
8
9
10
11
12
13
14
BRAYER
15

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; if the unit is damaged, do not plug it into the mains.
- Make sure that the indicated specifications of the power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains. When the unit is used in the mains with 60 Hz frequency, it does not need any additional settings.
- Install and use the air fryer on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Wipe the air fryer surface (6) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Take the handle (2) and remove the basket (3) with the grid (4).
- Take out the grid (4).
- Wash the grid (4) with warm water and neutral detergent, rinse it and wipe dry.
- Clean the basket (3) with a slightly damp cloth, then wipe it dry.
- Place the grid (4) into the basket (3).
- Place the basket (3) with the grid (4) in the air fryer.

Note: if the basket (3) is not securely locked into the air fryer body (6), the air fryer will not be switched on. Always check that the basket (3) is properly installed.

Switching the air fryer on for the first time

- To remove any foreign smells, switch the air fryer on without products.
- Insert the power plug into the mains socket, the air fryer will switch on in self-diagnostic mode, the illumination of all control buttons and indications of food cooking programs (15) on the control panel (5) will light up, after 1 second all the illumination will go out, the on/off button (7) «⏻» will glow.
- Press the on/off button (7) «⏻», the digital symbols (10) will display the time «00:20», the digital symbols (11) will display the temperature «190°C», the time and temperature settings are set by default. «French fries» cooking program symbol (15) will be flashing.
- Press the cooking on/pause button (14) «⏯», the air fryer will be switched on.
- During operation, the digital symbols (10) will show the remaining operating time, the digital symbols (11) will show the set cooking temperature, and all

control buttons on the panel (5) will glow.

- At the end of the set operating time, you will hear sound signals, the symbols (10) will display «End», the symbols (11) will display «Hot», the heating element will switch off, the illumination of all buttons and the program indications (15) on the control panel (5) will go out, except for the on/off button (7) «⏻».
- Take a short break, take the handle (2) and remove the basket (3), the illumination will automatically switch on and the button (13) «☼» will light up.
- If you need to pause the operation of the air fryer, press the cooking on/pause button (14) «⏯», the button (14) will flash. To continue operation, press the button (14) «⏯» again.
- If you want to switch the air fryer off earlier, press the on/off button (7) «⏻» the air fryer will switch off.

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!

- If the user does not make any settings within 20 minutes after the cooking program stopped, the air fryer will return to standby mode, all illumination of the control buttons and cooking programs (15) on the control panel (5) will go out, except for the on/off button (7) «⏻».
- The air fryer is not intended for boiling water.
- While the air fryer is operating, hot air and hot steam will come out of the grid on the air fryer body (6). 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 grid

and the hot air outlet grid (7), otherwise the hot air circulation will be impaired, which can affect the cooking process or damage the unit.

- Take the handle (2) and remove the basket (3) with the grid (4).
- Place the food on the grid (4), do not overfill the grid (4) with food. For proper cooking of food, hot air circulation is necessary.
- Insert the basket (3) into the air fryer body (6), make sure that the basket (3) is installed correctly, otherwise the air fryer will not be switched on.
- Insert the power plug into the mains socket, the air fryer will switch on in self-diagnostic mode, the illumination of all control buttons and indications of food cooking programs (15) on the control panel (5) will light up, after 1 second all the illumination will go out, except for the on/off button (7) «⏻».
- Press the on/off button (7) «⏻», the digital symbols (10) will display the time «00:20», the digital symbols (11) will display the temperature «190°C», the time and temperature settings are set by default. «French fries» cooking program symbol (15) will be flashing.
- By pressing the button (8) «≡», you can select one of the 12 food cooking programs (see the FOOD COOKING PROGRAMS section).
- By pressing the buttons (9) «◷+, ◷-», you can set the operating time of the air fryer from 5 to 60 minutes with a time setting step 1 minute, the set operating time is displayed by the digital symbols (10).
- By pressing the buttons (12) «🌡+, 🌡-», you can set the cooking temperature from 60°C to 200°C with a temperature setting step 5°C, the set temperature is displayed by the digital symbols (11).
- Press the food cooking on/pause button (14) «▶II», the air fryer will be switched on.
- During operation, the digital symbols (10) will show the remaining operating time, the digital symbols (11) will show the set cooking temperature, and all control buttons on the panel (5) will glow.
- You can pause the operation of the air fryer by pressing the food cooking on/pause button (14) «▶II», the button (14) will flash, to continue operation, press the button (14) «▶II» again.
- For instance, if you need to turn over, stir or shake the food on the grid (4), take the handle (2) and remove the basket (3), the flashing symbols (11) will display «OPEN», the illumination will switch on, and the button (13) «☼» will flash. Put the basket (3) on a heat-resistant surface, stir or turn over the food in the grid (4). If necessary, adjust the cooking temperature. To continue cooking, insert the basket (3) into the air fryer body (6), the symbols (11) «OPEN» will go out, and the air fryer will continue its operation.
- If you want to switch the air fryer off earlier, press the on/off button (7) «⏻» the air fryer will switch off.

Notes:

- you can observe and control the cooking process through the viewing window (1);
- to switch the illumination off, press the button (13) «☼», to switch the illumination off, press the button «☼» again, if you have not switched the illumination off, it will switch off automatically after 1 minute;
- during the air fryer operation you can change the cooking temperature and the operation time of the air fryer.

- After food cooking is finished, you will hear sound signals, the symbols (10) will display «End», the symbols (11) will display «Hot», the air fryer will switch off, the illumination of all buttons and the program indications (15) on the control panel (5) will go out, except for the on/off button (7) «⏻». Remove the basket (3), place it on a heat-resistant surface and remove the food from the grid (4), using the kitchen tools intended for non-stick surfaces.
- After finishing the operation, unplug the unit.

FOOD COOKING PROGRAMS

- Take the handle (2) and remove the basket (3) with the grid (4).
- Place the food according to the cooking program on the grid (4), do not overfill the grid (4) with food. For proper cooking of food, hot air circulation is necessary.
- Insert the basket (3) into the air fryer body (6), make sure that the basket (3) is installed correctly, otherwise the air fryer will not be switched on.
- Insert the power plug into the mains socket, the air fryer will switch on in self-diagnostic mode, the illumination of all control buttons and indications of food cooking programs (15) on the control panel (5) will light up, after 1 second all the illumination will go out, the on/off button (7) «⏻» will glow.
- By pressing the button (8) you can select one of 12 cooking programs, the symbol of the selected program (15) will flash, the digital symbols (10, 11) will show the default cooking time and temperature, for recommendations on food cooking products, see the table of food cooking programs.
- Press the food cooking on/pause button (14) «⏯», the symbol of the selected program (15) will glow constantly, the cooking program will switch on, all other program symbols (15) will go out.
- During operation, the digital symbols (10) will show the program operation time, and the digital symbols (11) will show the temperature.

