

Instruction manual  
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2032  
Электрический аэрогриль BR2032



## СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
DE.....	14
RU.....	27
KZ.....	40

## ELECTRIC AIR GRILL BR2032

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

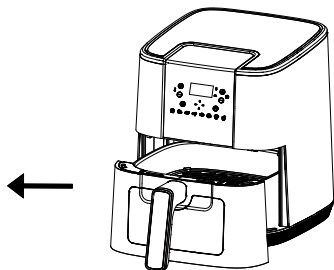
### DESCRIPTION

1. Basket handle
2. Viewing window
3. Removable grill
4. Control panel
5. Body
6. Tray
7. Hot air outlet grid
8. Power cord
9. Temperature/time digital symbols
10. Temperature symbols «↓»
11. Time symbol «min»
12. Operating time setting buttons «+/-»
13. «On/Off» button «⏻»
14. Cooking programs
15. Electric motor operation indicators «', '»
16. Cooking program selection button «⊕»
17. Temperature setting buttons «+/-»

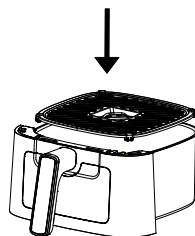
### ATTENTION!

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.





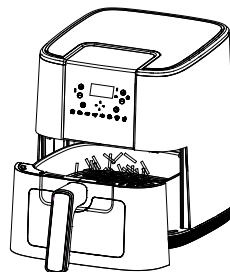
Pic. 1



Pic. 2



Pic. 3




Pic. 4

## SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

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

- Use the air fryer for its intended purpose only, as specified in this manual.
- Mishandling the air fryer can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to the user's property, which is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- Connect the power plug to the socket with reliable grounding contact.
- Do not connect the unit to external timers or remote control mains sockets.
- To avoid fire, do not use adapters for plugging the air fryer in.
- Install and use the air fryer on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- To prevent stains on the surface where the air fryer is installed, it is recommended to install it on an additional stand placed between the air fryer and the counter top.
- The distance from the wall to the back of the air fryer body must be at least 20-30 cm, the distance from

the side parts of the air fryer body must be at least 10-20 cm, and the free space above the air fryer must be at least 20 cm.

- Always check the condition of the 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.
- • 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 (6) 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 (6) inside and out with a slightly damp cloth, then wipe dry.

- Install the grill (3) into the tray (6) (Fig. 2).
- Install the tray (6) with the grill (3) into the air fryer.

**Note:** if the tray is not fixed in the air fryer body, the air fryer will not turn on; always check that the tray (6) is installed correctly.

- Switching the air fryer on for the first time
- To remove foreign odours, it is recommended to turn on the air fryer without loading food.
- Plug the power cord (8) into an electrical outlet.
- Briefly press the «on/off» button «» (13), the temperature «200°C» will be displayed in digital symbols (9), the temperature value is set by default, the operating time in this mode is 15 minutes, also set by default.
- Press the «on/off» button «» (13) again, and the air fryer will turn on.
- If you want to turn off the air fryer earlier, press and hold the «on/off» button «» (13) for 2 seconds, and the air fryer will turn off.

**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 operation of the air fryer, heat is generated and hot steam will come out of the grid (7). Use



appropriate precautions to prevent the risk of burns, fires or other personal injury or property damage.

- The air fryer heats up during operation and retains heat for some time after it is switched off. Always use potholders when working with hot surfaces and let the metal parts cool down before cleaning the air fryer.
- Be careful when removing cooked food from the tray, always use cooking accessories designed for non-stick surfaces when removing food.
- Install and use the air fryer on a level, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the electrical outlet.
- The distance from the wall to the back of the air fryer body must be at least 20-30 cm, the distance from the side parts of the air fryer body must be at least 10-20 cm, and the free space above the air fryer must be at least 20 cm.
- Always check the condition of the hot air intake and outlet grids (7), otherwise the circulation of hot air will be disrupted, which may affect the cooking process or cause damage to the unit.
- Grasp the handle (1) and pull out the tray (6) with the grill (3) (Fig.1).
- Place food on the grill (3), do not overfill the grill (3) with food (Fig. 3). For proper cooking of food, hot air circulation is necessary.
- Insert the tray (6) into the air fryer body, make sure that the tray (6) is installed correctly, otherwise the air fryer will not turn on (Fig. 4).


- Plug the power cord (8) into an electrical outlet.
- Briefly press the «on/off» button «» (13), the temperature «200°C» will be displayed in digital symbols (9), the temperature value is set by default, the operating time in this mode is 15 minutes, also set by default.
- Press the «on/off» button «» (13) again, and the air fryer will turn on.
- The activation of the electric motor is confirmed by the indicators (15) «».
- To pause the cooking process, briefly press the «on/off» button «» (13).
- If you want to turn off the air fryer earlier, press and hold the «on/off» button «» (13) for 2 seconds, and the air fryer will turn off.

#### Notes:








- through the viewing window (2), you can observe and control the cooking process;
- while the air fryer is operating, you can change the cooking temperature and operating time.
- To ensure even cooking of food, it is recommended to remove the tray (6) several times and place it on a heat-resistant surface, stir or turn over the food on the grill (3). Install the tray (6) into the air fryer body. If necessary, adjust the cooking temperature (see the food cooking table).
- After cooking, wait 10-20 seconds and then remove the tray (6), place it on a heat-resistant surface, remove the food from the grill (3), use kitchen accessories designed for non-stick surfaces.


- When finished, unplug the power cord (8) from the electrical outlet.

### COOKING PROGRAMS

- Plug the power cord (8) into an electrical outlet.
- Briefly press the «on/off» button (13).
- By pressing the button (16) «» you can select one of eight cooking programs, the symbol of the selected program will be displayed by the indicator (14), the temperature and cooking time set by default, see the food cooking table.

#### Food cooking table

Cooking program	Symbol	Temperature (°C)	Time (min)
Potato		200	17
Steak		180	16
Chicken drumstick		200	25
Chicken wings		200	20
Fish		180	18
Pizza		160	17
Cupcake (pastry)		160	25

Vegetables		160	17
------------	---	-----	----

#### Notes:


- 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.

#### Cooking time setting

- By pressing the «+ or -» buttons (12), you can set the cooking time for products in the range from 0 to 60 minutes, the setting step is 1 minute; when you press and hold the «+ or -» buttons (12), the time setting will be switched rapidly.
- The set time is displayed with digital symbols (9) and the symbol (11) «min».

