

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2030
Электрический аэрогриль BR2030



СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
DE.....	13
RU	25
KZ.....	37

ELECTRIC AIR GRILL BR2030

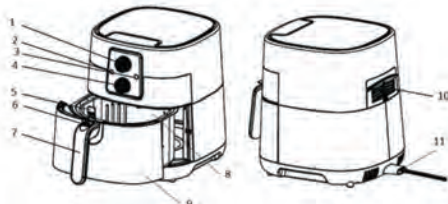
The operation principle of the air grill is to circulate hot air flow inside the work basket, so the food is cooked evenly on all sides, it is tender inside and crispy outside. This cooking principle allows to cook with minimal amount of oil or without it.

DESCRIPTION

1. Timer setting knob
2. Power indicator (red)
3. Ready indicator (green)
4. Temperature control knob
5. Protective cover of the basket release button
6. Basket release button
7. Basket handle
8. Basket
9. Tray
10. Hot air outlet grid
11. Power cord storage

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.



pic. 1


pic. 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 gap between the wall and the back of the air fryer should be at least 20-30 cm, the distance

from the sides of the air fryer body should be at least 10-20 cm.

- Always check the condition of the hot air inlet and outlet grids, otherwise the hot air circulation will be impaired, which can affect the cooking process or damage the unit.
- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended not to use the unit during lightning storms.
- Protect the air fryer from impacts, falling, vibrations and other mechanical stress.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the air fryer in places where aerosols are used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
- Do not use the air fryer in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the air fryer is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the service center for testing or repairing the unit.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- The air fryer body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces marked with «» to avoid

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

ATTENTION!

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

- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.

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

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

BEFORE THE FIRST USE

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

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that the indicated specifications of the power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains. When using the unit in the mains with 60 Hz frequency, the unit does not need any additional measures.
- Wipe the air fryer surface with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Take the handle (7) and remove the tray (9) with the basket (8).
- Lift the protective cover (5), press the release button (6) and remove the basket (8) from the tray (9) (pic. 1).

- Wash the basket (8) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
 - Install the basket (8) into the tray (9) until the lock clicking (pic. 2).
 - Install the tray (9) with the basket (8) into the air fryer.
- Note:** - If the drip tray is not fixed in the air fryer body, the air fryer will not switch on, always make sure that the tray (9) is installed properly.

Switching the air fryer on for the first time

- To remove any foreign odors, switch the air fryer on with empty basket (8).
- Set the maximal temperature with the knob (4) and set the operation time 5-10 minutes with the knob (1). After switching the air fryer off unplug it, wait for the air fryer to cool down, remove the tray (9), remove the basket (8) and rinse it again.

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

USING THE AIR FRYER

ATTENTION!

- The air fryer is not intended for water boiling.
- During the operation of the air fryer, heat is released and hot steam can escape from the grid (10). 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 on hot surfaces and let the metal parts cool down before cleaning the air fryer.
- Be careful when removing cooked food from the basket, always use cooking accessories designed for non-stick surfaces when removing food.
- 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.
- Always check the condition of the hot air inlet and outlet grids, otherwise the hot air circulation will be interrupted, which can affect the cooking process or damage the appliance.
- Take the handle (7) and remove the tray (9) with the basket (8).
- Put the food products in the basket (8), do not overload the basket (8) with products. Hot air circulation is necessary for proper cooking, so it is not recommended to fill the basket (8) more than 2/3 full. When you fry fresh vegetables, do not put into the basket (8) more than 3 cups of the products.

- Insert the tray (9) into the air fryer body, make sure that the tray (9) is installed properly otherwise the air fryer will not switch on.
- Pull the power cord out from the cord storage (11) without excessive effort.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Turn the temperature control knob (4) to set the necessary cooking temperature within the range from 140°C to 200°C.

Note: - you can decrease or increase the cooking temperature of the food during cooking by turning the knob (4).

- Turn the timer setting knob (1) to set the required operation time of the air fryer.

Note: - if the air fryer is cold, it is recommended to add approximately 5 minutes to the operating time in order to pre-heat it.

- After you turn the knob (1), the red power indicator (2) will light up and the air heating element will switch on.

Notes:

- the air fryer will not start to heat if you don't turn the timer setting knob (1);
- the air fryer will not switch on if the tray (9) is not installed properly.
- When the set temperature is reached, the green ready indicator (3) will light up. During the air fryer operation the indicator (3) will switch on and off periodically, indicating that the set cooking temperature is being maintained.

- For even cooking of foods, it is recommended to take out the tray (9) several times and put it on a heat-resistant surface, take the basket (8) out of the tray (9), stir the foods in it or shake the basket (8) several times. Install the basket (8) in the tray (9), install the tray (9) in the air fryer body. If necessary, you can adjust the cooking temperature by turning the knob (4).

Note: - when you remove the tray (9), the heating element will switch off and the indicator (2) will go out, but the timer will continue to count down the remaining operating time of the air fryer.

- After the timer operation time ends, you will hear a sound signal and the air fryer will switch off, the indicators (2, 3) will go out.

Note: - if necessary, you can switch the air fryer off at any time, to do this turn the timer setting knob (1) counterclockwise until bumping and turn the temperature setting knob (4) counterclockwise until bumping as well.

- After you finish cooking, wait 10-20 seconds and then remove the tray (9), place it on a heat resistant surface, remove the basket (8) from the tray (9) and remove the food from it, do not remove cooked food with metal objects that can damage the non-stick coating of the basket (8), use kitchen accessories designed for non-stick surfaces.
- Unplug the unit after the operation.

RECOMMENDATIONS

- When you fry food in the air fryer, it is recommended to add a small amount of refined olive or vegetable oil, the oil can be applied to the food with a brush or sprayed on it. This option is more economical and the oil will be applied to the food more evenly.
- Do not fill more than 2/3 of the basket (8) capacity. When you fry fresh vegetables in the air fryer, it is recommended to add no more than 3 cups of the food in the basket.
- For best results, some foods may need to be shaken or turned vigorously while air-frying (see the cooking table).
- To avoid excess smoke from the grid (10), 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 (9), and it is recommended to cook such foods in small batches.
- Before loading the food in the basket (8), make sure that it is dry, if necessary, remove excess moisture, this will help to get a crust on the food and reduce the amount of steam and smoke escaping.
- When frying breaded foods, make sure that the breading does not peel off the food and position the food pieces so that they do not touch, this will ensure good circulation of hot air between the products.
- You can reheat the food in the air fryer. It is recommended to set the temperature not higher

that 140°C and the operation time no more than 10 minutes.

- To kill various harmful bacteria, it is recommended to cook such meat as beef, lamb, etc. at an internal temperature of 63°C. Pork should be cooked at an internal temperature of 71°C and poultry products should be cooked at an internal temperature of 77°C - 82°C.
- When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 74°C.
- Use a cooking thermometer to measure the temperature.

FOOD COOKING TABLE

Products	Temperature	Time	Action
Vegetable mix (baked)	200°C	15-20 min.	встряхнуть корзину
Broccoli (roasted)	200°C	15-20 min.	встряхнуть корзину
Onion rings (frozen)	200°C	12-18 min.	встряхнуть корзину
Cheese Sticks (frozen)	180°C	8-12 min.	-
Sweet potato fried chips (fresh, hand-cut, about 2-4 mm thick)			
Parboil (step 1)	160°C	15 min.	shake the basket

Fry in the air fryer (Step 2)	180°C	10-15 min.	shake the basket
French fries (fresh, hand-cut, about 5-6 mm thick)			
Parboil (step 1)	160°C	15 min.	shake the basket
Fry in the air fryer (Step 2)	180°C	10-15 min.	shake the basket
French fries, thin (frozen), 3 cups	200°C	12-16 min.	shake the basket
Meat loaf, 0.5 kg	180°C	35-40 min.	-
Hamburgers, up to 4 pcs.	180°C	10-14 min.	-
Hot dogs/sausages	180°C	10-15 min.	stir in the basket
Chicken wings (fresh/defrosted) Parboil (step 1)	160°C	15 min.	shake the basket
Fry in the air fryer (Step 2)	180°C	10 min.	shake the basket
Chicken wings Parboil (step 1)	180°C	13 min.	stir in the basket
Fry in the air fryer (Step 2)	200°C	5 min.	shake the basket

Notes:

- parboiling is a term that refers to the pre-cooking of foods at a lower temperature before final frying in an air fryer;
- 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;
- If you find the cooking result unsatisfactory, you can increase or decrease the cooking time/cooking temperature or the weight of the food.

