

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2044
Электрический аэрогриль BR2044



СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
RU	13
KZ	25

ELECTRIC AIR GRILL BR2044

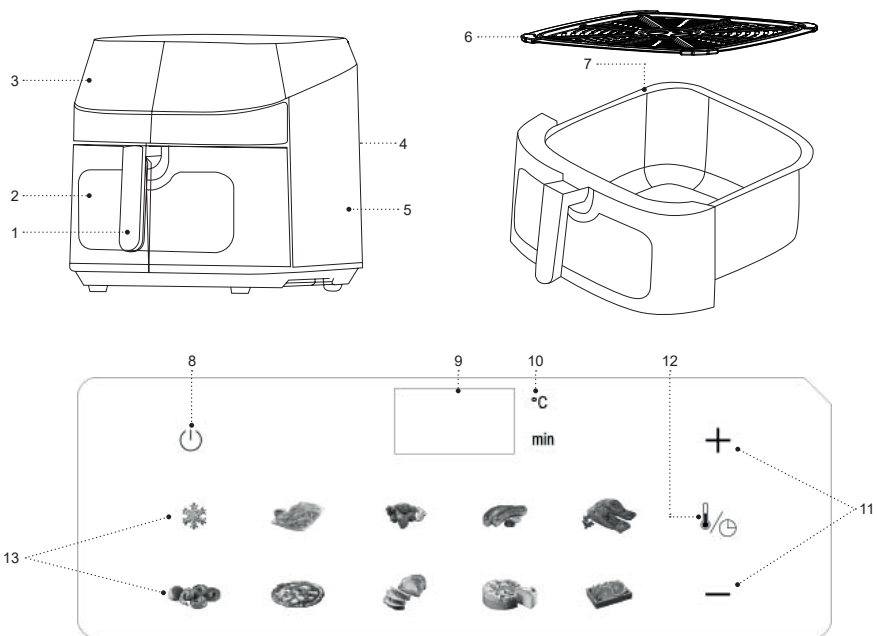
The operation principle of the air grill is to circulate hot air flow inside the work basket, so the food is cooked evenly on all sides, it is tender inside and crispy outside. This cooking principle allows to cook with minimal amount of oil or without it.

DESCRIPTION

1. Basket handle
2. Viewing window
3. Control panel
4. Hot air outlet grid
5. Body
6. Removable grid
7. Tray
8. On/Off button «»
9. Cooking Temperature/Time digital symbols
10. °C temperature and min time symbols
11. +/- Cooking Time/Temperature setting buttons
12. Temperature/Time setting selection button «/»
13. Cooking Programs

ATTENTION!

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



SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

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

- Use the air fryer for its intended purpose only, as specified in this manual.
- Mishandling the air fryer can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to the user's property, which is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- Connect the power plug to the socket with reliable grounding contact.
- Do not connect the unit to external timers or remote control mains sockets.
- To avoid stains on the surface on which the air fryer is installed, it is recommended to place the air fryer on an additional heat-resistant stand.
- The gap between the wall and the back of the air fryer body should be at least 20-30 cm, the distance from the sides of the air fryer body should be at least 10-20 cm, and the free space over the air fryer should be at least 20 cm.
- Always check the condition of the air inlet grids and hot air outlet grids, otherwise the hot air circulation will be impaired, which can affect the cooking process or damage the unit.
- Do not use the unit outdoors.
- It is not recommended to use the unit during lightning storms.
- Protect the air fryer against impacts, falling, vibrations and other mechanical stress.
- Never leave the unit connected to the electric mains unattended.
- Do not use the air fryer in places where aerosols are used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
- Do not use the air fryer in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the air fryer is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the service center for testing or repairing the unit.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- The air fryer body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces marked with «» to avoid burns.
- Do not move the air fryer when it is hot; wait until it cools down completely.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Use only the air fryer parts supplied with the unit.
- Do not switch the air fryer on without products.
- Take the products out of the air fryer right after cooking; keeping products in the operating air fryer for a long time can cause their ignition.

- Never use metal objects to take the cooked food out, as they can damage the non-stick coating of the basket; use the kitchen tools intended for non-stick surfaces.
- Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the air fryer, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

ATTENTION! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by sensory, physically or mentally disabled persons (including

children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.

- From time to time check the power cord integrity.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the authorized service center.
- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE UNIT FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at negative temperature, unpack it and wait for 3 hours before using.

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.

- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages; 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.
- Clean the air fryer body (5) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Take the handle (1) and remove the tray (7) with the grid (6).
- Remove the grid (6).
- Wash the grid (6) with warm water and neutral detergent, rinse it and wipe dry.
- Clean the tray (7) from the outside and inside with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Install the grid (6) in the tray (7).
- Install the tray (7) with the grid (6) in the air fryer.

Note: if the tray is not fixed in the air fryer body, the air fryer will not switch on, always make sure that the tray (7) is installed properly.

