

Instruction manual  
Инструкция по эксплуатации

Electric AIR GRILL BR2054  
Электрический аэрогриль BR2054



## СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
RU.....	20
KZ.....	39

## ELECTRIC AIR GRILL BR2054

The operation principle of the air grill is to circulate hot air flow inside the working chamber, so the food is cooked evenly on all sides, it is tender inside and crispy outside.

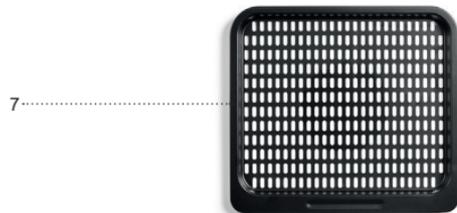
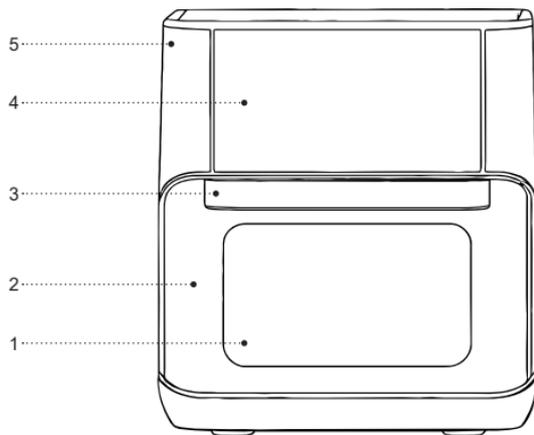
The delivery set includes: - spit for cooking chicken or meat; - air grill, in which you can cook, for example, chicken wings or potato wedges; - shashlik maker for making traditional shashlik.

### DESCRIPTION

1. Viewing window
2. Door
3. Door handle
4. Control panel
5. Body
6. Grids
7. Grill
8. Tray
9. Cooking temperature setting buttons «+/-»
10. Cooking temperature setting symbol «»
11. Cooking programs buttons
12. Cooking time symbols «,МИН»
13. Cooking temperature symbols « °C»
14. Food cooking temperature/time digital symbols
15. Cooking time setting buttons «+/-»
16. Cooking time setting symbol «»
17. Keep warm function button «»
18. Skewer/air fryer/kebab maker on/off button «»
19. Cooking on/off/air fryer off button «»
20. Illumination on/off button «»
21. Fork fastening screws
22. Skewer axis
23. Food forks
24. Air fryer
25. Lid lock
26. Air fryer lid
27. Air fryer axis
28. Handle for installing and removing the skewer, air fryer, kebab maker
29. Pole holders
30. Fastening screws
31. Poles
32. Kebab maker axis

**ATTENTION!**

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains. To install RCD, contact a specialist.



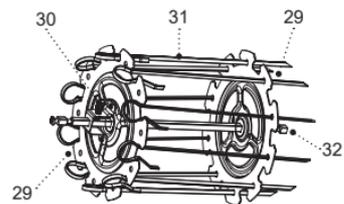
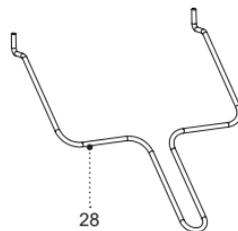
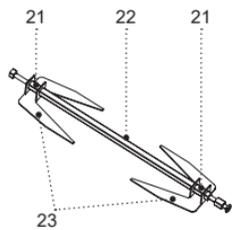
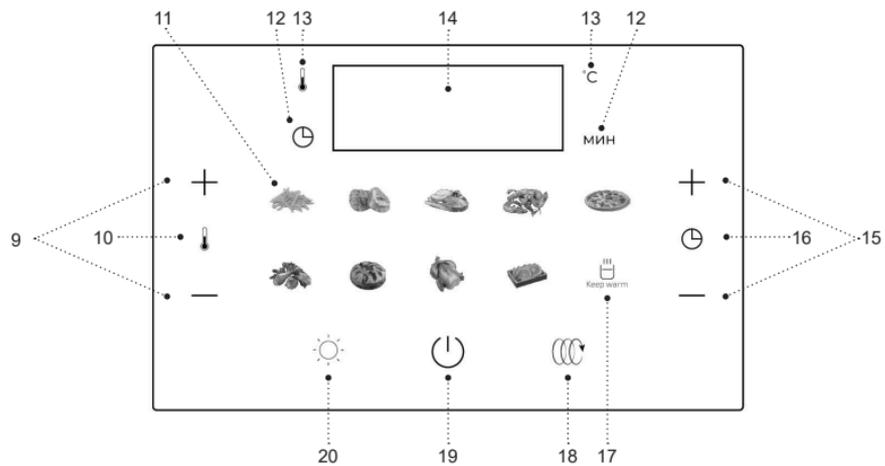




Рис. 1

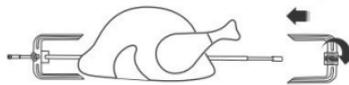


Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4



Рис. 5



Рис. 6

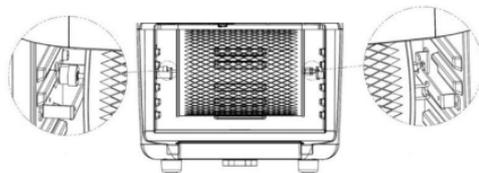


Рис. 7

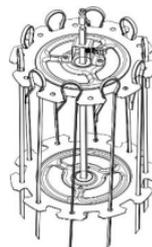


Рис. 8

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

- The air fryer body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces marked with «  » to avoid burns.
  - Do not move the air fryer when it is hot; wait until it cools down completely.
  - Use the unit in places with proper ventilation.
  - Use only the air fryer parts supplied with the unit.
  - Do not switch the air fryer on without products.
  - Take the products out of the air fryer right after cooking; keeping products in the operating air fryer for a long time can cause their ignition.
  - Never use metal objects to take the cooked food out, as they can damage the basket; use the kitchen tools intended for non-stick surfaces.
  - Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the air fryer, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.
  - Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
  - For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.
- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
  - Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
  - During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
  - The unit is not intended for usage by sensory, physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
  - From time to time check the power cord integrity.
  - If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
  - Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the authorized service center.
  - To avoid damages, transport the unit in the original package.
  - Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

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

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

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

## BEFORE THE FIRST USE

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

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original packaging.
- 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 match the specifications of your mains. When using the unit in the mains with 60 Hz frequency, no additional actions are required.
- Install and use the air grill on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the electric socket.
- Wipe the surface of the air grill body (5), the outer and inner surface of the door (2), the inner surface of the working chamber with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Wash the grids (6,7), tray (8), spit parts (22, 23), air fryer (24), shashlik maker parts (29, 31, 32) with warm water using a neutral detergent, rinse, then wipe dry.

## Switching the air grill on for the first time

- In order to remove foreign odors, it is recommended to switch the air grill on without loading food.
- Insert the power plug into an electric socket, you will hear a sound signal, all control buttons on the control panel (4) will light up, after 1 second, the air grill will go into standby mode and the on/off button (19) «» will light up.
- Switch the air grill on by pressing the on/off button (19) «».
- Press the cooking program on button (11) «French Fries», the digital symbols (14) will display the cooking temperature, the temperature is confirmed by the symbols (13) « °C» and the cooking time, the time is confirmed by the symbols (12) « МИН», see the «food cooking program table». After a few seconds, the «French Fries » cooking program will start.
- If you want to start the cooking program immediately, briefly press the on/off button (19) «».
- At the end of the operating time, you will hear sound signals, the heating element will turn off, the fan will continue to operate for 20 seconds, this is necessary for cooling the air grill.
- You can switch the air grill off at any time by pressing and holding the on/off button (19) «».

**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.

## RECOMMENDATIONS

- When you fry food in the air grill, 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 oil sprayer. This option is more economical and the oil will be applied to the food more evenly.
- Do not overfill the grids (6,7) with food.
- For best results, some food may need to be turned over during cooking.
- 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 (8), and it is recommended to cook such foods in small batches.
- Before loading the food on the grids (6,7), make sure that they are 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 grill. 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 meat: beef, lamb, at internal temperature of

63°C. Pork should be cooked at internal temperature of 71°C and poultry products should be cooked at internal temperature of 77 - 82°C.

- When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to internal temperature of 74°C.
- Use a cooking thermometer to measure the temperature.

## USING THE AIR FRYER

### ATTENTION!

#### **Make sure food is completely cooked before eating.**

- The air grill is not intended for water boiling.
- While the air fryer is operating, hot air and steam will come out of the grid on the rear side of the body (5). Use appropriate precautions to prevent the risk of burns, fires or other personal injury or property damage.
- The air grill heats up during operation and retains heat for some time after it is switched off. Always use oven mitts when handling hot surfaces and allow metal parts to cool before cleaning your air grill.
- Be careful when removing cooked food from the grids (6, 7). When removing the food, be careful not to get burned, always use potholders.
- Install and use the air grill on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the electric socket.

- The gap between the wall and the back of the air grill body should be at least 20-30 cm, the distance from the sides of the air grill body should be at least 10-20 cm, and the free space above the air grill should be at least 20 cm.
- Always check the condition of the air inlet and hot air outlet grid, otherwise the hot air circulation will be impaired that may affect the food cooking process or damage the unit.
- Insert the power plug into an electric socket, you will hear a sound signal, all control buttons on the control panel (4) will light up, after 1 second, the air grill will go into standby mode and the on/off button (19) will light up «».
- Switch the air grill on by pressing the on/off button (19) «».
- Press the cooking program on button (11) corresponding to the products placed in the air grill, the digital symbols (14) will display the cooking temperature, the temperature is confirmed by the symbols (13) « °C» and the cooking time, the time is confirmed by the symbols (12) « МИН», the temperature and time are set by default, see the «food cooking program table». After a few seconds, the cooking program will turn on.

## COOKING PROGRAMS

- You can select one of nine cooking programs by pressing the program button (11): - French Fries «», meat «», fish «», seafood «», pizza «», drumstick «», cake «», chicken «», drying «».

**Note:** warm keeping program is activated by button (17)

« Keep warm».

- Take hold of the handle (3), open the door (2) and install the tray (8).
- Place the food according to the cooking program on the grids (6,7). For proper cooking of food, hot air circulation is necessary.
- Install the grids (6,7) on the guides (Fig. 1), close the door (2).