#### Cooking temperature setting

- By pressing the buttons (17) «+ or -» you can set the cooking temperature between 80°C and 200°C, the setting step is 5 degrees, when you press and hold the «+ or -» buttons (17), the temperature setting will be switched rapidly.

- The temperature set is indicated with digital symbols (9) and the symbol (10) «».

## 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 also be cooked to an internal temperature of 74°C.
  - Use a cooking thermometer to measure the temperature.

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

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

## CLEANING AND CARE

- Clean the air fryer after every use.
- Turn off the air fryer and unplug the power cord (8) from the electrical outlet, wait until the air fryer cools down completely.

- Wipe the surface of the air fryer body (5) with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Grasp the handle (1) and remove the tray (6) from the grill (fig. 1).
- Pull out the grill.
- Wash the grill (3) and the tray (6) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Place the tray (6) with the grill (3) into the air fryer.
- Do not use metal brushes, abrasives and solvents to clean the air fryer body and the removable parts.
- Do not immerse the air fryer, the power cord or the power plug into water or any other liquids.

## STORAGE

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

## DELIVERY SET

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

## SPECIFICATIONS

- Power supply 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Rated power consumption: 1500 W
- Food cooking temperature: from 80 to 200°C
- Cooking time: 0-60 minutes
- Tray volume – 5.5 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 HEISLUFTOFEN BR2032

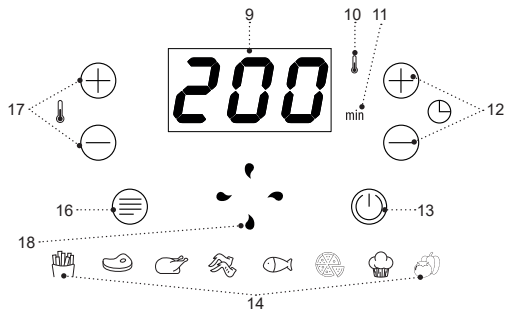
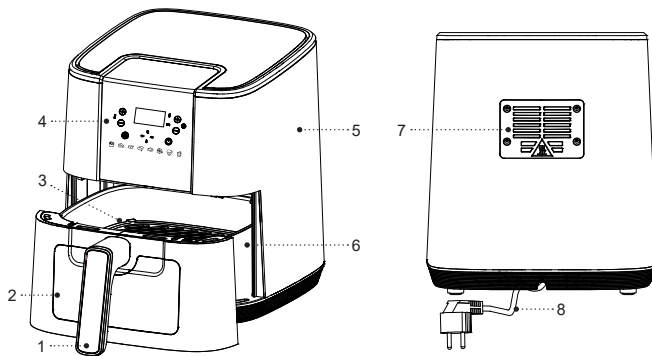
Das Funktionsprinzip eines Heißluftofens besteht darin, einen heißen Luftstrom im Arbeitskorb zu zirkulieren, wobei die Produkte gleichmäßig von allen Seiten zubereitet werden, sie innen zart und außen mit einer knusprigen Kruste ausfallen. Dieses Prinzip des Kochens ermöglicht es Ihnen, die meisten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

### BESCHREIBUNG

1. Handgriff des Korbs
2. Sichtfenster
3. Abnehmbares Gitter
4. Bedienungsplatte
5. Gehäuse
6. Schale
7. Heißluftauslassgitter
8. Netzkabel
9. Digitale Symbole für Temperatur/Zeit
10. Temperatursymbol «↓»
11. Zeitsymbol «min»
12. Temperatur-/Zeiteinstelltasten «+/-»
13. Ein-/Ausschalttaste «⏻»
14. Kochprogramme
15. Betriebsanzeigen des Elektromotors «:·:»
16. Auswahl Taste für Kochprogramme «⊕»
17. Tasten der Temperatureinstellung «+/-»

### ACHTUNG!

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



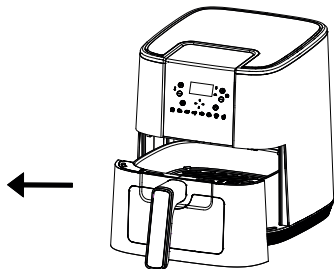


Abb. 1

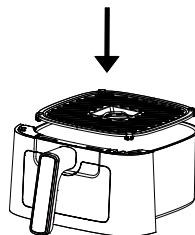


Abb. 2

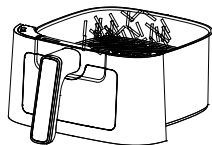


Abb. 3

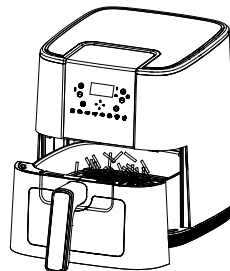



Abb. 4



## 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, und der Freiraum über dem Heißluftofen muss mindestens 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 heißen 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.
- Installieren und verwenden Sie den Heißluftofen auf einer ebenen, trockenen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, so dass der Zugang zur Steckdose immer frei ist.
- Wischen Sie die Oberfläche des Heißluftofen-Gehäuses (5) mit einem leicht feuchten Tuch ab und wischen Sie sie anschließend trocken.
- Fassen Sie den Griff (1) und entnehmen Sie die Schale (6) mit dem Gitter (3) (Bild 1).
- Entfernen Sie das Gitter (3).

- Spülen Sie das Gitter (3) mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel ab, spülen Sie ihn ab und wischen Sie ihn anschließend trocken.
- Wischen Sie die Schale (6) von außen mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie die Schale ab.
- Legen Sie das Gitter (3) in die Schale (6) (Bild 2).
- Setzen Sie die Schale (6) mit dem Gitter (3) in den Heißluftofen ein.

**Anmerkung:** wenn die Schale nicht in das Heißluftofen-Gehäuse einrastet, lässt sich der Heißluftofen nicht einschalten, überprüfen Sie immer, ob die Schale (6) richtig installiert ist.

### Erste Einschaltung des Heißluftofens


- Um Fremdgerüche zu entfernen, wird es empfohlen, den Heißluftofen ohne Lebensmittel einzuschalten.
- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels (8) in eine Steckdose ein.
- Drücken Sie kurz die Ein/Aus-Taste «» (13), die Temperatur «200 °C» wird in digitalen Symbolen (9) angezeigt, der Temperaturwert ist standardmäßig eingestellt, die Betriebszeit in diesem Modus beträgt 15 Minuten, ebenfalls standardmäßig eingestellt.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste «» (13) erneut, der Heißluftofen schaltet sich ein.
- Wenn Sie den Heißluftofen früher ausschalten möchten, halten Sie die Ein/Aus-Taste «» (13) 2 Sekunden lang gedrückt, dann schaltet sich der Heißluftofen aus.