- 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, and the illumination of the «» On/Off button (8) will light up, and the air fryer will switch to standby mode.
- Give the seafood program «» power button (13) a quick press, the digital symbols (9) will display the 190°C temperature, the temperature value is set by default, the operation time in this mode is 6 minutes, also set by default.
- Press the «» On/Off button (8) again, the air fryer will switch on.
- If you want to switch the air fryer off earlier, press and hold the «» On/Off button (8) for 2 seconds, the air fryer will switch off, and the air fryer fan will continue to operate for 60 seconds, it is necessary to cool down the heating element.

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 (4). 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 (4), 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 (7) with the grid (6).
- Place food in the drip tray (3), do not overfill the grid (6) with food. For proper cooking of food, hot air circulation is necessary.
- Insert the tray (7) into the air fryer body, make sure that the tray (7) is installed properly otherwise the air fryer will be not switched on (Fig. 3).
- Insert the power plug into an electrical outlet, the light of the on/off button (8) «» will illuminate and the air fryer will enter standby mode.

- Press the buttons (13) to select one of the 10 cooking programs (see the COOKING PROGRAMS section).
- Press the «/» button (12) to select the mode for setting the operation time and cooking temperature. The time and temperature are set using the +/- buttons (11) (see the Cooking Time and Temperature Setting sections).
- During operation, the digital symbols (9) will periodically display the temperature and operation time, and the °C temperature symbol (10) or the min time symbol will also light up.
- If you want to switch the air fryer off earlier, press and hold the «» On/Off button (8) for 2 seconds, the air fryer will switch off, and the air fryer fan will continue to operate for 60 seconds, it is necessary to cool down the heating element.

Notes:

- through the viewing window (2), you can observe and control the cooking process;
- during the operation of the air fryer, you can change the cooking temperature and operation time of the air fryer.
- For even cooking, it is recommended to remove the tray (7) several times and put it on a heat-resistant surface, mix or turn the products on the grid (6). If necessary, you can adjust the cooking temperature (see the Cooking Table).
- After finishing cooking, press and hold the «» On/Off button (8) for 2 seconds, the air fryer will switch

off, and the air fryer fan will continue to operate for 60 seconds, it is necessary to cool down the heating element, then remove the tray (7), put it on the heat-resistant surface, remove the food from the grid (6), and use kitchen tools intended for non-stick surfaces.

- After finishing the operation, unplug the unit.

COOKING PROGRAMS

- Insert the power plug into the mains socket, and the illumination of the «» On/Off button (8) will light up, and the air fryer will switch to standby mode.
- Press the buttons (13) to select one of the 10 cooking programs, the symbol of the selected program will be displayed with the corresponding indicator, the cooking temperature and time set by default can be found in the Cooking Table.
- Press the «» On/Off button (8), the cooking program will switch on.
- During operation, the digital symbols (9) will periodically display the temperature and operation time, and the °C temperature symbol (10) or the min time symbol will also light up.

Food cooking table

Products	Symbol	Default time (min)	Default temperature (°C)
Defrost		10	80

French fries		20	180
Chicken drumstick		20	200
Sausages		15	175
Fish		15	180
Seafood		6	190
Pizza		15	180
Meat		15	200
Cake		25	180
Fruit drying		90	80

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 temperature, press the «» button (12), by pressing the + or - buttons (11) you can set the cooking temperature in the range from 80°C to 200°C, the setting step is 5 degrees.
- The set temperature is indicated by the digital symbols (9) and the °C symbol (10).
- Cooking Time Setting
- To set the cooking time, press the «» button (12), by pressing the + or - buttons (11) you can set the cooking time, the setting step is 1 minute.
- The set time is displayed by the digital symbols (9) and the min symbol.

Notes:

- it is not recommended to use the air fryer for more than two hours, make breaks between operations of the air fryer every hour;
- in the Fruit Drying program, you can set the operation time from 30 to 120 minutes.
- After finishing the operation, switch the air fryer off, disconnect the power plug (8) from the mains socket.

RECOMMENDATIONS

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

and the oil will be applied to the food more evenly.

- Do not overfill the grill (6) 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 (7), and it is recommended to cook such foods in small batches.
- Before placing food on the grill (6), make sure that it is dry, if necessary, remove excess moisture, this will help to get a crust on the food and reduce the amount of steam and smoke escaping.
- When frying breaded foods, make sure that the breading does not peel off the food and position the food pieces so that they do not touch, this will ensure good circulation of hot air between the products.
- You can reheat the food in the air fryer. It is recommended to set the temperature not higher than 140°C and the operation time no more than 10 minutes.
- To kill various harmful bacteria, it is recommended to cook such meat as beef, lamb at an internal temperature of 63°C. Pork should be cooked at the internal temperature of 71°C and poultry products should be cooked at the internal temperature of 77°C - 82°C.
- When reheating meat/poultry products, they should also be heated to the internal temperature of 74°C.

- Use a cooking thermometer to measure the temperature.

