

oursson 

bon appétit

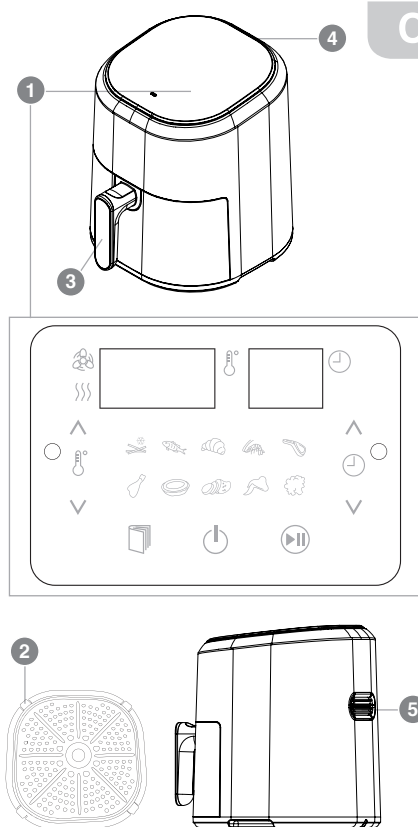
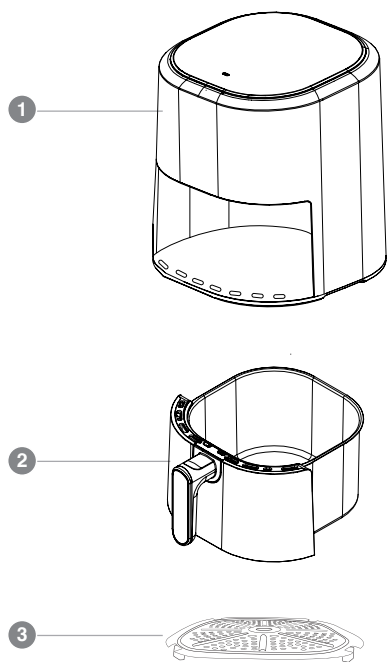
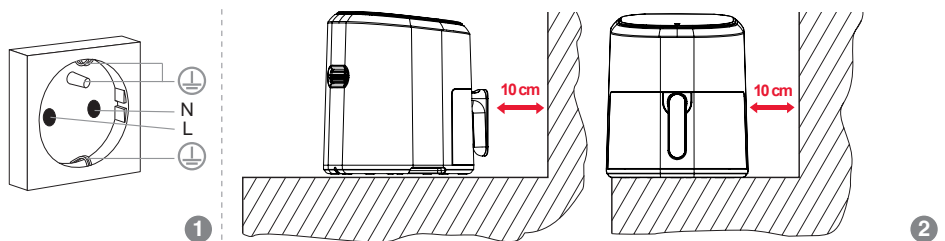
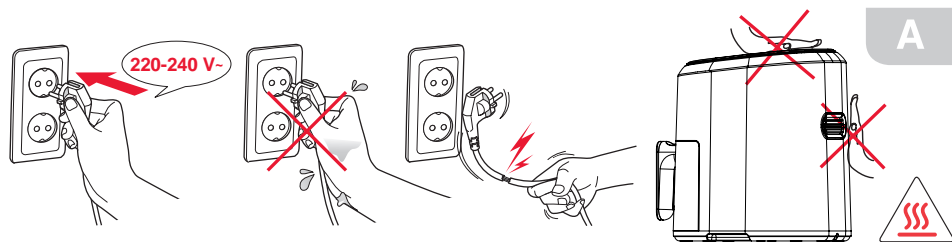