Food cooking program table

Cooking program	Program symbol	Default temperature (°C)	Default time (min)	Time setting range	Temperature setting range
By default		190	20	5 min - 1 h	60 - 200 °C
French fries		190	20	5 min - 1 h	60 - 200 °C
Meat		190	12	5 min - 1 h	60 - 200 °C
Fish		180	25	5 min - 1 h	60 - 200 °C
Chicken		180	45	5 min - 1 h	60 - 200 °C
Pizza		200	7	5 min - 1 h	60 - 200 °C
Cake		140	40	5 min - 1 h	60 - 140 °C
Seafood		160	15	5 min - 1 h	60 - 200 °C
Sandwich		200	5	5 min - 1 h	60 - 200 °C
Wings		200	25	5 min - 1 h	60 - 200 °C
Drying		70	240	5 min - 8 h	60 - 70 °C
Vegetables		190	25	5 min - 1 h	60 - 200 °C
Defrost		60	30	5 min - 1 h	60 - 70 °C

Notes:

- the cooking time and temperatures are given for reference, the result of cooking depends on the product size and shape;
- it is recommended to add 5 minutes to the cooking time if the air fryer is not warmed up;
- if you find the cooking result unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/ cooking temperature or product weight.

• After selecting the cooking program, you can set the cooking temperature and time according to your own recipe.

Cooking Temperature Setting

• To set the cooking time, you can press the buttons (9) «⏲, ⏲» to set the cooking time from 5 to 60 minutes, the setting step is 1 minute.

Note: for «Drying» program the setting time is up to 8 hours.

Cooking Time Setting

• To set the cooking temperature, press the button (12) «🌡, 🌡», you can set the food cooking temperature in the range from 60°C to 200°C, the setting step is 5 degrees.

Note: for «Defrosting» program the setting temperature is from 40°C.

• During operation, the digital symbols (10) will show the remaining operating time, the digital symbols (11) will show the set cooking temperature, and all control buttons on the panel (5) will glow.

• After the cooking program is finished, you will hear sound signals, the symbols (10) will display «End», the symbols (11) will display «Hot», the heating element will switch off, the illumination of all buttons and the program indications (15) on the control panel (5) will go out, except for the on/ off button (7) «⏻».

• Unplug the unit after the operation.

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 (4) 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 (3), and it is recommended to cook such foods in small batches.

• Before placing food on the grill (4), 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 that 140°C and the operation time no more than 10 minutes.
- To kill various harmful bacteria, it is recommended to cook such meat as beef, lamb at an internal temperature of 63°C. Pork should be cooked at the internal temperature of 71°C and poultry products should be cooked at the internal temperature of 77°C - 82°C.
- When reheating meat/poultry products, they should also be heated to the internal temperature of 74°C.
- Use a cooking thermometer to measure the temperature.

TROUBLES AND TROUBLESHOOTING

Malfunction	Possible cause	Solution
The air fryer is not operating	The power cord plug is not inserted into an electrical outlet.	Insert the power plug into an electrical outlet.
	The tray is not fully inserted into the air fryer body.	Install the tray correctly.
	You haven't turned on the air fryer.	Turn on the air fryer by pressing the on/off button.
Food is undercooked at the end of the cooking program.	There is too much food on the grill.	Place less food on the grill. Small portions of food cook more evenly.
	A low cooking temperature has been set.	Set the cooking temperature to a higher temperature.
	The set time is not enough to cook the food.	Increase the food preparation time.
Foods are not evenly cooked in the air grill.	Some foods are recommended to be turned over halfway through the cooking time.	During cooking, it is necessary to ensure even distribution of the food on the grill and ensure free passage of hot air between the products.
Food is not cooked until crispy.	You used food that is meant to be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven-safe foods or lightly brush foods with vegetable oil for a crispy finish.
White smoke comes out of the air fryer.	You cook fatty foods, the fat leaks out and ends up at the bottom of the tray.	When you cook fatty foods, the fat leaks out and gets to the bottom of the tray, and white smoke will be released when the tray heats up. White smoke does not in any way affect the final result of cooking products or the operation of the air fryer.
	There are residual fats on the grill or in the tray from previous cooking.	Clean the grill and tray thoroughly after each use of the air fryer.

Fresh French fries do not cook evenly in the fryer.	The potato variety is not suitable for cooking in the air fryer.	Choose a potato variety that will remain firm during cooking.
	You didn't wash your potato properly before frying them in the air fryer.	Rinse French fries to remove starch and remove excess moisture before cooking potatoes.
Fresh French fries are not crispy after cooking.	The crispness of French fries depends on the variety of potato, amount of oil and moisture in the potato.	Before cooking potatoes, make sure they are dry.
		Cut your fries finer.
		Apply a small amount of vegetable oil to the fries using a brush or sprayer.

CLEANING AND CARE

- Clean the air fryer after every use.
- Turn off the air fryer and unplug the power cord from the electrical outlet, wait until the air fryer cools down completely.
- Wipe the air fryer surface (6) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Take the handle (2) and remove the basket (3) from the air fryer.
- Take out the grid (4).
- Wash the grid (4) and the bowl (3) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Place the basket (3) with the grid (4) in the air fryer.
- Keep the hot air outlet grid (7) and the air inlet grid clean, clean them as they become dirty.
- 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:
  - Upper heating element - 1300 W
  - Lower heating element - 400 W
- Temperature of food cooking: from 60°C to 200°C, for «Defrosting» program the temperature is from 40°C
- Cooking time: from 5 to 60 minutes, for «Drying» program the setting time is up to 8 hours.
- Basket capacity – 10 l
- Overall dimensions: 330x380x380 mm

RECYCLING

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

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

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

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

The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

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

IMPORTANT INFORMATION!