TROUBLES AND TROUBLESHOOTING

Malfunction	Possible cause	Solution
The air fryer is not operating	The power cord plug is not inserted into an electrical outlet.	Insert the power plug into an electrical outlet.
	The tray is not fully inserted into the air fryer body.	Install the tray correctly.
	You haven't turned on the air fryer.	Turn on the air fryer by pressing the on/off button.
Food is undercooked at the end of the cooking program.	There is too much food on the grill.	Place less food on the grill. Small portions of food cook more evenly.
	A low cooking temperature has been set.	Set the cooking temperature to a higher temperature.
	The set time is not enough to cook the food.	Increase the food preparation time.
Food is not evenly cooked in the air grill.	Some foods are recommended to be turned over halfway through the cooking time.	During cooking, it is necessary to ensure even distribution of the food on the grill and ensure free passage of hot air between the products.
Food is not cooked until crispy.	You used food that is meant to be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven-safe foods or lightly brush foods with vegetable oil for a crispy finish.

White smoke comes out of the air fryer.	You cook fatty foods, the fat leaks out and ends up at the bottom of the tray.	When you cook fatty foods, the fat leaks out and gets to the bottom of the tray, and white smoke will be released when the tray heats up. White smoke does not in any way affect the final result of cooking products or the operation of the air fryer.
	There are residual fats on the grill or in the tray from previous cooking.	Clean the grill and tray thoroughly after each use of the air fryer.
Fresh French fries do not cook evenly in the fryer.	The potato variety is not suitable for cooking in the air fryer.	Choose a potato variety that will remain firm during cooking.
	You didn't wash your potato properly before frying them in the air fryer.	Rinse French fries to remove starch and remove excess moisture before cooking potatoes.
Fresh French fries are not crispy after cooking.	The crispness of French fries depends on the variety of potato, amount of oil and moisture in the potato.	Before cooking potatoes, make sure they are dry.
		Cut your fries finer.
		Apply a small amount of vegetable oil to the fries using a brush or sprayer.

CLEANING AND CARE

- Clean the air fryer after every use.
- Turn off the air fryer and unplug the power cord from the electrical outlet, wait until the air fryer cools down completely.
- Wipe the surface of the air fryer body (5) with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Grasp the handle (1) and remove the tray (7) from the grill.

- Pull out the grill.
- Wash the grill (6) and the tray (7) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Place the tray (7) with the grill (6) into the air fryer.
- Do not use metal brushes, abrasives and solvents to clean the air fryer body and the removable parts.
- Do not immerse the air fryer, the power cord or the power plug into water or any other liquids.

STORAGE

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

DELIVERY SET

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

SPECIFICATIONS

- Power supply 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Rated power consumption: 2200 W
- Food cooking temperature: from 80 to 200°C
- Cooking time: 120 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.

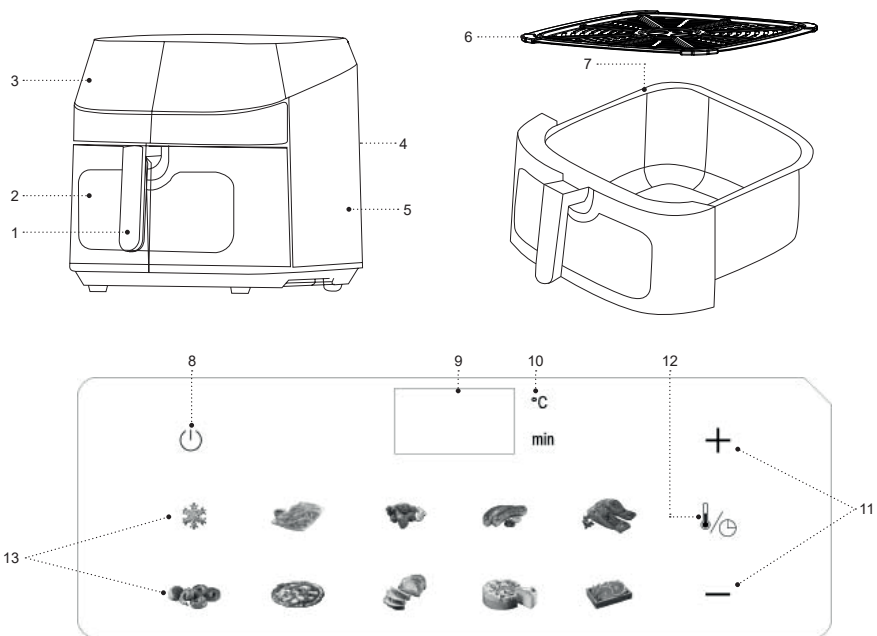
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АЭРОГРИЛЬ BR2044

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. Панель управления
4. Решётка выходящего горячего воздуха
5. Корпус
6. Съёмная решетка
7. Поддон
8. Кнопка включения/выключения «»
9. Цифровые символы температуры/времени приготовления
10. Символы температуры «°C» и времени «min»
11. Кнопки установки времени/температуры приготовления «+/-»
12. Кнопка выбора установки температуры/времени «»
13. Программы 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.