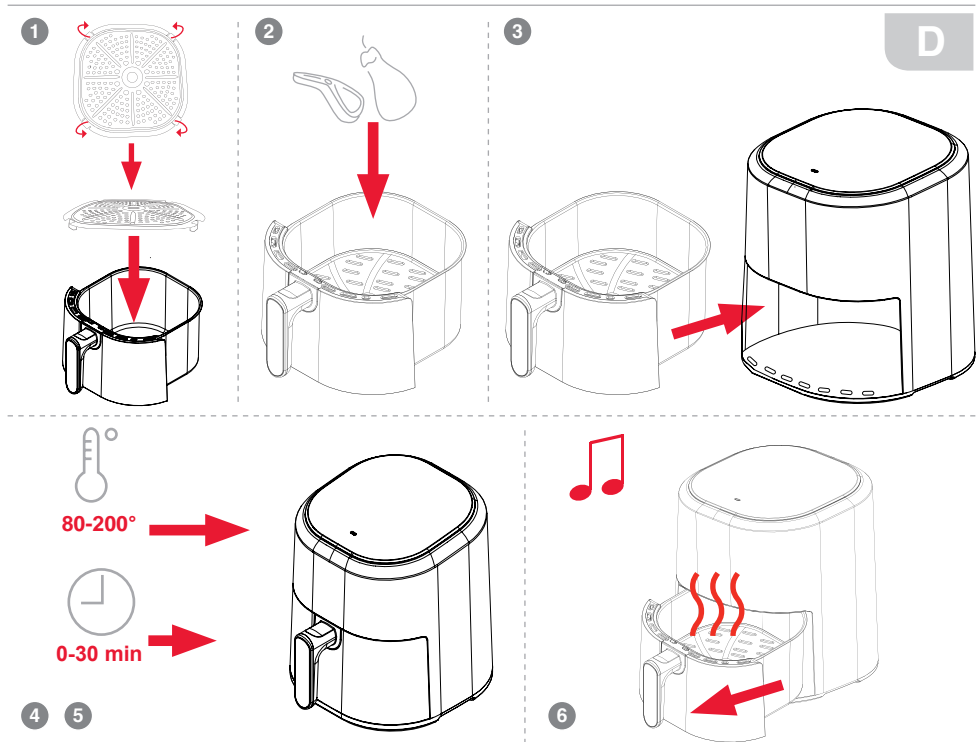
AG5002D

EN Instruction manual

RU Руководство по эксплуатации







E

1

30 min

2

	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✗	✗	✓

SAFETY INSTRUCTIONS, Pic. A



Danger symbol

A reminder to user about high voltage.



Warning symbol

A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.

When using electrical appliances should take the following precautions:

- Use the device according to the following instructions manual.
- Install the device on a stable surface.
- Use only the tools, which are included in the product set.



- To protect against risk of electrical shock do not put the cord in water or other liquid. If for some reason the water got into the unit, contact an authorized service center (ASC) OURSSON AG.

- For power supply, use a power grid with proper characteristics.

- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.



- Never attempt to open the device by yourself – it could possibly be the reason of an electrical shock can lead to product malfunction and will invalidate the manufacturer's warranty. For repair and maintenance, contact only authorized service centers meant for repair of products under the trademark OURSSON.

- When moved from a cool to a warm place and vice versa unpack it before use and wait 1-2 hours without turning it on.



- In order to prevent electrical shock do not immerse the entire product or the wires into the water.

- Be particularly careful and cautious when using the device near children.



- Do not touch any hot parts, as this may cause injury.

- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.

- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.

- Do not connect this device to a grid which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.

- Do not install the device near gas and electric stoves and ovens.

- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.

- Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.

- Make sure to disconnect the device from the power grid before cleaning or changing accessories.

- Do not use the device outdoors.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. They can only use the device under the supervision of the person responsible for their safety, or after instruction on the safe use of the device. Do not allow children to play with the product.

- This product is intended only for use in the home.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist from the authorized service center (ASC) OURSSON AG to avoid danger.



Risk of burn symbol

Reminder for user of high temperatures.

- Use only the tools, which are included in the product set.
- When cleaning the appliance do not use abrasives and organic cleaners (alcohol, gasoline, etc.). When cleaning the device it is allowed to use a small amount of neutral detergent.

RECOMMENDATIONS

- Please read the instruction manual before using the device. Keep the manual after reading for further use.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.

- Do not move the device during operation.

- Use the device only for cooking and reheating food.

- Do not leave operating device unattended.

- **Do not place paper, cardboard, plastic, towels, etc. on the device, as it may cause a fire.**



- During cooking, hot air and steam escape from the ventilation openings, be careful not to burn yourself.



- Use potholders or mittens to remove food from the device

- If the food caught on fire or became smokey during cooking, turn off the device and unplug it. Do not remove the bowl until the flame stops, as the supply of oxygen will intensify the flame.



The operation of this device in any case does not imply application of any force to it, as this may damage the product due to user fault.

SETTING, Pic. A-2

- Place the device on a horizontal, flat surface at a height not reachable by children, leaving free distance around the device. One side should be completely free. This device must not be built-in.
- Do not place the device under/near curtains or other flammable materials, as this may result in a fire.
- Plug in the device to a power outlet that is grounded, Pic. A-1.

PRODUCT SET, Pic. B

① Device	1 pc.
② Cooking bowl	1 pc.
③ Grill.....	1 pc.
Instructions manual	1 pc.
Warranty card	1 pc.


