

Instruction manual  
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2046  
Электрический аэрогриль BR2046









## СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
RU.....	14
KZ.....	27

## ELECTRIC AIR GRILL BR2046

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.

### DESCRIPTION

1. Tray handle
2. Glass tray
3. Removable grid
4. Control panel
5. Body
6. Tray installation place
7. On/Off button «»
8. Cooking temperature digital symbol
9. Temperature symbol «°C»
10. Food cooking programs
11. Temperature/time setting buttons «+/-»
12. Start/pause button «||»
13. Child lock button «»
14. Time symbol «min»
15. Cooking time digital symbols
16. Cooking program selection button «»
17. Temperature/Time selection button «»
18. Button for manual input of food temperature and food cooking time «»

### 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.

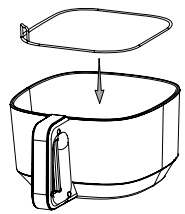
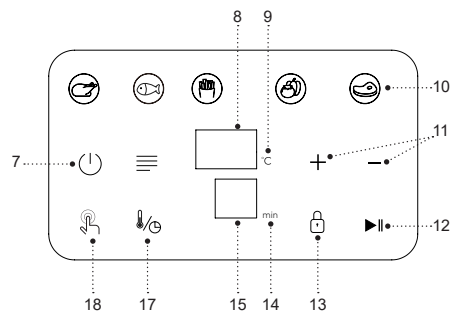
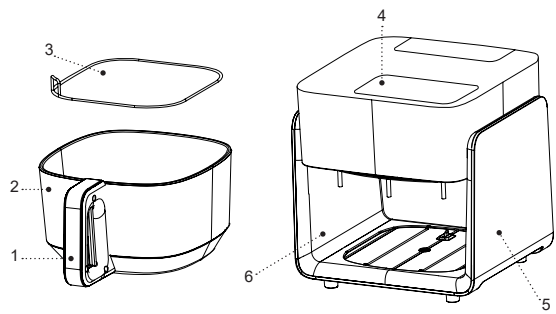


Fig. 1

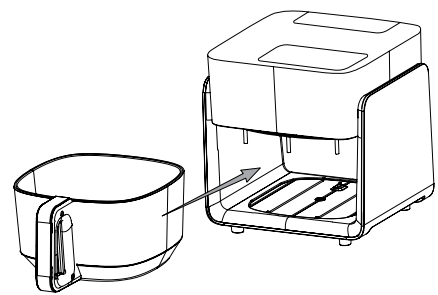



Fig. 2

## 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.
- 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.

**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.

**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.
- Grasp the handle (1) and pull out the tray (2) with the grill (3) (Fig.1).
- Pull out the grill (3).
- Wash the grill (3) with warm water and neutral detergent, rinse, then wipe dry.
- Clean the tray inside and out with a slightly damp cloth, then wipe dry.

**Note:** Be careful when handling the glass tray (2).

- Place the grid (3) into the tray (2) (Fig. 1).
- Install the tray (2) with the grid (3) in its installation place (6) (Fig. 2).

**Note:** if the tray (2) is not fixed in the air fryer body, the air fryer will not switch on, always make sure that the tray (2) is installed properly.

### Switching the air fryer on for the first time

- To remove foreign odors, it is recommended to switch the air fryer on without loading food.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Press the on/off button (7) «», the air fryer will turn on and all indicators will light up.
- Press the button (17) «», by pressing the buttons (11) «+/-», set the air fryer operating temperature to 200°C, the temperature will be displayed by digital symbols (8) and the symbol (9) «°C».
- Press the button (17) «» again, by pressing the buttons (11) «+/-», set the operating time of the air fryer to 10 minutes, the operating time will be displayed by digital symbols (15) and the symbol (14) «min».
- To switch on the air fryer, press the start/pause button (12) «»; the digital symbols (8 and 15) will show the temperature and operating time of the air fryer.
- If you need to stop the air fryer, press the button (12) «», to continue operation, press the button (12) «» again.

- At the end of the air fryer operating time, the heating element will turn off and all symbols on the control panel (4) will go out.
- Wait until the air fryer cools down, remove the tray (2).
- If you want to switch off the air fryer earlier, press and hold the on/off button (7) «⏻» for 1 second, in this case, the heating element will turn off, all symbols on the control panel (4) will go out.
- Remove the power plug from the mains socket.

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

## USING THE AIR FRYER





### CAUTION!

- 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. 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 glass tray (2), do not use metal accessories when




removing food, always use kitchen accessories designed for non-stick surfaces.


- Install and use the air fryer on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- The gap between the wall and the back of the air fryer body should be at least 20-30 cm, the distance from the sides of the air fryer body should be at least 10-20 cm, and the free space above the air fryer should 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 that may affect the food cooking process or damage the unit.
- Take hold of the handle (1) and remove the glass tray (2) with the grid (3) (Fig. 1).
- Place the food in the tray (2) on the grid (3), do not overfill the grid (3) with food. For proper food cooking, circulation of hot air is necessary.
- Insert the tray into the air fryer body, make sure that the tray is installed properly otherwise the air fryer will not turn on (Fig. 2).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Press the on/off button (7) «⏻», the air fryer will turn on and all indicators will light up.
- You can select the cooking programs by pressing the button (16) «≡», the cooking program will be displayed by the symbols (10) (see the cooking programs section).