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

- Используйте аэрогриль только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с аэрогрилем может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Вилку шнура питания вставляйте в электрическую розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Запрещается подключать устройство к внешним таймерам или к электрическим розеткам с дистанционным управлением.
- Во избежание появления пятен на поверхности, на которой установлен аэрогриль, рекомендуется устанавливать аэрогриль на дополнительную термостойкую подставку.
- Расстояние от стены до задней части корпуса аэрогриля должно составлять не менее 20-30 см, расстояние от боковых частей корпуса аэрогриля должно быть не менее 10-20 см, а свободное пространство над аэрогрилем не менее 20 см.
- Всегда следите за состоянием решёток для забора воздуха и выхода горячего воздуха, в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте аэрогриль от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Не оставляйте устройство, включённое в электрическую сеть, без присмотра.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать аэрогриль в местах, где используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Не используйте аэрогриль вблизи от кухонной раковины, в ванных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если аэрогриль упал в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.

- Во время работы корпус аэрогриля сильно нагревается, во избежание получения ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, обозначенных знаком «».
- Не перемещайте горячий аэрогриль, дождитесь полного остывания.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Используйте только те детали аэрогриля, которые входят в комплект поставки.
- Запрещается включать устройство, если в аэрогриле нет продуктов.
- Вынимайте продукты из аэрогриля сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном аэрогриле может произойти их возгорание.
- Запрещается извлекать приготовленные продукты металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие корзины, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении аэрогриля от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.
- Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

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

Опасность удушья!

- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства, к шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными сенсорными, физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, об использовании прибора.

- Периодически проверяйте целостность шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре распакуйте его и подождите 3 часа перед использованием.

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.

- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, 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 (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (7) с решёткой (6).
- Выньте решётку (6).
- Промойте решётку (6) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Протрите поддон (7) снаружи и внутри, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите решётку (6) в поддон (7).
- Установите поддон (7) с решёткой (6) в аэрогриль.

Примечание: если поддон не зафиксирован в корпусе аэрогриля, то аэрогриль не включится, всегда

проверяйте правильность установки поддона (7).

Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки включения/выключения (8) «», аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
- Кратковременно нажмите кнопку включения программы (13) «Морепродукты» «», при этом цифровыми символами (9) отобразится температура «190°C», значение температуры, установлено по умолчанию, время работы в этом режиме 6 минут, также установлено по умолчанию.
- Повторно нажмите кнопку включения/выключения (8) «» аэрогриль включится.
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (8) «» в течение 2 секунд, аэрогриль выключится, а вентилятор аэрогриля будет работать 60 секунд, это необходимо для охлаждения нагревательного элемента.

Примечание: при первом включении устройства, возможно появление постороннего запаха или небольшого количества дыма от нагревательного элемента - это допустимо и не является гарантийным случаем.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

ВНИМАНИЕ!

- Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.
- Во время работы аэрогриля горячий воздух и горячий пар будут выходить из решётки (4). Применяйте надлежащие меры предосторожности для предотвращения риска ожогов, пожаров или других травм людей или повреждения имущества.
- Аэрогриль нагревается во время работы и сохраняет тепло в течение некоторого времени после выключения. Всегда используйте кухонные прихватки при работе с горячими поверхностями и подождите некоторое время, необходимое для остывания металлических деталей перед чисткой аэрогриля.
- Соблюдайте осторожность, когда вынимаете приготовленные продукты из поддона, вынимая продукты, всегда используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Расстояние от стены до задней части корпуса аэрогриля должно составлять не менее 20-30 см,

- расстояние от боковых частей корпуса аэрогриля должно быть не менее 10-20 см, а свободное пространство над аэрогрилем не менее 20 см.
- Всегда следите за состоянием решёток для забора воздуха и выхода горячего воздуха (4), 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 (7) с решёткой (6).
 - Поместите продукты в поддон (6), не переполняйте решётку (3) продуктами (рис. 4). Для правильного приготовления продуктов необходима циркуляция горячего воздуха
 - Вставьте поддон (7) в корпус аэрогриля, убедитесь, что поддон (7) установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится.
 - Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки включения/выключения (8) «», аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
 - Нажатием кнопок (13), вы можете выбрать одну из 10 программ приготовления продуктов (см. раздел «ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ»).
 - Нажатием кнопки (12) «», вы можете выбрать режим установки времени работы и температуры приготовления продуктов. Установка времени и температуры осуществляется кнопками (11) «+/-» (см. разделы «Установка времени и температуры приготовления»).

- Во время работы, цифровыми символами (9) будет периодически показана температура и время работы, также будет загораться символ температуры (10) «°C» или символ времени «min».
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (8) «» в течение 2 секунд, аэрогриль выключится, а вентилятор аэрогриля будет работать 60 секунд, это необходимо для охлаждения нагревательного элемента.

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 (7) и поставить его на термостойкую поверхность, перемишав или перевернуть продукты на решётке (6). При необходимости подкорректируйте температуру приготовления (см. таблицу приготовления продуктов).
- После приготовления продуктов, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (8) «» в течение 2 секунд, аэрогриль выключится, а вентилятор аэрогриля будет работать 60 секунд, это необходимо для охлаждения нагревательного

элемента, после этого выньте поддон (7), поставьте его на термостойкую поверхность, снимите с решётки (6) продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.