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

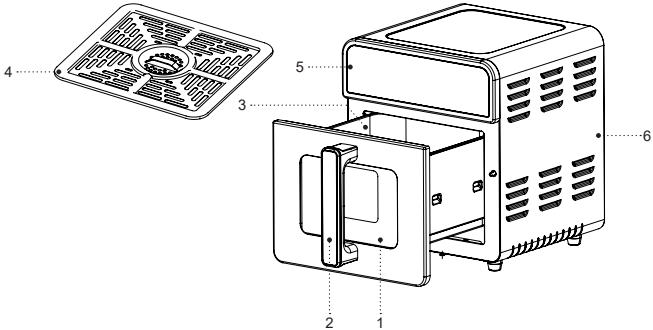
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АЭРОГРИЛЬ BR2052

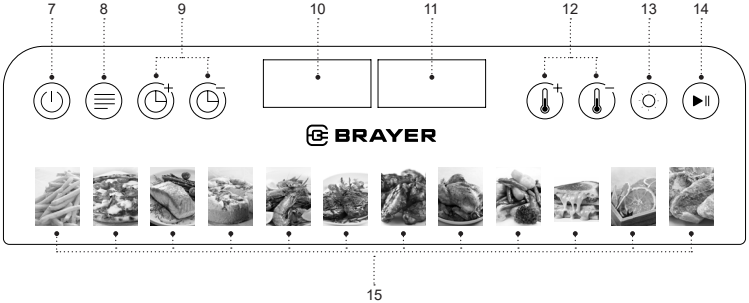
Принцип работы аэрогриля заключается в циркуляции горячего воздушного потока внутри рабочей корзины, при этом продукты равномерно готовятся со всех сторон, получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Такой принцип приготовления позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла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

ОПИСАНИЕ

1. Смотровое окно
2. Ручка чаши
3. Чаша
4. Съёмная решётка
5. Панель управления
6. Корпус
7. Кнопка включения/выключения «⏻»
8. Кнопка выбора программ приготовления продуктов «☰»
9. Кнопки установки времени приготовления «⏲+, ⏲–»
10. Цифровые символы времени приготовления продуктов
11. Цифровые символы температуры приготовления продуктов
12. Кнопки установки температуры приготовления «🌡+, 🌡–»
13. Кнопка включения/выключения подсветки «☼»
14. Кнопка включения приготовления продуктов/паузы «▶II»
15. Символы программ приготовления продуктов

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.


4
5
3
6
2
1


7
8
9
10
11
12
13
14
BRAYER
15

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 решётки 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 решётки, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении аэрогриля от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из 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, никаких дополнительных действий не требуется.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (2) и выньте чашу (3) с решёткой (4).
- Выньте решётку (4).

- Промойте решётку (4) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Протрите чашу (3) снаружи и внутри, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите решётку (4) в чашу (3).
- Установите чашу (3) с решёткой (4) в аэрогриль.

Примечание: если чаша не зафиксирована в корпусе аэрогриля (6), то аэрогриль не включится, всегда проверяйте правильность установки чаши (3).

Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, аэрогриль включится в режим самодиагностики, на панели управления (5) загорится подсветка всех кнопок управления и индикации программ приготовления продуктов (15), через 1 секунду вся подсветка погаснет, кнопка включения/выключения (7) «⏻» будет светиться.
- Нажмите кнопку включения/выключения (7) «⏻», при этом цифровыми символами (10), отобразится время «00:20», цифровыми символами (11) отобразится температура «190°C», настройки времени и температуры, установлены по умолчанию. Индикация программы приготовления «Картофель фри» (15) будет мигать.
- Нажмите кнопку включения приготовления продуктов/паузы (14) «⏯» аэрогриль включится.
- Во время работы, цифровыми символами (10) будет отображаться оставшееся время работы, цифровыми символами (11) будет отображаться установленная температура приготовления продуктов, все кнопки управления на панели (5) будут светиться.
- По окончании установленного времени работы, прозвучат звуковые сигналы, символами (10) отобразится «End», символами (11), отобразится «Hot», нагревательный элемент выключится, подсветка всех кнопок и индикация программ (15) на панели управления (5) погаснет, кроме кнопки включения/выключения (7) «⏻».
- Сделайте небольшую паузу, возьмитесь за ручку (2) и выньте чашу (3), при этом автоматически включится подсветка и загорится кнопка (13) «☼».
- Если вам необходимо сделать паузу в работе аэрогриля, нажмите кнопку включения приготовления продуктов/паузы (14) «⏯», при этом кнопка (14) будет мигать, для продолжения работы, повторно нажмите кнопку (14) «⏯».
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите кнопку включения/выключения (7) «⏻», 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!

- Если в течение 20 минут после окончания работы программы приготовления, пользователь не проводит никаких установок, в этом случае, аэрогриль вернётся в режим ожидания, вся подсветка кнопок управления и программ приготовления (15) на панели управления (5) погаснет, кроме кнопки включения/выключения (7) «⏻».
- Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.
- Во время работы аэрогриля горячий воздух и горячий пар будут выходить из решётки на корпусе аэрогриля (6). 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 решётки для забора воздуха и выхода горячего воздуха, в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.
• Возьмитесь за ручку (2) и выньте чашу (3) с решёткой (4).
• Поместите продукты на решетку (4), не переполняйте решётку (4) продуктами. Для правильного приготовление продуктов необходима циркуляция горячего воздуха.

- Вставьте чашу (3) в корпус аэрогриля (6), убедитесь, что чаша (3) установлена правильно, в противном случае аэрогриль не включится.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, аэрогриль включится в режим самодиагностики, на панели управления (5) загорится подсветка всех кнопок управления и индикации программ приготовления продуктов (15), через 1 секунду вся подсветка погаснет, кроме кнопки включения/выключения (7) «⏻».
- Нажатием на кнопку (8) «☰», вы можете выбрать одну из 12 программ приготовления продуктов (см. раздел «ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ»).
- Нажатием на кнопки (9) «⏲+, ⏲-», вы можете установить время работы аэрогриля от 5 до 60 минут, шаг установки времени 1 минута, установленное время работы отображается цифровыми символами (10).
- Нажатием на кнопки (12) «🌡+, 🌡-», вы можете установить температуру приготовления продуктов от 60°C до 200°C, шаг установки температуры 5°C, установленная температура отображается цифровыми символами (11).
- Нажмите кнопку включения приготовления продуктов/паузы (14) «▶II» аэрогриль включится.
- Во время работы, цифровыми символами (10) будет отображаться оставшееся время работы, цифровыми символами (11) будет отображаться установленная температура приготовления продуктов, все кнопки управления на панели (5) будут светиться.
- Вы можете сделать паузу в работе аэрогриля, нажмите кнопку включения приготовления продуктов/паузы (14) «▶II», при этом кнопка (14) будет мигать, для продолжения работы, повторно нажмите кнопку (14) «▶II».
- Если вам, например, необходимо перевернуть, перемешать или встряхнуть продукты на решётке (4), возьмитесь за ручку (2) и выньте чашу (3), при этом мигающими символами (11) отобразится «OPEN», включится подсветка, кнопка (13) «☼» будет мигать. Поставьте чашу (3) на термостойкую поверхность, перемешайте или переверните продукты на решётке (4). При необходимости подкорректируйте температуру приготовления. Для продолжения приготовления продуктов, вставьте чашу (3) в корпус аэрогриля (6), символы (11) отобразится «OPEN» погаснут, аэрогриль продолжит работу.
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите кнопку включения/выключения (7) «⏻», аэрогриль выключится.