**Note:** If you are cooking different foods on the grids (6,7), make sure that the grid with foods that may release juice or fat is positioned below the other grid to avoid mixing the flavor of the foods.

- If you want to start the cooking program immediately, briefly press the on/off button (19) «».
- For best results, some food may need to be turned over during cooking.
- Take the handle (3), open the door (2), the air grill will go into standby mode, using heat-resistant kitchen accessories, remove the installed grids (6,7), place the grids (6,7) on a heat-resistant surface, stir or turn over the food on the grids (6,7).
- Place the grids (6,7) in the guides, close the door (2), press the on/off button (19) «» to continue the cooking program.

- For visual control of the food preparation process, there is viewing window (1), you can turn on the illumination by pressing the button (20) «». Press the button (20) «» again to turn off the illumination.
- At the end of the program operating time, you will hear sound signals, the heating element will turn off, the fan will continue to operate for 20 seconds, this is necessary for cooling the air grill.
- You can switch the air grill off at any time by pressing and holding the on/off button (19) «».
- After cooking the food, wait 10-20 seconds and then, take the handle (3), open the door (2), using heat-resistant kitchen accessories, remove the installed grids (6,7). Remove cooked food from the grids (6,7).
- After finishing using the air grill, remove the power plug from the electric socket.

### COOKING TEMPERATURE SETTING

- After selecting a cooking program, you can set the required cooking temperature for your food.
- The temperature is set by pressing buttons (9) «+/-», the symbol (10) «» lights up, the temperature setting range is from 80 to 200°C, in the «drying» program, the temperature setting is from 30 to 80°C.
- The set temperature is displayed by digital symbols (14) and symbols (13) «°C».

### COOKING TIME SETTING

- After selecting a cooking program, you can set the required cooking time for the food.
- The time is set by pressing buttons (15) «+/-», the symbol (16) «» lights up, the time setting range is from 1 to 60 minutes, in the «drying» program, the time setting is from 90 minutes to 24 hours.
- The set time is indicated by the digital symbols (14) and the symbols (12) «МИН».

## FOOD COOKING PROGRAM TABLE

Cooking programs	Program symbol	Time (min)	Temperature (°C)
		by default	by default
French Fries		15	200
Meat		25	175
Fish		15	165
Seafood		12	160
Pizza		15	180
Drumstick		40	185
Cake		30	160
Chicken		30	190
Drying		90	30
Warm keeping	 Keep warm	12	115

**Notes:**

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

**COOKING ON THE SPIT****The maximum weight of poultry or meat to be cooked on the spit should be no more than 1.8 kg.**

- Place one of the forks (22) on the spit axis (23) and secure it with the fixing screw (21), turning it clockwise.
- Place the pre-marinated chicken on the axis (22) and on the installed fork (23), install the second fork (23) and stick it into the chicken so as to prevent the chicken from rotating freely on the axis (22).
- Secure the installed fork (23) with the fixing screw (21) by turning it clockwise (Fig. 2).
- Similar to chicken, you can cook meat on the spit (Fig. 3). To cook meat, turn on the cooking program by pressing the meat button (11) «».
- Insert the left side of the axis (22) into the hole of the rotation drive at a slight angle (Fig. 4), lower the right side of the axis (22) onto the holder (Fig. 5).
- Note: to understand the principle of installing and removing the spit, there are no products in (Fig. 4, 5, 6).
- Insert the power plug into an electric socket, you will hear a sound signal, all control buttons on the control panel (4) will light up, after 1 second, the air grill will go into standby mode and the on/off button (19) will light up «».
- Switch the air grill on by pressing the on/off button (19) «».
- Press the cooking program on button (11) chicken «», the digital symbols (14) will display the cooking temperature, the temperature is confirmed by the symbols (13) «°C» and the cooking time, the time is confirmed by the symbols (12) «МИН», the temperature and time are set by default, see the «food cooking program table».
- You can set the required temperature and cooking time (see the sections “Food cooking temperature setting” and “Food cooking time setting”).
- After a few seconds, the cooking program will turn on.
- Press the button (18) «» to turn on the rotation of the spit.
- For visual control of the food preparation process, there is viewing window (1), you can turn on the

illumination by pressing the button (20) «». Press the button (20) «» again to turn off the illumination.

- At the end of the program operating time, you will hear sound signals, the heating element will turn off, the fan will continue to operate for 20 seconds, this is necessary for cooling the air grill.
- You can switch the air grill off at any time by pressing and holding the on/off button (19) «».
- After cooking the food, wait 10-20 seconds and then, grab the handle (3), open the door (2), using the heat-resistant glove, use the handle (28) to lift the spit on the right side and at a slight angle, remove the left side of the axis (22) from the spit rotation drive (Fig. 6).
- Loosen the fastening screw (21) by turning it counterclockwise, remove the fork (25), remove the cooked chicken or meat from the spit axis (22).
- After finishing using the air grill, remove the power plug from the electric socket.

### COOKING FOOD IN THE AIR FRYER

You can cook French Fries, potato wedges, chicken thighs, chicken wings, etc. in the air fryer. During cooking, excess fat will be released from the food, making it less caloric.

- Grasp the lock (25) of the lid (26) and open the lid (26).
- Place the prepared food inside the air fryer (24), do not exceed the amount of food, it should move freely

inside the air fryer (24), this will ensure even cooking of the food.

- Close the lid (26), make sure that the lid (26) is closed tightly.
- Turn the air fryer (24) with the lid (26) to the right.
- Insert the left side (27) of the air fryer axis (24) into the rotation drive hole at a slight angle, and lower the right side (27) of the air fryer axis (24) onto the holder (Fig. 7).
- Insert the power plug into an electric socket, you will hear a sound signal, all control buttons on the control panel (4) will light up, after 1 second, the air grill will go into standby mode and the on/off button (19) will light up «».
- Switch the air grill on by pressing the on/off button (19) «».
- Press the button for turning on the desired cooking program (11), the digital symbols (14) will display the cooking temperature, the temperature is confirmed by the symbols (13) « °C» and the cooking time, the time is confirmed by the symbols (12) « МИН», the temperature and time are set by default, see the «food cooking program table».
- You can set the required temperature and cooking time (see the sections “Cooking temperature setting” and “Cooking time setting”).
- After a few seconds, the cooking program will turn on.

- Press the button (18) «» to turn on the rotation of the air fryer (24).
- For visual control of the food preparation process, there is viewing window (1), you can turn on the illumination by pressing the button (20) «». Press the button (20) «» again to turn off the illumination.
- At the end of the program operating time, you will hear sound signals, the heating element will turn off, the fan will continue to operate for 20 seconds, this is necessary for cooling the air grill.
- You can switch the air grill off at any time by pressing and holding the on/off button (19) «».
- After cooking the food, wait 10-20 seconds and then grab the handle (3), open the door (2), using the heat-resistant glove, use the handle (28) to lift the air fryer (24) on the right side and at a slight angle, remove the left side (27) of the air fryer (24) axis from the rotation drive. (Fig. 7)
- Grasp the lock (29) of the lid (30) and open the lid (30), remove the cooked food from the air grill (28).
- After finishing using the air grill, remove the power plug from the electric socket.
- On the opposite side, install the second holder (29) of the skewers (31) on the axis (31) and secure it with the fastening screw by turning the screw clockwise.
- String the prepared shashlik onto skewers (31).
- Insert the pointed part of the skewer (31) into the hole in the holder (29), squeeze the upper part of the skewer (31) and install it in the profile groove on the opposite holder (29) (Fig. 8).
- Using the handle (28), place the shashlik maker into the air grill. Insert the left side of the axis (32) into the hole of the rotation drive at a slight angle, lower the right side of the axis (32) onto the holder.
- Insert the power plug into an electric socket, you will hear a sound signal, all control buttons on the control panel (4) will light up, after 1 second, the air grill will go into standby mode and the on/off button (19) will light up «».
- Switch the air grill on by pressing the on/off button (19) «».
- Press the cooking program on button (11) meat «», the digital symbols (14) will display the cooking temperature, the temperature is confirmed by the symbols (13) « °C» and the cooking time, the time is confirmed by the symbols (12) « мин», the temperature and time are set by default, see the «food cooking program table».
- You can set the required temperature and cooking time (see the sections “Cooking temperature setting” and “Cooking time setting”).

### USING THE SHASHLIK MAKER

- Using the shashlik maker, you can prepare traditional shashlik without leaving your home.
- Install one of the holders (29) of the skewers (32) on the axis (31), fix it with the fastening screw (30), turning the screw clockwise.

- After a few seconds, the cooking program will turn on.
- Press the button (18) «» to turn on the rotation of the shashlik maker.
- For visual control of the food preparation process, there is viewing window (1), you can turn on the illumination by pressing the button (20) «». Press the button (20) «» again to turn off the illumination.
- At the end of the program operating time, you will hear sound signals, the heating element will turn off, the fan will continue to operate for 20 seconds, this is necessary for cooling the air grill.
- You can switch the air grill off at any time by pressing and holding the on/off button (19) «».
- After cooking the food, wait 10-20 seconds and then grab the handle (3), open the door (2), using the heat-resistant glove, use the handle (28) to lift the shashlik maker on the right side and at a slight angle, remove the left side (32) of the shashlik maker axis from the rotation drive.
- Squeeze the top of the skewer (31) and remove it from the groove and from the hole in the holder (29).
- After finishing using the air grill, remove the power plug from the electric socket.

## TROUBLES AND TROUBLESHOOTING

Malfunction	Possible reason	Solution
The air grill is not operating	<p>No voltage in the electric socket.</p> <p>The power plug is not inserted into an electric socket.</p> <p>You have not selected a cooking program.</p> <p>The air grill door is not closed tightly.</p>	<p>Insert a known good electrical unit into an electric socket.</p> <p>Insert the power plug firmly into the electric socket.</p> <p>Switch the air grill on and set the correct cooking mode.</p> <p>Make sure the door is closed tightly.</p>
After the cooking program has completed, the food is not cooked or is overcooked.	The wrong temperature or cooking time has been selected.	Set the temperature and cooking time for your food based on recipes and personal experience.
Specific smell	There are food residues from previous use on the removable parts of the air grill.	Clean and thoroughly rinse the removable parts of the air grill after each use.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the air grill after every use.
- Switch the air grill off and remove the power plug from the electric socket, wait until the air grill has completely cooled down.
- Clean the air grill body (5) surface and the door (2) with a slightly damp cloth, and then wipe them dry.
- Wash the removable parts which you used during cooking with warm water and a neutral detergent, rinse them, and wipe dry.
- Do not use metal brushes, abrasives or solvents to clean the air grill body and removable parts.