**Anmerkungen:** 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 (7) 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 der Schale 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 elektrischen 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, und der Freiraum über dem Heißluftofen muss mindestens 20 cm betragen.
- Achten Sie immer auf den Zustand der Heißluftein- und -austrittsgitter (7), da sonst die Heißluftzirkulation beeinträchtigt wird, dies kann den Kochvorgang beeinträchtigen oder das Gerät beschädigen.
- Fassen Sie den Griff (1) und entnehmen Sie die Schale (6) mit dem Gitter (3) (Bild 1).
- Legen Sie Lebensmittel auf den Gitter (3). Überfüllen Sie den Gitter (3) nicht mit Lebensmitteln (Bild 3). Für das richtige Garen von Speisen ist eine Heißluftzirkulation erforderlich.
- Setzen Sie die Schale (6) in das Gehäuse des Heißluftofens ein und stellen Sie sicher, dass die Schale (6) korrekt installiert ist, andernfalls lässt sich der Heißluftofen nicht einschalten (Bild 4).
- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels (8) in eine Steckdose ein.
- Drücken Sie kurz die Ein/Aus-Taste «» (13), die Temperatur «200 °C» wird in digitalen Symbolen (9) angezeigt, der Temperaturwert ist standardmäßig

eingestellt, die Betriebszeit in diesem Modus beträgt 15 Minuten, ebenfalls standardmäßig eingestellt.

- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste «» (13) erneut, der Heißluftofen schaltet sich ein.
- Die Aktivierung des Elektromotors wird durch die Anzeigen (15) «:» bestätigt.
- Um den Kochvorgang zu unterbrechen, drücken Sie kurz die Ein/Aus-Taste «» (13).
- Wenn Sie den Heißluftofen früher ausschalten möchten, halten Sie die Ein/Aus-Taste «» (13) 2 Sekunden lang gedrückt, dann schaltet sich der Heißluftofen aus.



#### **Anmerkungen:**

- durch das Sichtfenster (2) können Sie den Prozess der Speisenzubereitung beobachten und kontrollieren;
- Während der Heißluftofen in Betrieb ist, können Sie die Kochtemperatur und Heißluftofenbetriebszeit ändern.
- Um ein gleichmäßiges Garen der Speisen zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die Schale (6) mehrmals herauszunehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage zu stellen, die Speisen auf dem Gitter (3) umzurühren oder zu wenden. Stellen Sie die Schale (6) ins Gehäuse des Heißluftofens ein. Passen Sie bei Bedarf die Zubereitungstemperatur an (siehe die Heißluftofen-Kochtabelle).
- Warten Sie nach dem Kochen der Speisen 10–20 Sekunden, nehmen Sie dann die Schale





(6) heraus, stellen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche, nehmen Sie die Speisen vom Gitter (3) und verwenden Sie Küchenzubehör, das für antihafbeschichtete Oberflächen geeignet ist.





- Ziehen Sie nach Beendigung des Betriebs den Netzstecker (8) aus der Steckdose.

### KOCHPROGRAMME

- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels (8) in eine Steckdose ein.
- Drücken Sie kurz die Ein-/Ausschalttaste «» (13).
- Durch Drücken der Taste (16) «» können Sie eines von acht Kochprogrammen auswählen, das Symbol des ausgewählten Programms wird auf der Anzeige (14) angezeigt, die Temperatur und die Kochzeit sind standardmäßig eingestellt, siehe Tabelle der Lebensmittelzubereitung.

#### Tabelle der Lebensmittelzubereitung

Kochprogramm	Bezeichnung	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Kartoffeln		(°C)	17
Steak		180	16
Hähnchenkeule		200	25
Hühnerflügel		200	20

Fisch		180	18
Pizza		160	17
Cupcake (Backwaren)		160	25
Gemüse		160	17

#### Anmerkungen:

- 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;
- Wenn Sie das Kochergebnis Ihrer Speisen als unbefriedigend erachten, können Sie die Kochzeit/ Kochtemperatur oder das Gewicht der Speisen erhöhen oder verringern.

#### Zeit der Nahrungsmittelzubereitung einstellen

- Durch Drücken der Tasten (12) «+ oder -» können Sie die Kochzeit für Produkte im Bereich von 0 bis 60 Minuten einstellen, der Einstellschritt beträgt 1 Minute; durch langes Drücken der Tasten (12) «+ oder -» ändert sich die Zeiteinstellung schnell.
- Die eingestellte Zeit wird mit numerischen Symbolen (9) und dem Symbol (11) «min» angezeigt.

### Temperatur für Nahrungsmittelzubereitung einstellen

- Durch Drücken der Tasten (17) «+ oder -» können Sie die Kochtemperatur im Bereich von 80 °C bis 200 °C in Schritten von 5 Grad einstellen, indem Sie die Tasten (17) «+ oder -» gedrückt halten (17) kommt es zu einer schnellen Änderung der Temperatureinstellungen.
- Die eingestellte Temperatur wird durch die digitalen Symbole (9) und das Symbol (10) «↓» angezeigt.

### 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 das Gitter (3) nicht mit Lebensmitteln.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen einige Lebensmittel beim Heißluftbraten möglicherweise gewendet werden.
- Um übermäßigen Rauch zu vermeiden, kann es notwendig sein, bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit natürlich hohem Fettgehalt, wie Hühnerflügel oder Würstchen, das Fett aus der Schale (6) zu entleeren, wobei wird es empfohlen, diese Lebensmittel in kleinen Chargen zuzubereiten.

- Bevor Sie Lebensmittel auf das Gitter (3) 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.

**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**

Fehler	Mögliche Ursache	Beseitigung
Der Heißluftofen funktioniert nicht	Der Netzstecker ist an keine Steckdose angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose ein.
	Die Schale ist nicht vollständig in das Gehäuse des Heißluftofens eingesetzt.	Installieren Sie die Schale richtig.
	Sie haben den Heißluftofen nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Heißluftofen ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste drücken.

Am Ende des Kochprogramms ist das Essen noch nicht fertig.	Es sind zu viele Lebensmittel auf dem Gitter.	Legen Sie weniger Lebensmittel auf das Gitter. Kleine Portionen garen gleichmäßiger.
	Die Kochtemperatur ist auf niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Kochtemperatur auf eine höhere Temperatur ein.
	Die eingestellte Zeit reicht nicht aus, um die Lebensmittel zu kochen.	Erhöhen Sie die Kochzeit.
Lebensmittel kochen in dem Heißluftofen ungleichmäßig.	Es empfiehlt sich, einige Lebensmittel nach der Hälfte der Kochzeit zu wenden.	Beim Kochen ist auf eine gleichmäßige Verteilung auf dem Gitter und einen freien Durchgang heißer Luft zwischen den Produkten zu achten.
Keine knusprige Kruste.	Sie haben eine Art von Lebensmittel verwendet, die in einem traditionellen Frittiergerät zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie offenste Lebensmittel oder bestreichen Sie die Lebensmittel leicht mit Pflanzenöl, um ein knuspriges Finish zu erzielen.



Weißer Rauch kommt aus dem Heißluftofen.	Wenn Sie fetthaltige Speisen kochen, läuft das Fett aus und landet am Boden der Schale.	Wenn Sie fetthaltige Speisen kochen, tritt das Fett aus und gelangt auf den Boden der Schale, und wenn die Schale erhitzt wird, entsteht weißer Rauch. Weißer Rauch beeinträchtigt in keiner Weise das Endergebnis der Kochprodukte oder den Betrieb des Heißluftofens.
	Auf dem Gitter oder in der Schale befindlichen Restfette vom vorherigen Kochen.	Reinigen Sie das Gitter und die Schale nach jedem Gebrauch des Heißluftofens gründlich.
Frische Pommes frites garen in dem Heißluftofen nicht gleichmäßig.	Die Kartoffelsorte ist nicht zum Kochen in einem Heißluftofen geeignet.	Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die beim Kochen fest bleibt.
	Sie haben Ihre Pommes vor dem Frittieren in dem Heißluftofen nicht richtig gewaschen.	Spülen Sie Pommes frites ab, um Stärke und überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen, bevor Sie Kartoffeln kochen.
Frische Pommes Frites sind nach dem Kochen nicht knusprig.	Die Knusprigkeit von Pommes Frites hängt von der Sorte, der Ölmenge und der Feuchtigkeit der Kartoffel ab.	Bevor Sie Kartoffeln kochen, stellen Sie sicher, dass sie trocken sind.
		Schneiden Sie Ihre Pommes feiner.
		Tragen Sie mit einem Pinsel oder einer Sprühflasche eine kleine Menge Pflanzenöl auf die Pommes auf.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie den Heißluftofen nach jedem Gebrauch.
- Schalten Sie den Heißluftofen aus und ziehen Sie den Netzstecker (8) aus der elektrischen Steckdose und warten Sie, bis der Heißluftofen vollständig abgekühlt ist.
- Wischen Sie die Oberfläche des Heißluftofen-Gehäuses (5) mit einem leicht feuchten Tuch ab und wischen Sie sie anschließend trocken.
- Greifen Sie den Griff (1) und entfernen Sie die Schale (6) aus dem Heißluftofen (Bild 1).
- Entfernen Sie das Gitter (3).
- Waschen Sie das Gitter (3) und die Schale (6) mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen Sie sie ab und wischen Sie sie dann trocken.
- Setzen Sie die Schale (6) mit dem Gitter (3) 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.

- 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: 1500 W
- Kochtemperatur: von 80 °C bis 200 °C
- Kochzeit: 0-60 Minuten
- Schale-Volumen – 5.5 L

### 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 BR2032

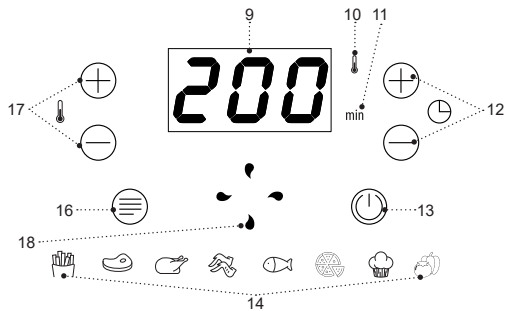
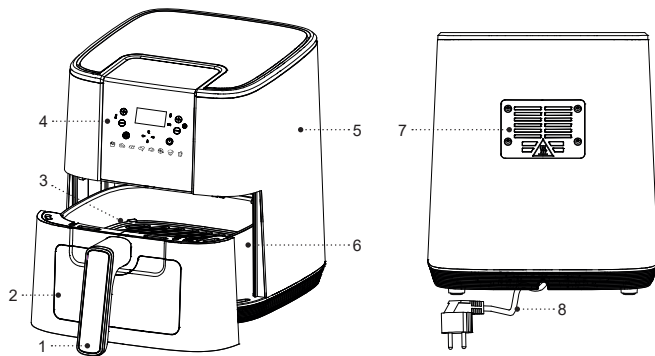
Принцип работы аэрогриля заключается в циркуляции горячего воздушного потока внутри рабочей корзины, при этом продукты равномерно готовятся со всех сторон, получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Такой принцип приготовления позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла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

### ОПИСАНИЕ

1. Ручка корзины
2. Смотровое окно
3. Съёмная решётка
4. Панель управления
5. Корпус
6. Поддон
7. Решётка выходящего горячего воздуха
8. Шнур питания
9. Цифровые символы температуры/времени
10. Символ температуры «»
11. Символ времени «»
12. Кнопки установки времени работы «+/-»
13. Кнопка «включения/выключения» «»
14. Программы приготовления продуктов
15. Индикаторы работы электродвигателя «»
16. Кнопка выбора программ приготовления «»
17. Кнопки установки температуры «+/-»

### ВНИМАНИЕ!

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



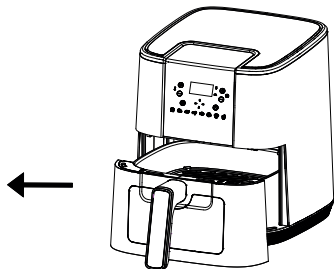


Рис. 1

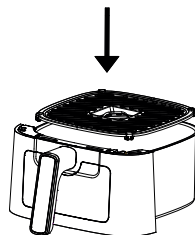


Рис. 2



Рис. 3

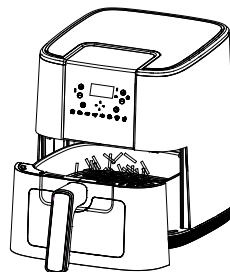


Рис. 4


## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

- Используйте аэрогриль только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с аэрогрилем может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Вилку шнура питания вставляйте в электрическую розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Запрещается подключать устройство к внешним таймерам или к электрическим розеткам с дистанционным управлением.
- Во избежание риска возникновения пожара, запрещается использовать «переходники» при подключении аэрогриля к электрической розетке.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Во избежание появления пятен на поверхности, на которой установлен аэрогриль, рекомендуется

устанавливать его на дополнительную подставку, разместив её между аэрогрилем и столешницей.