Примечания:

- через смотровое окно (1), вы можете наблюдать и контролировать процесс приготовления продуктов;

- для включения подсветки нажмите кнопку (13) «☼», для выключения подсветки, ещё раз нажмите кнопку (13) «☼», если вы не выключили подсветку, в этом случае она выключится автоматически через 1 минуту;
- во время работы аэрогриля вы можете изменять температуру приготовления и время работы аэрогриля.

- После приготовления продуктов, прозвучат звуковые сигналы, символами (10) отобразится «End», символами (11), отобразится «Hot», аэрогриль выключится, подсветка всех кнопок и индикация программ (15) на панели управления (5) погаснет, кроме кнопки включения/выключения (7) «⏻», выньте чашу (3), поставьте его на термостойкую поверхность, снимите с решётки (4) продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- По окончании работы, выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- Возьмитесь за ручку (2) и выньте чашу (3) с решёткой (4).
- Поместите продукты, соответствующие программе приготовления, на решётку (4), не переполняйте решётку (4) продуктами. Для правильного приготовление продуктов необходима циркуляция горячего воздуха.
- Вставьте чашу (3) в корпус аэрогриля (6), убедитесь, что чаша (3) установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, аэрогриль включится в режим самодиагностики, на панели управления (5) загорится подсветка всех кнопок управления и индикации программ приготовления продуктов (15), через 1 секунду вся подсветка погаснет, кнопка (7) «⏻» будет светиться.
- Нажатием кнопки (8) вы можете выбрать одну из 12 программ приготовления, символ выбранной программы будет мигать, время приготовления и температура, установленные по умолчанию, будут отображаться цифровыми символами (10, 11), рекомендации по приготовлению продуктов смотрите в таблице программ приготовления продуктов.
- Нажмите кнопку включения приготовления продуктов/паузы (14) «⏯», при этом символ выбранной программы (15) будет светиться постоянно, программа приготовления включится, все другие символы программ (15) погаснут.
- Во время работы, цифровыми символами (10) будет показано время работы программы, а цифровыми символами (11) будет показана температура.

Таблица приготовления продуктов

Программа приготовления	Символ программы	Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)	Диапазон установки времени	Диапазон установки температуры
По умолчанию		190	20	5 мин - 1 ч	60 - 200 °C
Картофель фри		190	20	5 мин - 1 ч	60 - 200 °C
Мясо		190	12	5 мин - 1 ч	60 - 200 °C
Рыба		180	25	5 мин - 1 ч	60 - 200 °C
Птица		180	45	5 мин - 1 ч	60 - 200 °C
Пицца		200	7	5 мин - 1 ч	60 - 200 °C
Кекс		140	40	5 мин - 1 ч	60 - 140 °C
Морепродукты		160	15	5 мин - 1 ч	60 - 200 °C
Сэндвич		200	5	5 мин - 1 ч	60 - 200 °C
Крылья		200	25	5 мин - 1 ч	60 - 200 °C
Сушка		70	240	5 мин - 8 ч	60 - 70 °C
Овощи		190	25	5 мин - 1 ч	60 - 200 °C
Разморозка		60	30	5 мин - 1 ч	60 - 70 °C

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 прогрет;
- в случае, если вы считаете результат приготовления продуктов неудовлетворительным, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления/температуру приготовления или вес продуктов.

• После выбора программы приготовления продуктов, вы можете установить температуру и время приготовления продуктов по своему рецепту.

Установка времени приготовления продуктов

• Для установки времени приготовления, нажатием кнопок (9) «⏲+, ⏲-» вы можете установить время приготовления продуктов от 5 до 60 минут, шаг установки 1 минута.

Примечание: в программе «Сушка» - время установки до 8 часов.

Установка температуры приготовления продуктов

• Для установки температуры приготовления, нажатием кнопок (12) «🌡+, 🌡-» вы можете установить температуру приготовления продуктов в диапазоне от 60°C до 200°C, шаг установки 5 градусов.

Примечание: в программе «Разморозка» - температура установки от 40°C.

• Во время работы, цифровыми символами (10) будет отображаться оставшееся время работы, цифровыми символами (11) будет отображаться установленная температура приготовления продуктов, все кнопки управления на панели (5) будут светиться.

• По окончании работы программы приготовления, прозвучат звуковые сигналы, символами (10) отобразится «End», символами (11), отобразится «Hot», нагревательный элемент выключится, подсветка всех кнопок и индикация программ (15) на панели управления (5) погаснет, кроме кнопки включения/выключения (7) «⏻».

• По окончании работы, выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

РЕКОМЕНДАЦИИ

• Для жарки продуктов в аэрогриле рекомендуется добавлять небольшое количество рафинированного оливкового или растительного масла, масло можно наносить на продукты с помощью кисточки или использовать распылитель для масла, этот вариант более экономичный и масло будет наноситься на продукты более равномерно.

• Не переполняйте решётку (4) продуктами.

- Для достижения наилучших результатов некоторые продукты необходимо переворачивать во время обжаривания в аэрогриле.
- Во избежание появления избыточного дыма, при приготовлении продуктов с естественным высоким содержанием жира, таких как куриные крылышки или колбаски, может потребоваться слив жира из чаши (3), при этом рекомендуется готовить такие продукты небольшими партиями.
- Прежде, чем заложить продукты на решётку (4) следите за тем, чтобы они были сухие, при необходимости удалите избыточную влагу, это поможет получить на продуктах корочку и уменьшить количество выходящего пара и дыма.
- При обжаривании продуктов в панировке, следите за тем, чтобы панировка не отслаивалась от продуктов и расположите продукты так, чтобы они не соприкасались, это обеспечит хорошую циркуляцию горячего воздуха между продуктами.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева пищи, при этом рекомендуется устанавливать температуру не выше 140°C и время работы не более 10 минут.
- Для уничтожения различных вредных бактерий, рекомендуется готовить мясо: говядину, баранину при внутренней температуре 63°C. Свинину следует готовить при внутренней температуре 71°C, а продукты из птицы следует готовить при внутренней температуре 77°C - 82°C.
- При повторном разогреве продуктов из мяса/птицы их также следует разогревать до внутренней температуры 74°C.
- Для измерения температуры, используйте кулинарный термометр.

НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

По окончании работы программы приготовления, продукты не готовы.	На решётке превышено количество продуктов.	Положите на решётку меньше продуктов. Небольшие порции продуктов прожариваются более равномерно.
	Установлена низкая температура приготовления продуктов.	Установите более высокую температуру приготовления продуктов.
	Установленное время недостаточное для приготовления продуктов.	Увеличьте время приготовления продуктов.
Продукты неравномерно прожариваются в аэрогриле.	Некоторые продукты рекомендуется переворачивать в середине времени приготовления.	Во время приготовления продуктов, необходимо обеспечить их равномерное распределение на решётке и обеспечить свободное прохождения 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 чаши.	Когда вы готовите жирные продукты, жир вытекает и попадает на дно чаши, при нагреве чаши выделяется белый дым. Белый дым никак не влияет на конечный результат приготовления продуктов и на работу аэрогриля.
	На решётке или в чаше остались остатки жира от предыдущего приготовления продуктов.	Тщательно очищайте решётку и чашу после каждого использования аэрогриля.
Свежий картофель фри прожаривается во фритюрнице неравномерно.	Сорт картофеля не подходит для приготовления в аэрогриле.	Выбирайте сорт картофеля, который будет оставаться твердым во время приготовления.
	Вы плохо промыли картофель фри перед жаркой в аэрогриле.	Промывайте картофель фри для удаления крахмала, перед приготовлением картофеля, удалите лишнюю влагу.
Свежий картофель фри не становится хрустящим, после приготовления.	Хрусткость картофеля фри зависит от сорта, количества масла и влаги в картофеле.	Перед приготовлением картофеля, убедитесь, что он сухой.
		Нарезайте картофель фри более мелко.
		Нанесите на картофель фри небольшое количество растительного масла, используя кисточку или распылитель.

ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку аэрогриля после каждого использования.
- Выключите аэрогриль и выньте вилку шнура питания из электрической розетки, дождитесь полного остывания аэрогриля.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (2) и выньте чашу (3) из аэрогриля.
- Выньте решётку (4).

- Промойте решётку (4) и чашу (3) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Установите чашу (3) с решёткой (4) в аэрогриль.
- Следите за чистотой решётки выходящего горячего воздуха и воздухозаборной решётки, очищайте их по мере загрязнения.
- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.
- Не погружайте аэрогриль, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание 220-240 В, ~ 50/60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность:
  - Верхний ТЭН - 1300 Вт
  - Нижний ТЭН - 400 Вт
- Температура приготовления продуктов: от 60 до 200°C, в программе «Разморозка», температура от 40°C
- Время приготовления: от 5 до 60 минут, установка времени в программе «Сушка» до 8 часов
- Объём чаши – 10 л
- Габаритные размеры: 330x380x380 мм

УТИЛИЗАЦИЯ

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

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

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

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

Срок службы устройства — 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизированный 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 BR2052

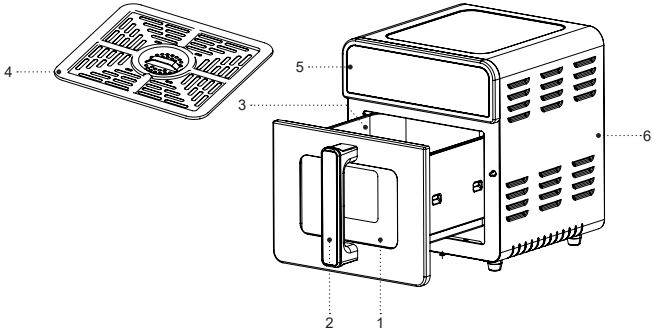
Аэрогрилдің жұмыс принципі жұмыс себетінің ішіндегі ыстық ауа ағынының айналуынан тұрады, ал өнімдер барлық жағынан біркелкі дайындалады, ішкі жағынан нәзік және сыртқы жағынан қытырлақ болады. Пісірудің бұл принципі көптеген өнімдерді май қоспай немесе аз мөлшерде қосып дайындауға мүмкіндік береді.

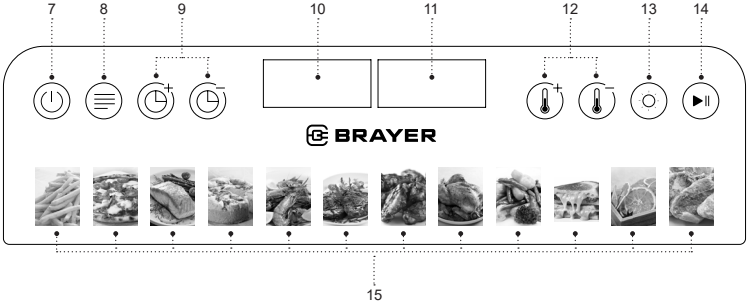
СИПАТТАМАСЫ

1. Қарау терезесі
2. Тостаған тұтқасы
3. Тостаған
4. Алынбалы тор
5. Басқару панелі
6. Корпусы
7. Қосу/сөндіру түймесі «⏻»
8. Өнімдерді дайындау бағдарламаларын таңдау түймесі «≡»
9. Пісіру уақытын орнату түймелері «⏲+, ⏲-»
10. Өнімдерді дайындау уақытының цифрлық таңбалары
11. Өнімдерді дайындау температурасының цифрлық таңбалары
12. Дайындау температурасын орнату түймелері «🌡+, 🌡-»
13. Артқы жарықты қосу/өшіру түймесі «☼»
14. Өнімдерді дайындауды/кідіртуді қосу түймесі «▶II»
15. Өнімдерді дайындау бағдарламаларының таңбалары

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.


4
5
3
6
2
1


7
8
9
10
11
12
13
14
BRAYER
15

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ 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 «жалғастырғыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрилді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және қолданыңыз, осылайша розеткаға кіру әрқашан бос болуы тиіс.
- Аэрогриль орнатылған бетте дақтардың пайда болуын болдырмау үшін, аэрогрильді қосымша ыстыққа төзімді түпқоймаға орнату ұсынылады.
- 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 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.
- Аэрогрильді соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Электр желісіне қосулы тұрған құрылғыны қарауусыз 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 қызады, 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 күюге қарсы қабатын зақымдауы мүмкін металл заттармен шығаруға тыйым салынады, күюге 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.

- Құрылғыны қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалану нұсқауларымен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құралды зақымдануына қатысты байқаңыз зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.
- Құрылғының көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны 60 Гц жиілікті электрлік желіде пайдаланған кезде ешқандай қосымша әрекет талап етілмейді.
- Электр розеткасына қол жеткізу әрқашан бос болатындай етіп, аэрогрильді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль корпусының (6) бетін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқаны ұстаңыз (2) және тостағанды (3) тормен бірге (4) шығарып алыңыз.
- Торды (4) шығарып алыңыз.