TROUBLES AND TROUBLESHOOTING

Malfunction	Cause	Solution
The air fryer is not operating	The unit is not connected to the mains.	Insert the power plug into the grounded mains socket.
	You haven't set up the timer operation time.	Set the cooking time.

Airfried food is not cooked through.	Too much food in the basket.	Put small batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the required temperature (see the cooking table).
	Cooking time is too short.	Set the required operation time for the timer (see the food cooking table).
The ingredients are not fried evenly in the air fryer.	You need to shake some types of food halfway through cooking.	Ingredients lying on top of each other (such as french fries) must be shaken halfway through cooking (see the cooking table).
Fried snacks are not crispy when you take them out of the deep fryer.	You have used a type of snack that is meant to be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven-baked snack recipes or brush them lightly with oil to make them crispier.
I cannot install the tray in the air fryer correctly.	The basket is overfilled with ingredients.	Do not exceed the MAX mark of the basket.
	The basket is not installed correctly in the tray.	Install the basket in the tray until the lock clicking.

White smoke escapes from the grid.	You cook food with high fat content.	When you fry fatty ingredients in the air fryer, a large amount of fat flows onto the drip tray. The fat makes white smoke. This does not affect the operation of the unit or the final result of cooking.
	There is remaining fat on the tray from the previous use.	Clean the tray after each use of the air fryer.
Fresh french fries are unevenly fried in the air fryer.	You used the wrong kind of potato.	Use fresh potato of appropriate kind.
	You haven't washed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks well to remove the starch from the outside of the sticks.
Fresh french fries are not crispy after cooking.	It is possible when using a small amount of oil, as well as the presence of moisture on the surface of the potato.	<p>Make sure that you dried the potato sticks properly before adding oil.</p> <p>Cut the potato into smaller sticks so they become crispier.</p> <p>Add a little more oil for crunchier results.</p>

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 with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Take the handle (7) and remove the tray (9) from the air fryer.
- Lift the protective cover (5), press the release button (6) and remove the basket (8) from the tray (9) (pic. 1).
- Wash the basket (8) and the tray (9) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Install the basket (8) into the tray (9) until the lock clicking (pic. 2).
- Install the tray (9) with the basket (8) into the air fryer.
- Do not use metal brushes, abrasives and solvents to clean the air fryer body and the removable parts.
- Do not immerse the air fryer, the power cord or the power plug into water or any other liquids.

STORAGE

- Clean the air fryer before taking it away for storage.
- Put the power cord in the cord storage compartment (11).
- 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 input power: 1400 W
- Cooking basket capacity - 3 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.

ELEKTRISCHER HEISSLUFTOFEN BR2030

Das Funktionsprinzip eines Heißluftofens besteht darin, einen heißen Luftstrom im Arbeitskorb zu zirkulieren, wobei die Produkte gleichmäßig von allen Seiten zubereitet werden, sie innen zart und außen mit einer knusprigen Kruste ausfallen. Dieses Prinzip des Kochens ermöglicht es Ihnen, die meisten Produkte ohne Zugabe von Öl oder mit seiner minimalen Menge zuzubereiten.

BESCHREIBUNG

1. Timer-Einstellgriff
2. Betriebskontrolleuchte (rot)
3. Betriebsbereitschaftsanzeige (grün)
4. Griff des Temperaturreglers
5. Schutzabdeckung der Entriegelungstaste des Korbs
6. Entriegelungstaste für den Korb
7. Korbgriff
8. Korb
9. Tropfschale
10. Heißluftauslassgitter
11. Netzkabelaufbewahrung

ACHTUNG!

Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen; wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

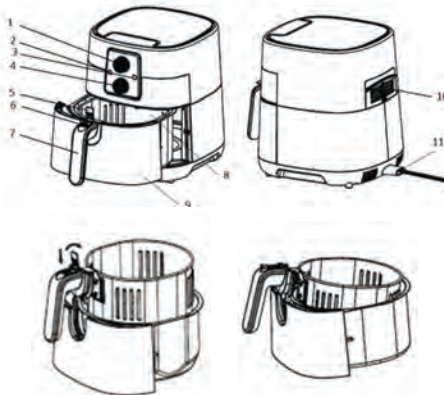


abb. 1

abb. 2


SICHERHEITSHINWEISE UND GEBRAUCHSANLEITUNG

Bevor Sie den Heißluftofen benutzen, lesen Sie zuerst die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Gebrauch auf.

- Benutzen Sie den Heißluftofen nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung.
- Missbrauch des Heißluftofens kann zu seiner Störung führen, den Benutzer oder sein Eigentum beschädigen und bildet keinen Garantiefall.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Bezeichnungszettel angegebene Betriebsspannung und die Netzspannung übereinstimmen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit einem zuverlässigen Erdungskontakt.
- Schließen Sie das Gerät an keine externen Schaltuhren oder elektrischen Steckdosen mit Fernbedienung an.
- Um Brandgefahr zu vermeiden, verwenden Sie keine «Adapterstecker», wenn Sie den Heißluftofen an eine Steckdose anschließen.
- Installieren und verwenden Sie den Heißluftofen auf einer ebenen, trockenen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, so dass der Zugang zur Steckdose immer frei ist.
- Um Flecken auf der Oberfläche zu vermeiden,

auf der der Heißluftofen aufgestellt wird, wird es empfohlen, ihn auf einem zusätzlichen Ständer zu installieren, indem er zwischen dem Heißluftofen und der Arbeitsplatte platziert wird.

- Der Abstand von der Wand zur Rückseite des Heißluftofen-Gehäuses sollte mindestens 20-30 cm betragen, der Abstand von der seitlichen Teile des Heißluftofen-Gehäuses sollte mindestens 10-20 cm betragen.
- Achten Sie immer auf den Zustand der Heißluftein- und -austrittsgitter, da sonst die Heißluftzirkulation gestört wird, dies kann den Kochvorgang beeinträchtigen oder das Gerät beschädigen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist nicht empfohlen, das Gerät bei Gewitter zu benutzen.
- Schützen Sie den Heißluftofen vor Stößen, Stürzen, Vibrationen und anderen mechanischen Einflüssen.
- Lassen Sie das ans Stromnetz angeschlossene Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie das Gerät in direkter Nähe von Heizgeräten, Wärmequellen oder offenem Feuer nicht.
- Es ist verboten, den Heißluftofen an den Orten, wo Aerosole verwendet werden, sowie in der Nähe von leicht-entzündbaren Flüssigkeiten, zu benutzen.
- Benutzen Sie den Heißluftofen in der Nähe von Spülbecken, in Badezimmern, neben Wasserbecken

- oder anderen mit Wasser gefüllten Behältern nicht.
- Wenn der Heißluftofen ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und ziehen Sie das Gerät erst dann aus dem Wasser. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Gerät prüfen oder reparieren zu lassen.
 - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel heiße Oberflächen und scharfe Möbelkanten nicht berührt.
 - Während des Betriebs wird das Gehäuse des Heißluftofens sehr heiß, um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie nicht die heißen Oberflächen, die mit dem Zeichen «» gekennzeichnet sind.
 - Bewegen Sie den heiße Heißluftofen nicht, warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist.
 - Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
 - Verwenden Sie nur die Teile des Heißluftofens, die im Lieferumfang enthalten sind.
 - Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich keine Produkte im Heißluftofen befinden.
 - Entfernen Sie die Produkte aus dem Heißluftofen sofort nach dem Kochen, wenn Sie sich längere Zeit im eingeschalteten Heißluftofen befinden, kann es zu einem Brand kommen.
 - Entfernen Sie gekochte Speisen nicht mit Metallgegenständen, die die Antihafbeschichtung des Korbs beschädigen können, verwenden Sie Küchenwerkzeuge, die für Antihafoberflächen ausgelegt sind.

- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung vom Stromnetz ab. Wenn Sie den Heißluftofen vom Stromnetz trennen, halten Sie den Stecker des Netzkabels fest und ziehen Sie ihn vorsichtig aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel – dies kann es beschädigen und einen Kurzschluss verursachen.
- Berühren Sie das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

ACHTUNG!

Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

- Das Gerät ist nicht für Kinder bestimmt.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Lassen Sie Kinder die Arbeitsfläche, das Gerätegehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während des Gerätebetriebs in der Nähe aufhalten.
- Während des Betriebs und der Pausen zwischen den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.

- Das Gerät ist für Personen (darunter Kinder) mit eingeschränkten sensorischen, körperlichen, geistigen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht befinden oder entsprechende Anweisungen über die Gerätenutzung nicht bekommen haben.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels von Zeit zu Zeit.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen; bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie es vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen Kundendienst.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET, ES IST VERBOTEN, DAS GERÄT ZU HANDELS- ODER LABORZWECKEN ZU BENUTZEN.