- Расстояние от стены до задней части корпуса аэрогриля должно составлять не менее 20-30 см, расстояние от боковых частей корпуса аэрогриля должно быть не менее 10-20 см, а свободное пространство над аэрогрилем не менее 20 см.
- Всегда следите за состоянием решёток для забора и выхода горячего воздуха, в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте аэрогриль от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Не оставляйте устройство, включённое в сеть, без присмотра.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать аэрогриль в местах, где используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Не используйте аэрогриль вблизи от кухонной раковины, в ванных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.

- Если аэрогриль упал в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Во время работы корпус аэрогриля сильно нагревается, во избежание получения ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, обозначенных знаком «».
- Не перемещайте горячий аэрогриль, дождитесь полного его остывания.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Используйте только те детали аэрогриля, которые входят в комплект поставки.
- Запрещается включать устройство, если в аэрогриле нет продуктов.
- Вынимайте продукты из аэрогриля сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном аэрогриле может произойти их возгорание.
- Запрещается извлекать приготовленные продукты металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие корзины, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При 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 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 (6) с решёткой (3) (рис.1).
- Выньте решётку (3).
- Промойте решётку (3) тёплой водой с использова-






нием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.

- Протрите поддон (6) снаружи и внутри, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите решётку (3) в поддон (6) (рис. 2).
- Установите поддон (6) с решёткой (3) в аэрогриль.

**Примечание:** если поддон не зафиксирован в корпусе аэрогриля, то аэрогриль не включится, всегда проверяйте правильность установки поддона (6).

### Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку.
- Кратковременно нажмите кнопку «включения/выключения» «» (13), при этом цифровыми символами (9) отобразится температура «200°C», значение температуры, установлено по умолчанию, время работы в этом режиме 15 минут, также установлено по умолчанию.
- Повторно нажмите кнопку «включения/выключения» «» (13), аэрогриль включится.
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку «включения/выключения» «» (13) в течение 2 секунд, аэрогриль выключится.



**Примечания:** 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 будет выходить из решётки (7). 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 поддона, вынимая продукты, всегда используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверх-

- ности 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 и выхода горячего воздуха (7), в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.
  - Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (6) с решёткой (3) (рис. 1).
  - Поместите продукты в поддон (6), не переполняйте решётку (3) продуктами (рис. 3). Для правильного приготовления продуктов необходима циркуляция горячего воздуха
  - Вставьте поддон (6) в корпус аэрогриля, убедитесь, что поддон (6) установлен правильно, в противном случае аэрогриль не включится (рис. 4).
  - Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку.
  - Кратковременно нажмите кнопку «включения/выключения» «» (13), при этом цифровыми символами (9) отобразится температура «200°C», значение температуры, установлено по умолчанию, время работы в этом режиме 15 минут, также установлено по умолчанию.
  - Повторно нажмите кнопку «включения/выключения» «» (13), аэрогриль включится.

- Включение электромотора подтверждается индикаторами (15) «».
- Для приостановки процесса приготовления, кратковременно нажмите кнопку «включения/выключения» «» (13).
- Если вы хотите раньше выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку «включения/выключения» «» (13) в течение 2 секунд, аэрогриль выключится.

#### Примечания:

- через смотровое окно (2), вы можете наблюдать и контролировать процесс приготовления продуктов;
- во время работы аэрогриля вы можете изменять температуру приготовления и время работы аэрогриля.
- Для равномерного приготовления продуктов, рекомендуется несколько раз вынуть поддон (6) и 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 поддон (6), поставьте его на термостойкую поверхность, выньте с решётки (3) продукты, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.

- По окончании работы, выньте вилку шнура питания (8) из электрической розетки.

### ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- Вставьте вилку шнура питания (8) в электрическую розетку.
- Кратковременно нажмите кнопку «включения/выключения» (10) (13).
- Нажатием кнопки (16) «☉» вы можете выбрать одну из восьми программ приготовления, символ выбранной программы будет отображаться индикатором (14), температура и время приготовления, установленные по умолчанию, смотрите в таблице приготовления продуктов.

**Таблица приготовления продуктов**

Программа приготовления	Обозначение	Температура (°C)	Время (мин)
Фри		200	17
Мясо		180	16
Курица		200	25
Куриные крылья		200	20
Рыба		180	18
Пицца		160	17

Кекс		160	25
Овощи		160	17

### Примечания:

- данные времени и температуры приготовления продуктов носят рекомендательный характер, результат приготовления продуктов зависит от размера и формы продуктов;
- рекомендуется добавить 5 минут ко времени приготовления, если аэрогриль не прогреет;
- в случае, если вы считаете результат приготовления продуктов неудовлетворительным, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления/температуру приготовления или вес продуктов.

### Установка времени приготовления продуктов

- Нажатием кнопок (12) «+ или -» вы можете установить время приготовления продуктов в диапазоне от 0 до 60 минут, шаг установки 1 минута, при нажатии и удержании кнопок (12) «+ или -», происходит быстрое изменение установки времени.
- Установленное время отображается цифровыми символами (9) и символом (11) «min».

### Установка температуры приготовления продуктов

- Нажатием кнопок (17) «+ или -» вы можете установить температуру приготовления продуктов в диапазоне от 80°C до 200°C, шаг установки 5 градусов, при нажа-

тии и удержании кнопок (17) «+ или -», происходит быстрое изменение установки температуры.

- Установленная температура отображается цифровыми символами (9) и символом (10) «↓».

## 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 обжаривания в аэрогриле.
- Во избежание появления избыточного дыма, при приготовлении продуктов с естественным высоким содержанием жира, таких как куриные крылышки или колбаски, может потребоваться слив жира из поддона (6), 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 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.

## НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Аэрогриль не работает	Вилка шнура питания не вставлена в электрическую розетку.	Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
	Поддон не до конца вставлен в корпус аэрогриля.	Правильно установите поддон.
	Вы не включили аэрогриль.	Включите аэрогриль, нажав кнопку включения/выключения.

По окончании работы программы приготовления, продукты не готовы.	На решётке превышено количество продуктов.	Положите на решётку меньше продуктов. Небольшие порции продуктов прожариваются более равномерно.
	Установлена низкая температура приготовления продуктов.	Установите более высокую температуру приготовления продуктов.
	Установленное время недостаточное для приготовления продуктов.	Увеличьте время приготовления продуктов.
Продукты неравномерно прожариваются в аэрогриле.	Некоторые продукты рекомендуется переворачивать в середине времени приготовления.	Во время приготовления продуктов, необходимо обеспечить их равномерное распределение на решётке и обеспечить свободное прохождение горячего воздуха между продуктами.
Продукты не приготавливаются до хрустящей корочки.	Вы использовали продукты, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте продукты, которые подходят для приготовления в духовом шкафу или слегка смажьте продукты растительным маслом, для приобретения ими хрустящей корочки.

Из аэрогриля выходит белый дым.	Вы готовите жирные продукты, жир вытекает и попадает на дно поддона.	Когда вы готовите жирные продукты, жир вытекает и попадает на дно поддона, при нагреве поддона выделяется белый дым. Белый дым никак не влияет на конечный результат приготовления продуктов и на работу аэрогриля.
	На решётке или в поддоне остались остатки жира от предыдущего приготовления продуктов.	Тщательно очищайте решётку и поддон после каждого использования аэрогриля.
Свежий картофель фри прожаривается во фритюрнице неравномерно.	Сорт картофеля не подходит для приготовления в аэрогриле.	Выбирайте сорт картофеля, который будет оставаться твердым во время приготовления.
	Вы плохо промыли картофель фри перед жаркой в аэрогриле.	Промывайте картофель фри для удаления крахмала, перед приготовлением картофеля, удалите лишнюю влагу.
Свежий картофель фри не становится хрустящим, после приготовления.	Хрусткость картофеля фри зависит от сорта, количества масла и влаги в картофеле.	Перед приготовлением картофеля, убедитесь, что он сухой.
		Нарежьте картофель фри более мелко.
		Нанесите на картофель фри небольшое количество растительного масла, используя кисточку или распылитель.

## ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку аэрогриля после каждого использования.
- Выключите аэрогриль и выньте вилку шнура питания (8) из электрической розетки, дождитесь полного остывания аэрогриля.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (1) и выньте поддон (6) из аэрогриля (рис. 1).
- Выньте решётку (3).
- Промойте решётку (3) и поддон (6) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Установите поддон (6) с решёткой (3) в аэрогриль.
- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.
- Не погружайте аэрогриль, шнур питания (8) 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: 1500 Вт
- Температура приготовления продуктов: от 80 до 200°C
- Время приготовления: 0-60 минут
- Объём поддона – 5,5 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 BR2032

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

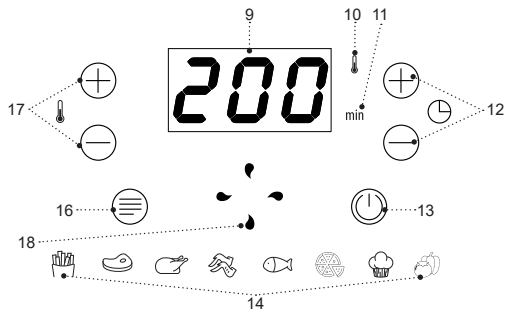
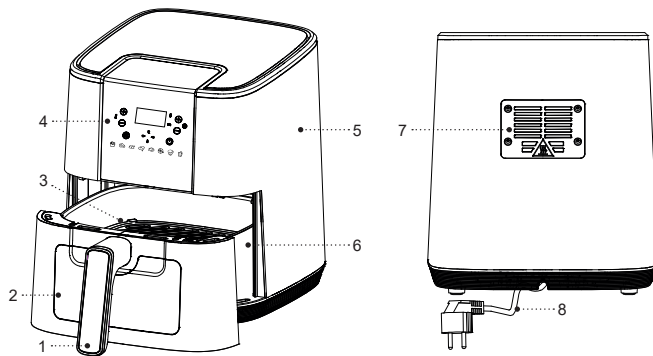
### СИПАТТАМАСЫ

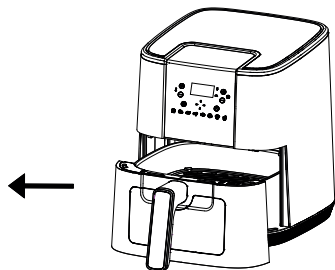
1. Себет тұтқасы
2. Қарау терезесі
3. Шешілмелі тор
4. Басқару панелі
5. Корпусы
6. Түпқойма
7. Ыстық ауаның шығуына арналған тор
8. Қуаттау бауы
9. Температура/уақыттың цифрлық таңбалары
10. Температура белгісі «»
11. Уақыт белгісі «»
12. Жұмыс уақытын орнату түймелері «+/-»
13. Іске қосу/сөндіру батырмасы «»
14. Азықтарды дайындау бағдарламалары
15. Электрлік мотордың жұмыс индикаторлары «»
16. Тамақ дайындау бағдарламаларын таңдау батырмасы «»
17. Температураны белгілеу батырмасы «+/-»

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

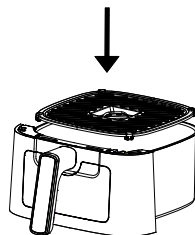
Қосымша қорғаныс үшін қуаттандыру тізбегінде номиналды іске қосылу тогы 30 mA аспайтын қорғаныс сөндіру құрылғысын (ҚАҚ) орнатқан дұрыс, ҚАҚ-ты орнату үшін маманға хабарласыңыз.







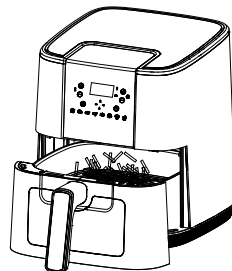
Cyp. 1



Cyp. 2



Cyp. 3



Cyp. 4

## ҚАУПСІЗДІК 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.
- Ыстық ауаны тартатын және шығаратын торлардың күйін әрдайым қадағалаңыз, өйтпесе 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.
- 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 сымның 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.