- Торды (4) бейтарап жуғыш затты пайдаланып жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тостағанның (3) сыртын және ішін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торды (4) тостағанға (3) орнатыңыз.
- Аэрогрильге торы (4) бар тостағанды (3) орнатыңыз.

Ескертпе: егер тостаған (3) аэрогриль (6) корпусына бекітілмесе, аэрогриль қосылмайды, тостағанның (3) дұрыс орнатылғандығын әрқашан тексеріп отырыңыз;

Аэрогрильді бірінші рет қосу

- Бөтен иістерді кетіру үшін аэрогрильді ішіне азықтарды салмай тұрып, қосып алуға кеңес беріледі.
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, аэрогриль өзін-өзі диагностикалау режиміне қосылады, басқару панелінде (5) барлық басқару түймелерінің артқы жарығы және тағам дайындау бағдарламаларының индикаторлары (15) жанады, 1 секундтан кейін барлық артқы жарық сөнеді, қосу/өшіру түймесі (7) «⏻» жанып тұратын болады.
- Қосу/өшіру түймесін (7) «⏻» басыңыз, бұл ретте цифрлық таңбалармен (10) уақыт «00:20» көрсетіледі, цифрлық таңбалармен (11) температура «190°C» көрсетіледі, уақыт пен температура параметрлері әдепкі бойынша орнатылған. «Қуырылған картобын» (15) дайындау бағдарламасының индикациясы жыпылықтайтын болады.
- Өнімдерді дайындауды/кідіртуді қосу түймесін (14) «⏯» басыңыз аэрогриль қосылады.
- Жұмыс кезінде қалған жұмыс уақыты цифрлық таңбалармен (10) көрсетіледі, өнімдерді дайындаудың орнатылған температурасы цифрлық таңбалармен (11) көрсетіледі, панельдегі (5) барлық басқару түймелері жанып тұрады.
- Белгіленген жұмыс уақытының соңында дыбыстық белгілер естіледі, таңбалармен (10) «End» көрсетіледі, таңбалармен (11), «Hot» көрсетіледі, қыздырғыш элемент өшеді,барлық түймелердің артқы жарығы және бағдарламалар индикациясы (15) басқару панелінде (5) өшеді, қосу/өшіру (7) «⏻» түймесінен басқасы.
- Кішкене кідіртіңіз, тұтқадан (2) ұстаңыз және тостағанды (3) шығарып алыңыз, бұл ретте артқы жарық автоматты түрде қосылады және түймені (13) «☼» жанады.
- Аэрогрильдің жұмысын кідірту қажет болса, өнімді дайындауды/кідіртуді қосу түймесін (14) «⏯» басыңыз, бұл ретте түйме (14) жыпылықтайды, жұмысты жалғастыру үшін түймені (14) «⏯» қайта басыңыз.
- Аэрогрильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (7) « » басыңыз аэрогриль өшеді.

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

АЭРОГРИЛЬДІ ҚОЛДАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Егер әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін 20 минут бойы пайдаланушы ешқандай орнатулар жасамаса, бұл жағдайда аэрогриль күту режиміне оралады, басқару панеліндегі (5) барлық басқару түймелері мен дайындау бағдарламаларының (15) барлық артқы жарығы, қосу/өшіру түймесінен (7) «⏻» басқасы сөнеді.
- Аэрогриль су қайнатуға арналмаған.
- Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде аэрогрильдің корпусындағы (6) ыстық ауа мен бу тордан шығады. Күйіп қалу, өрт шығу немесе адамдардың басқа да жарақат алуы мен мүліктің бүлінуіне жол бермеу үшін тиісті шараларды қолдану керек.
- 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.
- Әзірленген тағамдарды түпқоймадан шығарған кезде абайлық сақтаңыз, әрқашан жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын қолданыңыз.

- Аэрогрильді электр розеткасына қолжетімділік әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, тұрақты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль корпусының қабырғасынан бастап артқы бөлігіне дейінгі қашықтық 20-30 см кем болмауы керек, аэрогриль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық 10-20 см кем болмауы керек, аэрогриль үстіндегі еркін кеңістік 20 см кем болмауы керек.
- Әрқашан ауа қабылдайтын және ыстық ауа шығатын тордың (7) күйін қадағалаңыз, әйтпесе ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді дайындау процесіне әсер етуі немесе құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
- Тұтқадан (2) ұстаңыз және тостағанды (3) торымен (4) бірге шығарып алыңыз.
- Өнімдерді торға (4) қойыңыз, торды (4) өнімдермен асыра толтырмаңыз. Өнімдерді дұрыс дайындау үшін ыстық ауа айналымы қажет.
- Тостағанды (3) аэрогриль корпусына (6) салыңыз, тостаған (3) дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе аэрогриль қосылмайды.

- Қуат сымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, аэрогриль өзін-өзі диагностикалау режиміне қосылады, басқару панелінде (5) барлық басқару түймелерінің артқы жарығы және өнім дайындау бағдарламаларының индикациясы (15) жанады, 1 секундтан кейін қосу/өшіру түймесінен (7) «⏻» басқасының, барлық артқы жарығы сөнеді.
- Қосу/өшіру түймесін (7) «⏻» басыңыз, бұл ретте цифрлық таңбалармен (10) уақыт «00:20» көрсетіледі, цифрлық таңбалармен (11) температура «190°C» көрсетіледі, уақыт пен температура реттемелері, әдепкі бойынша орнатылған. «Қуырылған картобын» (15) дайындау бағдарламасының индикациясы жыпылықтайтын болады.
- Түймені (8) «≡» басу арқылы сіз өнімдерді дайындауға арналған 12 бағдарламаның бірін таңдай аласыз («ӨНІМДЕРДІ ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ» бөлімін қараңыз).
- Түймелерді (9) «⏲+, ⏲-» басу арқылы, сіз аэрогрильдің жұмыс уақытын 5 минуттан 60 минутқа дейін орната аласыз, уақытты орнату қадамы 1 минут, белгіленген жұмыс уақыты цифрлық таңбалармен (10) көрсетіледі.
- Түймелерді (12) «🌡+, 🌡-» басу арқылы, өнімдерді пісіру температурасын 60°C-тан 200°C-ке дейін орнатуға болады, температураны орнату қадамы 5°C, орнатылған температура цифрлық таңбалармен (11) көрсетіледі.
- Өнімдерді дайындауды/кідіртуді қосу түймесін (14) «⏯» басыңыз аэрогриль қосылады.
- Жұмыс кезінде қалған жұмыс уақыты цифрлық таңбалармен (10) көрсетіледі, өнімдерді дайындаудың орнатылған температурасы цифрлық таңбалармен (11) көрсетіледі, панельдегі (5) барлық басқару түймелері жанып тұрады.
- Сіз аэрогрильдің жұмысын кідірте аласыз, өнімдерді дайындауды/кідіртуді қосу түймесін (14) «⏯» басыңыз, бұл жағдайда түйме (14) жыпылықтайды, жұмысты жалғастыру үшін түймені (14) «⏯» қайта басыңыз.
- Егер сізге, мысалы, тордағы (4) өнімдерді аудару, араластыру немесе шайқау қажет болса, тұтқадан (2) ұстаңыз және тостағанды (3) шығарып алыңыз, бұл кезде жыпылықтайтын таңбалар (11) «OPEN» көрсетіледі, включится подсветка, кнопка (13) «☼» будет мигать. Тостағанды (3) ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, тордағы (4) өнімдерді араластырыңыз немесе аударыңыз. Қажет болса, дайындау температурасын реттеңіз. Өнімдерді дайындауды жалғастыру үшін, тостағанды (3) аэрогриль корпусына (6) салыңыз, таңбалар (11) көрсетіледі «OPEN» сөнеді, аэрогриль жұмысын жалғастырады.
- Аэрогрильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (7) «⏻» басыңыз, аэрогриль өшеді.