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

Packen Sie das Gerät aus und warten Sie 3 Stunden, bevor Sie es bei einer negativen Temperatur transportieren oder bewahren.

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Bewahren Sie die Originalverpackung auf.
- Lesen Sie die Sicherheitsmaßnahmen und Bedienungsempfehlungen durch.
- Prüfen Sie die Komplettheit.
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen; wenn es beschädigt ist, schließen Sie es ans Stromnetz nicht an.
- Vergewissern Sie sich, dass die angegebenen Parameter der Geräteversorgungsspannung und die Stromnetzparameter übereinstimmen. Beim Einsatz des Geräts in einem 60-Hz-Stromnetz sind keine weiteren Schritte erforderlich.
- Wischen Sie die Oberfläche des Heißebluftofen-Gehäuses mit einem leicht feuchten Tuch ab und wischen Sie sie anschließend trocken.
- Greifen Sie den Griff (7) und nehmen Sie den Tropfschale (9) mit dem Korb (8) heraus.
- Heben Sie die Schutzabdeckung (5) an, drücken Sie die Entriegelungstaste (6) und nehmen Sie den Korb (8) aus der Tropfschale (9) (Abb. 1).
- Waschen Sie den Korb (8) mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen Sie ihn ab

und wischen Sie ihn dann trocken.

- Setzen Sie den Korb (8) in die Tropfschale (9) ein, bis die Verriegelung ausgelöst wird (Abb. 2).
- Setzen Sie die Tropfschale (9) mit dem Korb (8) in den Heißluftofen ein.
- **Anmerkungen:**
 - wenn die Tropfschale nicht in das Heißluftofen-Gehäuse einrastet, lässt sich der Heißluftofen nicht einschalten, überprüfen Sie immer, ob die Tropfschale (9) richtig installiert ist.

Erste Einschaltung des Heißluftofens

- Um Fremdgerüche zu entfernen, wird es empfohlen, den Heißluftofen einzuschalten, ohne Lebensmittel in den Korb (8) zu legen.
- Stellen Sie mit den Griff (4) die maximale Temperatur, mit dem Einstellgriff (1) die Betriebszeit von 5-10 Minuten ein. Nachdem Sie den Heißluftofen ausgeschaltet haben, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie, bis der Heißluftofen abgekühlt ist, entfernen Sie die Tropfschale (9), entfernen Sie den Korb (8) und spülen Sie ihn erneut ab.

Anmerkung: - wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann es zu einem Fremdgeruch oder einer geringen Menge Rauch durch das Heizelement kommen - dies ist zulässig und stellt keinen Garantiefall dar.

VERWENDUNG DES HEISSLUFTOFENS

ACHTUNG!

- Der Heißluftofen ist nicht zum Abkochen von Wasser bestimmt.
- Während des Betriebs des Heißluftofens wird Wärme freigesetzt und heißer Dampf kann aus dem Gitter (10) austreten. Wenden Sie geeignete Vorsichtsmaßnahmen an, um das Risiko von Verbrennungen, Bränden oder anderen Personenschäden oder Sachschäden zu vermeiden.
- Der Heißluftofen erwärmt sich während des Betriebs und behält die Wärme nach dem Ausschalten für einige Zeit bei. Verwenden Sie bei der Arbeit mit heißen Oberflächen immer Topflappen und warten Sie einige Zeit, bis die Metallteile abgekühlt sind, bevor Sie den Heißluftofen reinigen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie gekochte Lebensmittel aus dem Korb nehmen, verwenden Sie beim Herausnehmen von Lebensmitteln immer Küchenwerkzeuge, die für antihafbeschichtete Oberflächen ausgelegt sind.
- Installieren und verwenden Sie den Heißluftofen auf einer ebenen, trockenen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, so dass der Zugang zur Steckdose immer frei ist.

- Der Abstand von der Wand zur Rückseite des Heißluftofen-Gehäuses sollte mindestens 20-30 cm betragen, der Abstand von der seitlichen Teile des Heißluftofen-Gehäuses sollte mindestens 10-20 cm betragen.
- Achten Sie immer auf den Zustand der Heißluftein- und -austrittsgitter, da sonst die Heißluftzirkulation beeinträchtigt wird, dies kann den Kochvorgang beeinträchtigen oder das Gerät beschädigen.
- Greifen Sie den Griff (7) und nehmen Sie die Tropfschale (9) mit dem Korb (8) heraus.
- Legen Sie die Produkte in den Korb (8), überfüllen Sie den Korb (8) mit Produkten nicht. Heißluftzirkulation ist für die richtige Zubereitung von Speisen erforderlich, daher wird es empfohlen, den Korb (8) nicht mehr als zu 2/3 zu füllen. Es wird empfohlen, beim Braten von frischem Gemüse nicht mehr als 3 Tassen Lebensmittel in den Korb (8) zu legen.
- Setzen Sie die Tropfschale (9) in das Heißluftofen-Gehäuse ein, stellen Sie sicher, dass die Tropfschale (9) richtig eingesetzt ist, sonst lässt sich der Heißluftofen nicht einschalten.
- Ziehen Sie das Netzkabel ohne großen Aufwand aus der Netzkabelaufbewahrung (11) heraus.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Drehen Sie den Griff des Temperaturreglers (4), um die gewünschte Zubereitungstemperatur zwischen 140°C und 200°C einzustellen.

Anmerkung: - beim Kochen können Sie durch Drehen des Griffs (4) die Zubereitungstemperatur verringern oder erhöhen.

- Drehen Sie den Timer-Einstellgriff (1) auf die gewünschte Betriebszeit des Heißluftofens.

Anmerkung: - Wenn der Heißluftofen kalt ist, wird es empfohlen, die Betriebszeit um etwa 5 Minuten zum Vorheizen zu verlängern.

- Nach dem Drehen des Griffs (1) leuchtet die rote Betriebskontrollleuchte (2) auf und das Heizelement schaltet sich ein, um die Luft zu erwärmen.

Anmerkungen:

- Der Heißluftofen schaltet sich nicht zum Luftheizen ein, wenn der Timer-Einstellgriff (1) nicht gedreht wird;
- Der Heißluftofen lässt sich nicht einschalten, wenn die Tropfschale (9) nicht richtig installiert ist.
- Die grüne Betriebsbereitschaftsanzeige (3) leuchtet auf, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Während des Betriebs des Heißluftofens schaltet sich die Anzeige (3) periodisch ein und aus und signalisiert damit, dass die eingestellte Zubereitungstemperatur beibehalten wird.
- Für eine gleichmäßige Zubereitung der Speisen wird es empfohlen, die Tropfschale (9) mehrmals herauszunehmen und auf eine hitzebeständige Oberfläche zu stellen, den Korb (8) aus der Tropfschale (9) zu nehmen und die Produkte

darin zu mischen oder den Korb (8) mehrmals zu schütteln. Setzen Sie den Korb (8) in die Tropfschale (9), setzen Sie die Tropfschale (9) in das Heißluftofen-Gehäuse ein. Passen Sie bei Bedarf die Zubereitungstemperatur durch Drehen des Griffs (4) an.

Anmerkung: - wenn Sie die Tropfschale (9) herausnehmen, schaltet sich das Heizelement aus und die Anzeige (2) erlischt, aber der Timer zählt weiterhin die verbleibende Laufzeit des Heißluftofens ab.

- Am Ende des Timers ertönt ein Tonsignal und der Heißluftofen schaltet sich aus, die Anzeigen (2, 3) erlöschen.

Anmerkung: - Bei Bedarf können Sie den Heißluftofen jederzeit ausschalten, drehen Sie dazu den Timer-Einstellgriff (1) gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, und drehen Sie auch den Griff des Temperaturreglers (4) gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

- Nach dem Kochen warten Sie 10 bis 20 Sekunden und nehmen Sie dann die Tropfschale (9) heraus, legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche, nehmen Sie den Korb (8) aus der Tropfschale (9) und nehmen Sie die Produkte daraus heraus, verwenden Sie keine vorbereiteten Lebensmittel mit Metallgegenständen, die die Antihafbeschichtung des Korbes (8) beschädigen könnten, verwenden Sie Küchenwerkzeuge, die für antihafbeschichtete

Oberflächen ausgelegt sind.

- Ziehen Sie nach Beendigung des Betriebs den Netzstecker aus der Steckdose.