- Keep the hot air outlet grid and air inlet grid clean, clean the grids as they become dirty.
- Do not immerse the air grill, 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. Grid – 1 pcs.
3. Grill grate – 1 pcs.
4. Tray – 1 pc.
5. Spit:
  - axis – 1 pc.
  - forks – 2 pcs.
6. Air fryer– 1 pc.
7. Handle — 1 pc.
8. Shashlik maker:
  - axis – 1 pc.
  - skewer holders – 2 pcs.
  - skewers – 10 pcs.
9. Instruction manual – 1 pc.

## SPECIFICATIONS

- Power supply 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Nominal input power: 1800 W
- Temperature of food cooking: from 80 to 200°C (in the «drying» program from 30 to 80°C)
- Cooking time from 1 to 60 minutes (in the «drying» program from 90 minutes to 24 hours)
- Working chamber volume – 12 liters
- Overall dimensions of the air grill: 35,2 x 33 x 36,4 cm

## RECYCLING



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

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

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

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

**The unit operating life is 3 years**

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

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

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АЭРОГРИЛЬ BR2054

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

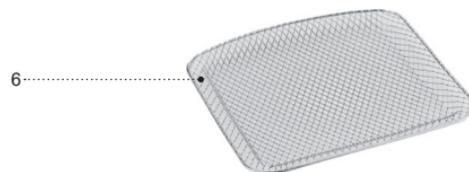
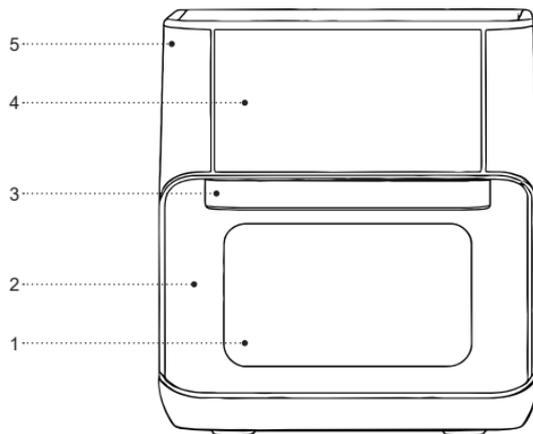
В комплект поставки входят: - вертел, для приготовления курицы или мяса; - аэрофритюрница, в которой, например, можно приготовить куриные крылья, картофель по-деревенски; - шашлычница, для приготовления традиционного шашлыка.

### ОПИСАНИЕ

- Смотровое окно
- Дверца
- Ручка дверцы
- Панель управления
- Корпус
- Решётки
- Решётка для жарки
- Поддон
- Кнопки установки температуры приготовления «+/-»
- Символ установки температуры приготовления «»
- Кнопки программ приготовления продуктов
- Символы времени приготовления «, мин»
- Символы температуры приготовления « °C»
- Цифровые символы температуры/времени приготовления продуктов
- Кнопки установки времени приготовления «+/-»
- Символ установки времени приготовления «»
- Кнопка включения функции поддержания тепла «»
- Кнопка вкл/выкл вертела/аэрофритюрницы/шашлычницы «»
- Кнопка включения/выключения приготовления/выключения аэрогриля «»
- Кнопка включения/выключения подсветки «»
- Винты фиксаторы вилки
- Ось вертела
- Вилки для продуктов
- Аэрофритюрница
- Фиксатор крышки
- Крышка аэрофритюрницы
- Ось аэрофритюрницы
- Ручка для установки и извлечения вертела, аэрофритюрницы, шашлычницы
- Держатели шампуров
- Винты фиксаторы
- Шампуры
- Ось шашлычницы

**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.



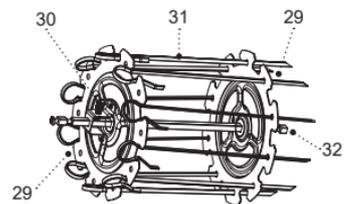
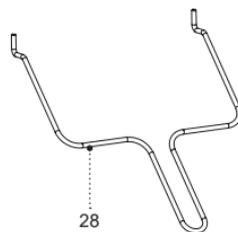
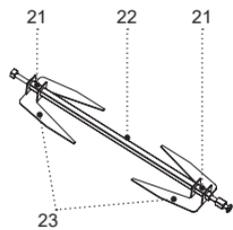
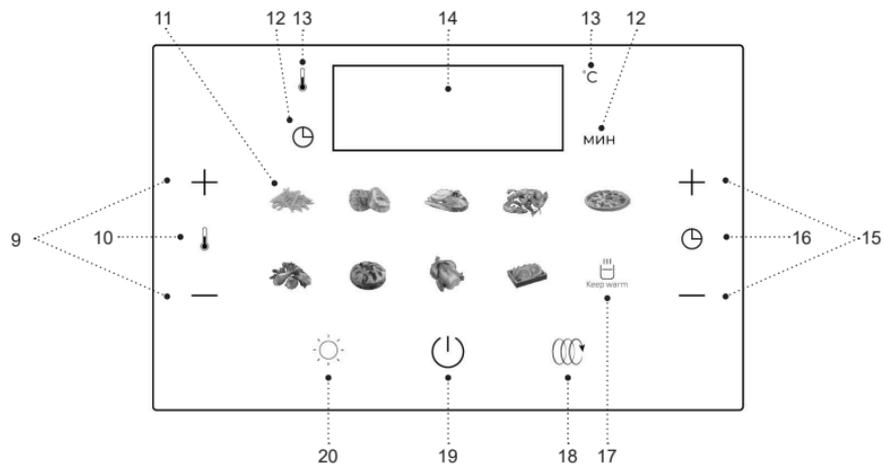




Рис. 1

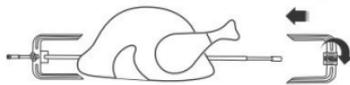


Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4



Рис. 5



Рис. 6

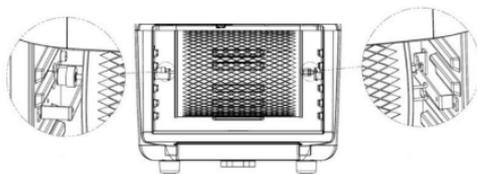


Рис. 7

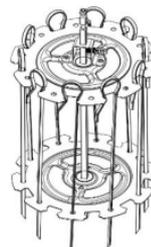


Рис. 8

## **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.
- Не закрывайте решётки забора воздуха и выхода горячего воздуха во время работы аэрогриля.
- Всегда следите за состоянием решётки для забора воздуха и выхода горячего воздуха, в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте аэрогриль от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Не оставляйте устройство, включённое в сеть, без присмотра.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать аэрогриль в местах, где используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.

- Не используйте аэрогриль вблизи от кухонной раковины, в ваннных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
  - Если аэрогриль упал в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
  - Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
  - Во время работы корпус аэрогриля сильно нагревается, во избежание получения ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, обозначенных знаком «».
  - Не перемещайте горячий аэрогриль, дождитесь полного его остывания.
  - Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
  - Используйте только те детали аэрогриля, которые входят в комплект поставки.
  - Запрещается включать устройство, если в аэрогриле нет продуктов.
  - Вынимайте продукты из аэрогриля сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном аэрогриле может произойти их возгорание.
  - Запрещается извлекать приготовленные продукты металлическими предметами, которые могут повредить решётки.
- 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, шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.

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

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

## **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

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

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в электрическую сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никакие дополнительные действия не требуются.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (5), внешнюю и внутреннюю поверхность дверцы (2),

внутреннюю поверхность рабочей камеры, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

- Промойте решётки (6,7), поддон (8), детали вертела (22, 23), аэрофритюрницу (24), детали шашлычницы (29, 31, 32), тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.

### Первое включение аэрогриля

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется включить аэрогриль не загружая продукты.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал, на панели управления (4) загорятся все кнопки управления, через 1 секунду, аэрогриль перейдёт в режим ожидания и будет светиться кнопка включения/выключения (19) «».
- Включите аэрогриль, нажав кнопку включения/выключения (19) «».
- Нажмите кнопку включения программы приготовления (11) «картофель фри», при этом цифровыми символами (14) будет отображаться температура приготовления, температура подтверждается символами (13) « °C» и время приготовления, время подтверждается символами (12) « мин», смотрите «таблицу программ приготовления продуктов». Через несколько секунд включится программа приготовления «картофель фри».

- Если вы хотите немедленно начать работу программы приготовления, временно нажмите кнопку включения/выключения (19) «».
- По окончании времени работы, прозвучат звуковые сигналы, нагревательный элемент выключится, вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд, это необходимо для охлаждения аэрогриля.
- Вы можете в любой момент выключить аэрогриль, для этого нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (19) «».

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

### 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 решётки (6,7) продуктами.
- Для достижения наилучших результатов некоторые продукты необходимо переворачивать во время приготовления.

- Во избежание появления избыточного дыма, при приготовлении продуктов с естественным высоким содержанием жира, таких как куриные крылышки или колбаски, может потребоваться слив жира из поддона (8), при этом рекомендуется готовить такие продукты небольшими партиями.
- Прежде, чем положить продукты на решётки (6,7) следите за тем, чтобы они были сухие, при необходимости удалите избыточную влагу, это поможет получить на продуктах корочку и уменьшить количество выходящего пара и дыма.
- При обжаривании продуктов в панировке, следите за тем, чтобы панировка не отслаивалась от продуктов и расположите продукты так, чтобы они не соприкасались, это обеспечит хорошую циркуляцию горячего воздуха между продуктами.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева пищи, при этом рекомендуется устанавливать температуру не выше 140°C и время работы не более 10 минут.
- Для уничтожения различных вредных бактерий, рекомендуется готовить мясо: говядину, баранину, при внутренней температуре 63°C. Свинину следует готовить при внутренней температуре 71°C, а продукты из птицы следует готовить при внутренней температуре 77°C - 82°C.
- При повторном разогреве продуктов из мяса/птицы их следует разогревать до внутренней температуры 74°C.
- Для измерения температуры, используйте кулинарный термометр.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

### ВНИМАНИЕ!

**Перед употреблением продуктов в пищу убедитесь, что они полностью приготовлены.**

- Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.
- Во время работы аэрогриля горячий воздух и пар будут выходить из решётки, расположенной на задней стороне корпуса (5). 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 на решётках (6, 7), вынимая продукты, опасайтесь получения ожогов, всегда используйте кухонные прихватки.
- Устанавливайте и используйте аэрогриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Расстояние от стены до задней части корпуса аэрогриля должно составлять не менее 20-30 см,

расстояние от боковых частей корпуса аэрогриля должно быть не менее 10-20 см, а свободное пространство над аэрогрилем не менее 20 см.