- By pressing the button (18) «» you can set the cooking mode you need, to do this, set the desired temperature and cooking time by pressing the button (17) «», the temperature will be displayed in digital symbols (8), and the time - in digital symbols (15).
- Press the button (17) «», by pressing the buttons (11) «+/-», set the air fryer operating temperature to 200°C, the temperature will be displayed by digital symbols (8) and the symbol (9) «°C».
- Press the button (17) «» again, by pressing the buttons (11) «+/-», set the operating time of the air fryer to 10 minutes, the operating time will be displayed by digital symbols (15) and the symbol (14) «min».

#### Notes:



- the control buttons are sensory, so you just need to touch the button. Each touch (pressing) of the control buttons is accompanied by a sound signal;
- To switch on the air fryer, press the start/pause button (12) «», the digital symbols (8 and 15) will show the temperature and operating time of the air fryer.
- If you need to stop the air fryer, press the button (12) «», to continue operation, press the button (12) «» again.
- At the end of the air fryer operating time, the heating element will turn off.
- Wait until the air fryer cools down, remove the glass tray (2).

- If you want to turn off the air fryer earlier, press and hold the on/off button (7) «» for 1 second, in this case, the heating element will turn off, all symbols on the control panel (4) will go out.
- Remove the power plug from the mains socket.






#### Notes:

- during the air fryer operation, you can change the air fryer cooking temperature and its operation time.
- For even cooking of the food, it is recommended to move the glass tray (2) several times, place it on a heat-resistant surface, stir or turn the food over on the grid (3). Adjust cooking temperature if necessary (see food cooking table).
- After cooking the food, wait 10-20 seconds and then remove the glass tray (2), place it on a heat-resistant surface, do not use metal accessories, remove the food, use kitchen accessories designed for non-stick surfaces.

#### FOOD COOKING PROGRAMS

- Insert the power plug into the mains socket.
- Briefly press the «on/off» button (7) «».
- By pressing the button (16) «» you can select one of 5 cooking programs, the symbol of the selected program will be indicated by the indicator (10), please see the default cooking temperature and time in the food cooking table.


### Food cooking table

Cooking program	Time/temperature/range for setting time/temperature	Note
 Fried chicken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Default time: 30 minutes</li> <li>• Default temperature: 200°C</li> <li>• Adjustable time range: 1-60 minutes</li> <li>• Temperature adjustment range: 40°C-200°C</li> </ul>	Temperature control requirements: The temperature error is plus or minus 10°C, when setting the temperature to 200°C, the peak temperature value will be within 190°C -210°C after setting the temperature.
 Fish	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Default time: 20 minutes</li> <li>• Default temperature: 200°C</li> <li>• Adjustable time range: 1-60 minutes</li> <li>• Temperature adjustment range: 40°C-200°C</li> </ul>	
 French fries	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Default time: 18 minutes</li> <li>• Default temperature: 190°C</li> <li>• Adjustable time range: 1-60 minutes</li> <li>• Temperature adjustment range: 40°C-200°C</li> </ul>	
 Vegetables	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Default time: 13 minutes</li> <li>• Default temperature: 200°C</li> <li>• Adjustable time range: 1-60 minutes</li> <li>• Temperature adjustment range: 100°C-200°C</li> </ul>	
 Meat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Default time: 20 minutes</li> <li>• Default temperature: 200°C</li> <li>• Adjustable time range: 1-60 minutes</li> <li>• Temperature adjustment range: 40°C-200°C</li> </ul>	

### Notes:

- Make sure food is completely cooked before eating;
- the cooking time and temperature are given for reference; the result of cooking depends on the size and shape of the food;
- it is recommended to add 5 minutes to the cooking time if the air fryer is cold;
- in case you consider the result of the food cooking to be unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/cooking temperature or the weight of the food.

### CHILD LOCK

- One minute after the food starts cooking, without using the cooking program selection menu, the childproofing function will automatically activate.
- In child lock mode, all buttons are locked. To switch off the lock, press and hold the button (13)  for two seconds.

### RECOMMENDATIONS

- When you fry food in the air fryer, it is recommended to add a small amount of refined olive or vegetable oil, the oil can be applied to the food with a brush or use an oil sprayer, this option is more economical and the oil will be applied to the food more evenly.
- Do not overfill the grill (3) with food.

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

Displaying the symbol E1	Temperature sensor malfunction	Apply to the service center
Displaying the symbol E2	Temperature sensor break or short circuit	Apply to the service center
White smoke comes out of the air fryer.	You cook fatty foods, the fat leaks out and ends up at the bottom of the tray.	When you cook fatty foods, the fat leaks out and gets to the bottom of the tray, and white smoke will be released when the tray heats up. White smoke does not in any way affect the final result of cooking products or the operation of the air fryer.
	There are residual fats on the grill or in the tray from previous cooking.	Clean the grill and tray thoroughly after each use of the air fryer.
Fresh French fries do not cook evenly in the fryer.	The potato variety is not suitable for cooking in the air fryer.	Choose a potato variety that will remain firm during cooking.
	You didn't wash your potato properly before frying them in the air fryer.	Rinse French fries to remove starch and remove excess moisture before cooking potatoes.
Fresh French fries are not crispy after cooking.	The crispness of French fries depends on the variety of potato, amount of oil and moisture in the potato.	Before cooking potatoes, make sure they are dry.
		Cut your fries finer.
		Apply a small amount of vegetable oil to the fries using a brush or sprayer.