EMPFEHLUNGEN

- Zum Braten von Lebensmitteln im Heißluftofen wird es empfohlen, eine kleine Menge raffiniertes Olivenöl oder Pflanzenöl hinzuzufügen, Öl kann mit einem Pinsel oder mit einem Sprühgerät auf das Lebensmittel aufgetragen werden, diese Option ist sparsamer und das Öl wird gleichmäßiger auf das Lebensmittel aufgetragen.
- Überfüllen Sie den Korb (8) mit Produkten nicht um mehr als 2/3 seines Volumens. Wenn Sie frisches Gemüse im Heißluftofen anbraten, wird es empfohlen, nicht mehr als 3 Tassen Lebensmittel in den Korb zu geben.
- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, müssen einige Lebensmittel während des Röstens im Heißluftofen kräftig geschüttelt oder umgedreht werden (siehe die Zubereitungstabelle).
- Um übermäßigen Rauch aus dem Grill (10) zu vermeiden, kann es notwendig sein, bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit natürlich hohem Fettgehalt, wie Hühnerflügel oder Würstchen, das Fett aus der Tropfschale (9) zu entleeren, wobei wird es empfohlen, diese Lebensmittel in kleinen Chargen zuzubereiten.
- Bevor Sie Lebensmittel in den Korb (8) legen,

vergewissern Sie sich, dass diese trocken sind, entfernen Sie gegebenenfalls überschüssige Feuchtigkeit, dies hilft, eine Kruste auf den Lebensmitteln zu bilden und das Entweichen von Dampf und Rauch zu verringern.

- Beim Braten von Lebensmitteln in Panierung achten Sie darauf, dass sich die Panierung nicht von den Produkten ablöst und legen Sie die Produkte so ein, dass sie nicht in Kontakt kommen, wodurch eine gute Heißluftzirkulation zwischen den Produkten gewährleistet wird.
- Der Heißluftofen kann zum Erhitzen von Speisen verwendet werden, es wird jedoch empfohlen, die Temperatur nicht höher als 140°C und die Betriebszeit nicht länger als 10 Minuten einzustellen.
- Um verschiedene schädliche Bakterien abzutöten, wird es empfohlen, Fleisch wie Rindfleisch, Lamm usw. bei einer Innentemperatur von 63°C zu kochen. Schweinefleisch sollte bei einer Innentemperatur von 71°C gekocht werden, während Geflügelprodukte bei einer Innentemperatur von 77°C - 82°C gekocht werden sollten.
- Beim erneuten Aufwärmen von Fleisch-/ Geflügelprodukten sollten sie auch auf eine Innentemperatur von 74°C gekocht werden.
- Verwenden Sie ein kulinarisches Thermometer, um die Temperatur zu messen.

TABELLE DER LEBENSMITTELZUBEREITUNG

Lebensmittel	Temperatur	Zeit	Handlung
Gemischtes Gemüse (gebacken)	200°C	15-20 Min.	den Korb schütteln
Brokkoli (gebraten)	200°C	15-20 Min.	den Korb schütteln
Zwiebelringe (gefroren)	200°C	12-18 Min.	den Korb schütteln
Cheese Sticks (frozen)	180°C	8-12 Min.	-
Gebratene Süßkartoffelchips (frisch, handgeschnitten, 2 bis 4 mm dick)			
Blanchieren (Schritt 1)	160°C	15 Min.	den Korb schütteln
Im Heißluftofen braten (Schritt 2)	180°C	10-15 Min.	den Korb schütteln
Pommes Frites (frisch, handgeschnitten, 5 bis 6 mm dick)			
Blanchieren (Schritt 1)	160°C	15 Min.	den Korb schütteln
Im Heißluftofen braten (Schritt 2)	180°C	10-15 Min.	den Korb schütteln
Pommes Frites, dünn (gefroren) 3 Tassen	200°C	12-16 Min.	den Korb schütteln

Hackbraten, 0,5 kg	180°C	35-40 Min.	-
Hamburger bis 4 Stück.	180°C	10-14 Min.	-
Hot Dogs/Würstchen	180°C	10-15 Min.	im Korb umdrehen
Hühnerflügel (frisch/ aufgetaut) Blanchieren (Schritt 1)	160°C	15 Min.	den Korb schütteln
Im Heißluftofen braten (Schritt 2)	180°C	10 Min.	den Korb schütteln
Hühnerflügel Blanchieren (Schritt 1)	180°C	13 Min.	im Korb umdrehen
Im Heißluftofen braten (Schritt 2)	200°C	5 Min.	den Korb schütteln

ANMERKUNGEN:

- Blanchieren ist ein Begriff, der sich auf das Vorkochen von Lebensmitteln bei einer niedrigeren Temperatur bezieht, bevor sie im Heißluftofen endgültig gebraten wird;
- die Angaben zu Zeit und Temperatur sind empfehlenswert, das Ergebnis der Zubereitung hängt von der Größe und Form der Produkte ab;
- es wird empfohlen, 5 Minuten zur Kochzeit hinzuzufügen, wenn der Heißluftofen nicht warm ist;

- falls Sie das Ergebnis der Zubereitung für nicht zufriedenstellend halten, können Sie die Zubereitungszeit/die Zubereitungstemperatur oder das Gewicht der Produkte erhöhen oder verringern.

STÖRUNGEN UND IHRE BESEITIGUNG

Störung	Ursache	Störungsbeseitigung
Der Heißluftofen funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht mit dem Netzwerk verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose..
	Sie haben die Laufzeit des Timers nicht festgelegt.	Stellen Sie die Kochzeit ein.
Zutaten, die im Heißluftofen gebraten werden, sind nicht fertig.	Die Anzahl der Zutaten im Korb wurde überschritten.	Legen Sie kleine Portionen der Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (siehe die Zubereitungstabelle).
	Die Kochzeit ist zu kurz.	Stellen Sie die gewünschte Zeit für den Timer ein (siehe die Zubereitungstabelle).
Die Zutaten werden im Heißluftofen ungleichmäßig gebraten.	Einige Arten von Zutaten müssen in der Mitte des Kochens geschüttelt werden.	Zutaten, die auf oder übereinander liegen (z. B. Pommes Frites), müssen in der Mitte des Kochens geschüttelt werden (siehe die Zubereitungstabelle).

Gebratene Snacks knirschen nicht, wenn sie aus dem Frittiergerät genommen werden.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einem traditionellen Frittiergerät zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie Snack-Rezepte zum Kochen im Ofen oder schmieren Sie sie leicht mit Butter, um sie knuspriger zu machen.
Ich kann die Tropfschale nicht richtig in den Heißluftofen einsetzen.	Es gibt zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über der MAX.-Markierung.
	Der Korb ist nicht richtig in die Tropfschale eingesetzt.	Setzen Sie den Korb in die Tropfschale ein, bis die Verriegelung einrastet.
Weißer Rauch kommt aus dem Gitter.	Sie bereiten sehr fettige Zutaten zu.	Wenn Sie die fettigen Zutaten im Heißluftofen braten, fließt eine große Menge Fett auf die Tropfschale. Fett bildet weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts oder das Endergebnis der Zubereitung.
	Es gibt Fettrückstände von der vorherigen Verwendung auf der Tropfschale.	Reinigen Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch des Heißluftofens.

Frische Pommes Frites werden im Heißluftofen ungleichmäßig gebraten.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte benutzt.	Verwenden Sie frische Kartoffeln der richtigen Sorte.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht gut gewaschen.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes Frites sind nach dem Kochen nicht knusprig.	Dieses Problem ist möglich, wenn eine geringe Menge Öl verwendet wird, sowie das Vorhandensein von Feuchtigkeit auf der Oberfläche der Kartoffeln.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut getrocknet haben, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen in kleinere Stücke, um sie knuspriger zu machen. Fügen Sie etwas mehr Butter für ein knusprigeres Ergebnis hinzu.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie den Heißluftofen nach jedem Gebrauch.
- Schalten Sie den Heißluftofen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Heißluftofen vollständig abgekühlt ist.
- Wischen Sie die Oberfläche des Heißluftofen-Gehäuses mit einem leicht feuchten Tuch ab und wischen Sie es dann trocken.
- Greifen Sie den Griff (7) und entfernen Sie die Tropfschale (9) aus dem Heißluftofen.