- Всегда следите за состоянием решётки для забора воздуха и выхода горячего воздуха, в противном случае циркуляция горячего воздуха будет нарушена, это может повлиять на процесс приготовления продуктов или привести к повреждению устройства.

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- Вы можете выбрать одну из девяти программ приготовления, нажатием на кнопку программы (11): - картофель фри «», мясо «», рыба «», морепродукты «», пицца «», голень «», кекс «», курица «», сушка «».

**Примечание:** программа тепла «подогрев», включается кнопкой (17) «».

- Возьмитесь за ручку (3), откройте дверцу (2) и установите поддон (8).
- Поместите продукты, соответствующие программе приготовления, на решётки (6,7). Для правильного приготовления продуктов необходима циркуляция горячего воздуха.
- Установите решётки (6,7) на направляющие (рис. 1), закройте дверцу (2).

**Примечание:** если вы готовите на решётках (6,7) разные продукты, следите за тем, чтобы решётка с

продуктами из которых может выделяться сок или жир, была расположена ниже другой решётки, во избежание перемешивания вкуса продуктов.

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал, на панели управления (4) загорятся все кнопки управления, через 1 секунду, аэрогриль перейдёт в режим ожидания и будет светиться кнопка включения/выключения (19) «».
- Включите аэрогриль, нажав кнопку включения/выключения (19) «».
- Нажмите кнопку включения программы приготовления (11), соответствующую продуктам, установленным в аэрогриль, при этом цифровыми символами (14) будет отображаться температура приготовления, температура подтверждается символами (13) «°C» и время приготовления, время подтверждается символом (12) «мин», температура и время, установлены по умолчанию, смотрите «таблицу программ приготовления продуктов». Через несколько секунд, программа приготовления включится.
- Если вы хотите немедленно начать работу программы приготовления, кратковременно нажмите кнопку включения/выключения (19) «».
- Для достижения наилучших результатов некоторые продукты необходимо переворачивать во время приготовления.

- Возьмитесь за ручку (3), откройте дверцу (2), при этом аэрогриль перейдёт в режим ожидания, используя термостойкие кухонные аксессуары, выньте установленные решётки (6,7), установите решётки (6,7) на термостойкую поверхность, переверните или переверните продукты на решётках (6,7).
- Установите решётки (6,7) в направляющие, закройте дверцу (2), нажмите кнопку включения/выключения (19) «» для продолжения работы программы приготовления.
- Для визуального контроля процесса приготовления продуктов, предназначено смотровое окно (1), вы можете включить подсветку, нажатием кнопки (20) «». Повторно нажмите кнопку (20) «» для выключения подсветки.
- По окончании времени работы программы, прозвучат звуковые сигналы, нагревательный элемент выключится, вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд, это необходимо для охлаждения аэрогриля.
- Вы можете в любой момент выключить аэрогриль, для этого нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (19) «».
- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого, возьмитесь за ручку (3), откройте дверцу (2), используя термостойкие кухонные аксессуары, выньте установленные решётки (6,7). Снимите приготовленные продукты с решёток (6,7).

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

## УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- После выбора программы приготовления вы можете установить необходимую температуру приготовления продуктов.
- Установка температуры производится нажатием кнопки (9) «+/-», при этом загорается символ (10) «», диапазон установки температуры от 80 до 200°C, в программе «сушка», установка температуры от 30 до 80°C.
- Установленная температура отображается цифровыми символами (14) и символами (13) «°C».

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- После выбора программы приготовления вы можете установить необходимое время приготовления продуктов.
- Установка времени производится нажатием кнопки (15) «+/-», при этом загорается символ (16) «», диапазон установки времени от 1 до 60 минут, в программе «сушка», установка времени от 90 минут до 24 часов.
- Установленное время отображается цифровыми символами (14) и символами (12) «,мин».

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Программы приготовления	Символ программы	Время (мин)	Температура (°C)
		по умолчанию	по умолчанию
Картофель фри		15	200
Мясо		25	175
Рыба		15	165
Морепродукты		12	160
Пицца		15	180
Голень		40	185
Кекс		30	160
Курица		30	190
Сушка		90	30
Поддержание тепла		12	115

**Примечания:**

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

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ НА ВЕРТЕЛЕ****Максимальный вес птицы или мяса для приготовления на вертеле должен быть не более 1,8 кг.**

- Установите на ось (22) вертела одну из вилок (23) и закрепите её фиксирующим винтом (21), поворачивая его по часовой стрелке.
  - Предварительно замаринованную курицу нанижите на ось (22) и на установленную вилку (23), установите вторую вилку (23) и воткните её в курицу, так, чтобы избежать свободного вращения курицы на оси (22).
  - Закрепите установленную вилку (23) фиксирующим винтом (21), поворачивая его по часовой стрелке (рис. 2).
  - Аналогично курице, вы можете приготовить на вертеле мясо (рис. 3), для приготовления мяса, включите программу приготовления, нажав кнопку (11) мясо «🍖».
  - Под небольшим углом вставьте левую сторону оси (22) в отверстие привода вращения (рис. 4), правую сторону оси (22) опустите на держатель (рис. 5).
- Примечание:** для понятия принципа установки и снятия вертела, на (рис. 4, 5, 6) отсутствуют продукты.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал, на панели управления (4) загорятся все кнопки управления, через 1 секунду, аэрогриль перейдёт в режим ожидания и будет светиться кнопка включения/выключения (19) «⏻».
  - Включите аэрогриль, нажав кнопку включения/выключения (19) «⏻».
  - Нажмите кнопку включения программы приготовления (11) курица «🍗», при этом цифровыми символами (14) будет отображаться температура приготовления, температура подтверждается символами (13) «🌡️, °C» и время приготовления, время подтверждается символами (12) «мин», температура и время, установлены по умолчанию, смотрите «таблицу программ приготовления продуктов».

- Вы можете установить необходимую температуру и время приготовления (см. разделы «Установка температуры приготовления продуктов» и «Установка времени приготовления продуктов»).
- Через несколько секунд, программа приготовления включится.
- Нажмите кнопку (18) «» для включения вращения вертела.
- Для визуального контроля процесса приготовления продуктов, предназначено смотровое окно (1), вы можете включить подсветку, нажатием кнопки (20) «». Повторно нажмите кнопку (20) «» для выключения подсветки.
- По окончании времени работы программы, прозвучат звуковые сигналы, нагревательный элемент выключится, вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд, это необходимо для охлаждения аэрогриля.
- Вы можете в любой момент выключить аэрогриль, для этого нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (19) «».
- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого, возьмитесь за ручку (3), откройте дверцу (2), используя термостойкую рукавицу, ручкой (28) приподнимите вертел с правой стороны и под небольшим углом, выньте левую сторону оси (22) из привода вращения вертела (рис. 6).
- Открутите крепёжный винт (21), поворачивая его против часовой стрелки, снимите вилку (25), сни-

мите с оси (22) вертела приготовленную курицу или мясо.

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

В аэрофритюрнице (24) вы можете приготовить картофель фри, картофель по-деревенски, куриные бёдра, куриные крылья и т.п. Во время приготовления лишний жир будет вытекать из продуктов, делая их менее калорийными.

- Возьмитесь за фиксатор (25) крышки (26) и откройте крышку (26).
- Поместите внутрь аэрофритюрницы (24) подготовленные продукты, не превышайте количество продуктов, они должны свободно перемещаться внутри аэрофритюрницы (24), это обеспечит равномерное приготовление продуктов.
- Закройте крышку (26), убедитесь, что крышка (26) надёжно зафиксирована.
- Поверните аэрофритюрницу (24) крышкой (26) в правую сторону.
- Под небольшим углом вставьте левую сторону оси (27) аэрофритюрницы (24) в отверстие привода вращения, правую сторону оси (27) аэрофритюрницы (24) опустите на держатель (рис. 7).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал,

- на панели управления (4) загорятся все кнопки управления, через 1 секунду, аэрогриль перейдёт в режим ожидания и будет светиться кнопка включения/выключения (19) «».
- Включите аэрогриль, нажав кнопку включения/выключения (19) «».
  - Нажмите кнопку включения нужной программы приготовления (11), при этом цифровыми символами (14) будет отображаться температура приготовления, температура подтверждается символами (13) « °C» и время приготовления, время подтверждается символами (12) «, мин», температура и время, установлены по умолчанию, смотрите «таблицу программ приготовления продуктов».
  - Вы можете установить необходимую температуру и время приготовления (см. разделы «Установка температуры приготовления продуктов» и «Установка времени приготовления продуктов»).
  - Через несколько секунд, программа приготовления включится.
  - Нажмите кнопку (18) «» для включения вращения аэрофритюрницы (24).
  - Для визуального контроля процесса приготовления продуктов, предназначено смотровое окно (1), вы можете включить подсветку, нажатием кнопки (20) «». Повторно нажмите кнопку (20) «» для выключения подсветки.
  - По окончании времени работы программы, прозвучат звуковые сигналы, нагревательный элемент

выключится, вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд, это необходимо для охлаждения аэрогриля.

- Вы можете в любой момент выключить аэрогриль, для этого нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (19) «».
- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого, возьмитесь за ручку (3), откройте дверцу (2), используя термостойкую ручку (28) приподнимите аэрофритюрницу (24) с правой стороны и под небольшим углом, выньте левую сторону оси (27) аэрофритюрницы (24) из привода вращения (рис. 7).
- Возьмитесь за фиксатор (25) крышки (26) и откройте крышку (26), выньте приготовленные продукты из аэрофритюрницы (24).
- По окончании работы аэрогриля, выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

- Используя шашлычницу, вы можете приготовить традиционный шашлык, не выходя из дома.
- Установите на ось (32) один из держателей (29) шампуров (31), зафиксируйте его крепёжным винтом (30), поворачивая винт по часовой стрелке.
- С противоположной стороны, установите на ось (32) второй держатель (29) шампуров (31) и зафиксируйте его крепёжным винтом, поворачивая винт по часовой стрелке.