Ескертпелер:

- бақылау терезесі (1) арқылы, сіз өнімдерді дайындау процесін қадағалап, бақылай аласыз;
- артқы жарықты қосу үшін түймені (13) «☼» басыңыз, артқы жарықты өшіру үшін түймені «☼» қайта басыңыз, егер сіз артқы жарығын өшірмеген болсаңыз, бұл жағдайда ол 1 минуттан кейін автоматты түрде өшеді;
- аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде, сіз әзірлеу температурасын және аэрогрильдің жұмыс уақытын өзгерте аласыз.

- Өнімдерді дайындағаннан кейін дыбыстық белгілер естіледі, таңбалармен (10) «End» көрсетіледі, таңбалармен (11) «Hot» көрсетіледі, аэрогриль өшеді, басқару панеліндегі (5) қосу/өшіру түймесінен (7) «⏻» басқасының барлық түймелерінің артқы жарығы мен бағдарламалардың индикациясы (15) сөнеді, тостағанды (3) шығарып алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, тордан (4) өнімдерді шығарып алыңыз, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

ӨНІМДЕРДІ ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- Тұтқадан (2) ұстаңыз және тостағанды (3) торымен бірге (4) шығарыңыз.
- Дайындау бағдарламасына сәйкес келетін өнімдерді торға (4) қойыңыз, торды (4) өнімдермен асыра толтырмаңыз. Азықтарды дұрыс дайындау үшін ыстық ауаның циркуляциясы керек.
- Тостағанды (3) аэрогриль корпусына (6) салыңыз, тостаған (3) дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе аэрогриль қосылмайды.
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, аэрогриль өзін-өзі диагностикалау режиміне қосылады, басқару панелінде (5) барлық басқару түймелерінің артқы жарығы және тамақ дайындау бағдарламаларының индикациясы (15) жанады, 1 секундтан кейін барлық артқы жарық сөнеді, түйме (7) «⏻» жанып тұратын болады.
- Түймені (8) басу арқылы сіз 12 дайындау бағдарламасының бірін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның таңбасы (15) жыпылықтайды, әдепкі бойынша орнатылған пісіру уақыттары мен температуралары цифрлық таңбалармен (10, 11) көрсетіледі, өнімдерді дайындау бойынша ұсыныстарды өнімдерді дайындау бағдарламаларының кестесінен қараңыз.
- Өнімдерді дайындауды /кідіртуді қосу түймесін (14) «⏯» басыңыз, бұл жағдайда таңдалған бағдарламаның таңбасы (15) ол үнемі жанып тұрады, пісіру бағдарламасы қосылады, бағдарламалардың барлық басқа таңбалары (15) өшеді
- Жұмыс уақытында, цифрлық таңбалармен (10) бағдарламаның жұмыс уақыты көрсетіледі, ал цифрлық таңбалар (11) температураны көрсетеді.

Өнімдерді дайындау бағдарламаларының кестесі

Дайындау бағдарламасы	Бағдарлама таңбасы	Әдепкі температура (°C)	Әдепкі бойынша уақыт (мин)	Уақытты орнату диапазоны	Температураны орнату диапазоны
Әдепкі бойынша		190	20	5 мин - 1 сағ	60 - 200 °C
Фри картобы		190	20	5 мин - 1 сағ	60 - 200 °C
Ет		190	12	5 мин - 1 сағ	60 - 200 °C
Балық		180	25	5 мин - 1 сағ	60 - 200 °C
Тауық еті		180	45	5 мин - 1 сағ	60 - 200 °C
Пицца		200	7	5 мин - 1 сағ	60 - 200 °C
Кекс		140	40	5 мин - 1 сағ	60 - 140 °C
Теңіз өнімдері		160	15	5 мин - 1 сағ	60 - 200 °C
Сэндвич		200	5	5 мин - 1 сағ	60 - 200 °C
Қанаттар		200	25	5 мин - 1 сағ	60 - 200 °C
Кептіру		70	240	5 мин - 8 сағ	60 - 70 °C
Көкөністер		190	25	5 мин - 1 сағ	60 - 200 °C
Жібіту		60	30	5 мин - 1 сағ	60 - 70 °C

Ескертпелер:

- өнімдерді дайындаудың белгіленген уақыты мен температурасы ұсынымдық сипатқа ие, өнімдерді дайындаудың нәтижесі тағамның мөлшері мен формасына байланысты;
- аэрогриль қызбаған болса, әзірлеу уақытына 5 минут қосу ұсынылады;
- егер сіз өнімдерді дайындаудың нәтижесін қанағаттанарлықсыз деп тапсаңыз, тамақ дайындау уақытын/температурасын немесе азықтардың салмағын ұлғайта немесе азайта аласыз.

• Өнімдерді дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін, сіз өзіңіздің рецептіңіз бойынша өнімдердің температурасы мен әзірлеу уақытын белгілей аласыз.

Өнімдерді әзірлеу уақытын орнату

• Пісіру уақытын орнату үшін, түймелерді басу (9) «◷, ◷» арқылы, сіз өнімдерді пісіру уақытын 5-тен 60 минутқа дейін орната аласыз, орнату қадамы 1 минут.

Ескертпе: «Кептіру» бағдарламасында – орнату уақыты 8 сағатқа дейін.

Өнімдерді әзірлеу уақытын орнату

• Түймелерді (12) «🌡+, 🌡-» басу арқылы пісіру температурасын орнату үшін, сіз өнімдерді пісіру температурасын 60°C-тан 200°C-қа дейін орната аласыз, орнату қадамы 5 градус.

Ескертпе: «Жібіту» бағдарламасында – орнату температурасы 40°C-тан.

• Жұмыс кезінде қалған жұмыс уақыты цифрлық таңбалармен (10) көрсетіледі, өнімдерді дайындаудың орнатылған температурасы цифрлық таңбалармен (11) көрсетіледі, панельдегі (5) барлық басқару түймелері жанып тұрады.
• Пісіру бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін дыбыстық белгілер естіледі, таңбалармен (10) «End» көрсетіледі, таңбалармен (11), «Hot» көрсетіледі, қыздыру элементі өшеді, басқару панеліндегі (5) қосу/өшіру түймесінен (7) «⏻» басқа, барлық түймелердің артқы жарығы мен бағдарламалардың индикаторы (15) сөнеді.
• Жұмыс аяқталғаннан кейін, желі бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз.

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 (4) 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 құрамын-

да табиғи майы көп азықтарды дайындаған кезде, түпқоймадан (3) майды құйып алу керек болады, ондай азықтарды аздаған мөлшерде пісіруге кеңес беріледі.

- Азықты торға (4) 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.
- Аэрогрилді тағамды жылыту үшін қолдануға болады, осы ретте температураны 140°C - ден аспайтындай және жұмыс уақытын 10 минуттан аспайтындай етіп орнату ұсынылады.
- Әртүрлі зиянды бактерияларды жою үшін етті әзірлеу ұсынылады: сиыр етін, қой етін 63°C ішкі температурада. Шошқа етін 71°C ішкі температурада әзірлеу керек, ал құс етін 77°C - 82°C ішкі температурада әзірлеу керек.
- Ет/құс еті өнімдерін қайта қыздырған кезде оларды тағы да 74°C ішкі температураға дейін қыздыру керек.
- Температураны өлшеу үшін аспаздық термометрді қолданыңыз.

АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ

Ақаулықтар	Ықтимал себебі	Жою
Аэрогриль жұмыс істемейді	Қуаттау бауының айыры электр розеткасына салынбаған.	Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
	Түпқойма аэрогрильдің корпусына толық кіргізілмеген.	Түпқойманы дұрыс орнатыңыз.
	Сіз аэрогрильді қосқан жоқсыз.	Қосу/өшіру батырмасын басып, аэрогрильді қосыңыз.
Дайындау бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін азықтар дайын емес.	Тордағы азықтардың көлемі артық.	Торға аз ғана азық алыңыз. Азықтардың шамалы көлемі айтарлықтай тегіс қуырылады.
	Азық дайындаудың төмен температурасы белгіленген.	Азық дайындаудың одан жоғары температурасын белгілеңіз.
	Белгіленген уақыт азық дайындауға жеткіліксіз.	Азық дайындаудың уақытын ұлғайтыңыз.

Азықтар аэрогрильде тегіс емес қуырылады.	Кейбір азықтарды дайындау уақытының ортасында аударуға кеңес беріледі.	Азықтарды дайындау кезінде оларды торға біртегіс орналасуын және азықтардың арасында ыстық ауаның еркін өтуін қамтамасыз ету керек.
Дайындалған азықтар қытырлақ қабықшаға дейін жетпейді.	Сіз әстүрлі фритюрницада дайындауға арналған азықтарды пайдаландыңыз.	Тұмшапеш шкафында дайындауға келетін азықтарды қолданыңыз немесе піскен кезде қытырлақ қабаты болуы үшін азықтарға өсімдік майын жағыңыз.
Аэрогрильден ақ түтін шықты.	Сіз майлы тамақ жасадыңыз, сондықтан май ағып, түпқойманың түбіне ақты.	Сіз майлы тамақ дайындаған кезде, содан май ағып, түпқойманың түбіне қарай ақты, түпқойма қызған кезде ақ түтін шығады. Ақ түтін тамақ дайындаудың соңғы нәтижесі мен аэрогриль жұмысына әсер етпейді.
	Торда немесе түпқоймада алдында дайындаған тамақтың майының қалдықтары қалып қалды.	Аэрогрильді 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 таңдаңыз.
	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 қытырлама-майды.	Фри картоптың қытырлақтығы картоптың сұрпына, майдың көлеміне және картоптың ылғалдылығына байланысты.	Картопты дайындаудың алдында оның құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.
		Фри картопты айтарлықтай майда етіп тураңыз.
		Қылшақты немесе шашыратқышты пайдаланып, фри картопқа аздаған өсімдік майын жағыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аэрогрильді әр пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Аэрогрильді өшіріңіз және қуаттау бауының айырын электр розеткадан суырыңыз, аэрогрильдің толық суығанын күтіңіз.
- Аэрогриль корпусының (6) бетін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқадан (2) ұстаңыз және тостағанды (3) аэрогрильден шығарып алыңыз.
- Торды (4) шығарыңыз.
- Торды (4) және тостағанды (3) бейтарап жуғыш затты пайдаланып, жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Аэрогрильге торы (4) бар тостағанды (3) орнатыңыз.

- Шығатын ыстық ауаның торын (7) және ауа тартқыш тордың тазалығын қадағалаңыз, ластанған кезде оларды тазалап отырыңыз.
- Аэрогрилдің 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

- Аэрогрилді сақтау үшін алып тастамас бұрын, оны тазалаңыз.
- Құрылғыны балалар мен мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін, салқын, құрғақ жерде сақтаңыз

ЖИЫНАҚТАЛЫМЫ

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыру 220-240 В, ~ 50/60 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаттылығы:
  - Жоғарғы қыздыру элементі - 1300 Вт
  - Төменгі қыздыру элементі - 400 Вт
- Өнімдерді дайындау температурасы: 60°С -тан бастап 200°С-қа дейін, «Жібіту» бағдарламасында, температура 40°С-тан
- Дайындау уақыты: 5-тен 60 минутқа дейін, «Кептіру» бағдарламасында уақытты орнату 8 сағатқа дейін
- Тостағанның көлемі – 10 л
- Габариттік өлшемдері: 330x380x380 мм

ПАЙДАҒА АСЫРУ

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

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

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

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

Құрылғының қызмет көрсету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

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

МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ!

- Тостаған мен гриль торының жабыспайтын 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,
Osterreich

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

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

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

Made in China/Произведено в Китае

brayer.ru

BRAYER