- Heben Sie die Schutzabdeckung (5) an, drücken Sie die Entriegelungstaste (6) und nehmen Sie den Korb (8) aus der Tropfschale (9) (Abb. 1).
- Waschen Sie den Korb (8) und die Tropfschale (9) mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen Sie sie ab und wischen Sie sie dann trocken.
- Setzen Sie den Korb (8) in die Tropfschale (9) ein, bis die Verriegelung ausgelöst wird (Abb. 2).
- Setzen Sie die Tropfschale (9) mit dem Korb (8) in den Heißluftofen ein.
- Verwenden Sie keine Metallwaschlappen, Scheuermittel oder Lösungsmittel, um das Heißluftofen-Gehäuse und die abnehmbaren Teile zu reinigen.
- Tauchen Sie den Heißluftofen, das Netzkabel und den Netzkabelstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

AUFBEWAHRUNG

- Reinigen Sie den Heißluftofen, bevor Sie ihn zur Lagerung entfernen.
- Entfernen Sie das Netzkabel in die Netzkabelaufbewahrung (11).
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

LIEFERUMFANG

1. Heißluftofen - 1 St.
2. Bedienungsanleitung - 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Nennleistungsaufnahme: 1400 W
- Das Volumen des Korbes für die Zubereitung von Speisen - 3 Liter

ENTSORGUNG



Um ein mögliches Schaden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, werfen Sie das Gerät und die Batterien (falls mitgeliefert) nach Beendigung ihrer Nutzungsdauer

zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.

Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

Mehrere Information zur Entsorgung dieses Lebensmittels erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Lebensmittel gekauft haben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Design, die Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussende technische Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre

Das Herstellungsdatum ist in der Fabrikationsnummer angegeben.

Bei Störungsfeststellung wenden Sie sich baldigst an einen autorisierten Kundendienst.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АЭРОГРИЛЬ BR2030

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

ОПИСАНИЕ

1. Ручка установки времени работы таймера
2. Индикатор включения (красного цвета)
3. Индикатор готовности (зелёного цвета)
4. Ручка регулятора температуры
5. Защитная крышка кнопки фиксатора снятия корзины
6. Кнопка фиксатора снятия корзины
7. Ручка корзины
8. Корзина
9. Поддон
10. Решётка выходящего горячего воздуха
11. Место хранения шнура питания

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.

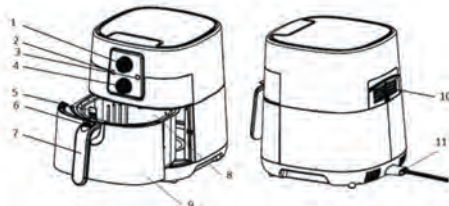


рис. 1



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.
- Всегда следите за состоянием решёток для забора 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 отключении аэрогриля от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания – это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.

- Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

ВНИМАНИЕ!

Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства, к шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.

- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными сенсорными, физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, об использовании прибора.
- Периодически проверяйте целостность шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никакие дополнительные действия не требуются.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (7) и выньте поддон (9) с корзиной (8).
- Поднимите защитную крышку (5), нажмите на

кнопку фиксатора (6) и выньте корзину (8) из поддона (9) (рис. 1).

- Промойте корзину (8) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Установите корзину (8) в поддон (9) до срабатывания фиксатора (рис. 2).
- Установите поддон (9) с корзиной (8) в аэрогриль.

Примечание:

- если поддон не зафиксирован в корпусе аэрогриля, то аэрогриль не включится, всегда проверьте правильность установки поддона (9).

Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты в корзину (8).
- Ручкой (4) установите максимальную температуру, ручкой (1) установите время работы 5-10 минут. После выключения аэрогриля, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, дождитесь остывания аэрогриля выньте поддон (9), выньте корзину (8) и ещё раз промойте её.

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 выделяется тепло и горячий пар может выходить из решётки (10). 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 очисткой аэрогриля.
- Соблюдайте осторожность, когда вынимаете приготовленные продукты из корзины, вынимая продукты, всегда используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой 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.

- Всегда следите за состоянием решёток для забора и отвода 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 (7) и выньте поддон (9) с корзиной (8).
- Поместите продукты в корзину (8) не переполняйте корзину (8) продуктами. Для правильного приготовления продуктов необходима циркуляция горячего воздуха, поэтому не рекомендуется заполнять корзину (8) более чем на 2/3 объема. При обжаривании свежих овощей рекомендуется закладывать в корзину (8) не более 3 чашек продуктов.
- Вставьте поддон (9) в корпус аэрогриля, убедитесь, что поддон (9) установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится.
- Не прилагая значительных усилий, вытяните шнур питания из отсека для его хранения (11).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Поворотом ручки регулятора температуры (4), установите необходимую температуру приготовления продуктов в диапазоне от 140°C до 200°C.

Примечание:

- во время приготовления продуктов, поворотом

ручки (4), вы можете уменьшать или увеличивать температуру приготовления продуктов.

- Поверните ручку (1) установки времени работы таймера на необходимое время работы аэрогриля.

Примечание:

- если аэрогриль холодный, рекомендуется добавить к времени работы приблизительно 5 минут для его предварительного прогрева.
- После поворота ручки (1), загорится красный индикатор включения (2), при этом включится нагревательный элемент для нагрева воздуха.

Примечания:

- аэрогриль не включится на нагрев воздуха, если не повернута ручка (1) установки времени работы таймера;
- аэрогриль не включится, если неправильно установлен поддон (9).
- Индикатор готовности (3) зелёного цвета загорится, когда будет достигнута установленная температура. Во время работы аэрогриля, индикатор (3) будет периодически включаться и выключаться, сигнализируя о поддержании установленной температуры приготовления продуктов.
- Для равномерного приготовления продуктов, рекомендуется несколько раз вынуть поддон (9) и поставить его на термостойкую поверхность, вынуть из поддона (9) корзину (8) перемешать

в ней продукты или несколько раз встряхнуть корзину (8). Установите корзину (8) в поддон (9), установите поддон (9) в корпус аэрогриля. При необходимости подкорректируйте температуру приготовления поворотом ручки (4).

Примечание:

- когда вы вынете поддон (9), нагревательный элемент отключится и индикатор (2) погаснет, но таймер будет продолжать отсчитывать оставшееся время работы аэрогриля.
- По окончании времени работы таймера, прозвучит звуковой сигнал и аэрогриль выключится, индикаторы (2, 3) погаснут.

Примечание:

- при необходимости вы можете выключить аэрогриль в любое время, для этого поверните ручку (1) установки времени работы таймера против часовой стрелки до упора, ручку (4) установки температуры, также поверните против часовой стрелки до упора.
- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого выньте поддон (9), поставьте его на термостойкую поверхность, выньте из поддона (9) корзину (8) и извлеките из неё продукты, запрещается извлекать приготовленные продукты металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие корзины (8), используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.

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

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Для жарки продуктов в аэрогриле рекомендуется добавлять небольшое количество рафинированного оливкового или растительного масла, масло можно наносить на продукты с помощью кисточки или использовать разбрызгиватель, этот вариант более экономичный и масло будет наноситься на продукты более равномерно.
- Не переполняйте корзину (8) продуктами более чем на 2/3 её объёма. При обжаривании свежих овощей в аэрогриле, не рекомендуется добавлять в корзину более 3 чашек продуктов.
- Для достижения наилучших результатов некоторые продукты необходимо энергично встряхивать или переворачивать во время обжаривания в аэрогриле (см. таблицу приготовления продуктов).
- Во избежание появления избыточного дыма из решётки (10), при приготовлении продуктов с естественным высоким содержанием жира, таких как куриные крылышки или колбаски, может потребоваться слив жира из поддона (9), при этом рекомендуется готовить такие продукты небольшими партиями.
- Прежде, чем заложить продукты в корзину (8) 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 такое как говядина, баранина и т. д., при внутренней температуре 63°C. Свинину следует готовить при внутренней температуре 71°C, а продукты из птицы следует готовить при внутренней температуре 77°C - 82°C.
- При повторном разогреве продуктов из мяса/птицы их также следует готовить до внутренней температуры 74°C.
- Для измерения температуры, используйте кулинарный термометр.