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

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки включения/выключения (8) «», аэрогриль перейдёт в режим ожидания.
- Нажатием кнопок (13) вы можете выбрать одну из 10 программ приготовления, символ выбранной программы будет отображаться соответствующим индикатором, температура и время приготовления, установленные по умолчанию, смотрите в таблице приготовления продуктов.
- Нажмите кнопку включения/выключения (8) «», программа приготовления включится.
- Во время работы, цифровыми символами (9) будет периодически показана температура и время работы, также будет загораться символ температуры (10) «°C» или символ времени «min».

Таблица приготовления продуктов

Программа	Символ	Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Разморозка		10	80
Картофель фри		20	180
Куриная голень		20	200
Колбаски		15	175
Рыба		15	180
Морепродукты		6	190
Пирог		15	180
Мясо		15	200
Кекс		25	180
Сушка фруктов		90	80

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 (12) «», нажатием кнопок (11) «+» или «-» вы можете установить температуру приготовления продуктов в диапазоне от 80°C до 200°C, шаг установки 5 градусов.
- Установленная температура отображается цифровыми символами (9) и символом (10) «°C».

Установка времени приготовления продуктов

- Для установки времени приготовления, нажмите кнопку (12) «», нажатием кнопок (11) «+» или «-» вы можете установить время приготовления продуктов, шаг установки 1 минута.
- Установленное время отображается цифровыми символами (9) и символом «min».

Примечания:

- не рекомендуется использовать аэрогриль в течение более двух часов, делайте перерывы в работе аэрогриля каждый час;

- в программе «Сушка фруктов», вы можете установить время работы от 30 до 120 минут.
- 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 (6) продуктами.
- Для достижения наилучших результатов некоторые продукты необходимо переворачивать во время обжаривания в аэрогриле.
- Во избежание появления избыточного дыма, при приготовлении продуктов с естественным высоким содержанием жира, таких как куриные крылышки или колбаски, может потребоваться слив жира из поддона (7), 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 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.
	Поддон не до конца вставлен в корпус аэрогриля.	Правильно установите поддон.
	Вы не включили аэрогриль.	Включите аэрогриль, нажав кнопку включения/выключения.

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

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

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 (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (7) из аэрогриля.
- Выньте решётку (6).
- Промойте решётку (6) и поддон (7) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.

- Установите поддон (7) с решёткой (6) в аэрогриль.
- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.
- Не погружайте аэрогриль, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

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, ~ 50/60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 2200 Вт
- Температура приготовления продуктов: от 80 до 200°C
- Время приготовления: до 120 минут
- Объем 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 BR2044

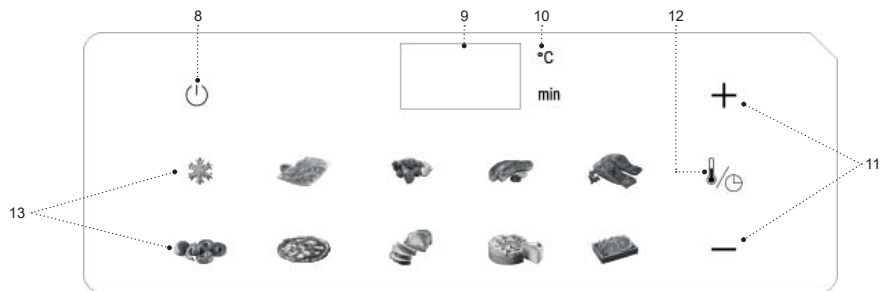
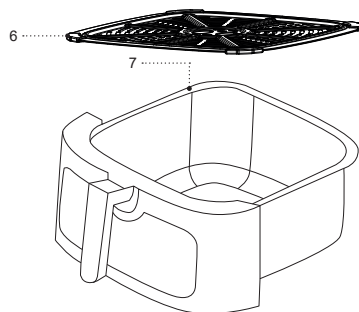
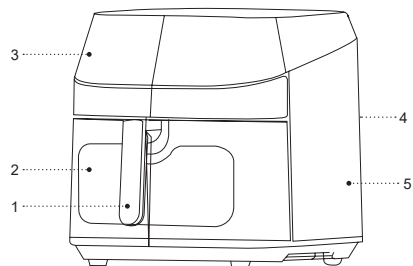
Аэрогрилдің жұмыс принципі жұмыс себетінің ішіндегі ыстық ауа ағынының айналуынан тұрады, ал өнімдер барлық жағынан біркелкі дайындалады, ішкі жағынан нәзік және сыртқы жағынан қытырлақ болады. Пісірудің бұл принципі көптеген өнімдерді май қоспай немесе аз мөлшерде қосып дайындауға мүмкіндік береді.

СИПАТТАМАСЫ

1. Себет тұтқасы
2. Қарау терезесі
3. Басқару панелі
4. Ыстық ауаның шығу торы
5. Корпусы
6. Алынбалы тор
7. Түпқойма
8. Іске қосу/өшіру түймесі «»
9. Температураның/өзірлеу уақытының цифрлық таңбалары
10. Температураның «°C» және уақыттың «min» таңбалары
11. Уақытты /өзірлеу температурасын орнату түймелері «+/-»
12. Температураны/уақытты орнатуды таңдау түймесі «»
13. Өнімдерді өзірлеу бағдарламалары

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛА- НУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

- Аэрогрилді осы нұсқаулықта жазылғандай, оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Аэрогрилді дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына әкеліп, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын жерге қосудың сенімді байланысы бар электр розеткасына салыңыз.
- Құралды сыртқы таймерлерге немесе дистанциондық басқаратын электрлік розеткаларға қосуға тыйым салынады.
- Өрттің туындау қаупін болдырмау үшін аэрогрилді электр розеткасына қосқан кезде «жалғасты-рғыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрилді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және қолданыңыз, осылайша розеткаға кіру әрқашан бос болуы тиіс.
- Аэрогрил орнатылған бетте дақтардың пайда болуын болдырмау үшін, аэрогрилді қосымша ыстыққа төзімді түпқоймаға орнату ұсынылады.
- Аэрогрил корпусы артқы жағынан қабырғаға дейінгі қашықтық кемінде 20-30 см, аэрогрил корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық кемінде 10-20 см, ал аэрогрилдің үстіндегі бос орын кемінде 20 см болуы тиіс.
- Әрқашан ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың жағдайын тексеріп отырыңыз, олай болмаған жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді әзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Аэрогрилді соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Электр желісіне қосуды 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 аэрогрильдің корпусы қатты қызды, күйіп қалмас үшін таңбамен «» белгіленген ыстық беттерге қол тигізбеңіз.
- Ыстық аэрогрильді жылжытпаңыз, оның толық салқындауын күтіңіз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде қолданыңыз.
- Аэрогрильдің жеткізу жинағына кіретін бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Егер аэрогрильде өнімдер болмаса, құрылғыны қосуға тыйым салынады.
- Өнімдерді дайындалғаннан кейін бірден аэрогрильден шығарыңыз, қосылған аэрогрильде өнімдер ұзақ уақыт қалған кезде олардың жануы мүмкін.
- Дайындалған өнімдерді себеттің күйге қарсы қабатын зақымдауы мүмкін металл заттармен шығаруға тыйым салынады, күйге қарсы беттерге арналған ас үй аксессуарларын қолданыңыз.
- Пайдаланғаннан кейін немесе тазалау алдында құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. Аэрогрильді электр желісінен ажыратқан кезде қуат сымының ашасынан ұстап, оны электр розеткасынан абайлап суырып алыңыз, қуат сымынан тартпаңыз – бұл оның зақымдалуына және қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Құрылғы корпусын, желі бауын және желі бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді 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 (5) бетін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқадан (1) ұстаңыз және түпқойманы (7) торымен (6) шығарып алыңыз.
- Торды (6) шығарып алыңыз.
- Торды (6) бейтарап жуғыш затты пайдаланып жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Түпқойманың (7) сыртын және ішін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торды (6) түпқоймаға (7) орнатыңыз.
- Түпқойманы (7) торымен (6) аэрогрильге орнатыңыз.

Ескертпе: егер түпқойма аэрогриль корпусына бекітілмесе, аэрогриль қосылмайды, түпқойманың (7) дұрыс орнатылғандығын әрқашан тексеріп отырыңыз;

Аэрогрильдің алғашқы қосылуы

- Бөгде иістерді кетіру үшін, өнімдерді жүктемей аэрогрильді қосу ұсынылады.
- Қуат сымның ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл ретте қосу/өшіру түймесінің (8) «» шамы жанады, аэрогриль күту режиміне өтеді.
- Бағдарламаны қосу түймесін (13) «теңіз өнімдері» «» түймесін қысқа басып қалыңыз, бұл ретте

цифрлық таңбалар (9) «190°C» температурасын көрсетеді, температура мәні әдепкі бойынша орнатылады, бұл режимдегі жұмыс уақыты 6 минут, ол да әдепкі бойынша орнатылған.

- Қосу/өшіру түймесін (8) «🕒» қайта басыңыз, аэрогриль қосылады.
- Егер сіз аэрогрильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (8) «🕒» секунд бойы басып тұрыңыз, аэрогриль өшеді және аэрогриль желдеткіші 60 секунд жұмыс істейді, бұл қыздыру элементін салқындату үшін қажет.

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 (4) 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 аэро-

грильді тазалау алдында металл бөлшектердің сууына керек біраз уақыт күтіңіз.

- Түпқоймадан піскен азықтарды шығарған кезде сақ болыңыз, азықтарды шығарған кезде күймейтін 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 еркін кеңістік 20 см кем болмауы керек.
- Әрқашан ауа тартатын және ыстық ауа шығатын торлардың (4) күйін қадағалаңыз, әйтпесе ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл тағамды дайындау процесіне әсер етуі мүмкін немесе құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
- Тұтқадан (1) ұстаңыз және астауды (7) тормен (6) бірге шығарып алыңыз.
- Өнімдерді астауға (7) салыңыз, торды (6) тағаммен асыра толтырмаңыз. Өнімдерді дұрыс дайындау үшін ыстық ауа айналымы қажет
- Астауды (7) аэрогриль корпусына салыңыз, астау (7) дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе аэрогриль қосылмайды.
- Қуат бауының ашасын электр розеткасына салыңыз, осы ретте қосу/өшіру түймесінің артқы жарығы (11) «🕒» жанады, аэрогриль күту режиміне өтеді.

- Түймелерді (13) басу арқылы сіз өнімдерді дайындауға арналған 10 бағдарламаның бірін таңдай аласыз («ӨНІМДЕРДІ ӨЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ» бөлімін қараңыз).
- Түймені (12) «» басу арқылы, өнімдердің жұмыс уақыты мен әзірлеу температурасын орнату режимін таңдай аласыз. Уақыт пен температураны орнату (11) «+/-» түймелері арқылы жүзеге асырылады («Әзірлеу уақыты мен температурасын орнату» бөлімін қараңыз).
- Жұмыс кезінде температура мен жұмыс уақыты мезгіл -мезгіл цифрлық белгілермен (9) көрсетіледі, температура таңбасы (10) «°C» немесе уақыт таңбасы «min» да жанады.
- Егер сіз аэрогрильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (8) «» 2 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, аэрогриль өшеді, ал аэрогриль желдеткіші 60 секунд жұмыс істейді, бұл қыздыру элементін салқындату үшін қажет.

Ескертпелер:

- бақылау терезесі (2) арқылы, сіз өнімдерді дайындау процесін қадағалап, бақылай аласыз;
- аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде, сіз әзірлеу температурасын және аэрогрильдің жұмыс уақытын өзгерте аласыз.
- Өнімдерді біркелкі етіп әзірлеу үшін түпқойманы (7) бірнеше рет шығарып алып, ыстыққа төзімді бетке қойып, араластырып немесе тордағы өнімдерді (6) аудару ұсынылады. Қажет болса, әзірлеу темпе-

ратурасын реттеңіз (тағамды дайындау кестесін қараңыз).

- Өнімдерді әзірлегеннен кейін қосу/өшіру түймесін (8) «» 2 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, аэрогриль өшеді, ал аэрогриль желдеткіші 60 секунд жұмыс істейді, бұл қыздыру элементін салқындату үшін қажет, содан кейін түпқойманы (7) шығарып алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, тордан (6) өнімдерді шешіп алыңыз, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін, желі бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз.

АЗЫҚТАРДЫ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- Қуат сымның ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл ретте қосу/өшіру түймесінің (8) «» шамы жанады, аэрогриль күту режиміне өтеді.
- Түймелерді (13) басу арқылы сіз 10 әзірлеу бағдарламасының ішінен таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның таңбасы сәйкес индикатормен көрсетіледі, әдепкі бойынша орнатылған температура мен әзірлеу уақыттарын өнімдерді дайындау кестесінен қараңыз.
- Қосу/өшіру түймесін (8) «» басыңыз, әзірлеу бағдарламасы қосылады.
- Жұмыс кезінде температура мен жұмыс уақыты мезгіл -мезгіл цифрлық белгілермен (9) көрсетіледі, температура белгісі (10) «°C» немесе уақыт белгісі «min» жанады.

Азықтарды дайындау кестесі

Тағамдар	Таңба	Өдепкі бойынша уақыт (мин)	Өдепкі температура (°C)
Еріту		10	80
Фри картобы		20	180
Тауықтың сирағы		20	200
Шұжықшалар		15	175
Балық		15	180
Теңіз өнімдері		6	190
Пицца		15	180
Ет		15	200
Кекс		25	180
Жемістерді кептіру		90	80

Ескертпелер:

- азықтарды дайындаудың уақыт және температура деректері кеңес берілетін сипатқа ие, тамақ дайындаудың нәтижесі азықтардың өлшемі мен қалыптарына байланысты;

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

ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

- Өзірлеу температурасын орнату үшін түймені (12) «/C» басыңыз, түймелерді (11) «+ немесе -» басу арқылы сіз өнімдерді өзірлеу температурасын 80°C-тан 200°C-қа дейін орната аласыз, орнату қадамы 5 градус.
- Орнатылған температура цифрлық таңбалармен (9) және таңбамен (10) «°C» көрсетіледі.

Өнімдерді өзірлеу уақытын орнату

- Өзірлеу уақытын орнату үшін түймені (12) «/C» басыңыз, түймені (11) «+ немесе -» басу арқылы өнімдерді өзірлеу уақытын орната аласыз, орнату қадамы 1 минут.
- Белгіленген уақыт цифрлық таңбалармен (9) және таңбамен «min» көрсетіледі.

Ескөртпелер:

- аэрогрильді екі сағаттан артық пайдалану ұсынылмайды, аэрогрильдің жұмысында сағат сайын үзіліс жасаңыз;
- «Жемістерді кептіру» бағдарламасында, сіз жұмыс уақытын 30-дан 120 минутқа дейін орната аласыз.
- 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 (6) азыққа толтырмаңыз.
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір азықтарды аэрогрильде қуыру кезінде аударып тұру керек.
- Артық түтіннің шығуына жол бермеу үшін тауықтың қанаттары немесе шұжық сияқты құрамында табиғи майы көп азықтарды дайындаған кезде, түпқоймадан (7) майды құйып алу керек болады, ондай азықтарды аздаған мөлшерде пісіруге кеңес беріледі.
- Азықты торға (6) қоярдың алдында азықтың құрғақ болғанына назар аударыңыз, керек болғанда артық ылғалын кетіріңіз, бұл піскен тамақтың қытырлақ

қабаты болғанына және шығатын бу мен түтіннің аз болуына әсер етеді.

- Өнімдерді кепкен нан ұнтағымен қуырған кезде, кепкен нан ұнтағы өнімдерден бөлініп кетпейтініне көз жеткізіңіз және өнімдерді бір біріне тигізбейтіндей етіп орналастырыңыз, бұл өнімдер арасындағы ыстық ауаның жақсы айналымын қамтамасыз етеді.
- Аэрогрильді тағамды жылыту үшін қолдануға болады, осы ретте температураны 140°C - ден аспайтындай және жұмыс уақытын 10 минуттан аспайтындай етіп орнату ұсынылады.
- 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 сәбәбі	Жою
Аэрогриль жұмыс істемейді	Қуаттау бауының айыры электр розеткасына салынбаған.	Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
	Түпқойма аэрогрильдің корпусына толық кіргізілмеген.	Түпқойманы дұрыс орнатыңыз.
	Сіз аэрогрильді қосқан жоқсыз.	Қосу/өшіру батырмасын басып, аэрогрильді қосыңыз.

Дайындау бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін азықтар дайын емес.	Тордағы азықтардың көлемі артық.	Торға аз ғана азық алыңыз. Азықтардың шамалы көлемі айтарлықтай тегіс қуырылады.
	Азық дайындаудың төмен температурасы белгіленген.	Азық дайындаудың одан жоғары температурасын белгілеңіз.
	Белгіленген уақыт азық дайындауға жеткіліксіз.	Азық дайындаудың уақытын ұлғайтыңыз.
Азықтар аэрогрильде тегіс емес қуырылады.	Кейбір азықтарды дайындау уақытының ортасында аударуға кеңес беріледі.	Азықтарды дайындау кезінде оларды торға біртегіс орналасуын және азықтардың арасында ыстық ауаның еркін өтуін қамтамасыз ету керек.
Дайындалған азықтар қытырпақ қабықшаға дейін жетпейді.	Сіз әстүрлі фритюрницада дайындауға арналған азықтарды пайдаландыңыз.	Түмшалеш шкафында дайындауға келетін азықтарды қолданыңыз немесе піскен кезде қытырпақ қабаты болуы үшін азықтарға өсімдік майын жағыңыз.
Аэрогрильден ақ түтін шықты.	Сіз майлы тамақ жасадыңыз, сондықтан май ағып, түпқойманың түбіне ақты.	Сіз майлы тамақ дайындаған кезде, содан май ағып, түпқойманың түбіне қарай ақты, түпқойма қызған кезде ақ түтін шығады. Ақ түтін тамақ дайындаудың соңғы нәтижесі мен аэрогриль жұмысына әсер етпейді.
	Торда немесе түпқоймада алдында дайындаған тамақтың майының қалдықтары қалып қалды.	Аэрогрильді әр қолданған сайын тор мен түпқойманы мұқият жуыңыз.
Балғын фри картон фритюрницада тегіс емес қуырылады.	Картонның сұрпы аэрогрильде дайындауға келмейді.	Дайындау кезінде қатты болып қалатын картон сұрпын тандаңыз.
	Сіз фри картонды аэрогрильде қуырудың алдында шала жудыңыз.	Картондағы крахмалды кетіру үшін картонды жақсылап жуыңыз, картонды қуырудың алдында артық ылғалды кетіріңіз.

Балғын фри картон дайындалғаннан кейін қытырпамайды.	Фри картонның қытырпақтығы картонның сұрпына, майдың көлеміне және картонның ылғалдылығына байланысты.	Картонды дайындаудың алдында оның құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.
		Фри картонды айтарлықтай майда етіп тураңыз.
		Қылшақты немесе шашыратқышты пайдаланып, фри картонға аздаған өсімдік майын жағыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аэрогрильді әр пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Аэрогрильді өшіріңіз және қуаттау бауының айырын электр розеткадан суырыңыз, аэрогрильдің толық суығанын күтіңіз.
- Аэрогриль корпусын (5) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Сабынан (1) түпқойманы (7) аэрогрильден шығарыңыз.
- Торды (6) шығарыңыз.
- Торды (6) және түпқойманы (7) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торы бар (6) түпқойманы (7) аэрогрильге орнатыңыз.
- Аэрогрильдің корпусын және алмалы-салмалы бөлшектерді тазалау үшін металл жөкелерді, абразивті тазалау құралдарын немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрильді, қуат сымын және қуат сымының ашасын суға немесе басқа кез-келген сұйықтықтарға батырмаңыз.

САҚТАУ

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

ЖИЫНАҚТАЛЫМЫ

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыру 220-240 В, ~ 50/60 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 2200 Вт
- Азықтарды дайындау температурасы: 80°C бастап 200°C дейін
- Дайындау уақыты: 120 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 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.

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

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

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

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

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

 **BRAYER**