#### **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 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 (6) шығарыңыз (1-сур.).
  - Торды (3) шығарыңыз.
  - Торды (3) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
  - Түпқойманы (6) сыртынан және ішінен сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
  - Торды (3) түпқоймаға (6) орнатыңыз (2-сур.).
  - Торы бар (3) түпқойманы (6) аэрогрильге орнатыңыз.
- Ескертпе:** егер түпқойма аэрогрильдің корпусында бекітілмеген болса, онда аэрогриль қосылмайды, үнемі түпқойманың (6) дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
- Аэрогрильді бірінші рет қосу
  - Бөтен иістерді кетіру үшін аэрогрильді ішіне азықтарды салмай тұрып, қосып алуға кеңес беріледі.
  - Қуаттау бауын (8) электр розеткасына салыңыз.

- Қысқа уақытқа «қосу/өшіру» «⏻» (13) батырмасын басыңыз, осы кезде сандық белгі арқылы (9) температура «200°C» беріледі, температураның мәні әдепкі қалып бойынша белгіленген, осы тәртіптегі жұмыс уақыты 15 мин та әдепкі қалып бойынша белгіленген.
- «Қосу/өшіру» «⏻» (13) батырмасын тағы басыңыз, аэрогриль қосылады.
- Егер аэрогрильді уақытынан бұрын өшіргіңіз келсе, онда «қосу/өшіру» «⏻» (13) батырмасын 2 секунд басыңыз, аэрогриль өшеді.

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






## АЭРОГРИЛЬДІ ҚОЛДАНУ

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Аэрогриль су қайнатуға арналмаған.
- Аэрогриль жұмыс істеген кезде жылу бөлінеді және тордан (7) ыстық бу шығады. Күйіп қалу, өрт шығу немесе адамдардың басқа да жарақат алуы мен мүліктің бүлінуіне жол бермеу үшін тиісті шараларды қолдану керек.
- Аэрогриль жұмыс кезінде қызады және өшкеннен кейін біраз уақыт ішінде жылуын сақтайды. Ыстық беттермен жұмыс істеген кезде ерқашан асүй тұтқыштарын пайдаланыңыз және аэро-

грильді тазалау алдында металл бөлшектердің сууына керек біраз уақыт күтіңіз.

- Түпқоймадан піскен азықтарды шығарған кезде сақ болыңыз, азықтарды шығарған кезде күймейтін беттерге арналған асүй аксессуарларын үнемі пайдаланыңыз.
- Аэрогрильді электр розеткасына қолжетімділік ерқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, тұрақты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль корпусының қабырғасынан бастап артқы бөлігіне дейінгі қашықтық 20-30 см кем болмауы керек, аэрогриль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық 10-20 см кем болмауы керек, аэрогриль үстіндегі еркін кеңістік 20 см кем болмауы керек.
- Ерқашан ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың (7) жағдайын тексеріп отырыңыз, кері жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді әзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құралдың зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Сабынан (1) ұстап, торы бар (3) түпқойманы (6) шығарыңыз (1-сур.).
- Азықтарды тордың (3) үстіне қойыңыз, торға (3) азықтарды толтырып қоймаңыз (3-сур.). Азықтарды дұрыс дайындау үшін ыстық ауаның циркуляциясы керек.
- Түпқойманы (6) аэрогрильдің корпусына салыңыз, түпқойманың (6) дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, кері жағдайда аэрогриль қосылмайды (4-сур.).



- Қуаттау бауын (8) электр розеткасына салыңыз.
- Қысқа уақытқа «қосу/өшіру» «» (13) батырмасын басыңыз, осы кезде сандық белгі арқылы (9) температура «200°C» беріледі, температураның мәні әдепкі қалып бойынша белгіленген, осы тәртіптегі жұмыс уақыты 15 минут та әдепкі қалып бойынша белгіленген.
- «Қосу/өшіру» «» (13) батырмасын қайтадан басыңыз, аэрогриль өшеді.
- Электрлік моторды қосу индикаторлармен (15) «» расталады.
- Тамақ дайындау үдерісін тоқтата тұру үшін қысқа уақытқа «қосу/өшіру» «» (13) батырмасын басыңыз.
- Егер аэрогрильді уақытынан бұрын өшіргіңіз келсе, онда «қосу/өшіру» «» (13) батырмасын 2 секунд басыңыз, аэрогриль өшеді.

#### Ескертпелер:




- қарау терезесі (2) арқылы азықтарды дайындау үдерісін көріп, бақылай аласыз;
- аэрогриль жұмыс істеген уақытта сіз дайындау температурасы мен уақытын аэрогриль жұмыс істеген кезде өзгерте аласыз.
- Азықтарды бірқалыпты дайындау үшін түпқойманы (6) бірнеше рет шығарып, оны термотөзімді бетке қойып, тордағы (3) азықтарды араластыруға немесе аударуға кеңес бе. Түпқойманы (6) аэрогриль корпусына орнатыңыз. Қажет болған жағдайда температураны дұрыстаңыз (азық дайындау кестесін қар).

- Тамақ піскеннен кейін 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін ғана түпқойманы (6) шығарыңыз, оны термотөзімді бетке қойыңыз, тордан (3) азықтарды шығарыңыз, ол үшін күймейтін беттерге арналған асүй аксессуарларын пайдаланыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуаттау бауының айырын (8) электр розеткасынан шығарыңыз.

#### АЗЫҚТАРДЫ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- Қуаттау бауының айырын (8) электр розеткасына салыңыз.
- Қысқа уақытқа «қосу/өшіру» «» батырмасын (13) басыңыз.
- «» батырманы (16) басу арқылы, сіз азық дайындаудың сегіз бағдарламасының біреуін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның белгісі (14) индикатормен беріледі, әдепкі қалып бойынша белгіленген дайындау температурасы мен уақытын азықтарды дайындау кестесінен қараңыз.

#### Азықтарды дайындау кестесі

Пісіру бағдарламасы	Белгіленуі	Температура (°C)	Уақыты (мин)
Картоп		200	17
Стейк		180	16
Тауықтың жіліншігі		200	25

Тауықтың қанаттары		200	20
Балық		180	18
Пицца		160	17
Кекс (пісірме)		160	25
Көкөністер		160	17

### Ескертпелер:

- азықтарды дайындаудың уақыт және температура деректері кеңес берілетін сипатқа ие, тамақ дайындаудың нәтижесі азықтардың өлшемі мен қалыптарына байланысты;
- егер аэрогриль қыздырылмаған болса, тамақ дайындауға 5 минут уақыт беруге кеңес беріледі;
- сіз азықтарды дайындау нәтижесі қанағатсыз деп санасаңыз, тамақ дайындау уақытын/ температурасын немесе азықтардың салмағын ұлғайта немесе азайта аласыз.