Таблица приготовления продуктов

Продукты	Температура	Время	Действие
Смешанные овощи (запеченные)	200°C	15-20 мин	встряхнуть корзину

Брокколи (жареная)	200°C	15-20 мин	встряхнуть корзину
Луковые кольца (замороженные)	200°C	12-18 мин	встряхнуть корзину
Сырные палочки (замороженные)	180°C	8-12 мин	-
Жареные чипсы из сладкого картофеля (свежие, нарезанные вручную, толщиной от 2 до 4 мм)			
Бланшировать (Шаг 1)	160°C	15 мин	встряхнуть корзину
Обжаривание в аэрогриле (Шаг 2)	180°C	10-15 мин	встряхнуть корзину
Картофель фри, тонкий (замороженный) 3 стакана			
Бланшировать (Шаг 1)	160°C	15 мин	встряхнуть корзину
Обжаривание в аэрогриле (Шаг 2)	180°C	10-15 мин	встряхнуть корзину
Картофель фри, тонкий (замороженный) 3 стакана	200°C	12-16 мин	встряхнуть корзину
Мясной рулет, 0,5 кг	180°C	35-40 мин	-
Гамбургеры до 4 шт.	180°C	10-14 мин	-

Хот-доги/колбаски	180°C	10-15 мин	перевернуть в корзине
Крылышки куриные (свежие/размороженные) Бланшировать (шаг 1)	160°C	15 мин	встряхнуть корзину
Обжаривание в аэрогриле (Шаг 2)	180°C	10 мин	встряхнуть корзину
Куриные крылышки Бланшировать (шаг 1)	180°C	13 мин	перевернуть в корзине
Обжаривание в аэрогриле (Шаг 2)	200°C	5 мин	встряхнуть корзину

Примечания:

- бланширование - это термин, который относится к предварительному приготовлению продуктов при более низкой температуре перед окончательной обжаркой в аэрогриле;
- 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.

НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Аэрогриль не работает	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.
	Вы не установили время работы таймера.	Установите время приготовления продуктов.
Ингредиенты, обжаренные в аэрогриле не готовы.	Превышено количество ингредиентов в корзине.	Кладите в корзину небольшие порции ингредиентов. Меньшие партии обжариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Установите требуемую температуру (см. таблицу приготовления продуктов).
	Время приготовления продуктов слишком короткое.	Установите необходимое время работы таймера (см. таблицу приготовления продуктов).

Ингредиенты неравномерно обжариваются в аэрогриле.	Некоторые типы ингредиентов необходимо встряхивать в середине приготовления.	Ингредиенты, лежащие друг на друге или поверх друг друга (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине приготовления (см. таблицу приготовления продуктов).
Жареные закуски не хрустят, когда их достают из фритюрницы.	Вы использовали тип закусок, предназначенных для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте рецепты закусок для приготовления в духовке или слегка смажьте их маслом, чтобы они стали более хрустящими.
Я не могу правильно вставить поддон в аэрогриль.	В корзине слишком много ингредиентов.	Не наполняйте корзину выше отметки MAX.
	Корзина неправильно установлена в поддон.	Вставляйте корзину в поддон до щелчка фиксатора.
Из решётки выходит белый дым.	Вы готовите очень жирные ингредиенты.	Когда вы жарите жирные ингредиенты в аэрогриле, на поддон вытекает большое количество жира. Жир образует белый дым. Это не влияет на работу устройства или конечный результат приготовления продуктов.
	На поддоне есть остатки жира от предыдущего использования.	Очищайте поддон после каждого использования аэрогриля.

Свежий картофель фри неравномерно обжаривается в аэрогриле.	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Используйте свежий картофель подходящего сорта.
	Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой.	Хорошо промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с внешней стороны палочек
Свежий картофель фри не хрустящий, после приготовления.	Данная проблема возможна при использовании малого количества масла, а также наличии влаги на поверхности картофеля	Убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло.
		Нарежьте картофельные палочки мельче, чтобы они были более хрустящими. Добавьте немного больше масла для более хрустящего результата.

ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку аэрогриля после каждого использования.
- Выключите аэрогриль и выньте вилку шнура питания из розетки, дождитесь полного остывания аэрогриля.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля слегка

- влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (7) и выньте поддон (9) из аэрогриля.
 - Поднимите защитную крышку (5), нажмите на кнопку фиксатора (6) и выньте корзину (8) из поддона (9) (рис. 1).
 - Промойте корзину (8) и поддон (9) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
 - Установите корзину (8) в поддон (9) до срабатывания фиксатора (рис. 2).
 - Установите поддон (9) с корзиной (8) в аэрогриль.
 - Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.
 - Не погружайте аэрогриль, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать аэрогриль на хранение выполните его чистку.
- Уберите шнур питания в отсек для его хранения (11).
- 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: 1400 Вт
- Объём корзины для приготовления продуктов — 3 литра

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 АЭРОГРИЛИ BR2030

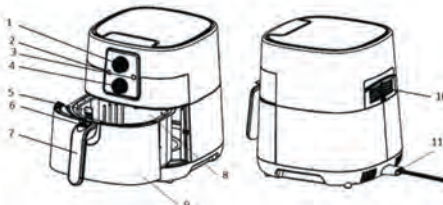
Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс себетінің ішіндегі ыстық ауа ағынының айналуынан тұрады, ал өнімдер барлық жағынан біркелкі дайындалады, ішкі жағынан нәзік және сыртқы жағынан қытырлақ болады. Пісірудің бұл принципі көптеген өнімдерді май қоспай немесе аз мөлшерде қосып дайындауға мүмкіндік береді.

СИПАТТАМАСЫ

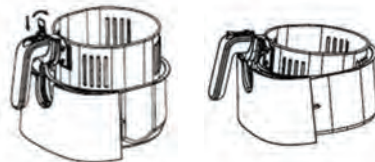
1. Таймер жұмысы уақытын орнату тұтқасы
2. Қосу индикаторы (қызыл түсті)
3. Дайындық индикаторы (жасыл түсті)
4. Температура реттегішінің тұтқасы
5. Себетті шешіп алу батырмасының қауіпсіздік қақпағы
6. Себетті шешіп алу батырмасы
7. Себет тұтқасы
8. Себет
9. Табандық
10. Шығатын ыстық ауа торы
11. Қуат сымын сақтау орны

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 хабарла-сыңыз.



сур. 1



сур. 2

КАУПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДА- ЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

- Аэрогрильді осы нұсқаулықта жазылғандай, оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Аэрогрильді 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 дистанци-ондық басқаратын электрлік розеткаларға қосуға тыйым салынады.
- Өрттің туындау қаупін болдырмау үшін аэрогрильді электр розеткасына қосқан кезде «жалғастырғыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрильді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және қолданыңыз, осылайша розеткаға кіру әрқашан бос болуы тиіс.
- Аэрогриль орнатылған бетте дақтардың пайда бо-

луын болдырмау үшін оны аэрогриль мен үстелдің арасына орналастырып, қосымша тұғырға орнату ұсынылады.

- Аэрогриль корпусының қабырғасынан артқы бөлігіне дейінгі қашықтық кемінде 20-30 см, аэро-гриль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтығы кемінде 10-20 см болуы тиіс.
- Ыстық ауаны тарататын және шығаратын торлардың күйін әрдайым қадағалаңыз, әйтпесе ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді дайындау процесіне әсер етуі мүмкін немесе құрылғыны зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Аэрогрильді соқылардан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден қорғаңыз.
- Аэрогрильді аэрозоль қолданылатын немесе шашырататын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрильді ас үй раковинасының жанында, ванна бөлмесінде, бассейндердің жанында немесе су толтырылған басқа сыйымдылықтардың жанында пайдаланбаңыз
- Егер аэрогриль суға түсіп кетсе, қуат сымының ашасын электр розеткасынан дереу суырып алыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан шыға-

рып 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 қадағалаусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз!

Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануын болдырмау үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда балалар жұмыс бетіне, құрылғы корпусына, желі бауына немесе желі бауының ашасына жақындауына рұқсат бермеңіз.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының маңында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше мұқият болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- Аспап сенсорлық, физикалық, психикалық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған немесе олардың тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауында болмаса немесе сол тұлғаның нұсқаулығын алмаса, аспап сол тұлғалардың пайдалануға арналмаған.
- Желі бауының бүтіндігін мезгілімен тексеріп отырыңыз.

- Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны өздігіңізден жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болған кезде, сондай-ақ құрылғы құлағаннан кейін оны электр желісінен ажыратыңыз және авторланған сервистік орталыққа жүгінізіз.
- Құрылғыны зақымдамау үшін, оны тек зауыт қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРАЛ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН, ҚҰРАЛДЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ АЛДЫНДА

Құралды кері температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны қаптамадан шығарыңыз және пайдалану алдында 3 сағат күтіңіз.

- Құралды қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтаңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалану нұсқауларымен танысыңыз.

- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құралды зақымдануына қатысты байқаңыз зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.
- Құрылғының қуат кернеуінің көрсетілген параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. 60 Гц жиіліктегі электр желісіндегі құрылғыны пайдалану кезінде қосымша әрекеттер қажет емес.
- Аэрогрильдің бетін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқаны (7) ұстап, табандықты (9) себетпен (8) шығарып алыңыз.
- Қауіпсіздік қақпағын (5) көтеріңіз, бекітпе батырмасын (6) басыңыз және себетті (8) табандықтан (9) шығарып алыңыз (сур. 1).
- Себетті (8) бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Себетті (8) табандыққа (9) бекіткіш іске қосылғанға дейін орнатыңыз (сур. 2).
- Табандықты (9) себетпен (8) аэрогрильге орнатыңыз.