- Нанижите приготовленный шашлык на шампуры (31).
- Вставьте заострённую часть шампура (31) в отверстие держателя (29), верхнюю часть шампура (31) сожмите и установите в профильный паз на противоположном держателе (29) (рис. 8).
- С помощью ручки (28) установите шашлычницу в аэрогриль. Под небольшим углом вставьте левую сторону оси (32) в отверстие привода вращения, правую сторону оси (32) опустите на держатель.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал, на панели управления (4) загорятся все кнопки управления, через 1 секунду, аэрогриль перейдёт в режим ожидания и будет светиться кнопка включения/выключения (19) «».
- Включите аэрогриль, нажав кнопку включения/выключения (19) «».
- Нажмите кнопку включения программы приготовления (11) мясо «», при этом цифровыми символами (14) будет отображаться температура приготовления, температура подтверждается символами (13) «°C» и время приготовления, время подтверждается символами (12) « мин», температура и время, установлены по умолчанию, смотрите «таблицу программ приготовления продуктов».
- Вы можете установить необходимую температуру и время приготовления (см. разделы «Установка температуры приготовления продуктов» и «Установка времени приготовления продуктов»).
- Через несколько секунд, программа приготовления включится.
- Нажмите кнопку (18) «» для включения вращения шашлычницы.
- Для визуального контроля процесса приготовления продуктов, предназначено смотровое окно (1), вы можете включить подсветку, нажатием кнопки (20) «». Повторно нажмите кнопку (20) «» для выключения подсветки.
- По окончании времени работы программы, прозвучат звуковые сигналы, нагревательный элемент выключится, вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд, это необходимо для охлаждения аэрогриля.
- Вы можете в любой момент выключить аэрогриль, для этого нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (19) «».
- После приготовления продуктов, подождите 10-20 секунд и после этого, возьмитесь за ручку (3), откройте дверцу (2), используя термостойкую рукавицу, ручкой (28) приподнимите шашлычницу с правой стороны и под небольшим углом, выньте левую сторону оси (32) шашлычницы из привода вращения.
- Сожмите верхнюю часть шампура (31) и выньте его из фигурного паза и из отверстия держателя (29).
- По окончании работы аэрогриля, выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

## НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не включается	В электрической розетке отсутствует напряжение. Вилка шнура питания не вставлена в электрическую розетку. Вы не выбрали программу приготовления продуктов. Дверца аэрогриля не плотно закрыта.	Вставьте в электрическую розетку, заведомо исправный электроприбор. Плотно вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку. Включите аэрогриль и установите правильный режим приготовления продуктов. Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
После завершения программы приготовления, продукты не готовы или пережарены.	Выбрана неправильная температура или время приготовления продуктов.	Установите температуру и время приготовления продуктов, основываясь на рецептах и личном опыте.
Специфический запах	На съёмных деталях аэрогриля остались остатки продуктов от предыдущего использования.	Очищайте и тщательно промывайте съёмные детали аэрогриля после каждого использования.

## ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку аэрогриля после каждого использования.
- Выключите аэрогриль и выньте вилку шнура питания из электрической розетки, дождитесь полного остывания аэрогриля.
- Протрите поверхность корпуса аэрогриля (5) и дверцы (2) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Промойте съёмные детали, которые вы использовали при приготовлении, тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Запрещается использовать для чистки корпуса аэрогриля и съёмных деталей металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.
- Следите за чистотой решётки выходящего горячего воздуха и воздухозаборной решётки, очищайте решётки по мере их загрязнения.
- Не погружайте аэрогриль, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

## ХРАНЕНИЕ

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

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Решётка – 1 шт.
3. Решётка для жарки – 1 шт.
4. Поддон – 1 шт.
5. Вертел:
  - ось – 1 шт.
  - вилки – 2 шт.
6. Аэрофритюрница – 1 шт.
7. Ручка – 1 шт.
8. Шашлычница:
  - ось – 1 шт.
  - держатели шампуров – 2 шт.
  - шампуры – 10 шт.
9. Инструкция — 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 1800 Вт
- Температура приготовления продуктов: от 80 до 200°C (в программе «сушка» от 30 до 80°C)
- Время приготовления: от 1 до 60 минут (в программе «сушка» от 90 минут до 24 часов)
- Объём рабочей камеры – 12 литров
- Габаритные размеры аэрогриля: 35,2 x 33 x 36,4 см

## 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 BR2054

Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс камерасы ішіндегі ыстық ауа ағынының айналуынан тұрады, осы ретте өнімдер барлық жағынан біркелкі дайындалады, ішкі жағынан нәзік және сыртқы жағынан қытырлақ болып шығады.

Жеткізілім жинақталымына кіретіндер: - істік, тауық етін немесе етті өзірлеуге арналған; - аэрогриль, онда, мысалы, тауық қанаттарын, ауыл дәстүрі картобын пісіруге болады; - көуап жасаушы, дәстүрлі көуап дайындауға арналған.

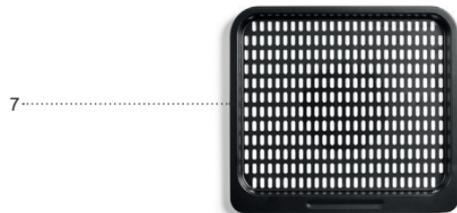
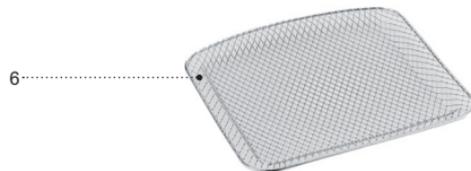
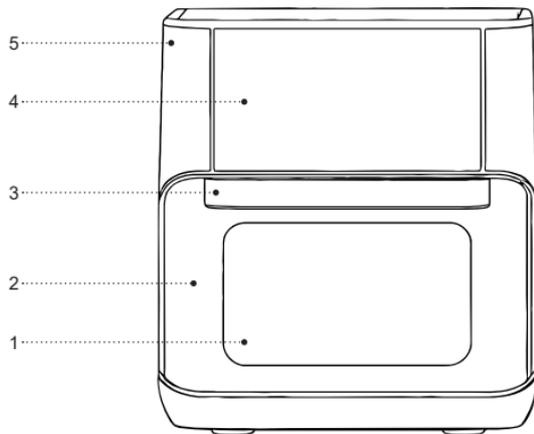
### СИПАТТАМАСЫ

1. Қарау терезесі
2. Есік
3. Есіктің тұтқасы
4. Басқару панелі
5. Корпусы
6. Торлар
7. Қуыруға арналған тор
8. Тұғырық
9. Өзірлеу температурасын орнату түймелері «+/-»
10. Өзірлеу температурасын орнату таңбасы «»
11. Өнімдерді өзірлеу бағдарламаларының түймелері
12. Өзірлеу уақытының таңбалары «, мин»

13. Өзірлеу температурасының таңбалары «, °C»
14. Өнімдерді дайындау температурасының/уақытының цифрлық белгілері
15. Өзірлеу уақытын орнату түймелері «+/- »
16. Өзірлеу уақытын орнату таңбасы «»
17. Жылуды ұстап тұру функциясын қосу түймесі «»
18. Істікті/аэрофритюр пісіруге арналған ыдысты/көуап дайындауға арналған құралды қосу/өшіру түймесі «»
19. Аэрогрильді қосу/өзірлеуді қосу/өшіру түймесі «»
20. Артқы жарықты қосу/өшіру түймесі «»
21. Шанышқылардың бекіткіш бұрандалары
22. Істік өсі
23. Өнімдерге арналған шанышқылар
24. Аэрофритюр пісіруге арналған ыдыс
25. Қақпақ бекіткіші
26. Аэрофритюр пісіруге арналған ыдыс қақпағы
27. Аэрофритюр пісіруге арналған ыдыс өсі
28. Істікті, аэрофритюр пісіруге арналған ыдысты, көуап дайындауға арналған құралды орнатуға және шығаруға арналған тұтқа
29. Испара ұстағыштары
30. Бекіткіш бұрандалар
31. Испаралар
32. Көуап дайындауға арналған құрал өсі

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

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



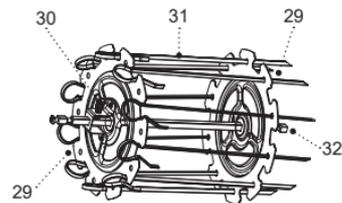
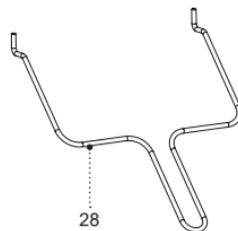
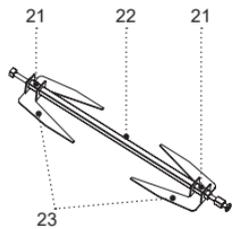
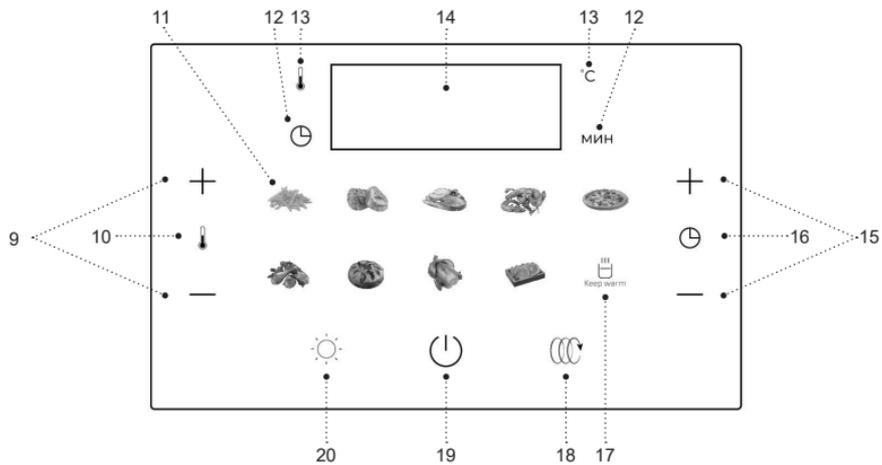