ELEMENTS OF DESIGN, Pic. C


- ① Touch control panel
- ② Grill's legs
- ③ Cooking bowl's handle
- ④ Rear vent
- ⑤ Top vent

EN

UTILIZATION


Control panel, Pic. C-1

 Temperature adjustment from 80°C up to 200°C. Holding the button will change the temperature faster.

 **Start/Pause:** press the button to start or pause the cooking program.

 ON/OFF button

 **Menu** button (select cooking program)


 Adjust the cooking time from 0 to 60 minutes. Holding the button will change the cooking time faster.

 heating indication

 ventilation indication


 cooking temperature indication


 indication of cooking time in minutes


 French fries program


 Fish cooking program


 Baking program


 Seafood cooking program


 Steak cooking program

 Cooking program for poultry meat (chicken drumsticks)

 Cooking program for Egg tart

 Cooking program for Sweet potato

 Cooking program for poultry meat (chicken wings)






 Cooking program for vegetables and mushrooms

Preparation for operation

Before first use, wipe the body of the device with a soft, dry cloth. Wash other parts ② and ③ with warm water and dishwashing liquid. Thoroughly dry all parts. **Before assembling or disassembling the device, make sure that the device is unplugged.**

Turn on the empty device for 5-10 minutes, setting the maximum temperature to 200 ° C to remove odors of the new device. Ventilate the room. Allow the device to cool.

Order of operation, Pic.D

1. Plug in the device.
2. Make sure that the bowl with the grill are in the device, Pic. D-3.
3. Press the  button, to turn on the device.
4. Press the  button and select the  program to heat the device before use. With the help of  buttons lower the time to 3-5 minutes. Press the  button to start the program. After the set time, the program will automatically shut down.
5. Remove the cooking bowl from the device. Place the grill inside the bowl, after bending the legs of the grill, Pic. D-1.



Do not use the bowl without the grill. Put the ingredients in the grill.




6. Place the ingredients into the grill.






The number of products should not exceed ~ 3/4 of the useful volume of the bowl.



Do not pour oil or other liquids into the working bowl.

7. Set the bowl into the device, Pic. D-3.
8. Press the  button to select the cooking program. When selecting the program, the cooking time and temperature will be displayed. If necessary, change the cooking time and cooking temperature with the help of  and  buttons.

NOTE: During cooking, the heating indicators  and ventilation indicators  light up periodically.

9. At the end of cooking, the program will turn off automatically and a beep will sound. To turn off the program manually, press and hold  button for a few seconds. Gently, holding the handle, remove the bowl from the device and place it on a heat-resistant surface, Pic. D-6. Use large kitchen tongs to get large pieces of food.



Do not touch the bowl during or immediately after preparation to avoid burns. Hold the bowl by the handle.



Beware of hot steam and air when removing the cooking bowl from the device.

NOTES:

- **Carefully handle the cooking bowl and grill; they have a non-stick coating. Any damage may result in malfunction.**
- For an even frying, some products need to be turned and shaken during cooking. To do this, it is recommended to set the timer to half the cooking time, you will hear the timer ring, shake or turn the products over. Then set the timer for the remaining cooking time. Or press pause during cooking to flip the food.
- Depending on the quantity of the products, you can increase or decrease the cooking time.

Cooking recommendations

- It is recommended to cut the same sized pieces of meat, poultry and vegetables for cooking, so that they are evenly and equally fried.
- When preparing breaded products, it is recommended

- that you add a little oil to the breading to get a crisp.
- If the product contains a lot of fat or oil, the crust will be less crispy. It is recommended to remove excesses of fat from the cooking bowl with a paper towel during the cooking process.
- Small baked goods (such as muffins) can be cooked on parchment paper. The paper size should be small so that there is enough space for hot air to circulate. **Parchment paper/foil should only be placed in a grill, and should not be placed on the cooking bowl.**

- The device can be used to heat food, for this, select a temperature of 100-150°C, and set the timer for 10 minutes.

Before cooking it is recommended to wash the ingredients, cut them and marinate if necessary.

The cooking time and weight in the table are advisory in nature and may vary depending on the original quality and freshness of the products and on the recipe and personal preferences.

Produktname	Temperatur	Zubereitungszeit	Anmerkung
Steak (100-500g)	180°C	8-10 min	Marinate before cooking. Turn over while cooking.
Pork chop (100-500g)	180°C	10-15 min	Marinate before cooking. Turn over while cooking.
Hotdog (100-500g)	200°C	12-15 min	Ready dough is cooked faster than homemade.
Hamburger (100-500g)	180°C	7-14 min	
Chicken Drumstick (100-500g)	200°C	16-25 min	Marinate before cooking. Turn over while cooking.
Chicken Breast (100-500g)	180°C	10-15 min	Rub with salt, spices, herbs.
Thin frozen potatoes (300-700g)	200°C	12-16 min	The optimal amount is 300g. Shake while cooking.
Thick frozen potatoes (300-700g)	200°C	12-20 min	Shake while cooking.
Potato casserole (500g)	200°C	20-25 min	
Homemade Potato Slices (300-700g)	180°C	18-25 min	Rub the slices slightly with oil (1/2 tbsp.). Shake while cooking.
Stuffed Pancakes (100-500g)	200°C	8-10 min	Turn over while cooking.
Frozen Chicken Nuggets (100-500g)	200°C	6-10 min	Turn over while cooking.
Frozen Fish Sticks (100-400g)	200°C	6-10 min	
Stuffed Vegetables (100-400g)	160°C	10-18 min	
Pie (~ 300g)	160°C	20-25 min	Use baking utensils. Install it on the grill.
Cupcakes/Muffins (300g)	190°C	10-18 min	Use baking paper or baking dishes. Install it on the grill.
Sweet snacks (400g)	160°C	18-20 min	Use baking utensils. Install it on the grill.

DISPOSAL

- Before discarding the old device, for safety reasons cut off the electric wire to prevent further use.


CLEANING AND MAINTENANCE, Pic. E

- Clean all the parts of the device immediately after use.
- After cooking very fatty foods, it is recommended to immediately clean the grill and bowl. Use mittens or heat-resistant gloves. Drain any remaining oil/fat from the bowl, blot the grill and the inside of the bowl. If the fat cools, it will thicken and it will be harder to wash out.
- Unplug the device.



- Let the device cool for 30 min. before beginning to clean it.



- Wash the grill, the cooking bowl in warm, soapy water. The grill  can be washed in the dishwasher. **The temperature in the dishwasher should not exceed 60°C.**

- Wipe the body of the device and the inside (except for heating elements) with a damp and soft cloth.
- If dirt adheres to the bowl/grill, fill it with hot water and detergent. Place the grill in the bowl and leave them for about 10 minutes



- Never immerse the device in water due to the danger of electric shock.

- Thoroughly dry all the parts of the device.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Possible Problem	Possible Cause	Solutions
Device doesn't turn on	No voltage in the socket.	1. Unplug the device and wait until the voltage recovers.
The dish is not cooked	1. Too many products placed in the grill. 2. Low cooking temperature is set. 3. Short cooking time is set.	1. Reduce the volume of the prepared portion. Smaller portions are fried better. 2. Set a higher temperature. 3. Set the required cooking time or add a few additional minutes.
Products are fried unevenly.	Some types of food must be shaken during cooking.	Shake the food after half the cooking time.
The finished product isn't crispy.	The selected type of product is designed for cooking in conventional deep fryer.	Use the product for deep-fried cooking or lightly oil the ingredients to get the crisp.
The cooking bowl is not installing in the device.	Too many products are placed in the grill inside the cooking bowl.	Reduce the quantity of products.
White smoke comes out of the device.	Cooking foods are too greasy.	During cooking, excess fat/oil drains into the bowl. Burning oil gives off white smoke. Do not use the device to cook too fatty foods or remove excess fat during cooking.
Fresh fries are fried unevenly.	Potato slices were not soaked before frying.	Soak potato slices in water for 30 minutes and then dry them with a napkin and rub them with oil.

PRODUCT CERTIFICATION

For information on product certification, see <http://www.oursson.com> or ask seller for a copy.

Specifications	
Model	AG5002D
Power consumption, W	Max 1400
Rated voltage	220-240 V ~; 50 / 60Hz
Bowl volume, l	5
Storing and transportation temperature	from -25°C up to +35°C
Operation temperature	from +5°C up to +35°C
Humidity Requirements for transportation, storing and operation	15-70% (no condensation)
Protection class	I
Dimensions, mm (HxWxD)	250x305x295
Weight, kg	3,33

Products must be stored in dry, ventilated warehouses at a temperature not lower than -25° C.



Only a qualified specialist of an authorized service center OURSSON AG can repair the device

SERVICING

Company OURSSON AG expresses great appreciation to you for choosing our products. We have done everything possible so that this meets your needs, and the quality corresponds to the best world standards. If your OURSSON branded product will need maintenance, please contact one of the authorized service center (hereinafter - ASC). A complete list of ASC and their exact addresses can be found on the website www.oursson.com.

Warranty obligations OURSSON AG:

1. Warranty obligations OURSSON AG, provided ASC OURSSON AG, apply only to models designed OURSSON AG for the production or supply and sale within the country where the warranty service is provided, purchased in this country, certified for compliance with the standards of this country, and also marked the with official marks of conformity.
2. Warranty obligations OURSSON AG operate within the law on protection of consumer rights and are regulated by the laws of the country in which they are provided, and only when the product is used exclusively for personal, family or household purposes. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to uses of goods for business purposes or in connection with the acquisition of goods to meet the needs of enterprises, institutions and organizations.
3. OURSSON AG sets for its products the following terms of use and warranty periods:

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Microwave ovens breadmakers, induction hobs Multicookers, kitchen processors, electric kettles, electric grills, hand blenders, hand mixers, meat grinders, blenders, toasters, airpots, toasters, juicers, steamers, coffee makers, choppers, freezers, refrigerators, automatic coffee machines, milk frother Kitchen scales	60	24

4. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to the following products, if their replacement is assumed and is not connected with disassembling products:
 - Batteries.
 - Cases, straps, cords for carrying, mounting accessories, tools, documentation that came with the product.
5. Warranty does not cover defects caused due to violations of the rules of consumer use, storage or transportation of the goods, actions of third parties or force majeure, including but not limited to the following cases:
 - If the defect was a result of careless handling, used for other purposes, violations of conditions and rules of operation set forth in the instruction manual, including as a result of exposure to high or low temperatures, high humidity or dust, traces of opening the device independently and/ or self-repair, mismatch state standards for power grids, getting

liquids, insects or other foreign objects, substances inside the device, as well as long-term use of the product in extreme operational modes.

- If the defect of the product was a result of unauthorized attempts to test the product or make any changes in its construction or software programs, including repair or maintenance in unauthorized service centers.
 - If the defect of the product was a result of use of non-standard and/or low quality equipment, accessories, spare parts, batteries.
 - If the defect of the product is associated with its use in conjunction with additional equipment (accessories), other than additional equipment recommended by OURSSON AG for use with this product. OURSSON AG is not responsible for the quality of the additional equipment (accessories) manufactured by third parties, for the quality of its products together with such equipment, as well as the quality of the work of the additional equipment of OURSSON AG together with the products of other manufacturers.
6. Product defects detected during the lifetime of the product are eliminated by the authorized service centers (ASC). During the warranty period, elimination of defects is free of charge with the presentation of the original certificate of guarantee and documents that confirm the fact and date of the contract of retail purchase. In the absence of such documents, warranty period is calculated from the date of manufacture of goods. It should be taken into account:
 - Setup and Installation (assembly, the connection, etc.) of the product described in the documentation attached to it, does not enter the scope of warranty OURSSON AG and can be performed by the user as well as the specialists of most authorized service centers on a paid basis.
 - Work upon maintenance of products (cleaning and lubricating the moving parts, replacement of consumables and supplies, etc.) are made on a paid basis.
 7. OURSSON AG is not responsible for any damage directly or indirectly caused by their products to people, pets, property, if it occurred as a result of non-observance of the rules and conditions of use, storage, transportation or installation of the product, intentional or negligent actions of consumer or third parties.
 8. Under no circumstances, OURSSON AG is not responsible for any special, incidental, indirect or consequential loss or damage, including but not limited to: lost profits, damages caused by interruptions in the commercial, industrial or other activities, arising from the use of or inability to use the product.
 9. Due to continuous product improvement, design elements and some technical specifications are subject to change without prior notice from the manufacturer.

Using the product when after the terms of use (lifetime):

1. Lifetime set by OURSSON AG for this product applies only when the product is used exclusively for personal,

family or household needs, as well as the consumer observes the correct operation, storage and transportation of products. Under the condition of careful handling of the product and compliance with the rules of operation the actual life may exceed the lifetime set by OURSSON AG.

2. At the end of the product lifetime, you should contact an authorized service center for to conduct a preventive maintenance of the product and determine the suitability for further use. Work on conducting a preventive maintenance of the products is also made in service centers on paid basis.
3. OURSSON AG does not recommend the use of this product after the end of its lifetime without its preventive maintenance by the authorized service center, since in this case, the product can be dangerous to the life, health or property of the consumer.

Product Recycling and Disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

After the expiration of the lifetime, the product cannot be disposed with another household waste. Instead, it shall be deposited in the appropriate recycling collection point for electrical and electronic equipment for proper treatment and disposal in accordance with federal or local law. By disposing correctly this product, you will help to conserve natural resources and preventing the product from damaging the environment and human health. For more information on the collection point and recycling of this product, please contact your local municipal authorities or the enterprise for household waste disposal.



Date of manufacture

Each product has a unique serial number in the form of alphanumeric row and is duplicated with a barcode that contains the following information: name of the product group, date of manufacture, serial number of the product. Serial number is located on the rear of the product, on the package and the warranty card.



- ❶ The first two letters – correspondence to the product group (Air grill – AG).
- ❷ The first two digits – year of manufacture.
- ❸ The second two digits – month of manufacture.
- ❹ The last two digits – serial number of product.



To avoid misunderstandings, we highly recommend you to read carefully the instruction manual and the warranty obligations. Check the correctness of the warranty card. Warranty card is valid only if the following are correctly and clearly stated: model, serial number, date of purchase, clear stamps, buyer's signature. The serial number and the model of the device must be the same as in the warranty card. If these conditions are not fulfilled or the data specified in the warranty card was changed, the warranty card is invalid.



If you have questions or problems with OURSSON AG products – please contact us by e-mail: support@oursson.com

This manual is under protection of international and EU copyright law. Any unauthorized use of the instructions, including copying, printing and distribution, but not limited to, involves the application of the guilty person to civil liability and criminal liability.

Contact information:

1. Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Switzerland.
2. Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG
Made in China



ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, РИС. А

RU



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения

Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.



- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.

- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.



- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.

- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.



- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.



- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.

- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.

- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.

- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.

- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.

- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.



Символ опасности ожога

Напоминание пользователю о высокой температуре.

- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Используйте прибор только для приготовления и разогрева пищи.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- **Запрещается наливать масло в рабочую чашу во избежание возгорания.**



- Во время приготовления из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух и пар, будьте осторожны, чтобы не обжечься.

- Не помещайте в/на прибор бумагу, картон, пластик, полотенца и т.д., т.к. это может вызвать пожар.



- Используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы достать продукт из прибора.

- Если во время приготовления пища загорелась или задымилась, выключите прибор и вытащите штепсель из розетки. Не вынимайте чашу, пока пламя не прекратится, т.к. подача кислорода усилит пламя.



Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

УСТАНОВКА, Рис. А-2

- Установите прибор на горизонтальной ровной термоустойчивой поверхности на высоте, не достигаемой детьми, соблюдая расстояние от стен/мебели. Одна сторона должна быть полностью свободной. **Данный прибор запрещается встраивать.**
- Не размещайте работающий прибор под/рядом с занавесками или иными легковоспламеняющимися материалами, поскольку это может привести к пожару.
- Подключите прибор к сетевой розетке, имеющей заземление, Рис. А-1.

КОМПЛЕКТАЦИЯ, Рис. В

1 Корпус прибора	1 шт.
2 Чаша для приготовления	1 шт.
3 Решетка	1 шт.
Инструкция по эксплуатации.....	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. С

- 1 Сенсорная панель управления
- 2 Ножи решетки
- 3 Ручка рабочей чаши
- 4 Заднее вентиляционное отверстие
- 5 Верхнее вентиляционное отверстие

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Панель управления, Рис.С-1

-  Регулировка температуры от 80°C до 200°C. При удержании кнопки температура будет изменяться быстрее.
-  **Старт/Пауза:** нажмите кнопку, чтобы запустить или приостановить программу приготовления.
-  Кнопка включения/выключения
-  Кнопка **Меню** (выбор программы приготовления)
-  Регулировка времени приготовления от 0 до 60 минут. При удержании кнопки время будет меняться быстрее.
-  Индикация нагрева
-  Индикация работы вентиляции
-  Индикация температуры приготовления
-  Индикация времени приготовления в минутах
-  Программа приготовления картофеля фри
-  Программа приготовления рыбы







-  Программа для выпечки
-  Программа приготовления морепродуктов
-  Программа приготовления стейков
-  Программа приготовления мяса птицы (куриные ножки)
-  Программа приготовления яичных тартов
-  Программа приготовления сладкого картофеля
-  Программа приготовления мяса птицы (крылья)
-  Программа приготовления овощей и грибов


Подготовка к работе


Перед первым использованием протрите корпус прибора влажной и мягкой тканью. Остальные части **2** и **3** вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. **Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки.** Тщательно высушите все детали.



Включите пустой прибор на 5-10 минут, установив максимальную температуру 200°C, чтобы удалить запахи нового прибора. Проветрите помещение. Дайте прибору остыть.

Порядок работы, Рис.Д



1. Включите вилку прибора в розетку.
2. Удостоверьтесь, что чаша полностью установлена в прибор, Рис. D-3.
3. Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы включить прибор.
4. С помощью кнопки  выберите программу  чтобы разогреть прибор перед использованием. С помощью кнопок   уменьшите время до 3-5 минут. Нажмите на , чтобы запустить программу. Через заданное время программа автоматически отключится.
5. Достаньте из прибора рабочую чашу. Установите решетку внутрь чаши, предварительно согнув ножи решетки, Рис. D-1.


 Нельзя использовать чашу без решетки. Размещайте ингредиенты на решетке.
6. Поместите заранее подготовленные продукты на решетку.

 Количество продуктов не должно превышать ~3/4 от полезного объема чаши.

 **Не наливайте масло или другие жидкости в рабочую чашу.**
7. Установите чашу в прибор, Рис. D-3.
8. Нажмите на кнопку , чтобы выбрать программу приготовления. При выборе программы на

дисплее также будет отображаться заданное время и температура. При необходимости регулируйте время и температуру приготовления с помощью кнопок ▲▼ и ▲▼.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время приготовления периодически загораются индикаторы нагрева  и работы вентилятора .

9. По окончании приготовления программа отключится автоматически, раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить программу вручную, нажмите и удерживайте кнопку  несколько секунд. Аккуратно, держась за ручку, достаньте чашу с продуктом из прибора и поставьте на термостойкую поверхность, Рис. D-6. Чтобы достать крупные куски продуктов используйте щипцы.



Не прикасайтесь к чаше во время или сразу после приготовления во избежание ожога. Держите чашу за ручку.



Остерегайтесь горячего пара и воздуха при вынимании рабочей чаши из устройства.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Аккуратно обращайтесь с рабочей чашей и решеткой, они имеют антипригарное покрытие. Любые повреждения могут привести к нарушению работы.
- Для равномерной обжарки некоторые продукты во время приготовления необходимо встряхивать или переворачивать. Для этого надо установить таймер на половину времени приготовления, после звукового сигнала встряхнуть или перевернуть продукты. Затем установить таймер на оставшееся время приготовления. Или нажать на паузу во время

приготовления, чтобы перевернуть продукты.

- В зависимости от количества продуктов вы можете уменьшить или увеличить время приготовления.

Рекомендации по приготовлению

- Рекомендуется нарезать для приготовления одинаковые по размеру куски мяса или птицы, овощей, чтобы они равномерно и одинаково прожаривались.
- При приготовлении продуктов в панировке рекомендуется добавлять немного масла в панировку для получения хрустящей корочки.
- Если продукт содержит много жира или масла, то корочка будет менее хрустящей. Рекомендуется в процессе приготовления убрать лишний жир из рабочей чаши с помощью бумажного полотенца, соблюдая правила безопасности.
- Выпечку небольшого размера (например, кексы) можно готовить на пергаментной бумаге. Размер бумаги должен быть небольшим, чтобы осталось достаточно места для циркуляции горячего воздуха. **Пергаментную бумагу/фольгу следует укладывать только на решетку, в рабочую чашу укладывать нельзя.**
- Прибор можно использовать для разогрева продуктов, для этого выберите температуру 100-150°C, а таймер установите на 10 минут.

Перед приготовлением рекомендуется продукты помыть, порезать и при необходимости замариновать. Время приготовления и вес в таблице несут рекомендательный характер и могут отличаться в зависимости от исходного качества и свежести продуктов, а также от рецепта и личных предпочтений.

Наименование продукта	Температура	Время приготовления	Примечание
Стейк (100-500г)	180°C	8-10 мин	Перед приготовлением замаринуйте. Переверните во время приготовления.
Свинья отбивная (100-500г)	180°C	10-15 мин	Перед приготовлением замаринуйте. Переверните во время приготовления.
Сосиска в тесте (100-500г)	200°C	12-15 мин	Готовое тесто готовится быстрее, чем домашнее.
Гамбургер (100-500г)	180°C	7-14 мин	
Куриные ножки (100-500г)	200°C	16-25 мин	Перед приготовлением замаринуйте. Переверните во время приготовления.
Куриная грудка (100-500г)	180°C	10-15 мин	Натрите солью, специями, пряными травами.
Тонкий замороженный картофель (300-700г)	200°C	12-16 мин	Оптимальное количество 300г. Встряхнуть во время приготовления.
Толстый замороженный картофель (300-700г)	200°C	12-20 мин	Встряхнуть во время приготовления.
Картофельная запеканка (500г)	200°C	20-25 мин	
Домашние дольки картофеля (300-700г)	200°C	18-25 мин	Немного смазать дольки маслом (1/2ст.л.). Встряхнуть во время приготовления.
Фаршированные блинчики (100-500г)	200°C	8-10 мин	Переверните во время приготовления.
Замороженные куриные нагетсы (100-500г)	200°C	6-10 мин	Переверните во время приготовления.

Замороженные рыбные палочки (100-400г)	200°C	6-10 мин	
Фаршированные овощи (100-400г)	160°C	10-18 мин	
Пирог (~300г)	160°C	20-25 мин	Используйте посуду для запекания в духовке. Устанавливайте ее на решетку.
Кексы/маффины (300г)	190°C	10-18 мин	Используйте пекарскую бумагу или посуду для запекания. Устанавливайте ее на решетку.
Сладкие закуски (400г)	160°C	18-20 мин	Используйте посуду для запекания. Устанавливайте ее на решетку.

УТИЛИЗАЦИЯ

- Перед тем, как выбросить старый прибор в целях безопасности перережьте электрический провод, чтобы предотвратить дальнейшее использование.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. Е



- Очищайте все детали прибора сразу после его использования.
- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору остыть 30 мин., прежде чем приступите к его очистке, Рис. Е-1.
- После приготовления очень жирной пищи рекомендуется сразу очищать корзину и решетку. Используйте прихватки или термостойкие перчатки. Слейте остатки масла/жира из чаши, промойте решетку и внутреннюю часть чаши. Если

жир остынет, он загустеет, и в его тяжелее будет отмыть.

- Промойте чашу для приготовления и решетку в теплой мыльной воде. Решетку можно мыть в посудомоечной машине. **Температура в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.**
- Корпус прибора, а также внутреннюю часть протрите влажной и мягкой тканью.
- Если грязь пристала к чаше/решетке, заполните ее горячей водой с добавлением моющего средства. Поместите решетку в чашу и оставьте их примерно на 10 минут.
- Никогда не погружайте прибор в воду из-за опасности поражения током.
- Тщательно высушите все детали.



ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	1. Отсутствует напряжение в сети электропитания.	1. Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения.
Блюдо не приготовилось	1. На решетку помещено слишком большое количество продуктов. 2. Установлена низкая температура приготовления. 3. Установлено малое время приготовления.	1. Уменьшите объем приготовляемой порции. Более мелкие порции лучше жарятся. 2. Установите более высокую температуру. 3. Установите необходимое время приготовления или добавьте несколько дополнительных минут.
Продукты неравномерно обжариваются.	Некоторые виды продуктов необходимо встряхивать во время приготовления.	Встряхните продукты по истечении половины времени приготовления.
Готовый продукт не получился хрустящим.	Выбранный тип продукта рассчитан на приготовление в обычном фритюре.	Используйте продукт для приготовления во фритюре или слегка смажьте ингредиенты маслом для получения хрустящей корочки.
Не устанавливается рабочая чаша в прибор.	На решетку внутри рабочей чаши помещено слишком много продуктов.	Уменьшите количество продуктов.
Из устройства выходит белый дым.	Приготавливаемые продукты слишком жирные.	Во время приготовления лишний жир/масло стекает в чашу. Масло при горении выделяет белый дым. Не используйте прибор для приготовления слишком жирных продуктов или уберите в процессе приготовления лишний жир.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается	Картофельные ломтики не были замочены перед жаркой.	Замочите картофельные ломтики в воде на 30 минут, затем просушите с помощью салфетки и смажьте маслом

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> или спрашивайте копию у продавца.

Технические характеристики	
Модель	AG5002D
Потребляемая мощность, Вт	MAX 1400
Параметры электропитания	220-240 В ~ ; 50/60Гц
Объем чаши, л	5
Температура хранения и транспортировки	от -25°C до +35°C
Температура эксплуатации	от +5°C до +35°C
Требования к влажности воздуха при хранении, транспортировке и эксплуатации	15 - 75% без образования конденсата
Класс защиты	I
Размеры прибора, мм (ВхШхГ)	250x305x295
Вес прибора, кг	3,33

***Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже -25°C.**



Ремонт прибора должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.

2. Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

3. OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев со дня покупки	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термомолоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, стерилизатор, подогреватель	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания.
- Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.

5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:

- Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следах вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
- Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).
- Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.
- Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
- Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.

6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов,

подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:

- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
 - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.
7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умысленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

- 1 Первые две буквы – соответствие товарной группы (аэрогриль - AG).
- 2 Первые две цифры – год производства.
- 3 Вторые две цифры – месяц производства.
- 4 Последние цифры – порядковый номер изделия.



Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

oursson

Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов):

8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (OPCON AG), Ул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества (уполномоченное изготовителем лицо), – ООО «ОПОН», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 65, стр. 3.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортёр продукции OURSSON AG: РФ и/или страны ETC: смотрите информацию на упаковке товара.

OURSSON AG
Сделано в КНР



This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue lines, similar to standard notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

www.oursson.com