### Өнімдерді әзірлеу уақытын белгілеу

- Сіз (12) «+ немесе -» батырмаларын баса отырып, тамақ дайындау уақытын 0 бастап 60 минутқа дейінгі диапазонда белгілей аласыз, белгілеу қадамы 1 минут, батырмаларды (12) «+ немесе -»

басып, оны ұстап тұрған кезде уақытты белгілеу жылдам өзгереді.

- Белгіленген уақыт сандық белгілермен (9) және « min» (11) белгісімен беріледі.

### Тамақ дайындайтын температураны белгілеу

- (17) «+ немесе -» батырмаларын басып, сіз тамақ дайындайтын температураны 80°C бастап 200°C дейінгі диапазонда белгілей аласыз, белгілеу қадамы 5 градус, (17) «+ немесе -» батырмаларды басып, ұстап тұрған кезде уақытты белгілеу жылдам өзгереді.
- Белгіленген температура сандық белгілермен (9) және «↓» (10) белгісімен беріледі.

### ҰСЫНЫМДАР

- Азықтарды аэрогрильде қуыру үшін тазартылған зәйтүн немесе өсімдік майын аз мөлшерде қосуға кеңес беріледі, майды қылшақ арқылы жағуға немесе майға арналған шашыратқышты пайдаланға болады, бұл нұсқа айтарлықтай үнемді және май азыққа тегіс жағылады.
- Торды (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 аспайтындай және жұмыс уақытын 10 минуттан аспайтындай етіп орнату ұсынылады.
- Өр 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.

## АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛ-ДЕРІ

Ақаулықтар	Ықтимал себебі	Жою
Аэрогриль жұмыс істемейді	Қуаттау бауының айыры электр розеткасына салынбаған.	Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
	Түпқойма аэрогрильдің корпусына толық кіргізілмеген.	Түпқойманы дұрыс орнатыңыз.
	Сіз аэрогрильді қосқан жоқсыз.	Қосу/өшіру батырмасын басып, аэрогрильді қосыңыз.
Дайындау бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін азықтар дайын емес.	Тордағы азықтардың көлемі артық.	Торға аз ғана азық алыңыз. Азықтардың шамалы көлемі айтарлықтай тегіс қуырылады.
	Азық дайындаудың төмен температурасы белгіленген.	Азық дайындаудың одан жоғары температурасын белгілеңіз.
	Белгіленген уақыт азық дайындауға жеткіліксіз.	Азық дайындаудың уақытын ұлғайтыңыз.
Азықтар аэрогрильде тегіс емес қуырылады.	Кейбір азықтарды дайындау уақытының ортасында аударуға кеңес беріледі.	Азықтарды дайындау кезінде оларды торға біртегіс орналасуын және азықтардың арасында ыстық ауаның еркін өтуін қамтамасыз ету керек.

Дайындалған азықтар қытырлақ қабықшаға дейін жетпейді.	Сіз әстүрлі фритюрницада дайындауға арналған азықтарды пайдаландыңыз.	Тұшпанеш шкафында дайындауға келетін азықтарды қолданыңыз немесе піскен кезде қытырлақ қабаты болуы үшін азықтарға өсімдік майын жағыңыз.
Аэрогрильден ақ түтін шықты.	Сіз майлы тамақ жасадыңыз, сондықтан май ағып, түпқойманың түбіне ақты.	Сіз майлы тамақ дайындаған кезде, содан май ағып, түпқойманың түбіне қарай ақты, түпқойма қызған кезде ақ түтін шығады. Ақ түтін тамақ дайындаудың соңғы нәтижесі мен аэрогриль жұмысына әсер етпейді.
	Торда немесе түпқоймада алдында дайындаған тамақтың майының қалдықтары қалып қалды.	Аэрогрильді әр қолданған сайын тор мен түпқойманы мұқият жуыңыз.
Балғын фри картоп фритюрницада тегіс емес қуырылады.	Картоптың сұрпы аэрогрильде дайындауға келмейді.	Дайындау кезінде қатты болып қалатын картоп сұрпын таңдаңыз.
	Сіз фри картопты аэрогрильде қуырудың алдында шала жудыңыз.	Картоптағы крахмалды кетіру үшін картопты жақсылап жуыңыз, картопты қуырудың алдында артық ылғалды кетіріңіз.

Балғын фри картоп дайындалғаннан кейін қытырламайды.	Фри картоптың қытырлақтығы картоптың сұрпына, майдың көлеміне және картоптың ылғалдылығына байланысты.	Картопты дайындаудың алдында оның құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.
		Фри картопты айтарлықтай майда етіп тураңыз.
		Қылшақты немесе шашыратқышты пайдаланып, фри картопқа аздаған өсімдік майын жағыңыз.

### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аэрогрильді әр пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Аэрогрильді өшіріңіз және қуаттау бауының айырын (8) электр розеткадан суырыңыз, аэрогрильдің толық суығанын күтіңіз.
- Аэрогриль корпусын (5) сөл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Сабынан (1) түпқойманы (6) аэрогрильден шығарыңыз (1-сур.).
- Торды (3) шығарыңыз.
- Торды (3) және түпқойманы (6) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торы бар (3) түпқойманы (6) аэрогрильге орнатыңыз.
- Аэрогрильдің корпусын және алмалы-салмалы бөлшектерді тазалау үшін металл жөкелерді, абразивті тазалау құралдарын немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.

- Аэрогрильді, қуат сымын және қуат сымының ашасын суға немесе басқа кез-келген сұйықтықтарға батырмаңыз.

## САҚТАУ

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

## ЖИЫНАҚТАЛЫМЫ

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

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыру 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 1500 Вт
- Азықтарды дайындау температурасы: 80°C бастап 200°C дейін
- Дайындау уақыты: 0-60 минут
- Түпқойманың көлемі – 5,5 л

## ПАЙДАҒА АСЫРУ



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

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

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

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

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

**Құрылғының қызмет көрсету мерзімі — 3 жыл**

**Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.**

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

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

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

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

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

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

 **BRAYER**