Рис. 1

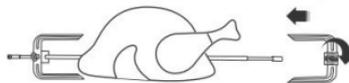


Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4



Рис. 5



Рис. 6

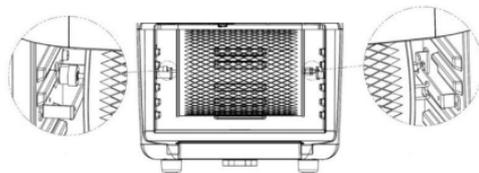


Рис. 7

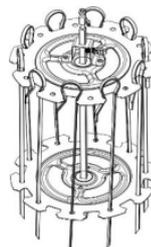


Рис. 8

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

- Аэрогрилді осы нұсқаулықта жазылғандай, оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Аэрогрилді дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына әкеліп, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын жерге қосудың сенімді байланысы бар электр розеткасына салыңыз.
- Құралды сыртқы таймерлерге немесе дистанциондық басқаратын электрлік розеткаларға қосуға тыйым салынады.
- Өрттің туындау қаупін болдырмау үшін аэрогрилді электр розеткасына қосқан кезде «жалғастырығыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрилді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз және қолданыңыз, осылайша розеткаға кіру әрқашан бос болуы тиіс.
- Аэрогрилль орнатылған бетте дақтардың пайда бо-

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

- Аэрогрилль корпусының қабырғасынан бастап артқы бөлігіне дейінгі қашықтық 20-30 см кем болмауы керек, аэрогрилль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық 10-20 см кем болмауы керек, аэрогрилль үстіндегі еркін кеңістік 20 см кем болмауы керек.
- Аэрогрилль жұмыс істеп тұрған кезде ауа кіретін және ыстық ауа шығатын торларды жаппаңыз.
- Әрқашан ыстық ауаны тартуға және шығаруға арналған тордың жағдайын тексеріп отырыңыз, олай болмаған жағдайда ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді әзірлеу барысына әсер етуі мүмкін немесе құрылғының зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Аэрогрилді соққылардан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден қорғаңыз.
- Аэрогрилді аэрозоль қолданылатын немесе шашырататын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Аэрогрилді ас үй раковинасының жанында, ванна бөлмесінде, бассейндердің жанында немесе су

толтырылған басқа сыйымдылықтардың жанында пайдаланбаңыз

- Егер аэрогриль суға түсіп кетсе, қуат сымының ашасын электр розеткасынан дереу суырып алыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан шығарып алуға болады. Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін сервис орталығына жүгініңіз.
- Жұмыс кезінде аэрогрильдің корпусы қатты қызды, күйіп қалмас үшін таңбамен «» белгіленген ыстық беттерге қол тигізбеңіз.
- Ыстық аэрогрильді жылжытпаңыз, оның толық салқындауын күтіңіз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде қолданыңыз.
- Аэрогрильдің жеткізу жинағына кіретін бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Егер аэрогрильде өнімдер болмаса, құрылғыны қосуға тыйым салынады.
- Өнімдерді дайындалғаннан кейін бірден аэрогрильден шығарыңыз, қосылған аэрогрильде өнімдер ұзақ уақыт қалған кезде олардың жануы мүмкін.
- Піскен тағамды алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар торларды зақымдауы мүмкін.
- Пайдаланғаннан кейін немесе тазалау алдында құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. Аэрогрильді электр желісінен ажыратқан кезде қуат сымының ашасынан ұстап, оны электр розеткасынан абайлап суырып алыңыз, қуат сымынан

тартпаңыз – бұл оның зақымдалуына және қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.

- Құрылғы корпусын, желі бауын және желі бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

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

- Құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануын болдырмау үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда балалар жұмыс бетіне, құрылғы корпусына, желі бауына немесе желі бауының ашасына жақындауына рұқсат бермеңіз.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының маңында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше мұқият болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклері 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 сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалануға беруге қатысты ұсыныстармен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құрылғыны зақымдануына қатысты қарап шығыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны электр желіге қоспаңыз.
- Құрылғының көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Шайнекті 60 Гц жиіліктегі электр желісінде пайдаланғанда, ешқандай қосымша баптау қажет емес.
- Аэрогильді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке электр розеткасына қол жеткізу әрқашан қолжетімді болатындай етіп орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогиль корпусының бетін (5), есіктің сыртқы және ішкі бетін (2), жұмыс камерасының ішкі бетін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Торларды (8), тұғырықы (6,7), істік бөліктерін (22, 23), аэро фритюр пісіруге арналған ыдысты (24), көуәп дайындауға арналған құрал бөліктерін (29, 31, 32) бейтарап жуғыш затты пайдаланып.

### Аэрогрильді бірінші рет қосу

- Бөтен иістерді кетіру үшін аэрогрильді ішіне азықтарды салмай тұрып, қосып алуға кеңес беріледі.
- Қуат сымның ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл кезде дыбыстық белгі шығады, басқару панелінде (4) барлық басқару түймелері жанады, 1 секундтан кейін аэрогриль күту режиміне өтеді және қосу/өшіру түймесі (19) «» жанып тұрады.
- Қосу/өшіру түймесін (19) «» басу арқылы аэрогрильді қосыңыз.
- Әзірлеу бағдарламасын қосу түймесін (11) «фри картобы» басыңыз, бұл жағдайда цифрлық таңбалар (14) пісіру температурасын көрсетеді, температура белгілермен (13) « °C» расталады және әзірлеу уақыты, уақыт белгілермен (12) « мин» расталады, «өнімдерді дайындау бағдарламаларының кестесін» қараңыз. Бірнеше секундтан кейін «фри каробы » әзірлеу бағдарламасы қосылады.
- Әзірлеу бағдарламасын дереу іске қосқыңыз келсе, қосу/өшіру түймесін (19) «» қысқаша басып қалыңыз.
- Жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгілер естіледі, қыздыру элементі өшеді, желдеткіш 20 секунд бойы жұмысын жалғастырады, бұл аэрогрильді салқындату үшін қажет.

- Аэрогрильді кез келген уақытта өшіре аласыз, ол үшін қосу/өшіру түймесін (19) «» басып ұстап тұрыңыз.

**Ескертпе:** құрылғыны алғашқы қосқан кезде қыздыру элементінен бөгде иіс және аздаған түтін шығуы мүмкін - бұл қалыпты жағдай және кепілдік оқиғасы болып табылмайды.

### ҰСЫНЫСТАР

- Аэрогрильде өнімдерді қуыру үшін тазартылған зәйтүн майының немесе өсімдік майының аз мөлшерін қосу ұсынылады, майды қылшақпен өнімдерге жағуға болады немесе май бүркікті қолдануға болады, бұл нұсқа үнемдірек және май өнімдерге біркелкі жағылады.
- Торларды (6,7) өнімдермен шамадан тыс толтырмаңыз.
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір өнімдерді дайындау кезінде айналдыру керек.
- Шамадан тыс түтіннің пайда болуына жол бермеу үшін, тауық қанаттары немесе шұжықтар сияқты табиғи түрде майлылығы жоғары тағамдарды пісірген кезде, тамшы науасынан (8) майды ағызып алу қажет болуы мүмкін, мұндай өнімдерді шағын партиялармен дайындау ұсынылады.
- Өнімдерді торларға (6,7) қоймас бұрын, олардың құрғақ екеніне көз жеткізіңіз, қажет болған жағдайда артық ылғалды кетіріңіз, бұл өнімде қыртыс

пайда болуына және шығатын бу мен түтіннің мөлшерін азайтуға көмектеседі.

- Нан ұнтағындағы өнімдерді қуырған кезде, нан ұнтағы өнімнен қабыршақтанбауын қадағалаңыз және өнімдерді жанаспайтындай етіп орналастырыңыз, бұл өнімдер арасындағы ыстық ауаның жақсы айналымын қамтамасыз етеді.
- Аэрогрильді тағамды жылыту үшін пайдалануға болады, бұл ретте температураны 140°C-тан аспайтын және жұмыс уақытын 10 минуттан аспайтын етіп орнату ұсынылады.
- Өртүрлі зиянды бактерияларды жою үшін етті дайындауда ұсынылатындар: сиыр еті, қой етінің ішкі температурасы 63°C. Шошқа етін 71°C ішкі температурада, ал құс етін 77 - 82°C ішкі температурада дайындау керек.
- Еттен/құс етінен жасалған өнімдерді қайта қыздырған кезде оларды 74°C ішкі температураға дейін қыздыру керек.
- Температураны өлшеу үшін, аспаздық термометрі қолданыңыз.

## АЭРОГРИЛЬДІ ҚОЛДАНУ

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

**Өнімдерді тамаққа тұтыну алдында, олардың толық әзірленгеніне көз жеткізіңіз.**

- Аэрогриль су қайнатуға арналмаған.
- Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде корпустың

(5) артқы жағында орналасқан тордан ыстық ауа мен 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 өшірілгеннен кейін біраз уақыт жылуын сақтайды. Ыстық беттермен жұмыс істегенде әрқашан ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз және аэрогрильді тазалау алдында металл бөлшектерді салқындату үшін, біраз уақыт күтіңіз.
- Торларда (6, 7) әзірленген өнімдерді шығарарда, абайлық сақтаңыз, өнімдерді шығарып жатқанда, күйіп қалудан сақ болыңыз, әрқашан ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Аэрогрильді тегіс, құрғақ, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке электр розеткасына қол жеткізу әрқашан қолжетімді болатындай етіп орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Аэрогриль корпусы артқы жағынан қабырғаға дейінгі қашықтық кемінде 20-30 см, аэрогриль корпусының бүйір бөліктерінен қашықтық кемінде 10-20 см, ал аэрогрильдің үстіндегі бос орын кемінде 20 см болуы тиіс.
- Әрқашан ауа соратын және ыстық ауа шығатын тордың күйін қадағалап отырыңыз, әйтпесе ыстық ауа айналымы бұзылады, бұл өнімдерді дайындау процесіне әсер етуіне немесе құрылғының зақымдалуына әкелуі мүмкін.

### ӨНІМДЕРДІ ӨЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- Бағдарлама түймесін (11) басу арқылы тоғыз әзірлеу бағдарламасының бірін таңдай аласыз:
  - фри картобы «», ет «», балық «», теңіз өнімдері «», пицца «», жіліншік «», кекс «», тауық еті «», кептіру «».

**Ескертпе:** жылуды ұстап тұру бағдарламасы түйменен (21) «» қосылады.

- Тұтқадан (3) ұстаңыз, есікті (2) ашыңыз және тұғырықты (8) орнатыңыз.
- Пісіру бағдарламасына сәйкес өнімдерді торларға (6, 7) салыңыз. Өнімдерді дұрыс дайындау үшін ыстық ауаның айналымы керек.
- Торларды (8 6, 7) бағыттағыштарға (7) орнатыңыз, есікті (2) жабыңыз.

**Ескертпе:** егер сіз торларда (6,7) әртүрлі өнімдерді әзірлеп жатсаңыз, өнімдердің дәмін араластырмау үшін шырыны немесе майы шығуы мүмкін өнімдері бар тордың басқа тордың астында орналасқанына көз жеткізіңіз.

- Қуат сымның ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл кезде дыбыстық белгі шығады, басқару панелінде (4) барлық басқару түймелері жанады, 1 секундтан кейін аэрогриль күту режиміне өтеді және қосу/өшіру түймесі (19) «» жанады.

- Қосу/өшіру түймесін (19) «» басу арқылы аэрогрильді қосыңыз.
- Аэрогрильде орнатылған өнімдерге сәйкес келетін әзірлеу бағдарламасын қосу түймесін (11) басыңыз, цифрлық таңбалар (14) әзірлеу температурасын көрсетеді, температура белгілермен (13) «°C» расталады және әзірлеу уақыты, уақыт белгілермен (12) «мин» расталады, температура мен уақыт, әдепкі бойынша орнатылған, «өнімдерді дайындау бағдарламаларының кестесін» қараңыз. Бірнеше секундтан кейін әзірлеу бағдарламасы қосылады.
- Әзірлеу бағдарламасын дереу іске қосқыңыз келсе, қосу/өшіру түймесін (19) «» қысқаша басып қалыңыз.
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір өнімдерді әзірлеу кезінде айналдыру керек.
- Тұтқадан (3) ұстаңыз, есікті (2) ашыңыз, осы ретте аэрогриль күту режиміне өтеді, ыстыққа төзімді ас үй керек-жарақтарын пайдаланып, орнатылған торларды (6,7) шығарып алыңыз, торларды (6,7) ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз, тордағы (6,7) өнімдерді араластырыңыз немесе аударыңыз.
- Торларды (6,7) бағыттағыштарға орнатыңыз, есікті (2) жабыңыз, әзірлеу бағдарламасының жұмысын жалғастыру үшін, қосу/өшіру түймесін (19) «» басыңыз.

- Өнімдерді дайындау процесін визуалды бақылау үшін, бақылау терезесі (1) тағайындалған, сіз түймені (20) «☉» басу арқылы артқы жарығын қоса аласыз. Артқы жарықты өшіру үшін, түймені (20) «☉» қайта басыңыз.
- Бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгілер естіледі, желдеткіш 20 секунд бойы жұмысын жалғастырады, бұл аэрогрильді салқындату үшін қажет.
- Аэрогрильді кез келген уақытта өшіре аласыз, ол үшін қосу/өшіру түймесін (19) «☺» басып ұстап тұрыңыз.
- Өнімдерді дайындағаннан кейін 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін тұтқадан (3) ұстаңыз, есікті (2) ашыңыз, ыстыққа төзімді ас үй керек-жарақтарын пайдаланып, орнатылған торларды (6,7) шығарып алыңыз. Өзірленген өнімдерді торлардан (6,7) шығарып алыңыз.
- Аэрогрильдің жұмысы аяқталғаннан кейін қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

### ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

- Өзірлеу бағдарламасын таңдағаннан кейін, сіз тағамды дайындаудың қажетті температурасын орната аласыз.
- Температураны орнату түймелерді (9) «+/-» басу арқылы жүзеге асырылады, бұл кезде таңба (10)

- «⬇️» жанады, температураны орнату диапазоны 80-нен 200°C-қа дейін, «көптіру » бағдарламасында температураны орнату 40-тан 80°C-қа дейін.
- Орнатылған температура цифрлық таңбалармен (14) және белгілермен (13) «⬇️°C» көрсетіледі.

### ӨНІМДЕРДІ ӨЗІРЛЕУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ

- Өзірлеу бағдарламасын таңдағаннан кейін, сіз өнімді өзірлеудің қажетті уақытын орната аласыз.
- Уақытты орнату түймелерді (15) «+/-» басу арқылы жүзеге асырылады, бұл кезде таңба (16) «⌚» жанады, уақытты орнатудың диапазоны 1 минуттан 60 минутқа дейін, «көптіру » бағдарламасында, уақытты орнату 60 минутқа 24 сағатқа дейін.
- Орнатылған уақыт цифрлық таңбалармен (14) және таңбалармен (12) «⌚,мин» көрсетіледі.

**ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ КЕСТЕСІ**

Дайындау бағдарламалары	Бағдарлама символы	Уақыт (мин)	Температурасы (°C)
		әдепкі бойынша	әдепкі бойынша
Фри картобы		15	200
Ет		25	175
Балық		15	165
Теңіз өнімдері		12	160
Пицца		15	180
Сирақ		40	185
Кекс		30	160
Тауық		30	190
Кептіру		90	30
Жылуды сақтау		12	115

**Ескертпелер:**

- өнімдерді тамаққа тұтыну алдында, олардың толық әзірленгеніне көз жеткізіңіз;
- өнімдерді дайындаудың белгіленген уақыты мен температурасы ұсынымдық сипатқа ие, өнімдерді дайындаудың нәтижесі тағамның мөлшері мен формасына байланысты;
- аэрогриль қызбаған болса, әзірлеу уақытына 5 минут қосу ұсынылады;
- егер сіз өнімдерді дайындаудың нәтижесін қанағаттанарлықсыз деп тапсаңыз,
- тамақ дайындау уақытын/температурасын немесе азықтардың салмағын ұлғайта немесе азайта аласыз.

**ӨНІМДЕРДІ ІСТІКТЕ ДАЙЫНДАУ****Істікте әзірлеуге арналған күстың немесе еттің максималды салмағы келесідей болуы керек 1,8 кг-дан артық емес.**

- Істіктің осіне (22) шанышқылардың бірін (23) орнатыңыз және оны сағат тілімен бұрап, бекітетін бұрандамен (21) бекітіңіз.
- Алдын ала маринадталған тауықты оське (22) және орнатылған шанышқыға (23) қадап өткізіңіз, екінші шанышқыны (23) орнатыңыз және тауықтың осьте (22) еркін айналуына жол бермеу үшін оны тауыққа қадаңыз.
- Орнатылған шанышқыны (23) бекітетін бұранда-

мен (21) сағат тілімен бұрап бекітіңіз (2-сурет).

- Тауық етіне ұқсатып, істікте етті де әзірлей аласыз (3-сурет), етті әзірлеу үшін түймені (11) ет «» басу арқылы әзірлеу бағдарламасын қосыңыз.
- Кішкене бұрышпен осьтің сол жағын (22) айналмалы жетектің тесігіне салыңыз (сур. 4), осьтің оң жағын (22) ұстағышқа түсіріңіз (сур. 5).

**Ескертпе:** Істікті орнату және алу принципін түсіну үшін (сур. 4, 5, 6) өнімдер жоқ.

- Қуат сымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл кезде дыбыстық белгі шығады, басқару панелінде (4) барлық басқару түймелері жанады, 1 секундтан кейін аэрогриль құту режиміне өтеді және қосу/өшіру түймесі (19) «» жанады.
- Қосу/өшіру түймесін (19) «» басу арқылы аэрогрильді қосыңыз.
- Әзірлеу бағдарламасын қосу түймесін (11) тауық «» басыңыз, бұл ретте цифрлық таңбалармен (16) пісіру температурасы көрсетіледі, температура таңбалармен (13) «°C» расталады және әзірлеу уақыты, уақыт таңбалармен (12) «,мин» расталады, температура мен уақыт, әдепкі бойынша орнатылған, «өнімдерді дайындау бағдарламаларының кестесін» қараңыз.
- Сіз қажетті температура мен әзірлеу уақытын орната аласыз («Өнімдерді дайындау температурасын орнату» және «Өнімдерді дайындау уақытын орнату» бөлімдерін қараңыз).

- Бірнеше секундтан кейін, әзірлеу бағдарламасы қосылады.
- Істіктің айналуын қосу үшін түймені (18) «» басыңыз.
- Өнімдерді дайындау процесін визуалды бақылау үшін, бақылау терезесі (1) тағайындалған, сіз түймені (20) «» басу арқылы артқы жарығын қоса аласыз. Артқы жарықты өшіру үшін, түймені (20) «» қайта басыңыз.
- Бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгілер естіледі, қыздыру элементі өшеді, желдеткіш 20 секунд бойы жұмысын жалғастырады, бұл аэрогрильді салқындату үшін қажет.
- Аэрогрильді кез келген уақытта өшіре аласыз, ол үшін қосу/өшіру түймесін (19) «» басып ұстап тұрыңыз.
- Өнімдерді дайындағаннан кейін 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін тұтқадан (3) ұстаңыз, есікті (2) ашыңыз, ыстыққа төзімді қолғапты қолданыңыз, тұтқамен (28) істікті оң жағынан және сәл бұрышпен көтеріңіз, осьтің (22) сол жағын істіктің айналмалы жетегінен шығарып алыңыз (сур. 6).
- Бекіту бұрандасын (21) сағат тіліне қарсы бұрап бұрап шешіп алыңыз, шанышқыны (25) шешіп алыңыз, әзірленген тауық етін немесе етті істіктің осінен (22) шешіп алыңыз.
- Аэрогрильдің жұмысы аяқталғаннан кейін, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

## ӨНІМДЕРДІ АЭРО ФРИТЮР ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ЫДЫСТА ДАЙЫНДАУ

Аэро фритюр пісіруге арналған ыдыста фри картобын, ауыл дәстүрі картобын, тауықтың жамбастарын, тауық қанаттарын және т.б. жасауға болады. Әзірлеу кезінде артық майлар өнімнен ағып кетеді, бұл олардың калориясын азайтады.

- Қақпақтың (26) бекіткішінен (25) ұстап, қақпақты (26) ашыңыз.
- Дайындалған өнімдерді аэро фритюр пісіруге арналған ыдыстың (24) ішіне салыңыз, өнімдердің санынан асырмаңыз, олар аэро фритюр пісіруге арналған ыдыстың (24) ішінде еркін қозғалуы керек, бұл өнімдердің біркелкі пісуін қамтамасыз етеді.
- Қақпақты (26) жабыңыз, қақпақтың (26) мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Аэро фритюр пісіруге арналған ыдысты (24) қақпақпен (26) оң жаққа бұраңыз.
- Кішкене бұрышпен аэро фритюр пісіруге арналған ыдыс (24) осінің (27) сол жағын айналмалы жетек саңылауына салыңыз, аэро фритюр пісіруге арналған ыдыс осінің (24) оң жағын (24) ұстағышқа түсіріңіз (сур. 7).
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл кезде дыбыстық белгі шығады, басқару панелінде (4) барлық басқару түймелері жанады, 1 секундтан кейін аэрогриль күту режиміне өтеді және қосу/өшіру түймесі (19) «» жанады.

- Қосу/өшіру түймесін (19) «» басу арқылы аэрогрильді қосыңыз.
- Қажетті әзірлеу бағдарламасының қосу түймесін (11) басыңыз, осы ретте цифрлық белгілермен (14) әзірлеу температурасы көрсетіледі, температура (13) белгілермен расталады « °C» және әзірлеу уақыты, уақыт (12) « мин» белгілермен расталады, температура мен уақыт, әдепкі бойынша орнатылған, «өнімдерді дайындау бағдарламаларының кестесін» қараңыз.
- Сіз қажетті температура мен әзірлеу уақытын орната аласыз («Өнімдерді дайындау температурасын орнату» және «Өнімдерді дайындау уақытын орнату» бөлімдерін қараңыз).
- Бірнеше секундтан кейін әзірлеу бағдарламасы қосылады.
- Аэро фритюр пісіруге арналған ыдысты (24) қосу үшін, түймені (18) «» басыңыз.
- Өнімдерді дайындау процесін визуалды бақылау үшін, бақылау терезесі (1) тағайындалған, сіз түймені (20) «» басу арқылы артқы жарығын қоса аласыз. Артқы жарықты өшіру үшін, түймені (20) «» қайта басыңыз.
- Бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгілер естіледі, қыздыру элементі өшеді, желдеткіш 20 секунд бойы жұмысын жалғастырады, бұл аэрогрильді салқындату үшін қажет.
- Аэрогрильді кез келген уақытта өшіре аласыз, ол үшін қосу/өшіру түймесін (19) «» басып ұстап тұрыңыз.
- Өнімдерді дайындағаннан кейін, 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін тұтқадан (3) ұстаңыз, есікті (2) ашыңыз, ыстыққа төзімді қолғапты қолданыңыз, тұтқамен (28) аэро фритюр пісіруге арналған ыдысты (24) көтеріңіз оң жақта және сәл бұрышта, аэро фритюр пісіруге арналған ыдыс (24) осінің (27) сол жағын айналмалы жетектен шығарып алыңыз.
- Қақпақтың (26) бекіткішінен (25) ұстаңыз және қақпақты (26) ашыңыз, әзірленген өнімдерді аэро фритюр пісіруге арналған ыдыстан (24) шығарып алыңыз.
- Аэрогрильдің жұмысы аяқталғаннан кейін, қуат сыманының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

### **КӘУӘП ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАҢУ**

- Кәуәп дайындауға арналған құралды пайдаланып, сіз өзіңіздің үйіңізде отырып-ақ дәстүрлі кәуәп жасай аласыз.
- Ұстағыштар (29) іспараның біреуін (31) осыке (32) орнатыңыз, оны бекіту бұрандасын (30) сағат тілімен бұрап бекітіңіз.
- Қарама-қарсы жақтан екінші іспара (31) ұстағышын (29) осыке (32) орнатыңыз және оны бұранданы сағат тілімен бұрап, бекіту бұрандасымен бекітіңіз.
- Пісірілген кәуәпты іспараға (31) қадап өткізіңіз.

- Испараның сүйір бөлігін (31) ұстағыштың тесігіне (29) салыңыз, испараның үстіңгі бөлігін (31) қысыңыз және қарама-қарсы ұстағыштағы (29) профиль ойығына орнатыңыз (сур. 8).
- Тұтқаны (28) пайдаланып, көуеп дайындауға арналған құралды аэрогрильге орнатыңыз. Кішкене бұрышпен осьтің сол жағын (32) айналмалы жетек саңылауына салыңыз, осьтің оң жағын (32) ұстағышқа түсіріңіз.
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл кезде дыбыстық белгі шығады, басқару панелінде (4) барлық басқару түймелері жанады, 1 секундтан кейін аэрогриль күту режиміне өтеді және қосу/өшіру түймесі (19) «» жанады.
- Қосу/өшіру түймесін (19) «» басу арқылы аэрогрильді қосыңыз.
- Өзірлеу бағдарламасын қосу түймесін (11) ет «» басыңыз, бұл ретте цифрлық таңбалармен (14) өзірлеу температурасы көрсетіледі, температура таңбалармен (13) « °C» расталады және пісіру уақыты, уақыт белгілермен (12) « мин» расталады, температура мен уақыт, әдепкі бойынша орнатылған, «өнімдерді дайындау бағдарламаларының кестесін» қараңыз.
- Сіз қажетті температура мен өзірлеу уақытын орната аласыз («Өнімдерді дайындау температурасын орнату» және «Өнімдерді дайындау уақытын орнату» бөлімдерін қараңыз).
- Бірнеше секундтан кейін өзірлеу бағдарламасы қосылады.
- Көуеп дайындауға арналған құралдың айналуын қосу үшін, түймені (18) «» басыңыз.
- Өнімдерді дайындау процесін визуалды бақылау үшін, бақылау терезесі (1) тағайындалған, сіз түймені (20) «» басу арқылы артқы жарығын қоса аласыз. Артқы жарықты өшіру үшін, түймені (20) «» қайта басыңыз.
- Бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгілер естіледі, қыздыру элементі өшеді, желдеткіш 20 секунд бойы жұмысын жалғастырады, бұл аэрогрильді салқындату үшін қажет.
- Аэрогрильді кез келген уақытта өшіре аласыз, ол үшін қосу/өшіру түймесін (19) «» басып ұстап тұрыңыз.
- Өнімдерді дайындағаннан кейін 10-20 секунд күтіңіз, содан кейін тұтқадан (3) ұстаңыз, есікті (2) ашыңыз, ыстыққа төзімді қолғапты қолданыңыз, сабымен (28) көуеп дайындауға арналған құралды оң жағынан және сәл бұрышпен көтеріңіз, көуеп дайындауға арналған құрал осінің (32) сол жағын айналмалы жетектен шығарып алыңыз.
- Испараның (31) жоғарғы бөлігін қысыңыз және оны пішінді ойықтан және ұстағыш тесігінен (29) шығарып алыңыз.
- Аэрогрильдің жұмысы аяқталғаннан кейін қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

## АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ

Ақаулықтар	Ықтимал себебі	Шешімі
Аэрогиль қосылмайды	Электр розеткада кернеу жоқ. Қуат сымның ашасы электр розеткасына қосылмаған. Сіз өнімдерді дайындау бағдарламасын таңдаған жоқсыз. Аэрогиль есігі мықтап жабылмаған.	Электр розеткаға, жұмыс істейтіні анық электр құрылғысын қосыңыз. Қуат сымның ашасын электр розеткасына тығыздап салыңыз. Аэрогильді қосыңыз және өнімді дайындаудың дұрыс режимін орнатыңыз. Есіктің мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз.
Өзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін, өнімдер дайын емес немесе шамадан тыс қуырылған.	Өнімдердің температурасы немесе өзірлеу уақыты дұрыс таңдалмаған.	Рецепттер мен жеке тәжірибеге сүйене отырып, өнімдердің температурасы мен өзірлеу уақытын орнатыңыз.
Ерекше иіс	Аэрогильдің алынбалы бөліктерінде бұрынғы пайдаланудан қалған өнім қалдықтары қалған.	Аэрогильдің алынбалы бөліктерін әр қолданғаннан кейін мұқият тазалап, жуып отырыңыз.

## ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Аэрогильді әр қолданғаннан кейін тазалап отырыңыз.
- Аэрогильді өшіріп, қуат сымын электр розеткасынан ажыратыңыз, аэрогиль толығымен суығанша күтіңіз.
- Аэрогиль корпусының бетін (5) және есіктерін (2) аздап дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Өзірлеу кезінде пайдаланған алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш затты пайдаланып жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Аэрогиль корпусын және алынбалы бөлшектерін тазалау үшін металл тазалағыштарды, абразивті тазартқыштарды немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Шығатын ыстық ауа торың және ауа сорғыш тордың тазалығын қадағалаңыз, торларды ластанған кезде тазалаңыз.
- Аэрогильді, қуат сымын және қуат сымның ашасын суға немесе кез келген басқа 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. Тор – 2 дана.
3. Гриль торы – 1 дана.
4. Тұғырық – 1 дана.
5. Істік:
  - ось – 1 дана.
  - шанышқылар – 2 дана.
6. Аэро фритюр пісіруге арналған ыдыс – 1 дана.
7. Тұтқа – 1 дана.
8. Көуәп дайындауға арналған құрал:
  - ось – 1 дана.
  - іспара ұстағыштары – 2 дана.
  - іспаралар – 10 дана.
9. Нұсқаулық — 1 дана.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электрмен қоректендіру 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номиналды тұтынылатын қуаты: 1800 Вт
- Өнімдерді дайындау температурасы: 80-нен 200°С-қа дейін («кептіру» бағдарламасында 30-тан 80°С-қа дейін)
- Дайындау уақыты: 1 минуттан 60 минутқа дейін («кептіру» бағдарламасында 90 минутқа 24 сағатқа дейін)
- Жұмыс камерасының көлемі – 12 литр
- Аэрогрильдің габариттік өлшемдері: 35,2 x 33 x 36,4 см

## 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

