BRAYER

brayer.ru

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2042
Электрический аэрогриль BR2042

СОДЕРЖАНИЕ

EN.....3
RU.....19
KZ.....37

ELECTRIC AIR GRILL BR2042

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

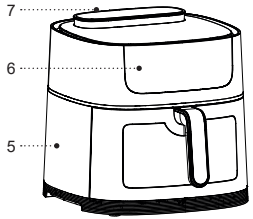
The distinctive feature of this air grill model is the technology of steam supply during cooking, a crispy crust forms on the products, and the juiciness inside the products is preserved.

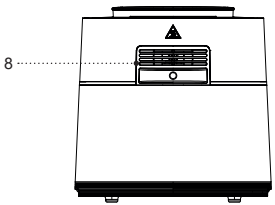
DESCRIPTION

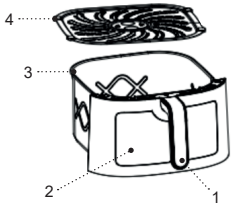
1. Tray handle
2. Viewing window
3. Tray
4. Removable grid
5. Body
6. Control panel
7. Water tank
8. Hot air outlet grid
9. Illumination on button «☼»
10. Temperature/time selection button «🌡/◷»
11. Temperature/time digital symbols
12. Temperature/operating time symbols «°C, Min»
13. Temperature/time setting buttons «+/-»
14. Cooking program selection buttons «🍤 🥩 🐟 🍗 🍩 🍠 🍟 🍖»
15. Button for turning on the steam cooking mode «♨»
16. On/Off button «⏻»
17. Air grill operation indicator
18. Air grill on/pause button «▶⏸»
19. Indicator for the need to shake/turn over products in the tray «Перевернуть»

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.







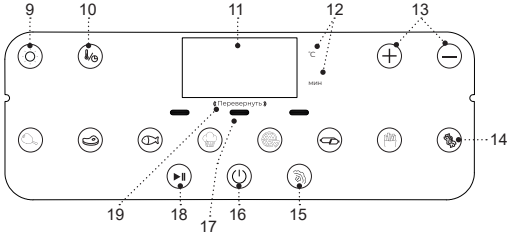




Рис. 1





Рис. 2



Рис. 3

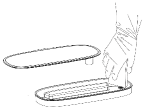


Рис. 4

SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

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

- Use the air fryer for its intended purpose only, as specified in this manual.
- Mishandling the air fryer can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to the user's property, which is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- Connect the power plug to the socket with reliable grounding contact.
- Do not connect the unit to external timers or remote control mains sockets.
- To avoid fire, do not use adapters for plugging the air fryer in.
- Install and use the air fryer on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- To prevent stains on the surface where the air fryer is installed, it is recommended to install it on an additional stand placed between the air fryer and the counter top.
- 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 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 recommended not to use the unit during lightning storms.
- Protect the air fryer from impacts, falling, vibrations and other mechanical stress.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the air fryer in places where aerosols are used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
- Do not use the air fryer in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the air fryer is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the service center for testing or repairing the unit.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- The air fryer body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces marked with «⚠» to avoid burns.

- Do not move the air fryer when it is hot; wait until it cools down completely.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Use only the air fryer parts supplied with the unit.
- Do not switch the air fryer on without products.
- Take the products out of the air fryer right after cooking; keeping products in the operating air fryer for a long time can cause their ignition.
- Never use metal objects to take the cooked food out, as they can damage the non-stick coating of the basket; use the kitchen tools intended for non-stick surfaces.
- Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the air fryer, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

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

- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by sensory, physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- From time to time check the power cord integrity.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the authorized service center.
- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

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

BEFORE THE FIRST USE

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

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that the indicated specifications of the power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains. When using the unit in the mains with 60 Hz frequency, the unit does not need any additional measures.
- Install and use the air fryer on a level, dry, stable, heat-resistant surface with easy access to an electrical outlet.
- Wipe the surface of the air fryer body (5) with a slightly damp cloth, then wipe dry.

ATTENTION!

- The handle (1) of the tray (3) is supplied separately from the tray (3).
- Before using the air grill, place the handle (1) on the tray (3).
- Take out the tray (3), take out the grid (4), remove the packaging from the handle (1).
- Insert the handle (1) into the tray (3) and slide the handle (1) down until the clamp clicks (Fig. 1).

Remove the handle

- To remove the handle (1), use a small flat-head screwdriver (not supplied).
- Insert the screwdriver into the hole and pull it towards you to release the handle clamp (1).
- Pull the handle (1) upwards (Fig. 2).
- Wash the tray (3) and the grid (4) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Place the grid (4) into the tray (3).
- Place the tray (3) with the grid (4) in its installation place.

Note: If the tray (3) is not fixed in the air grill body, the air grill will not be switched on. Always check that the tray (3) is installed correctly.

Switching the air grill on for the first time

- To remove foreign odors, it is recommended to switch the air grill on without loading food.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Press the on/off button (16) «⏻», the air grill will switch to the operating mode with default settings.
- The digital symbols (11) will display the temperature of 185°C, the symbol (12) «°C» will light up, the operating time is 15 minutes.

- To switch the air grill on, press the on/pause button (18) «⏯», while the air grill is operating, the illumination of the button (18) «⏯» will light constantly, the indicators (17) will light, the digital symbols (11) and symbols (12) «°C, Min» will show the heating temperature and operating time of the air grill.
- At the end of the air grill operating time, you will hear 5 sound signals, the heating element will be switched off, the fan will continue to work for 20 seconds.
- Wait until the air grill cools down, take out the tray.
- If you want to switch the air grill off earlier, press the on/pause button (18) «⏯», while the illumination of the button 18) «⏯» will flash. To switch the air grill off, press the on/off button (16) «⏻», remove the power plug from the mains socket.

AUTOMATIC SHUTDOWN

- After turning on the air grill, if no action is performed, the air grill will automatically switch to standby mode after 60 seconds.

USING THE AIR FRYER

CAUTION!

- The air fryer is not intended for boiling water.
- During the operation of the air fryer, hot air and steam will escape from the grid (8). 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 air inlet and hot air outlet grids (7), otherwise the hot air circulation will be impaired, which can affect the cooking process or damage the unit.
- Take the handle (1) and remove the tray with the grid (3) (Fig.1).
- Place food into the tray on the grid (3), do not overload the grid (3) with food. For proper cooking of food, hot air circulation is necessary.
- Insert the tray into the air fryer body, make sure that the tray is installed correctly, otherwise the air fryer will not turn on.
- Inset the power cord plug (8) into the mains socket.
- Press the on/off button (16) «⏻», the air grill will switch to the operating mode with default settings.

- The digital symbols (11) will display the temperature of 185°C, the symbol (12) «°C» will light up, the operating time is 15 minutes.
- You can set your own cooking modes or select ready-made cooking programs (see the table with recommendations for cooking products).
- To switch the air grill on, press the on/pause button (18) «⏯», while the air grill is operating, the illumination of the button (18) «⏯» will light constantly, the indicators (17) will light, the digital symbols (11) and symbols (12) «°C, Min» will show the heating temperature and operating time of the air grill.
- To set the desired temperature and cooking time, press the button (10) «🌡/◷».
- When the cooking temperature is displayed by digital symbols (11), the symbol (12) «°C» lights up; by pressing the buttons (13) «+/-», set the desired cooking temperature for the products from 80°C to 200°C, the setting step is 5°C.
- When the cooking time is displayed by digital symbols (11), the symbol (12) «Min» lights up; by pressing the buttons (13) «+/-», set the cooking time for the products from 1 to 60 minutes, the setting step is 1 minute.

Notes:

- through the viewing window (2), you can observe and control the cooking process, to turn on the internal backlight, press the button (9) «☼», to turn off the internal backlight, press the button (9) «☼» again, if you have not turned off the backlight, in this case it will light up for 5 minutes, it will then turn off automatically;
- you can switch the lighting off by pressing the button (9) «☼» again;
- while the air grill is operating, you can change the cooking temperature and operating time of the air grill.

- To stop the operation of the air grill for a while, press the on/pause button (18) «⏯», during the pause, you can change the temperature and operating time modes of the air grill, to continue operation, press (18) «⏯» again.
- For even cooking of the food, it is recommended to remove the tray several times, place it on a heat-resistant surface, stir or turn the food over on the grid (4). Adjust the cooking temperature if necessary (see table with cooking recommendations).
- At the end of the air grill operating time, you will hear 5 sound signals, the heating element will be switched off, the fan will continue to work for 20 seconds.
- After cooking the food, wait 10-20 seconds and then remove the tray, place it on a heat-resistant surface, remove the food, use kitchen accessories designed for non-stick surfaces.
- At the end of the work, press the on/off button (16) «⏻», remove the power plug from the mains socket.

Table with recommendations for cooking products

Products	Minimum/ maximal weight (g)	Time (min)	Temperature °C	Shake/turn over	Note
Thin frozen french fries	300-700	9-16	200	+	
Thick frozen french fries	300-700		200	+	
Homemade french fries (8X8mm)	300-800		200	+	Add 1/2 table spoon oil.
Homemade potato wedges	300-800		180	+	Add 1/2 table spoon oil.
Homemade potato cubes	300-750	12-18	180	+	Add 1/2 table spoon oil.
	250	15-18	180	+	
Potato gratin	500	15-18	200	+	
Meat	100-500	8-12	180,		
Meat chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Chicken drumstick	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	+	

Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	+	
Frozen fish sticks	100-400	6-10	200		
Frozen bread crumbs	100-400	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		
Open-faced pie	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Sweet snacks	400	1-20	160		

Notes:

- Before eating make sure that the food is cooked through;
- the cooking time and temperature are given for reference, the result of cooking depends on the size and shape of the food;
- it is recommended to add 5 minutes to the cooking time if the air grill is not warmed up;
- if you consider the result of cooking unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/ cooking temperature or the weight of the food.

COOKING PROGRAMS

- Insert the power plug (8) into the mains socket.

Notes:

- control buttons are touch-sensitive, so you only need to touch the button; each touch (press) of the control buttons is accompanied by a sound signal;
- if, when making the settings, the control buttons were not pressed, the air grill will be switched off.

- Press the on/off button (16) «⏻», the air grill will switch to the operating mode with default settings.
- By pressing the button (14) you can select one of 8 cooking programs, the symbol of the selected program will be displayed by the indicator (14), the default cooking temperature and time can be found in the cooking table.
- To turn the cooking program on, press the on/pause

button (18) «▶Ⅱ», while the air grill is operating, the illumination of the button (18) «▶Ⅱ» will light constantly, the indicators (17) will light, the digital symbols (11) and symbols (12) «°C, Min» will show the heating temperature and operating time of the air grill.

Notes:

- if the symbol (19) «Перевернуть» lights up during cooking, this means that you need to shake/turn over the food in the tray (3), take out the tray (3), place it on a heat-resistant surface, shake/turn over the food on the grid (4);
- if you do not remove the tray (3) and shake/turn over the food, the indicator (19) «Перевернуть» will light constantly;

- To stop the operation of the air grill for a while, press the on/pause button (18) «▶Ⅱ», during the pause, you can change the temperature and operating time modes of the air grill, to continue operation, press (18) «▶Ⅱ» again.
- If you want to change the cooking program while cooking, first press the button (18) «▶Ⅱ», then press the button (14) to switch on another cooking program and press the button (18) «▶Ⅱ» again.
- At the end of the operating time of the cooking program, you will hear 5 sound signals, the heating element will be switched off, the fan will continue to work for 20 seconds.
- After cooking the food, wait 10-20 seconds and then remove the tray, place it on a heat-resistant surface, remove the food, use kitchen accessories designed for non-stick surfaces.

Cooking table

Program	Program symbol	Default temperature (°C)	Default time (min)	Shake/turn over	Steam cooking
Default		185	15	+	+
Chicken drumstick		200	23	+	+
Meat		200	12	+	+
Fish		195	10	+	+
Pastry		160	30	/	/
Pizza		185	8	/	/
Sausages		185	8	+	+
French fries		200	23	+	+
Bacon		175	12	+	+
Temperature range	80°C - 200°C	/	/	/	/
Time range	1 min – 60 min	/	/	/	/

Notes:

- Before eating make sure that the food is cooked through;
- the cooking time and temperature are given for reference, the result of cooking depends on the size and shape of the food;
- it is recommended to add 5 minutes to the cooking time if the air grill is not warmed up;
- if you consider the result of cooking unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/ cooking temperature or the weight of the food.

STEAM COOKING MODE

- In the steam cooking mode, water droplets are sprayed onto the food on the grid (4), which keeps the food juicy and moist.
- Use the steam cooking mode for cooking seafood, vegetables, chicken, meat dumplings (see «Cooking table»).
- Take out the tank (7), open the lid and pour water into the tank, close the lid and install the tank (7) in its installation place (Fig. 3).
- Pour water into the tank (7) that has been purified using household water filters.

Note: The volume of water tank (7) is 200 ml, please do not exceed the volume of water poured.

- Take the handle (1) and remove the tray (3).
- Place the food on the grid (4) and distribute it over the entire grid (4).
- Place the tray (3) in its installation place in the air grill body, make sure that the tray (3) is installed correctly, otherwise the air grill will not be switched on.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Press the on/off button (16) «⏻», the air grill will switch to the operating mode with default settings.
- By pressing the button (14) you can select one of 8 cooking programs, the symbol of the selected program will be displayed by the indicator (14), the default cooking temperature and time can be found in the cooking table.
- To turn the cooking program on, press the on/pause button (18) «⏯», while the air grill is operating, the illumination of the button (18) «⏯» will light constantly, the indicators (17) will light, the digital symbols (11) and symbols (12) «°C, Min» will show the heating temperature and operating time of the air grill.
- Press the button (15) «♨» to turn on the steam cooking mode, while the indicator of the button (15) «♨» will flash. Water droplets will be automatically sprayed onto food during cooking.

Note: For the pastry «🧁» and pizza «🍕» modes, the steam cooking mode is not active.

- To stop the operation of the air grill for a while, press the on/pause button (18) «⏯», during the pause, you can change the temperature and operating time modes of the air grill, to continue operation, press (18) «⏯» again.

- At the end of the operating time of the cooking program, you will hear 5 sound signals, the heating element will be switched off, the fan will continue to work for 20 seconds.
- After cooking the food, wait 10-20 seconds and then remove the tray, place it on a heat-resistant surface, remove the food, use kitchen accessories designed for non-stick surfaces.

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 (6), 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, etc. at an internal temperature of 63°C. Pork should be cooked at an internal temperature of 71°C and poultry products should be cooked at an internal temperature of 77°C - 82°C.
- When reheating meat/poultry products, they should be heated up to an 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 grill after every use.
- Switch the air grill off and remove the power plug from the mains socket, wait until the air grill has completely cooled down.
- Clean the surface of the air grill body (5) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Take the handle (1) and remove the tray (3) from the air grill.
- Take out the grid (4).
- Wash the grid (4) and the tray (3) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Place the tray (3) with the grid (4) in the air grill.
- Always monitor the condition of the air inlet and hot air outlet grids (8), clean the grids periodically,

otherwise the circulation of hot air will be disrupted, this may affect the cooking process or cause damage to the device.
- Clean the water tank (7) regularly.
- Open the lid of the tank (7) and rinse the tank (7) under running water or wipe the tank (7) with a damp cloth (Fig. 4).
- Do not use metal brushes, abrasives or solvents to clean the air grill body and removable parts.
- Do not immerse the air grill, the power cord and power plug into water and other liquids.

STORAGE

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

DELIVERY SET

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

SPECIFICATIONS

- Power supply 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Rated power consumption: 1800 W
- Food cooking temperature: from 80 to 200°C
- Cooking time: 0-60 minutes
- Tray volume – 8 l

RECYCLING



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

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

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

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

The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

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

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 BR2042

Принцип работы аэрогриля заключается в циркуляции горячего воздушного потока внутри поддона, при этом продукты равномерно готовятся со всех сторон, получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

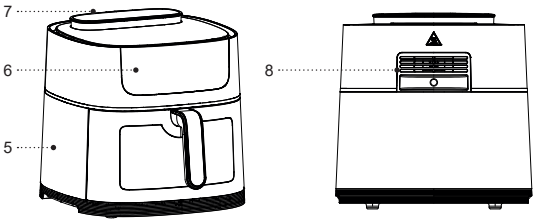
Отличительная особенность данной модели аэрогриля, это технология подачи пара во время приготовления продуктов, на продуктах образуется хрустящая корочка, а внутри продуктов сохраняется сочность.

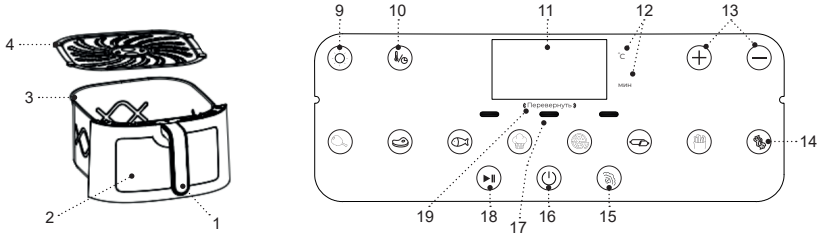
ОПИСАНИЕ

1. Ручка поддона
2. Смотровое окно
3. Поддон
4. Съёмная решётка
5. Корпус
6. Панель управления
7. Ёмкость для воды
8. Решётка выходящего горячего воздуха
9. Кнопка включения подсветки «☼»
10. Кнопка выбора установки температуры/времени «🌡/◷»
11. Цифровые символы температуры/времени
12. Символы температуры/времени работы «°C, Min»
13. Кнопки установки температуры/времени «+/-»
14. Кнопки выбора программ приготовления «🍲 🥩 🐟 🧁 🍗 🍤 🍠»
15. Кнопка включения режима приготовления продуктов с подачей пара «♨»
16. Кнопка включения/выключения «⏻»
17. Индикаторы работы аэрогриля
18. Кнопка включения аэрогриля/паузы «▶Ⅱ»
19. Индикатор необходимости встряхнуть/перевернуть продукты в поддоне «« Перевернуть »»

ВНИМАНИЕ!

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





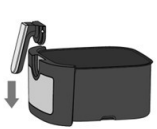




Рис. 1





Рис. 2

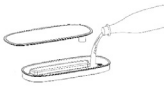


Рис. 3

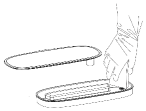


Рис. 4

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

- Используйте аэрогриль только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с аэрогрилем может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Вилку шнура питания вставляйте в электрическую розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Запрещается подключать устройство к внешним таймерам или к электрическим розеткам с дистанционным управлением.
- Во избежание риска возникновения пожара, запрещается использовать «переходники» при подключении аэрогриля к электрической розетке.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Во избежание появления пятен на поверхности, на которой установлен аэрогриль, рекомендуется устанавливать его на дополнительную подставку, разместив её между аэрогрилем и столешницей.
- 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 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 его 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 электрическую сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никакие дополнительные действия не требуются.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

ВНИМАНИЕ!

- Ручка (1) поддона (3) поставляться отдельно от поддона (3).
- Перед использованием аэрогриля, установите ручку (1) на поддон (3).

- Выньте поддон (3), выньте решётку (4), удалите упаковку с ручки (1).
- Вставьте ручку (1) в поддон (3) и сдвиньте ручку (1) вниз до щелчка фиксатора (рис. 1).

Снять ручку

- Для снятия ручки (1), используйте небольшую плоскую отвёртку (не входит в комплект поставки).
- Вставьте отвёртку в отверстие и потяните её по направлению к себе, для освобождения фиксатора ручки (1).
- Выньте ручку (1) по направлению вверх (рис. 2).
- Промойте поддон (3) и решётку (4) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Установите решётку (4) в поддон (3).
- Установите поддон (3) с решёткой (4) в место его установки.

Примечание: если поддон (3) не зафиксирован в корпусе аэрогриля, то аэрогриль не включится, всегда проверяйте правильность установки поддона (3).

Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Нажмите кнопку включения/выключения (16) «⏻», аэрогриль перейдёт в режим работы с настройками по умолчанию.
- Цифровыми символами (11) отобразится температура 185°C, загорится символ (12) «°C», время работы 15 минут.
- Для включения аэрогриля нажмите кнопку включение/пауза (18) «⏯», во время работы аэрогриля подсветка кнопки (18) «⏯» будет светиться постоянно, будут светиться индикаторы (17), цифровыми символами (11) и символами (12) «°C, Min» будет показана температура нагрева и время работы аэрогриля.
- По окончании времени работы аэрогриля, прозвучат 5 звуковых сигналов, нагревательный элемент выключится, вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд.
- Дождитесь остывания аэрогриля, выньте поддон.
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите кнопку включение/пауза (18) «⏯», при этом подсветка кнопки 18) «⏯» будет мигать. Для выключения аэрогриля, нажмите кнопку включения/выключения (16) «⏻», выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- После включения аэрогриля, если не будет выполнено никаких действий, через 60 секунд аэрогриль автоматически перейдёт в режим ожидания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

ВНИМАНИЕ!

- Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.
- Во время работы аэрогриля горячий воздух и пар будут выходить из решётки (8). 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 (8), 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 (3) с решёткой (4).

• Поместите продукты в поддон (3) на решётку (4), не переполняйте решётку (4) продуктами. Для правильного приготовление продуктов необходима циркуляция горячего воздуха.

• Вставьте поддон в корпус аэрогриля, убедитесь, что поддон установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится.

• Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.

• Нажмите кнопку включения/выключения (16) «⏻», аэрогриль перейдёт в режим работы с настройками по умолчанию.

• Цифровыми символами (11) отобразится температура 185°C, загорится символ (12) «°C», время работы 15 минут.

• Вы можете установить собственные режимы приготовления или выбрать готовые программы приготовления (см. таблицу с рекомендациями приготовления продуктов).

• Для включения аэрогриля нажмите кнопку включение/пауза (18) «⏯», во время работы аэрогриля подсветка кнопки (18) «⏯» будет светиться посто-

янно, будут светиться индикаторы (17), цифровыми символами (11) и символами (12) «°C, Min» будет показана температура нагрева и время работы аэрогриля.

- Для установки нужной температуры и времени приготовления, нажмите кнопку (10) «».
- Во время отображения цифровыми символами (11) температуры приготовления, светится символ (12) «°C», нажатием кнопок (13) «+/-», установите нужную температуру приготовления продуктов от 80°C до 200°C, шаг установки 5°C.
- Во время отображения цифровыми символами (11) времени приготовления, светится символ (12) «Min», нажатием кнопок (13) «+/-», установите время приготовления продуктов от 1 до 60 минут, шаг установки 1 минута.

Примечания:

- через смотровое окно (2), вы можете наблюдать и контролировать процесс приготовления продуктов, для включения внутренней подсветки, нажмите кнопку (9) «», для выключения внутренней подсветки, повторно нажмите кнопку (9) «», если вы не выключили подсветку, в этом случае она будет гореть в течение 5 минут, после этого автоматически выключится;
- вы можете выключить подсветку, повторно нажав кнопку (9) «»;
- во время работы аэрогриля вы можете изменять температуру приготовления и время работы аэрогриля.

- Для приостановки работы аэрогриля, нажмите кнопку включение/пауза (18) «▶Ⅱ», во время паузы, вы можете изменить режимы температуры и времени работы аэрогриля, для продолжения работы повторно нажмите (18) «▶Ⅱ».
- Для равномерного приготовления продуктов, рекомендуется несколько раз вынуть поддон, поставить его на термостойкую поверхность, перемешать или перевернуть продукты на решётке (4). При необходимости подкорректируйте температуру приготовления (см. таблицу с рекомендациями приготовления продуктов).
- По окончании времени работы аэрогриля, прозвучат 5 звуковых сигналов, нагревательный элемент выключится, вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд.
- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого выньте поддон, поставьте его на термостойкую поверхность, выньте продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- По окончании работы, нажмите кнопку включения/выключения (16) «», выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

Таблица с рекомендациями приготовления продуктов

Продукты	Минимальный/ максимальный вес (г)	Время (мин)	Температура °C	Встряхнуть/перевернуть	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри	300-700	9-16	200	+	
Толстый замороженный картофель фри	300-700		200	+	
Картофель фри домашнего приготовления (8X8 мм)	300-800		200	+	Добавьте 1/2 ст. л. масла.
Домашние картофельные дольки	300-800		180	+	Добавьте 1/2 ст. л. масла.
Домашние картофельные кубики	300-750	12-18	180	+	Добавьте 1/2 ст. л. масла.
	250	15-18	180	+	
Картофельный гратен	500	15-18	200	+	
Мясо	100-500	8-12	180,		
Мясные отбивные	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Колбасный рулет	100-500	13-15	200		
Куриная голень	100-500	18-22	180		
Куриная голень	100-500	10-15	180		
Закуски					

Спринг-роллы	100-400	8-10	200	+	
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	+	
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		
Замороженный хлеб в крошке	100-400	8-10	180		
Фаршированные овощи	100-400	1-10	160		
Кекс	300	20-25	160		
Открытый пирог	400	20-22	180		
Маффины	300	15-18	200		
Сладкие закуски	400	1-20	160		

Примечания:

- перед употреблением продуктов в пищу убедитесь, что они полностью приготовлены;
- 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 неудовлетворительны, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления/температуру приготовления или вес продуктов.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.

Примечания:

- кнопки управления, сенсорные, поэтому к кнопке достаточно прикоснуться, каждое прикосновение (нажатие) на кнопки управления, сопровождается звуковым сигналом;

- Нажмите кнопку включения/выключения (16) «⏻», аэрогриль перейдёт в режим работы с настройками по умолчанию.

- Нажатием кнопки (14) вы можете выбрать одну из 8 программ приготовления, символ выбранной программы будет отображаться индикатором (14), температура и время приготовления, установленные по умолчанию, смотрите в таблице приготовления продуктов.
- Для включения программы приготовления, нажмите кнопку включение/пауза (18) «▶Ⅱ», во время работы аэрогриля подсветка кнопки (18) «▶Ⅱ» будет светиться постоянно, будут светиться индикаторы (17), цифровыми символами (11) и символами (12) «°C, Min» будет показана температура нагрева и время работы аэрогриля.

Примечания:

- если во время приготовления загорится символ (19) ««Перевернуть»», это означает необходимость встряхнуть/перевернуть продукты в поддоне (3), выньте поддон (3), поставите его на термостойкую поверхность, встряхните/переверните продукты на решётке (4);
- если вы не вынете поддон (3) и не встряхнете/перевернёте продукты, индикатор (19) ««Перевернуть»» будет светиться постоянно;

- Для приостановки работы аэрогриля, нажмите кнопку включение/пауза (18) «▶Ⅱ», во время паузы, вы можете изменить режимы температуры и времени работы аэрогриля, для продолжения работы повторно нажмите (18) «▶Ⅱ».
- Если во время приготовления продуктов, вы хотите изменить программу приготовления, сначала нажмите кнопку (18) «▶Ⅱ», затем нажмите кнопку (14) для включения другой программы приготовления и ещё раз нажмите кнопку (18) «▶Ⅱ».
- По окончании времени работы программы приготовления продуктов, прозвучат 5 звуковых сигналов, нагревательный элемент выключится, вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд.
- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого выньте поддон, поставьте его на термостойкую поверхность, выньте продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.

Таблица приготовления продуктов

Программа	Символ программы	Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)	Встряхнуть/ перевернуть	Приготовление на пару
По умолчанию		185	15	+	+
Куриная голень		200	23	+	+
Мясо		200	12	+	+
Рыба		195	10	+	+
Кекс		160	30	/	/
Пицца		185	8	/	/
Колбаски		185	8	+	+
Картофель фри		200	23	+	+
Бекон		175	12	+	+
Диапазон температур	80°C - 200°C	/	/	/	/
Диапазон времени	1мин – 60мин	/	/	/	/

Примечания:

- перед употреблением продуктов в пищу убедитесь, что они полностью приготовлены;
- 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.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ С ПОДАЧЕЙ ПАРА

- В режиме приготовления продуктов с подачей пара, капли воды распыляются на продукты, находящиеся на решётке (4), это сохраняет сочность и влажность продуктов.
- Используйте режим приготовления продуктов с подачей пара приготовления морепродуктов, овощей, курицы, пельменей (см. «Таблица приготовления продуктов).
- Выньте ёмкость (7), откройте крышку и налейте воду в ёмкость, закройте крышку и установите ёмкость (7) в место её установки (рис. 3).
- Заливайте воду в ёмкость (7), прошедшую очистку бытовыми фильтрами для воды.

Примечание: объём ёмкости для воды (7) составляет 200 мл, пожалуйста, не превышайте объём наливаемой воды.

- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (3).
- Положите продукты на решётку (4) и распределите их по всей решётке (4).
- Установите поддон (3) в место его установки в корпусе аэрогриля, убедитесь, что поддон (3) установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Нажмите кнопку включения/выключения (16) «⏻», аэрогриль перейдёт в режим работы с настройками по умолчанию.
- Нажатием кнопки (14) вы можете выбрать одну из 8 программ приготовления, символ выбранной программы будет отображаться индикатором (14), температура и время приготовления, установленные по умолчанию, смотрите в таблице приготовления продуктов.
- Для включения программы приготовления, нажмите кнопку включение/пауза (18) «⏯», во время работы аэрогриля подсветка кнопки (18) «⏯» будет светиться постоянно, будут светиться индикаторы (17), цифровыми символами (11) и символами (12)

«°C, Min» будет показана температура нагрева и время работы аэрогриля.

- Нажмите кнопку (15) «» для включения режима приготовления продуктов с подачей пара, при этом индикатор кнопки (15) «» будет мигать. Капли воды будут автоматически распыляться на продукты во время приготовления.

Примечание: для режимов кекс «» и пицца «» режим приготовления продуктов с подачей пара не активен.

- Для приостановки работы аэрогриля, нажмите кнопку включение/пауза (18) «►Ⅱ», во время паузы, вы можете изменить режимы температуры и времени работы аэрогриля, для продолжения работы повторно нажмите (18) «►Ⅱ».
- По окончании времени работы программы приготовления продуктов, прозвучат 5 звуковых сигналов, нагревательный элемент выключится, вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд.
- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого выньте поддон, поставьте его на термостойкую поверхность, выньте продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.

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 приготовления.
- 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, 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 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 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 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 (3) из аэрогриля.
- Выньте решётку (4).
- Промойте решётку (4) и поддон (3) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Установите поддон (3) с решёткой (4) в аэрогриль.
- Всегда следите за состоянием решёток для забора воздуха и выхода горячего воздуха (8), периодически очищайте решётки, в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.
- Регулярно производите чистку ёмкости для воды (7).
- Откройте крышку ёмкости (7) и промойте ёмкость (7) под струей воды или протрите ёмкость (7) влажной тканью (рис.4).
- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.

- Не погружайте аэрогриль, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 1800 Вт
- Температура приготовления продуктов: от 80 до 200°C
- Время приготовления: 0-60 минут
- Объём поддона – 8 л

УТИЛИЗАЦИЯ



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

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

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

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

Срок службы устройства — 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в 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 BR2042

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

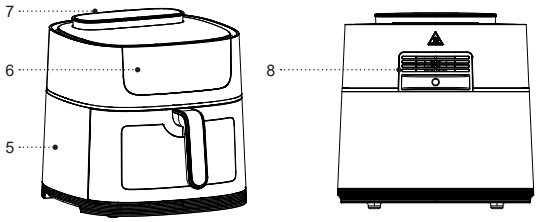
Аэрогрилдің осы моделінің айрықша ерекшелігі - бұл өнімдерді дайындау кезінде бу беру технологиясы, өнімдерде қытырлақ қабық пайда болады, ал өнімдер ішіндегі шырын сақталады.

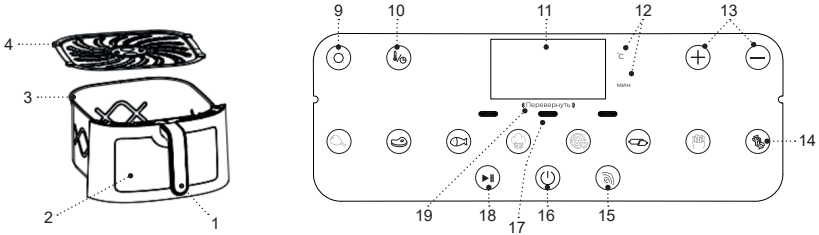
СИПАТТАМАСЫ

1. Түпқойма тұтқасы
2. Қарау терезесі
3. Түпқойма
4. Шешілмелі тор
5. Корпусы
6. Басқару панелі
7. Суға арналған сыйымдылық
8. Ыстық ауа шығатын тор
9. Жарықты қосу түймесі «☼»
10. Температураны/уақытты орнатуды таңдау түймесі «🌡/◷»
11. Цифрлық температура/уақыт таңбалары
12. Температура/жұмыс уақытының таңбалары «°C, Min»
13. Температураны/ уақытты орнату түймелері «+/-»
14. Дайындау бағдарламаларын таңдау түймелері «🍳🥩🐟🍗🥞🍤🍟»
15. Бу беру арқылы өнімдерді дайындау режимін қосу түймесі «♨»
16. Қосу/өшіру түймесі «⏻»
17. Аэрогриль жұмысының индикаторлары
18. Аэрогрильді қосу/кідірту түймесі «▶Ⅱ»
19. Түпқоймадағы өнімдерді шайқау/аудару қажеттілігінің индикаторы ««Перевернуть»»

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.







Сур. 1 Сур. 2 Сур. 3 Сур. 4

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 оны аэрогриль мен үстелдің арасына орналастырып, қосымша тұғырға орнату ұсынылады.
- 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 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 соққылардан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден қорғаңыз.
- Аэрогрилді аэрозоль қолданылатын немесе шашыратын 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.

- Құралды қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтаңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалану нұсқауларымен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құрылғыны зақымдануына қатысты байқап шығыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны электр желіге қоспаңыз.
- Құрылғының қуат кернеуінің көрсетілген параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. 60 Гц жиіліктегі электр желісіндегі құрылғыны пайдалану кезінде қосымша әрекеттер қажет емес.
- 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.
- Аэрогрильді электр розеткасына қолжетімділік әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, тұрақты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль корпусын (5) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Түпқойма (3) тұтқасы (1) түпқоймадан (3) бөлек жеткізіледі.
- Аэрогрильді қолданар алдында тұтқаны (1) түпқоймаға (3) орнатыңыз.
- Түпқойманы (3) шығарып алыңыз, торды (4) шығарып алыңыз, тұтқасынан қаптаманы (1) алып тастаңыз.
- Тұтқаны (1) түпқоймаға (3) салыңыз да, тұтқаны (1) ысырма сырт еткенше төмен сырғытыңыз (1-сурет).

Тұтқаны шешіп алыңыз

- Тұтқаны (1) шешіп алу үшін, шағын жалпақ бұрағышты пайдаланыңыз (жеткізу жинағына кірмейді).

- Бұрауышты тесікке салыңыз да, тұтқа (1) бекіткішін босату үшін оны өзіңізге қарай тартыңыз.
- Тұтқаны (1) жоғары қарай көтеріп шығарыңыз (2-сурет).
- Түпқойманы (3) және торды (4) бейтарап жуғыш затты пайдаланып жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торды (4) түпқоймаға (3) орнатыңыз.
- Түпқойманы (3) торымен (4) орнату орнына орнатыңыз.

Ескертпе: егер түпқойма (3) аэрогриль корпусында бекітілмеген болса, онда аэрогриль қосылмайды, әрқашан түпқойманың (3) дұрыс орнатылғанын тексеріп отырыңыз.

Аэрогрильдің алғашқы қосылуы

- Бөгде иістерді кетіру үшін, өнімдерді жүктемей аэрогрильді қосу ұсынылады.
- Қуаттандыру бауының айырын электр розеткасына салыңыз.
- Қосу/өшіру түймесін (16) «⏻» басыңыз, аэрогриль әдепкі реттемелерімен жұмыс режиміне өтеді.
- Цифрлық таңбалар (11) арқылы 185°C температурасы көрсетіледі, таңба (12) «°C» жанады, жұмыс уақыты 15 минут.
- Аэрогрильді қосу үшін қосу/кідірту түймесін (18) «▶Ⅱ» басыңыз, аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде түймені жарығы (18) «▶Ⅱ» ол тұрақты жанып тұрады, индикаторлар (17) цифрлық таңбалар (11) арқылы жанады және таңбалар (12) «°C, Min» арқылы аэрогрильдің қыздыру температурасы мен жұмыс уақыты көрсетіледі.
- Аэрогрильдің жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін 5 дыбыстық белгі шығады, қыздыру элементі өшеді, желдеткіш 20 секунд бойы жұмыс істей береді.
- Аэрогрильдің суығанын күтіңіз, түпқойманы шығарып алыңыз.
- Егер сіз аэрогрильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/кідірту түймесін (18) «▶Ⅱ» басыңыз, бұл ретте түйменің жарығы (18) «▶Ⅱ» жыпылықтайды. Аэрогрильді өшіру үшін қосу/өшіру түймесін (16) «⏻» басыңыз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

АЭРОГРИЛЬДІ ҚОЛДАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Аэрогриль су қайнатуға арналмаған.
- Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде ыстық ауа мен бу тордан (8) шығады. Күйіп қалу, өрт шығу немесе адамдардың басқа да жарақат алуы мен мүліктің бүлінуіне жол бермеу үшін тиісті шараларды қолдану керек.
- Аэрогриль жұмыс кезінде қызады және өшкеннен кейін біраз уақыт ішінде жылуын сақтайды. Ыстық беттермен жұмыс істеген кезде әрқашан асүй тұтқыштарын пайдаланыңыз және аэрогрильді тазалау алдында металл бөлшектердің сууына керек біраз уақыт күтіңіз.

- Түпқоймадан піскен азықтарды шығарған кезде сақ болыңыз, азықтарды шығарған кезде 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 ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың (7) жағдайын тексеріп отырыңыз, олай болмаған жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді әзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Тұтқадан (1) ұстаңыз және торлы науаны (3) шығарып алыңыз (сур. 1).
- Өнімдерді науаға торға (3) салыңыз, торды (3) өніммен асыра толтырмаңыз. 11
- Қуат сымының ашасын (8) электр розеткасына салыңыз.
- Қосу/өшіру түймесін (16) «⏻» басыңыз, аэрогриль әдепкі параметрлермен жұмыс режиміне өтеді.
- Цифрлық таңбалар (11) арқылы 185°C температурасы көрсетіледі, таңба (12) «°C» жанады, жұмыс уақыты 15 минут.
- Сіз өзіңіздің әзірлеу режимдеріңізді орната аласыз немесе дайын әзірлеу бағдарламаларын таңдай аласыз (өнімдерді дайындау бойынша ұсыныстарды кестесін қараңыз).
- Аэрогрильді қосу үшін қосу/кідірту түймесін (18) «⏯» басыңыз, аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде түйменің жарықтары (18) «⏯» тұрақты жанып тұрады, индикаторлар (17) жанып тұрады, цифрлық таңбалармен (11) және таңбалармен (12) «°C, Min» аэрогрильдің қыздыру температурасы мен жұмыс уақыты көрсетіледі.
- Қажетті температура мен әзірлеу уақытын орнату үшін түймені (10) «🌡/◷» басыңыз.
- Цифрлық таңбалармен (11) әзірлеу температурасын көрсету кезінде, (12) «°C» таңбасы жанады, түймелерді (13) «+/-» басу арқылы, өнімдерді әзірлеудің қажетті температурасын 80°C-тан 200°C-қа дейін орнатыңыз, орнату қадамы 5°C.
- Цифрлық таңбалармен (11) әзірлеу уақытын көрсету кезінде, (12) «Min» таңбасы жанады, түймелерді (13) «+/-» басу арқылы, өнімдерді әзірлеу уақытын 1-ден 60 минутқа дейін орнатыңыз, орнату қадамын 1 минут.

Ескертпелер:

- бақылау терезесі (2) арқылы сіз өнімдерді дайындау процесін бақылап, қадағалай аласыз, ішкі жарықты қосу үшін, түймені (9) «☼» басыңыз, бұл жағдайда жұмыс камерасының ішіндегі жарық 5 минут бойы жанып тұрады, содан кейін автоматты түрде өшеді;

- түймені (9) «☼» қайта басу арқылы, жарықты өшіруге болады;
- аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде, сіз әзірлеу температурасын және аэрогрильдің жұмыс уақытын өзгерте аласыз.

• Аэрогрильдің жұмысын кідірту үшін қосу/кідірту түймесін (18) «▶Ⅱ» басыңыз, үзіліс кезінде, сіз аэрогрильдің температурасы мен жұмыс уақытының режимдерін өзгерте аласыз, жұмысты жалғастыру үшін (18) «▶Ⅱ» қайта басыңыз.
• Өнімдерді біркелкі етіп әзірлеу үшін, түпқойманы бірнеше рет шығарып, ыстыққа төзімді бетке қойып, араластырып немесе торда (4) өнімдерді аударып қою ұсынылады. Қажет болса, әзірлеу температурасын реттеңіз (өнімдерді дайындау бойынша ұсыныстар кестесін қараңыз).
• Аэрогрильдің жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін 5 дыбыстық белгі шығады, қыздыру элементі өшеді, желдеткіш 20 секунд бойы жұмыс істей береді.
• Өнімдерді дайындағаннан кейін 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін түпқойманы шығарып алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, өнімдерді шығарып алыңыз, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
• Жұмысты аяқтағаннан кейін қосу/өшіру түймесін (16) «⏻» басыңыз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

Өнімдерді дайындауға арналған ұсыныстары бар кесте

Өнімдер	Минималды/ максималды салмақ (г)	Уақыт (мин)	Температура °C	Сілку/аудару	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картобы	300-700	9-16	200	+	
Қалың кесілген мұздатылған фри картобы	300-700		200	+	
Үйде дайындалған фри картобы (8X8 мм)	300-800		200	+	1/2 ас қасық май қосыңыз.
Үйде дайындалған картоп тілімдері	300-800		180	+	1/2 ас қасық май қосыңыз.
Үйде дайындалған картоп текшелері	300-750	12-18	180	+	1/2 ас қасық май қосыңыз.
	250	15-18	180	+	
Картоп гратині	500	15-18	200	+	
Ет	100-500	8-12	180,		
Жаншылған ет кесектері	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Шұжық орамы	100-500	13-15	200		
Тауықтың сирағы	100-500	18-22	180		
Тауықтың төс еті	100-500	10-15	180		
Тіскебасарлар					

Спринг-роллдар	100-400	8-10	200	+	
Мұздатылған тауық наггетстері	100-500	6-10	200	+	
Мұздатылған балық таяқшалары	100-400	6-10	200		
Ұнтақталған мұздатылған нан	100-400	8-10	180		
Толтырылған көкөністер	100-400	1-10	160		
Кекс	300	20-25	160		
Ашық пирог	400	20-22	180		
Маффиндер	300	15-18	200		
Тәтті тіскебасарлар	400	1-20	160		

Ескертпелер:

- өнімдерді тамаққа тұтыну алдында, олардың толық дайындалғандығына көз жеткізіңіз;
- өнімдерді дайындаудың белгіленген уақыты мен температурасы ұсынымдық сипатқа ие, өнімдерді дайындаудың нәтижесі тағамның мөлшері мен формасына байланысты;
- егер аэрогриль қызбаған болса, пісіру уақытына 5 минут қосу ұсынылады;
- егер сіз өнімдерді дайындаудың нәтижесін қанағаттанарлықсыз деп тапсаңыз, дайындау уақытын/температурасын немесе тағамның салмағын көбейтуге немесе азайтуға болады.

АЗЫҚТАРДЫ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- Қуаттандыру бауының ашасын (8) электр розеткасына салыңыз.

Ескертпелер:

- басқару түймелері, сенсорлық, сондықтан түймені түрту жеткілікті, басқару түймелеріндегі әрбір түрту (басу) дыбыстық белгімен бірге жүреді;

- Қосу/өшіру түймесін (16) «⏻» басыңыз, аэрогриль әдепкі параметрлермен жұмыс режиміне өтеді.
- Түймені (14) басу арқылы сіз 8 пісіру бағдарламасының бірін таңдай аласыз, таңдалған

бағдарламаның таңбасы индикатормен (14) көрсетіледі, температура мен дайындау уақыты әдепкі бойынша орнатылады, өнімдерді дайындау кестесін қараңыз.

- Дайындау бағдарламасын қосу үшін қосу/кідірту түймесін (18) «▶‖» басыңыз, аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде түйме жарығы (18) «▶‖» үнемі жанып тұрады, индикаторлар (17), цифрлық белгілер (11) жанады және белгілермен (12) «°C, Min» аэрогрильдің қыздыру температурасы мен жұмыс уақыты көрсетіледі.

Ескертпелер:

- егер дайындау кезінде таңба (19) «Перевернуть» жанса, бұл түпқоймадағы (3) өнімдерді шайқау/аудару керек дегенді білдіреді, түпқойманы (3) шығарып алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, тордағы (4) өнімдерді шайқаңыз/аударыңыз;
- егер сіз түпқойманы (3) шығарып алмасаңыз және өнімдерді шайқамасаңыз/аудармамасаңыз, (19) «Перевернуть» индикаторы үнемі жанып тұрады.

- Аэрогрильдің жұмысын кідірту үшін қосу/кідірту түймесін (18) «▶‖» басыңыз, үзіліс кезінде аэрогрильдің температурасы мен жұмыс уақытының режимдерін өзгертуге болады, жұмысты жалғастыру үшін (18) «▶‖» қайта басыңыз.
- Егер өнімдерді дайындау кезінде сіз дайындау бағдарламасын өзгерткіңіз келсе, алдымен түймені (18) «▶‖» басыңыз, содан кейін басқа дайындау бағдарламасын қосу үшін (14) түймесін басып, түймені (18) «▶‖» қайта басыңыз.
- Өнімдерді дайындау бағдарламасының жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін 5 дыбыстық белгі шығады, қыздыру элементі өшеді, желдеткіш 20 секунд бойы жұмыс істей береді.
- Өнімдерді дайындағаннан кейін 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін түпқойманы шығарып алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, өнімдерді шығарып алыңыз, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.

Өнімдерді дайындау кестесі

Бағдарлама	Бағдарламаның таңбасы	Әдепкі температура (°C)	Әдепкі бойынша уақыт (мин)	Сілку/аудару	Буға пісіру
Бастапқы қалып бойынша		185	15	+	+
Тауықтың сирағы		200	23	+	+
Ет		200	12	+	+
Балық		195	10	+	+
Нан пісіру		160	30	/	/
Пицца		185	8	/	/
Шұжықшалар		185	8	+	+
Фри картобы		200	23	+	+
Бекон		175	12	+	+
Температура диапазоны	80°C - 200°C	/	/	/	/
Уақыт диапазоны	1мин – 60мин	/	/	/	/

Ескертпелер:

- өнімдерді тамаққа тұтыну алдында, олардың толық әзірленгеніне көз жеткізіңіз;
- 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.

БУ БЕРУ АРҚЫЛЫ ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМІ

- Өнімдерді бумен пісіру режимінде тордағы өнімдерге (4) су тамшылары шашылады, бұл өнімдердің шырындылығы мен ылғалдылығын сақтайды.
- Теңіз өнімдерін, көкөністерді, тауық етін, тұшпараларды бумен пісіру арқылы өнімдерді дайындау режимін пайдаланыңыз (қара. «Өнімдерді дайындау кестесі).
- Сыйымдылықты (7) шығарып алыңыз, қақпақты ашыңыз және сыйымдылыққа су құйыңыз, қақпақты жабыңыз және сыйымдылықты (7) орнатылған жеріне қойыңыз (3-сурет).
- Суға арналған тұрмыстық су сүзгілерімен тазартылған суды, сыйымдылыққа (7) құйыңыз.

Ескертпе: суға арналған сыйымдылықтың көлемі (7) 200 мл құрайды, құйылатын судың көлемінен асырмаңыз.

- Тұтқадан (1) ұстап, түпқойманы (3) шығарып алыңыз.
- Өнімдерді торға (4) қойыңыз және оларды бүкіл торға (4) таратып қойыңыз.
- Түпқойманы (3) аэрогриль корпусындағы орнату орнына орнатыңыз, түпқойманың (3) дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе аэрогриль қосылмайды.
- Қуаттандыру бауының айырын электр розеткасына салыңыз.
- Қосу/өшіру түймесін (16) «⏻» басыңыз, аэрогриль әдепкі параметрлермен жұмыс режиміне өтеді.
- Түймені (14) басу арқылы сіз 8 пісіру бағдарламасының бірін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның таңбасы индикатормен (14) көрсетіледі, температура мен дайындау уақыты әдепкі бойынша орнатылады, өнімдерді дайындау кестесін қараңыз.
- Дайындау бағдарламасын қосу үшін қосу/кідірту түймесін (18) «⏯» басыңыз, аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде түйме жарығы (18) «⏯» үнемі жанып тұрады, индикаторлар (17), цифрлық белгілер (11) жанады және белгілермен (12) «°C, Min»

аэрогрильдің қыздыру температурасы мен жұмыс уақыты көрсетіледі.

- Түймені (15) «» өнімдерді бумен пісіру режимін қосу үшін басыңыз, бұл ретте түйме индикаторы (15) «» жыпылықтап тұрады. Дайындау кезінде су тамшылары өнімдерге автоматты түрде шашырап тұрады.

Ескертпе: пісіру «» және пицца «» режимдері үшін өнімдерді бумен пісіру арқылы дайындау режимі белсенді емес.

- Аэрогрильдің жұмысын кідірту үшін қосу/кідірту түймесін (18) «▶‖» басыңыз, үзіліс кезінде, сіз аэрогрильдің температурасы мен жұмыс уақытының режимдерін өзгерте аласыз, жұмысты жалғастыру үшін (18) «▶‖» қайта басыңыз.
- Өнімдерді дайындау бағдарламасының жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін 5 дыбыстық белгі шығады, қыздыру элементі өшеді, желдеткіш 20 секунд бойы жұмыс істей береді.
- Өнімдерді дайындағаннан кейін 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін түпқойманы шығарып алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, өнімдерді шығарып алыңыз, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.

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 құрамында табиғи майы көп азықтарды дайындаған кезде, түпқоймадан (6) 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.
- Әр түрлі зиянды бактерияларды жою үшін, етті әзірлеу барысында ұсынылатындар: сиыр етін, қой етін, 63°C ішкі температурасында. Шошқа етін 71°C ішкі температурасында, ал құс етін 77°C - 82°C ішкі температурасында әзірлеу керек.
- Ет / құс өнімдерін қайта қыздыру кезінде оларды 74°C ішкі температурасына дейін қыздыру керек.
- Температураны өлшеу үшін, аспаздық термометді 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 қытырламайды.	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 қолданғаннан кейін тазалап отырыңыз.
- Аэрогрильді өшіріңіз және қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырыңыз, аэрогриль толығымен суығанша күтіңіз.
- Аэрогриль корпусының сыртқы бетін (5) сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқадан (1) ұстаңыз және түпқойманы (3) аэрогрильден шығарып алыңыз.
- Торды (4) шығарып алыңыз.
- Торды (4) және түпқойманы (3) бейтарап жуғыш затты пайдаланып жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Түпқойманы (3) торымен (4) аэрогрильге орнатыңыз.
- Әрқашан ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың (8) жағдайын тексеріп отырыңыз, олай болмаған жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді әзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Су сыйымдылығын (7) мезгілімен тазалап отырыңыз.
- Сыйымдылықтың (7) қақпағын ашыңыз және сыйымдылықты (7) ағынды сумен жуып жіберіңіз немесе сыйымдылықты (7) дымқыл шүберекпен сүртіңіз (4-сурет).
- Аэрогриль корпусын және алынбалы бөлшектерін тазалау үшін металл тазалағыштарды, абразивті тазартқыш құралдарды немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрильді, қуат сымын және қуат сымының ашасын суға немесе басқа 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: 1800 Вт
- Азықтарды дайындау температурасы: 80°C бастап 200°C дейін
- Дайындау уақыты: 0-60 минут
- Түпқойманың көлемі – 8 л

ПАЙДАҒА АСЫРУ



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