Ескертпе: - егер табандық аэрогриль корпусына бекітілмеген болса, онда аэрогриль қосылмайды, табандықтың (9) дұрыс орнатылуын әрдайым тексеріп отырыңыз.

АЭРОГРИЛДІ БІРІНШІ РЕТ ҚОСУ

- Бөгде иістерді кетіру үшін аэрогрилді өнімдерді себетке (8) салмай тұрып қосу ұсынылады.
- Тұтқамен (4) максималды температураны орнатыңыз, тұтқамен (1) жұмыс уақытын 5-10 минутқа орнатыңыз. Аэрогрилді өшіргеннен кейін қуат сыманың ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, аэрогрилдің салқындауын күтіңіз табандықты (9) шығарып алыңыз, себетті (8) шығарыңыз және оны қайтадан жуып жіберіңіз.

Ескерту: - құрылғыны бірінші рет қосқан кезде, қыздыру элементінен бөтен иіс немесе аз мөлшерде түтін шығуы мүмкін - бұл қалыпты құбылыс және кепілдік жағдайы болып табылмайды.

АЭРОГРИЛДІ ПАЙДАЛАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Аэрогриль суды қайнатуға арналмаған.
- Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде жылу шығады және ыстық бу тордан (10) шығуы мүмкін. Күйіп қалу, өрт немесе басқа адамдардың жарақаттануы немесе мүліктің бүліну қаупін болдырмау үшін тиісті сақтық шараларын қолданыңыз.
- Аэрогриль жұмыс кезінде қызады және өшірілгеннен кейін біраз уақыт жылуды сақтайды. Ыстық беттермен жұмыс жасау кезінде әрдайым ас үй ұстағыштарын қолданыңыз және аэро-

рогрильді тазалау алдында металл бөліктерін салқындату үшін біраз уақыт күтіңіз.

- Дайындалған өнімдерді себеттен шығарған кезде абайлық сақтаңыз, өнімдерді шарарда, әрқашан күйге қарсы беттерге арналған ас үйлік аксессуарларды қолданыңыз.
- Аэрогрилді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және қолданыңыз, желі розеткасына кіру әрқашан бос болуы тиіс.
- Аэрогриль корпусының қабырғасынан артқы бөлігіне дейінгі қашықтық кемінде 20-30 см, аэрогриль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтығы кемінде 10-20 см болуы тиіс.
- Ыстық ауаны тартатын және шығаратын торлардың күйін әрдайым қадағалаңыз, әйтпесе ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді дайындау процесіне әсер етуі мүмкін немесе құрылғыны зақымдауы мүмкін.
- Тұтқаны (7) ұстап, табандықты (9) себетпен (8) шығарып алыңыз.
- Өнімдерді себетке (8) салыңыз себетті (8) өнімдермен толтырмаңыз. Өнімді дұрыс дайындау үшін ыстық ауа айналымы қажет, сондықтан себетті (8) көлемнің 2/3 бөлігінен артық толтыру ұсынылмайды. Жаңа піскен көкөністерді қуырған кезде себетке (8) 3 тостағаннан артық емес тағам салу ұсынылады.
- Табандықты (9) аэрогрилдің корпусына салыңыз, табандық (9) дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе аэрогриль қосылмайды.

- Көп күш жұмсамай, қуат сымын оны сақтау бөлігінен шығарыңыз
- (11).
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына салыңыз.
- Температура реттегішінің тұтқасын (4) бұрап, әзірлеудің қажетті температурасын 140°C - ден 200°C - ге дейін орнатыңыз.
- Ескерту: - әзірлеу кезінде, тұтқаны (4) бұрап, сіз әзірлеу температурасын төменде немесе арттыра аласыз.
- Таймердің жұмыс уақытын орнату тұтқасын (1) аэрогриль жұмысының қажетті уақытына бұраңыз.
- Ескерту: - егер аэрогриль суық болса, оны алдын ала қыздыру үшін жұмыс уақытына шамамен 5 минут қосу ұсынылады.
- Тұтқаны (1) бұрағаннан кейін, қызыл қосу индикаторы (2) жанады, осы ретте ауаны жылытуға арналған қыздыру элементі қосылады.

Ескертпелер:

- егер таймердің жұмыс уақытын орнату тұтқасы (1) бұрылмаса, аэрогриль ауаны жылытуға қосылмайды;
- егер табандық (9) дұрыс орнатылмаған болса, аэрогриль қосылмайды.
- Жасыл түсті дайындық индикаторы (3) белгіленген температураға жеткенде жанады. Аэрогрильдің жұмыс уақытында индикатор (3) мезгіл-мезгіл

қосылады және өшіріледі, өнімдерді әзірлеудің белгіленген температурасын ұстап тұрғандығын білдіріп тұрады.

- Өнімдерді біркелкі дайындау үшін табандықты (9) бірнеше рет шығарып алып, оны ыстыққа төзімді бетке қою, табандықтан (9) себетті (8) шығарып алып ондағы өнімдерді араластыру немесе себетті бірнеше рет сілкіп қалу (8) ұсынылады. Себетті (8) табандыққа (9) орнатыңыз, табандықты (9) аэрогриль корпусына орнатыңыз. Қажет болса, әзірлеу температурасын тұтқаны (4) бұрау арқылы реттеңіз.

Ескерту: - табандықты (9) шығарып алған кезде, қыздыру элементі өшеді, индикатор (2) сөнеді, бірақ таймер аэрогрильдің қалған уақытын есептеуді жалғастырады.

- Таймердің жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі естіліп, аэрогриль сөнеді, индикаторлар (2, 3) сөнеді.

Ескерту: - қажет болса, аэрогрильді кез-келген уақытта өшіруге болады, ол үшін таймердің жұмыс уақытын орнататын тұтқаны (1) сағат тіліне қарсы тірелгенге дейін бұраңыз, температураны орнату тұтқасын да (4) сағат тіліне қарсы тірелгенге дейін бұраңыз.

- Өнімдерді дайындағаннан кейін 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін табандықты (9) шығарып

алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, табандықтан (9) себетті (8) шығарып алыңыз және одан өнімдерді шығарыңыз, дайын болған өнімдерді себеттің (8) күюге қарсы қабатын зақымдауы мүмкін металл заттармен алуға тыйым салынады, күюге қарсы беттерге арналған ас үй аксессуарларын қолданыңыз.

- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуат сымның ашасын электр розеткасынан шығарып алыңыз.

ҰСЫНЫМДАР

- Аэрогрильдегі тағамдарды қуыру үшін аз мөлшерде тазартылған зәйтүн немесе өсімдік майын қосу ұсынылады, майды қылшақпен немесе шашыратқышты қолдануға болады, бұл нұсқа біршама үнемді және май өнімдерге біркелкі жағылады.
- Өнімді себеттің (8) 2/3 көлемінен артық толтырмаңыз. Аэрогрильде жаңа піскен көкөністерді қуырған кезде себетке 3 тостағаннан астам өнім қосу ұсынылмайды.
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тағамдарды қатты сілку керек немесе аэрогрильде қуыру кезінде аудару керек (әзірлеу кестесін қараңыз).
- Тордан (10) артық түтіннің пайда болуын болдырмау үшін, тауық қанаттары немесе шұжықтар сияқты табиғи жоғары майлы тағамдарды дайындау кезінде табандықтан (9) майды ағызу қажет болуы мүмкін, мұндай өнімдерді аз мөлшермен әзірлеу ұсынылады.

- Өнімдерді себетке (8) салмас бұрын олардың құрғақ екеніне көз жеткізіңіз, қажет болған жағдайда артық ылғалды алып тастаңыз, бұл өнімдерде қыртыстың болуына және шығатын бу мен түтіннің мөлшерін азайтуға көмектеседі.
- Өнімдерді кепкен нан ұнтағымен қуырған кезде, кепкен нан ұнтағы өнімдерден бөлініп кетпейтініне көз жеткізіңіз және өнімдерді бір біріне тигізбейтіндей етіп орналастырыңыз, бұл өнімдер арасындағы ыстық ауаның жақсы айналымын қамтамасыз етеді.
- Аэрогрильді тағамды жылыту үшін қолдануға болады, осы ретте температураны 140°C - ден аспайтындай және жұмыс уақытын 10 минуттан аспайтындай етіп орнату ұсынылады.
- Әр түрлі зиянды бактерияларды өлтіру үшін сиыр еті, қой еті және т. б. 63°C ішкі температурасында әзірлеу ұсынылады. Шошқа етін 71°C ішкі температурасында, ал құс етін 77°C - 82°C ішкі температурасында әзірлеу керек.
- Ет/құс етін қайта қыздырған кезде оларды ішкі температура 74°C-қа дейін әзірлеу керек.
- Температураны өлшеу үшін кулинария термометрін қолданыңыз.