## CLEANING AND CARE

- Clean the air fryer after every use.
- Switch the air fryer off and unplug the power cord plug from the mains socket, wait until the air fryer cools down.
- Wipe the air fryer surface (5) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Take the handle (1) and remove the glass tray (2) from the air fryer (Fig. 1).
- Remove the grid (3).
- Wash the grid (3) and glass tray (2) with warm water and neutral detergent, rinse, then wipe dry. Be careful when handling the glass tray (2).
- Place the tray (2) with the grid (3) in the air fryer.
- Always check the condition of the air inlet and hot air outlet grids, clean them, otherwise the hot air circulation will be interrupted, which can affect the cooking process or damage the appliance.

## 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: 1300 W
- Food cooking temperature: from 40 to 200°C
- Cooking time: 0-60 minutes
- Tray volume – 4,2 l

## RECYCLING



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

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

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

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

**The unit operating life is 3 years**







**The manufacturing date is specified in the serial number.**

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

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АЭРОГРИЛЬ BR2046

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.

### ОПИСАНИЕ

1. Ручка поддона
2. Стеклянный поддон
3. Съёмная решётка
4. Панель управления
5. Корпус
6. Место установки поддона
7. Кнопка включения/выключения «»
8. Цифровые символы температуры приготовления
9. Символ температуры «°C»
10. Программы приготовления продуктов
11. Кнопки установки температуры/времени «+/-»
12. Кнопка старт/пауза «||»
13. Кнопка блокировки от детей «»
14. Символ времени «min»
15. Цифровые символы времени приготовления
16. Кнопка выбора программ приготовления «»
17. Кнопка выбора установки температуры/времени «/°C»
18. Кнопка ручного ввода температуры и времени приготовления продуктов «»

### ВНИМАНИЕ!

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

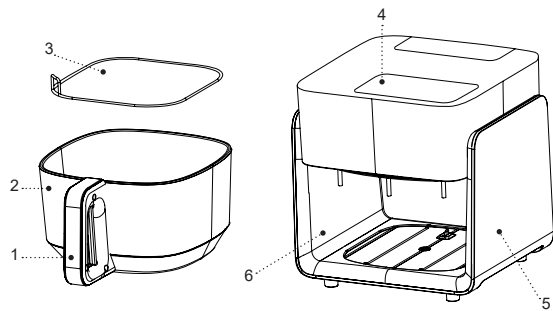


Рис. 1

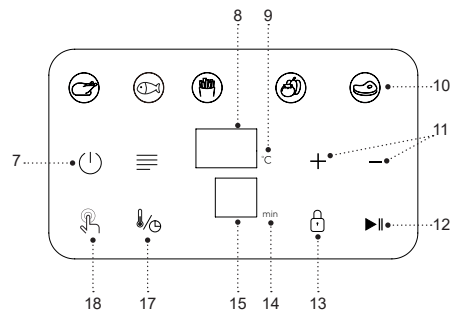
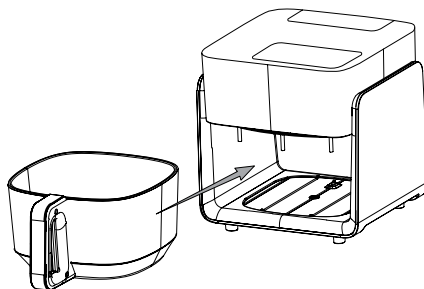
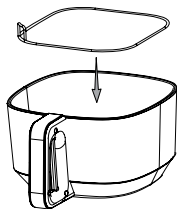


Рис. 2



## 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 ваннных 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 отключе-

нии 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.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон с решёткой (2) (рис.1).
- Выньте решётку (3).
- Промойте решётку (3) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.





- Протрите поддон снаружи и внутри, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

**Примечание:** соблюдайте осторожность при обращении со стеклянным поддоном (2).




- Установите решётку (3) в поддон (2).
- Установите поддон (2) с решёткой (3) в место его установки (6).

**Примечание:** если поддон не зафиксирован в корпусе аэрогриля, то аэрогриль не включится, всегда проверяйте правильность установки поддона (2).

### Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Нажмите кнопку включения/выключения (7) «», включится и загорятся все индикаторы.
- Нажмите кнопку (17) «», нажатием кнопок (11) «+/-», установите температуру работы аэрогриля 200°C, температура будет отображаться цифровыми символами (8) и символом (9) «°C».
- Ещё раз нажмите кнопку (17) «», нажатием кнопок (11) «+/-», установите время работы аэрогриля 10 минут, время работы будет отображаться цифровыми символами (15) и символом (14) «min».
- Для включения аэрогриля нажмите кнопку старт/пауза (12) «», цифровыми символами (8 и 15)

будет показана температура и время работы аэрогриля.

- При необходимости остановки работы аэрогриля, нажмите кнопку (12) «», для продолжения работы ещё раз нажмите кнопку (12) «».
- По окончании времени работы аэрогриля, нагревательный элемент выключится, все символы на панели управления (4) погаснут.
- Дождитесь остывания аэрогриля, выньте поддон (2).
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (7) «» в течение 1 секунды, в этом случае, нагревательный элемент выключится, все символы на панели управления (4) погаснут.
- Выньте вилку шнура питания из электрической розетки.


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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ





### ВНИМАНИЕ!

- Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.

- Во время работы аэрогриля горячий воздух и пар будут выходить из решётки. Применяйте надлежащие меры предосторожности для предотвращения риска ожогов, пожаров или других травм людей или повреждения имущества.
- Аэрогриль нагревается во время работы и сохраняет тепло в течение некоторого времени после выключения. Всегда используйте кухонные прихватки при работе с горячими поверхностями и подождите некоторое время, необходимое для остывания металлических деталей перед чистой аэрогриля.
- Соблюдайте осторожность, когда вынимаете приготовленные продукты из стеклянного поддона (2), не используйте металлические аксессуары, 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, 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 стеклянный поддон (2) с решёткой (3) (рис.1).
- Поместите продукты в поддон (2) на решётку (3), не переполняйте решётку (3) продуктами. Для правильного приготовления продуктов необходима циркуляция горячего воздуха
- Вставьте поддон в корпус аэрогриля, убедитесь, что поддон установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится (рис. 2).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Нажмите кнопку включения/выключения (7) (⏻), аэрогриль включится и загорятся все индикаторы.
- Вы можете выбрать программы приготовления нажатием кнопки (16) «≡», программа приготовления будет отображаться символами (10) (см. раздел программы приготовления).
- Нажатием кнопки (18) «⏸» вы можете установить нужный вам режим приготовления, для этого нажатием кнопки (17) «⏸/⏹» установите нужную температуру и время приготовления, температура будет отображаться цифровыми символами (8), а время цифровыми символами (15).
- Нажмите кнопку (17) «⏸/⏹», нажатием кнопки (11) «+/-», установите температуру работы аэрогриля 200°C, температура будет отображаться цифровыми символами (8) и символом (9) «°C».

- Ещё раз нажмите кнопку (17) «», нажатием кнопки (11) «+/-», установите время работы аэрогриля 10 минут, время работы будет отображаться цифровыми символами (15) и символом (14) «min».

#### Примечания:

- кнопки управления, сенсорные, поэтому к кнопке достаточно прикоснуться, каждое прикосновение (нажатие) на кнопки управления, сопровождается звуковым сигналом;
- Для включения аэрогриля нажмите кнопку старт/пауза (12) «», цифровыми символами (8 и 15) будет показана температура и время работы аэрогриля.
- При необходимости остановки работы аэрогриля, нажмите кнопку (12) «», для продолжения работы ещё раз нажмите кнопку (12) «».
- По окончании времени работы аэрогриля, нагревательный элемент выключится.
- Дождитесь остывания аэрогриля, выньте стеклянный поддон (2).
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (7) «» в течение 1 секунды, в этом случае, нагревательный элемент выключится, все символы на панели управления (4) погаснут.
- Выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

#### Примечания:

- во время работы аэрогриля вы можете изменять температуру приготовления и время работы аэрогриля.
- Для равномерного приготовления продуктов, рекомендуется несколько раз вынуть стеклянный поддон (2), поставить его на термостойкую поверхность, перемешать или перевернуть продукты на решётке (3). При необходимости подкорректируйте температуру приготовления (см. таблицу приготовления продуктов).
- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого выньте стеклянный поддон (2), поставьте его на термостойкую поверхность, не используйте металлические аксессуары, выньте продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.

#### ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ



- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Кратковременно нажмите кнопку «включения/выключения» (7) «»
- Нажатием кнопки (16) «» вы можете выбрать одну из 5 программ приготовления, символ выбранной программы будет отображаться индикатором (10), температура и время приготовления, установленные по умолчанию, смотрите в таблице приготовления продуктов.


Таблица приготовления продуктов

Название программы	Время/температура/диапазон установки времени/температуры	Примечание
 Жареная курица	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Время по умолчанию: 30 минут</li> <li>• Температура по умолчанию: 200°C</li> <li>• Регулируемый временной диапазон: 1-60 минут</li> <li>• Диапазон регулировки температуры: 40°C-200°C</li> </ul>	Требования к контролю температуры: температурная погрешность составляет плюс-минус 10°C, при установке температуры 200°C, пиковое значение температуры будет в пределах 190°C -210°C после установки температуры.
 Рыба	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Время по умолчанию: 20 минут</li> <li>• Температура по умолчанию: 200°C</li> <li>• Регулируемый временной диапазон: 1-60 минут</li> <li>• Диапазон регулировки температуры: 40°C-200°C</li> </ul>	
 Картофель фри	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Время по умолчанию: 18 минут</li> <li>• Температура по умолчанию: 200°C</li> <li>• Регулируемый временной диапазон: 1-60 минут</li> <li>• Диапазон регулировки температуры: 40°C-200°C</li> </ul>	
 Овощи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Время по умолчанию: 13 минут</li> <li>• Температура по умолчанию: 200°C</li> <li>• Регулируемый временной диапазон: 1-60 минут</li> <li>• Диапазон регулировки температуры: 100°C-200°C</li> </ul>	
 Мясо	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Время по умолчанию: 20 минут</li> <li>• Температура по умолчанию: 200°C</li> <li>• Регулируемый временной диапазон: 1-60 минут</li> <li>• Диапазон регулировки температуры: 40°C-200°C</li> </ul>	

**Примечания:**

- перед употреблением продуктов в пищу убедиться, 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.

**БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ**

- Через минуту после начала приготовления продуктов, не используя меню выбора программы приготовления, автоматически включится функция защиты от детей.
- В режиме блокировки от детей все кнопки блокируются, для выключения блокировки, нажмите и удерживайте кнопку (13) «» в течение двух секунд.

**РЕКОМЕНДАЦИИ**

- Для жарки продуктов в аэрогриле рекомендуется добавлять небольшое количество рафинированного оливкового или растительного масла, масло можно наносить на продукты с помощью кисточки

- или использовать распылитель для масла, этот вариант более экономичный и масло будет наноситься на продукты более равномерно.
- Не переполняйте решётку (3) продуктами.
  - Для достижения наилучших результатов некоторые продукты необходимо переворачивать во время 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 (3) следите за тем, чтобы они были сухие, при необходимости удалите избыточную влагу, это поможет получить на продуктах корочку и уменьшить количество выходящего пара и дыма.
  - При обжаривании продуктов в панировке, следите за тем, чтобы панировка не отслаивалась от продуктов и расположите продукты так, чтобы они не соприкасались, это обеспечит хорошую циркуляцию горячего воздуха между продуктами.
  - Аэрогриль можно использовать для разогрева пищи, при этом рекомендуется устанавливать температуру не выше 140°C и время работы не более 10 минут.
  - Для уничтожения различных вредных бактерий, рекомендуется готовить мясо: говядину, баранину, при внутренней температуре 63°C. Свинину следует готовить при внутренней температуре 71°C, а

продукты из птицы следует готовить при внутренней температуре 77°C - 82°C.

- При повторном разогреве продуктов из мяса/птицы их 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.
Отображение символа E1	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
Отображение символа E2	Обрыв или короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр



## 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 стеклянный поддон (2) из аэрогриля (рис. 1).
- Выньте решётку (3).
- Промойте решётку (3) и стеклянный поддон (2) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо. Соблюдайте осторожность при обращении со стеклянным поддоном (2).
- Установите поддон (2) с решёткой (3) в аэрогриль.
- Всегда следите за состоянием решёток для забора воздуха и выхода горячего воздуха, и очищайте их, в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.
- 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: 1300 Вт
- Температура приготовления продуктов: от 40 до 200°C
- Время приготовления: 0-60 минут
- Объём поддона – 4,2 л

## УТИЛИЗАЦИЯ



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

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

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

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

**Срок службы устройства — 3 года**





**Дата производства указана в серийном номере.**



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

## ЭЛЕКТР АЭРОГРИЛІ BR2046

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.

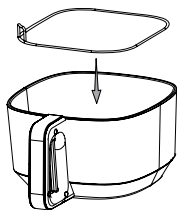
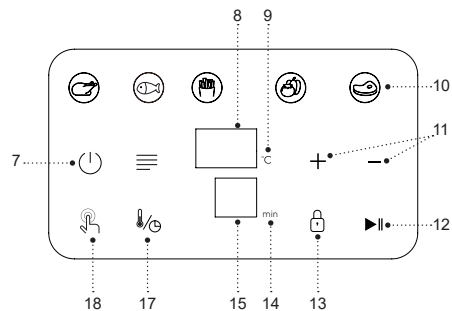
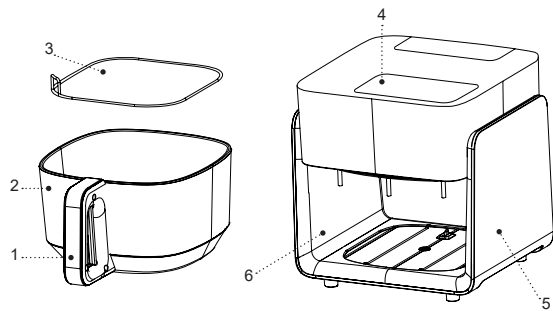
### СИПАТТАМАСЫ

1. Науаның тұтқасы
2. Шыны түпқойма
3. Шешілмелі тор
4. Басқару панелі
5. Корпусы
6. Науаны орнату орны
7. Іске қосу/өшіру түймесі «»
8. Өзірлеу температурасының цифрлық таңбалары
9. Температура таңбасы «°C»
10. Өнімдерді дайындау бағдарламалары
11. Температураны/уақытты орнатуды таңдау түймелері «+/-»
12. Бастау/кідірту түймесі «▶||»
13. Балалардан блоктау түймесі «»
14. Уақыт таңбасы «min»
15. Өзірлеу уақытының цифрлық таңбалары
16. Дайындау бағдарламаларын таңдау түймесі «»

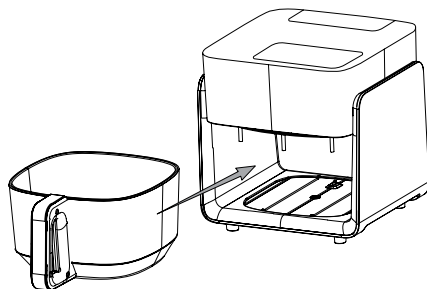
17. Температура/уақыт орнатуын таңдау түймесі «/»
18. Өнімдердің температурасы мен пісіру уақытын қолмен енгізу түймесі «»

### 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.



1-цyep



2-цyep

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛА- НУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

- Аэрогилді осы нұсқаулықта жазылғандай, оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Аэрогилді 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 аэрогилді электр розеткасына қосқан кезде «жалғастырығыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогилді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және қолданыңыз, осылайша розеткаға кіру әрқашан бос болуы тиіс.
- Аэрогиль орнатылған бетте дақтардың пайда болуын болдырмау үшін оны аэрогиль мен үстелдің

арасына орналастырып, қосымша тұғырға орнату ұсынылады.

- Аэрогиль корпусының қабырғасынан бастап артқы бөлігіне дейінгі қашықтық 20-30 см кем болмауы керек, аэрогиль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық 10-20 см кем болмауы керек, аэрогиль үстіндегі еркін кеңістік 20 см кем болмауы керек.
- Әрқашан ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың жағдайын тексеріп отырыңыз, олай болмаған жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді өзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Аэрогилді соққылардан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден қорғаңыз.
- Аэрогилді аэрозоль қолданылатын немесе шашырататын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогилді ас үй раковинасының жанында, ванна бөлмесінде, бассейндердің жанында немесе су толтырылған басқа сыйымдылықтардың жанында пайдаланбаңыз
- Егер аэрогил суға түсіп кетсе, қуат сымының ашасын электр розеткасынан дереу суырып алыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан шығарып алуға болады. Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін сервис орталығына жүгініңіз.

- Жұмыс кезінде аэрогрильдің корпусы қатты қызды, күйіп қалмас үшін таңбамен «» белгіленген ыстық беттерге қол тигізбеңіз.
- Ыстық аэрогрильді жылжытпаңыз, оның толық салқындауын күтіңіз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде қолданыңыз.
- Аэрогрильдің жеткізу жинағына кіретін бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Егер аэрогрильде өнімдер болмаса, құрылғыны қосуға тыйым салынады.
- Өнімдерді дайындалғаннан кейін бірден аэрогрильден шығарыңыз, қосылған аэрогрильде өнімдер ұзақ уақыт қалған кезде олардың жануы мүмкін.
- Дайындалған өнімдерді себеттің күйге қарсы қабатын зақымдауы мүмкін металл заттармен шығаруға тыйым салынады, күйге қарсы беттерге арналған ас үй аксессуарларын қолданыңыз.
- Пайдаланғаннан кейін немесе тазалау алдында құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. Аэрогрильді электр желісінен ажыратқан кезде қуат сымның ашасынан ұстап, оны электр розеткасынан абайлап суырып алыңыз, қуат сымнан 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 қадағаласыз 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.
- Құрылғының қуат көрнеуінің 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.
- Сабынан (1) ұстап, торы бар (3) түпқойманы шығарыңыз (2) (1-сурет).
- Торды (3) шығарыңыз.
- Торды (3) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Түпқойманы сыртынан және ішінен сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

### **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.


**Ескертпе:** шыны түпқойманы (2) пайдаланған кезде абайлық сақтаңыз.

- Торды (3) түпқоймаға (2) салыңыз (1-сурет).
- Түпқойманы (2) торымен (3) оны орнату орнына (6) орнатыңыз (2-сурет).

**Ескөртпе:** егер түпқойма (2) аэрогиль корпусында бекітілмеген болса, онда аэрогиль қосылмайды, әрқашан түпқойманың (2) дұрыс орнатылғанын тексеріп отырыңыз.

### Аэрогильдің алғашқы қосылуы

- Бөгде иістерді кетіру үшін, өнімдерді жүктемей аэрогильді қосу ұсынылады.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
- Қосу/өшіру түймесін (7) «» басыңыз, аэрогиль қосылады және барлық индикаторлар жанады.
- Түймені (17) «» басыңыз, түймелерді (11) «+/-» басу арқылы, аэрогильдің жұмыс температурасын 200°C етіп орнатыңыз, температура цифрлық белгілермен (8) және таңбамен (9) «°C» көрсетіледі.
- Түймені (17) «» тағы бір рет басыңыз, түймелерді (11) «+/-» басу арқылы, аэрогильдің жұмыс уақытын 10 минутқа орнатыңыз, жұмыс уақыты цифрлық таңбалармен (15) және таңбамен (14) «min» көрсетіледі.
- Аэрогильді қосу үшін бастау/үзіліс түймесін (12) «» басыңыз цифрлық таңбалармен (8 және 15) аэрогильдің температурасы мен жұмыс уақыты көрсетіледі.
- Аэрогильдің жұмысын тоқтату қажет болса, түймені (12) «» басыңыз, жұмысты жалғастыру үшін түймені (12) «» тағы бір рет басыңыз.

- Аэрогильдің жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін қыздырғыш элемент өшеді, басқару панеліндегі барлық таңбалар (4) өшеді.
- Аэрогильдің суығанын күтіңіз, түпқойманы (2). шығарып алыңыз
- Егер сіз аэрогильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (7) «» 1 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, бұл жағдайда қыздыру элементі өшеді, басқару тақтасындағы (4) барлық таңбалар өшеді.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткадан суырыңыз.







**Ескөртпелер:** құралды бірінші рет қосқан кезде қыздыру элементінен бөтен иіс және аздаған түтін шығуы мүмкін, бұл – қалыпты жағдай және кепілдік оқиғасы болып табылмайды.

### АЭРОГИЛЬДІ ПАЙДАЛАНУ

#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Аэрогиль суды қайнатуға арналмаған.
- Аэрогиль жұмыс істеп тұрған кезде тордан ыстық ауа мен бу шығады. Адамдардың күйіп қалуын, өрт немесе басқа жарақаттануын немесе мүлікке зақым келтіру қаупін болдырмау үшін тиісті сақтық шараларын қолданыңыз.
- Аэрогиль жұмыс істеп тұрған кезде қызады және өшірілгеннен кейін біраз уақыт жылуды сақтайды. Ыстық беттермен жұмыс істегенде әрқашан ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз



- және аэрогрильді тазалау алдында металл бөлшектерді салқындату үшін, біраз уақыт күтіңіз.
- Пісірілген тағамдарды шыны түпқоймадан (2) шығарған кезде абай болыңыз, металл аксессуарларды пайдаланбаңыз, өнімдерді шығарған кезде әрқашан жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
  - Электр розеткасына қол жеткізу әрқашан бос болатындай етіп, аэрогрильді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
  - Аэрогриль корпусы артқы жағынан қабырғаға дейінгі қашықтық кемінде 20-30 см, аэрогриль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық кемінде 10-20 см, ал аэрогрильдің үстіндегі бос орын кемінде 20 см болуы тиіс.
  - Әрқашан ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың жағдайын тексеріп отырыңыз, олай болмаған жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді әзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
  - Түтқадан (1) ұстаңыз және торы (3) бар шыны түпқойманы (2) шығарып алыңыз (1-сурет).
  - Өнімдерді түпқоймаға (2) торға (3) салыңыз, торды (3) өнімдермен толтырмаңыз. Өнімдерді дұрыс дайындау үшін ыстық ауа айналымы қажет
  - Түпқойманы аэрогриль корпусына салыңыз, түпқойма дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе аэрогриль қосылмайды (2-сурет).
  - Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
  - Қосу/өшіру түймесін (7) «» басыңыз, аэрогриль қосылады және барлық индикаторлар жанады.
  - Түймені (16) «» басу арқылы пісіру бағдарламаларын таңдауға болады, пісіру бағдарламасы таңбалармен (10) көрсетіледі (пісіру бағдарламасының бөлімін қараңыз).
  - Түймені (18) «» басу арқылы қажетті пісіру режимін орнатуға болады, ол үшін түймені (17) «» басу арқылы қажетті температура мен пісіру уақытын орнатыңыз, температура цифрлық таңбалармен (8), ал уақыт цифрлық таңбалармен (15) көрсетіледі.
  - Түймені (17) «» басыңыз, түймені (11) «+/-» басу арқылы, аэрогрильдің жұмыс температурасын 200°C етіп орнатыңыз, температура цифрлық таңбалармен (8) және таңбамен (9) «°C» көрсетіледі.
  - Түймені (17) «» тағы бір рет басыңыз, түймелерді (11) «+/-» басу арқылы, аэрогрильдің жұмыс уақытын 10 минутқа орнатыңыз, жұмыс уақыты цифрлық таңбалармен (15) және таңбамен (14) «min» көрсетіледі.
- Ескертпелер:**
- басқару батырмалары сенсорлық, сондықтан түймені түрту жеткілікті, түймені түрткен сайын дыбыстық белгілер естіледі.

- Аэрогрильді қосу үшін бастау/үзіліс түймесін (12) «▶||» басыңыз, цифрлық таңбалармен (8 және 15) аэрогрильдің температурасы мен жұмыс уақыты көрсетіледі.
- Аэрогрильдің жұмысын тоқтату қажет болса, түймені (12) «▶||» басыңыз, жұмысты жалғастыру үшін түймені (12) «▶||» тағы бір рет басыңыз.
- Аэрогрильдің жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін қыздырғыш элемент өшеді.
- Аэрогрильдің суығанын күтіңіз, шыны түпқойманы (2) шығарып алыңыз.
- Егер сіз аэрогрильді ертерек өшіргіңіз келсе, қосу/өшіру түймесін (7) «⏻» 1 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, бұл жағдайда қыздыру элементі өшеді, басқару тақтасындағы (4) барлық таңбалар өшеді.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткадан суырыңыз.

#### Ескертпелер:






- аэрогриль жұмысы кезінде сіз әзірлеу температурасын және аэрогриль жұмысы уақытын өзгерте аласыз.
- Өнімдерді біркелкі пісіру үшін шыны түпқойманы (2) бірнеше рет шығарып алу керек, оны ыстыққа төзімді бетке қойып, тордағы (3) өнімдерді аудару немесе араластыру ұсынылады. Қажет болған жағдайда әзірлеу температурасын дұрыстаңыз (өнімдерді дайындау кестесін қараңыз).

- Өнімдерді дайындағаннан кейін, 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін ғана шыны түпқойманы шығарып алыңыз (2), оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, металл керек-жарақтарды пайдаланбаңыз, өнімдерді алып шығыңыз, жабыспайтын беттерге арналған ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.

#### ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
- Түймені «қосу/өшіру» (7) «⏻» қысқаша басып қалыңыз.
- Түймені (16) «≡» басу арқылы сіз 5 пісіру бағдарламасының бірін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның таңбасы индикатормен (10) көрсетіледі, температура мен пісіру уақыты әдепкі бойынша орнатылады, өнімдерді дайындау кестесін қараңыз.


## Өнімдерді дайындау кестесі

Дайындау бағдарламасы	Уақыт/температура/уақытты/температураны орнату диапазоны	Ескертпе
 Куырылған тауық еті	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Өдепкі уақыт: 30 минут</li> <li>• Өдепкі температура: 200°C</li> <li>• Реттелетін уақыт диапазоны: 1-60 минут</li> <li>• Температураны реттеу диапазоны: 40°C-200°C</li> </ul>	Температураны бақылауға қойылатын талаптар: температуралық қателік плюс немесе минус 10°C-ты құрайды, температура 200°C орнатылған кезде температураны орнатқаннан кейін температураның ең жоғарғы мәні 190°C -210°C аралығында болады.
 Балық	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Өдепкі уақыт: 20 минут</li> <li>• Өдепкі температура: 200°C</li> <li>• Реттелетін уақыт диапазоны: 1-60 минут</li> <li>• Температураны реттеу диапазоны: 40°C-200°C</li> </ul>	
 Фри картобы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Өдепкі уақыт: 18 минут</li> <li>• Өдепкі температура: 190°C</li> <li>• Реттелетін уақыт диапазоны: 1-60 минут</li> <li>• Температураны реттеу диапазоны: 40°C-200°C</li> </ul>	
 Көкөністер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Өдепкі уақыт: 13 минут</li> <li>• Өдепкі температура: 200°C</li> <li>• Реттелетін уақыт диапазоны: 1-60 минут</li> <li>• Температураны реттеу диапазоны: 100°C-200°C</li> </ul>	
 Ет	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Өдепкі уақыт: 20 минут</li> <li>• Өдепкі температура: 200°C</li> <li>• Реттелетін уақыт диапазоны: 1-60 минут</li> <li>• Температураны реттеу диапазоны: 40°C-200°C</li> </ul>	

## Ескөртпелер:

- 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.

## БАЛАЛАРДАН БЛОКТАУ

- Бірнеше минуттан кейін өнімді қабылдау, балаларды автоматты түрде жою, автоматты түрде орындау функцияларын қолданбаңыз.
- Балалардан блоктау режимінде барлық түймелер құлыпталады, блоктауды өшіру үшін, түймені (13) «» екі секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.

## ҰСЫНЫМДАР

- Азықтарды аэрогрильде қуыру үшін тазартылған зәйтүн немесе өсімдік майын аз мөлшерде қосуға кеңес беріледі, майды қылшақ арқылы жағуға не-

месе майға арналған шашыратқышты пайдаланға болады, бұл нұсқа айтарлықтай үнемді және май азыққа тегіс жағылады.

- Торды (3) азыққа толтырмаңыз.
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір азықтарды аэрогрильде қуыру кезінде аударып тұру керек.
- Артық түтіннің шығуына жол бермеу үшін тауықтың қанаттары немесе шұжық сияқты құрамында табиғи майы көп азықтарды дайындаған кезде, түпқоймадан (6) майды құйып алу керек болады, ондай азықтарды аздаған мөлшерде пісіруге кеңес беріледі.
- Азықты торға (3) қоярдың алдында азықтың құрғақ болғанына назар аударыңыз, керек болғанда артық ылғалын кетіріңіз, бұл піскен тамақтың қытырлақ қабаты болғанына және шығатын бу мен түтіннің аз болуына әсер етеді.
- Өнімдерді кепкен нан ұнтағымен қуырған кезде, кепкен нан ұнтағы өнімдерден бөлініп кетпейтініне көз жеткізіңіз және өнімдерді бір біріне тигізбейтіндей етіп орналастырыңыз, бұл өнімдер арасындағы ыстық ауаның жақсы айналымын қамтамасыз етеді.
- Аэрогрильді тағамды жылыту үшін қолдануға болады, осы ретте температураны 140°C - ден аспайтіндай және жұмыс уақытын 10 минуттан аспайтіндай 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.

## АҚАУЛЫҚТАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ ЖОЛДАРЫ

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 өстүрлі фритюрницада дайындауға арналған азықтарды пайдаландыңыз.	Тұмшашап шакафында 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.
E1 таңбасын көрсету	Температура бергіші ақаулығы	Сервис орталығына жүгініңіз
E2 таңбасын көрсету	Температура бергішінің үзілуі немесе қысқа тұйықталуы	Сервис орталығына жүгініңіз

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аэрогрильді әр пайдаланғаннан кейін тазалауды жүргізіңіз.
- Аэрогрильді өшіріңіз және қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, аэрогриль толығымен суығанша күтіңіз.
- Аэрогриль корпусының (5) бетін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқадан (1) ұстаңыз және шыны түпқойманы (2) аэрогрильден шығарып алыңыз (1-сурет).
- Торды (3) шығарып алыңыз.
- Торды (3) және шыны түпқойманы (2) бейтарап жуғыш затты пайдаланып жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

Шыны түпқойманы (2) пайдаланған кезде абайлық сақтаңыз.

- Түпқойманы (2) торымен (3) аэрогрильге орнатыңыз.
- Әрқашан ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың жағдайын тексеріп отырыңыз, олай болмаған жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді өзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Аэрогриль корпусын және алынбалы бөлшектерін тазалау үшін металл тазалағыштарды, абразивті тазартқыштарды немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрильді, желілік бауды және желілік баудың айырын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салмаңыз.

## САҚТАУ

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

## ЖИЫНАҚТАЛЫМЫ

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

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыру 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 1300 Вт
- Азықтарды дайындау температурасы: 40°C бастап 200°C дейін
- Дайындау уақыты: 0-60 минут
- Түпқойманың көлемі – 4,2 л

## ПАЙДАҒА АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай пайдаға асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құралдың немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жинақталымға

кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды өдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі пайдаға асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

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

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

**Құрылғының қызмет көрсету мерзімі — 3 жыл**

**Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.**

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

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

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

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

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

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

 **BRAYER**