ӨНІМДЕРДІ ӨЗІРЛЕУ КЕСТЕСІ

Өнімдер	Тем-пература	Уақыты	Өрекет
Аралас көкөністер (пісірілген)	200°C	15-20 мин	себетті сілкіңіз
Брокколи (қуырылған)	200°C	15-20 мин	себетті сілкіңіз
Пияз сақиналары (мұздатылған)	200°C	12-18 мин	себетті сілкіңіз
Cheese Sticks (frozen)	180°C	8-12 мин	-
Қуырылған тәтті картоп чипсалары (жаңа піскен, қолмен кесілген, қалыңдығы 2-ден 4 мм-ге дейін)			
Бланшинг (1 қадам)	160°C	15 мин	себетті сілкіңіз
Аэрогрильде қуырыңыз (2 қадам)	180°C	10-15 мин	себетті сілкіңіз
Фри картобы (жаңа піскен, қолмен кесілген, қалыңдығы 5-тен 6 мм-ге дейін)			
Бланшинг (1 қадам)	160°C	15 мин	себетті сілкіңіз
Аэрогрильде қуырыңыз (2 қадам)	180°C	10-15 мин	себетті сілкіңіз

Фри картобы, жіңішке (мұздатылған) 3 стақан	200°C	12-16 мин	встряхнуть корзину
Ет орамасы, 0,5 кг	180°C	35-40 мин	-
Гамбургерлер 4 данаға дейін	180°C	10-14 мин	-
Хот-догтер/шұжықшалар	180°C	10-15 мин	себетте аударыңыз
Тауық қанаттары (жас ет/мұздатылған) Бланшинг (1 қадам)	160°C	15 мин	себетті сілкіңіз
Аэрогрильде қуыру (2 қадам)	180°C	10 мин	себетті сілкіңіз
Тауық қанаттары Бланшинг (1 қадам)	180°C	13 мин	себетте аударыңыз
Аэрогрильде қуыру (2 қадам)	200°C	5 мин	себетті сілкіңіз

Ескертпелер:

- бланшинг-бұл аэрогрильде соңғы қуыру алдында өнімдерді төмен температурада алдын-ала дайындауды білдіретін термин;
- өнімді дайындау уақыты мен температурасының деректері ұсынымдық сипатта болады, өнімді дайындау нәтижесі өнімнің мөлшері мен

- формасына байланысты болады;
- егер аэрогриль қызбаған болса, әзірлеу уақытына 5 минут қосу ұсынылады;
 - егер сіз әзірлеу нәтижесін қанағаттанарлықсыз деп санасаңыз, әзірлеу уақытын/ әзірлеу температурасын немесе өнімнің салмағын арттыруға немесе азайтуға болады.

АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛ-ДЕРІ

Ақаулық	Себебі	Жою әдісі
Аэрогриль істемейді	Құрылғы желіге қосылмаған.	Қуат сымының ашасын жерге тұйықталған электр розеткасына салыңыз.
	Сіз таймердің жұмыс уақытын орнатпадыңыз.	Өнімдерді әзірлеу уақытын орнатыңыз.
Аэрогрильде қуырылған ингредиенттер дайын емес.	Себеттегі ингредиенттер мөлшері асып кетті.	Себетке ингредиенттердің кішкене мөлшерін салыңыз. Кішкене партиялар біркелкі қуырылады.
	Орнатылған температура тым төмен.	Қажетті температураны орнатыңыз (өнімдерді әзірлеу кестесін қараңыз).
	Әзірлеу уақыты тым қысқа.	Таймердің қажетті жұмыс уақытын орнатыңыз (өнімдерді әзірлеу кестесін қараңыз).

Ингредиенттер аэрогрильде біркелкі қуырылмайды	Ингредиенттердің кейбір түрлерін әзірлеу ортасында сілкі керек.	Бір-бірінің үстінде немесе үстінде жатқан ингредиенттерді (мысалы, фри картобы) әзірлеудің ортасында сілкі керек (өнімдерді әзірлеу кестесін қараңыз).
Қуырылған тағамдар қуырғыштан алынған кезде қытырлақ болмайды.	Сіз дәстүрлі дәстүрлі қуырғышта пісіруге арналған тағамдар түрін қолдандыңыз.	Пеште әзірлеуге арналған тіске басар рецептерін қолданыңыз немесе қытырлақ болу үшін оларды аздап маймен майлаңыз.
Мен табандықты аэрогрильге дұрыс сала алмаймын.	Себетте тым көп ингредиенттер бар.	Себетті МАХ белгісінен жоғары толтырмаңыз.
	Себет табандыққа дұрыс орнатылмаған.	Бекіткіш шертілгенше себетті табандыққа салыңыз.
Тордан ақ түтін шығады.	Сіз өте майлы ингредиенттерді дайындап жатырсыз.	Сіз өте майлы ингредиенттерді дайындайсыз. Майлы ингредиенттерді аэрогрильде қуырған кезде, табандыққа өте көп мөлшерде май ағып кетеді. Май ақ түтін шығарады. Бұл құрылғының жұмысына немесе тағамды дайындаудың соңғы нәтижесіне әсер етпейді.
	Табандықта алдыңғы қолданудан қалған май қалдықтары бар.	Аэрогрильді әр қолданғаннан кейін табандықты тазалап отырыңыз.

Жаңа піскен фри картобы агрогрилде біркелкі қуырылмайды	Сіз картоптың басқа түрін қолдандыңыз.	Қолайлы сортты жаңа картопты қолданыңыз.
	Сіз картоп таяқшаларын қуырар алдында нашар жудыңыз.	Таяқтардың сыртынан крахмалды кетіру үшін картоп таяқшаларын жақсылап шайыңыз.
Жаңа піскен фри әзірлегеннен кейін қытырлақ емес.	Бұл проблема майдың аз мөлшерін пайдаланғанда, сондай-ақ картоп бетінде ылғал болғанда мүмкін.	<p>Май қоспас бұрын картоп таяқшаларын жақсылап келтіргеніңізге көз жеткізіңіз.</p> <p>Картоп таяқшалары қытырлақ болуы үшін, кішірек етіп кесіңіз.</p> <p>Қытырлақ нәтижеге жету үшін майды көбірек қосыңыз.</p>

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Өр қолданғаннан кейін агрогрилді тазалаңыз.
- Агрогрилді өшіріп, қуат сымының ашасын розеткадан суырып алыңыз, агрогрильдің толық салқындауын күтіңіз.
- Агрогрилдің бетін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқаны (7) ұстап, табандықты (9) агрогрилден шығарып алыңыз.
- Қауіпсіздік қақпағын (5) көтеріңіз, бекітпе батырмасын (6) басыңыз және себетті (8) табандықтан (9)

шығарып алыңыз (сур. 1).

- Себетті (8) және табандықты (9) жылы сумен бейтарап жуғыш зат қосып жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Себетті (8) табандыққа (9) бекіткіш іске қосылғанға дейін орнатыңыз (сур. 2).
- Табандықты (9) себетпен (8) агрогрилге орнатыңыз.
- Агрогрилдің корпусын және алмалы-салмалы бөлшектерді тазалау үшін металл жөкелерді, абразивті тазалау құралдарын немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Агрогрильді, қуат сымын және қуат сымының ашасын суға немесе басқа кез-келген сұйықтықтарға батырмаңыз.

САҚТАУ

- Агрогрилді сақтау үшін алып тастамас бұрын, оны тазалаңыз.
- Қуат сымын оны сақтауға арналған (11) бөлікке салыңыз.
- Құрылғыны балалар мен мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін, салқын, құрғақ жерде сақтаңыз

ЖИЫНАҚТАЛЫМЫ

1. Агрогрил — 1 дана.
2. Нұсқаулық — 1 дана.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыруы 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Тұтынатын номиналды қуаты: 1400 Вт
- Өнімдерді өзірлеуге арналған себеттің көлемі-3 литр

ПАЙДАҒА АСЫРУ



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

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

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

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

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

Құрылғының қызмет көрсету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

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

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

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

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

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

Made in China/Произведено в Китае



TM!by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин

brayer.ru



TM!by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин