

# MAXWELL

Спасибо, что выбрали аэрогриль Maxwell

## Инструкция по эксплуатации

<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>3</b>
<b>GB</b> Manual instruction	<b>10</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>16</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>22</b>
<b>RO</b> Instrucțiune de exploatare	<b>29</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>35</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>41</b>
<b>BEL</b> Інструкцыя па эксплуатацыі	<b>48</b>
<b>UZ</b> Фойдаланиш қоидалари	<b>55</b>



## **Техника MAXWELL проходит 7 шагов контроля качества и безопасности:**

- Контроль модели при вводе в ассортимент
- Государственная сертификация модели
- Сертификация производителя
- Контроль процесса сборки
- 100% тестирование готовых изделий
- Предпродажный контроль качества на складах
- Послепродажный мониторинг качества

## **АЭРОГРИЛЬ С МЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ**

### **ПРЕИМУЩЕСТВА АЭРОГРИЛЯ**

**Аэрогриль** – современный универсальный бытовой прибор, способный заменить большинство кухонных тепловых приборов: тостер, ростер, электроплиту, газовую плиту, СВЧ-печь и др.

В крышку аэрогриля встроены галогеновый нагревательный элемент и вентилятор; размещенные на решетках продукты обдуваются со всех сторон горячим воздухом, что способствует равномерности процесса приготовления, применение горячего воздуха исключает появление дыма и копоти. При нагреве продуктов горячим воздухом излишек жира стекает в чашу, благодаря чему продукты готовятся в собственном соку с сохранением полезных веществ и витаминов.

Стеклоянная чаша аэрогриля изготовлена из жаростойкого стекла, что позволяет визуально контролировать процесс приготовления продуктов.

Во время приготовления продуктов в аэрогриле затрачивается меньше электроэнергии (до 20%) по сравнению с энергозатратами традиционной электрической плиты.

### **ОПИСАНИЕ**

1. Крышка с нагревательным элементом и панелью управления

2. Индикатор включения в сеть
3. Таймер
4. Ручка
5. Регулятор температуры
6. Индикатор включения нагревательного элемента
7. Стеклоянная чаша
8. Низкая решетка
9. Высокая решетка
10. Ципцы-ухваты
11. Насадка для чаши
12. Подставка под чашу

### **КРЫШКА**

В крышке (1) расположены: галогеновый нагревательный элемент и вентилятор, подающий горячий воздух к продуктам в аэрогриле. С помощью регулятора температуры (5) и таймера (3) вы можете управлять прибором. Индикатор (2) загорается при подключении вилки сетевого шнура в розетку, а индикатор (6) загорается при включении нагревательного элемента. Подняв ручку крышки (4) во время работы аэрогриля, Вы отключите нагревательный элемент, если опустить ручку (4), то нагревательный элемент снова включится.

### **СТЕКЛЯННАЯ ЧАША**

Чаша (7) изготовлена из жаропрочного стекла, что позволяет наблюдать за процессом приготовления. Продукты со всех сторон обдуваются потоками горячего воздуха, этим обеспечивается равномерный прогрев продуктов, которые готовятся в аэрогриле.

### **НИЗКАЯ РЕШЕТКА**

Решетка (8) используется для тушения продуктов и приготовления блюд в горшочках, а также для размещения объемных продуктов при использовании насадки (11) для чаши.

### **ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА**

Решетка (9) используется для пригото-

# РУССКИЙ

ления горячих бутербродов и гренок, она незаменима при использовании насадки (11) для чаши или при приготовлении нескольких блюд одновременно.

## **ВНИМАНИЕ!**

**Вы можете использовать две решетки одновременно при приготовлении копченой рыбы, шашлыков, сушки и т.д. Две решетки используются при приготовлении комплексного обеда для семьи.**

С помощью **ЩИПЦОВ-УХВАТОВ** (10) можно легко доставать из чаши (7) приготовленные продукты или вынимать решетки.

## **НАСАДКА (11) ДЛЯ ЧАШИ**

Насадка (11) увеличивает полезный объем чаши аэрогриля и используется для приготовления крупной птицы, рыбы, больших кусков мяса (например, свиной ноги), а также для стерилизации банок или приготовления нескольких блюд одновременно. При использовании насадки (11) для чаши время приготовления продуктов увеличивается примерно на 15 минут.

## **ПОДСТАВКА ПОД ЧАШУ**

Подставка (12) служит для предотвращения контакта горячей чаши (7) с поверхностью стола и для удобства перемещения аэрогриля, стеклянная чаша (7) легко снимается с подставки (12), что облегчает уход за аэрогрилем.

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

Пренебрежение мерами безопасности может привести к пожару, удару электрическим током, травме, а также может привести к неисправности аэрогриля и ущербу личного имущества.

## **ВНИМАНИЕ:**

- запрещается использовать аэрогриль с пустой чашей, за исключением времени предварительного прогрева.
- максимально допустимое время непрерывной работы - не более двух часов с перерывом не менее 30 минут.
- не допускайте контакта горячей стеклянной чаши с холодными продуктами или холодной водой.
- **ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЛУЧАЙНОГО ВКЛЮЧЕНИЯ АЭРОГРИЛЯ** перед подключением сетевого шнура к розетке убедитесь, что аэрогриль отключен, и ручка крышки находится в поднятом положении.
- приведенные рецепты приготовления продуктов являются ориентировочными, при реальном приготовлении необходимо учитывать качество и количество продуктов, подбор времени и температуры зависит от количества и объема порций.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети в вашем доме.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой», включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении прибора к электрической розетке.
- Во избежание перегрузки электрической сети не включайте одновременно несколько приборов с большой потребляемой мощностью.
- Устанавливайте прибор на ровной и устойчивой поверхности.
- Не устанавливайте аэрогриль в непосредственной близости к стене или мебели, минимальное расстояние от прибора до других поверхностей должно быть не менее 8-10 см.
- Во время работы аэрогриля во избежание воспламенения запрещается

- накрывать аэрогриль посторонними предметами, такими как кухонное полотенце, занавеска и др.
- Не помещайте аэрогриль рядом с газовой или электрической плитой, не ставьте аэрогриль рядом с другими нагревательными приборами.
  - Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте аэрогриль воздействию влаги.
  - Во избежание удара электрическим током не погружайте крышку аэрогриля или сетевого шнура в воду или другие жидкости. Не мойте крышку аэрогриля в посудомоечной машине.
  - Электрический шнур не должен свешиваться со стола, следите также за тем, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.
  - Не используйте прибор вне помещения.
  - Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
  - Для безопасной работы прибора используйте только те комплектующие и приспособления, которые входят в комплект поставки.
  - Перед установкой посуды, решеток или насадки (11) для чаши выключите аэрогриль и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
  - Перед тем, как чистить аэрогриль или переносить его в другое место, отключите прибор от сети и дайте ему остыть, при переноске аэрогриля, держите его за обе ручки подставки, а если в чаше есть горячее масло или жидкость, соблюдайте предельную осторожность.
  - Во избежание поражения электрическим током не рекомендуется чистить крышку прибора с помощью жестких металлических мочалок, так как во время чистки металлические стружки могут попасть на детали, которые при включении прибора будут находиться под напряжением.
  - Не кладите крышку аэрогриля горячей внутренней поверхностью на ламинированное покрытие, деревянную поверхность, бумагу, пластик и другие поверхности, которые могут испортиться или воспламениться; кладите крышку только на огнеупорную поверхность.
  - Во избежание получения ожогов остерегайтесь пара, выходящего при снятии крышки аэрогриля.
  - Не прикасайтесь к разогретой стеклянной чаше и крышке аэрогриля незащищенными руками или другими частями тела.
  - Запрещается использовать вместо стеклянной чаши аэрогриля какую-либо другую емкость.
  - Никогда не кладите продукты на дно стеклянной чаши, всегда используйте только решетки, если вы готовите в посуде, то посуду тоже следует ставить на решетку.
  - Не храните в стеклянной чаше посторонние предметы и упаковочные материалы.
  - Во избежание появления конденсата по окончании приготовления продуктов не закрывайте стеклянную чашу крышкой, дождитесь, когда чаша полностью остынет.
  - Не пользуйтесь прибором при повреждении сетевого шнура, вилки или других деталей.
  - Не ремонтируйте устройство самостоятельно. В случае повреждения сетевого шнура или при необходимости ремонта устройства обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
  - Будьте особенно внимательны в случаях, когда прибор используется детьми или людьми с ограниченными возможностями.
  - Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями. В исключительных случаях лицо, отвеча-

# РУССКИЙ

ющее за их безопасность, должно дать соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства, а также предупредить их о тех опасностях, которые могут возникнуть при неправильном использовании прибора.

- Не разрешайте детям использовать аэрогриль в качестве игрушки.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.
- Аэрогриль предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

**СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕЕ В ДАЛЬНЕЙШЕМ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.**

## УПРАВЛЕНИЕ АЭРОГРИЛЕМ

- Управление работой аэрогриля осуществляется с помощью таймера (3), регулятора температуры (5) и ручки (4).
- Поворотом ручки таймера (3) устанавливается время работы устройства (до 60 минут).
- Регулятором температуры (5) задается температура приготовления продуктов, которая будет поддерживаться внутри чаши (7).
- Ручкой (4) можно включить или отключить нагревательный элемент. Если ручка (4) находится в вертикальном положении, нагревательный элемент отключен.
- Индикатор (2) загорается при включении вилки сетевого шнура в розетку.
- Индикатор (6) загорается при включении нагревательного элемента.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Извлеките устройство из упаковки.
- Перед первым включением убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электросети.
- С помощью нейтрального моющего средства тщательно промойте, а затем

ополосните и просушите чашу (7), решетки (8, 9), щипцы (10).

- Протрите крышку (1), насадку (11) для чаши и подставку (12) слегка влажной тканью, после чего протрите насухо.
- Установите насадку (11) для чаши в подставку (12), поместите чашу (7) в насадку (11), накройте чашу (7) крышкой (1).
- Приведите ручку (4) в вертикальное положение, вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится индикатор (2).
- Установите регулятор температуры (5) в максимальное положение, повернув его по часовой стрелке до упора.
- Поворотом ручки таймера (3) установите время работы 10 минут.
- Опустите ручку (4) в горизонтальное положение, при этом включится нагревательный элемент и загорится индикатор (6).

**Примечание: При первом включении прибора возможно появление постороннего запаха, это нормальное явление.**

- По окончании установленного времени прозвучит звуковой сигнал, аэрогриль выключится, индикатор (6) погаснет.
- Выньте вилку сетевого шнура из розетки, дайте прибору полностью остыть и повторно протрите чашу (7) влажной тканью.

**АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ.**

## РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В АЭРОГРИЛЕ

Чтобы оптимально использовать все возможности аэрогриля, воспользуйтесь приведенными ниже советами:

- Перед приготовлением продуктов на решетках - во избежание прилипания продуктов - рекомендуется слегка смазать решетки растительным маслом.
- Кладите продукты на решетки, это

позволит горячему воздуху свободно циркулировать вокруг продуктов, равномерно прогревая их, и при этом отпадает необходимость переворачивать продукты. При приготовлении мясных или рыбных блюд на решетке снижается уровень холестерина и уменьшается аллергенность продуктов.

- При размещении продуктов на решетках оставляйте свободное пространство между продуктами и стенкой чаши (7) не менее 1,5 сантиметра для свободной циркуляции воздуха.
- Для приготовления блюд в аэрогриле подходит любая посуда, за исключением пластмассовой и деревянной (исключение составляют деревянные шампуры). Устанавливайте посуду на решетки для обеспечения равномерной циркуляции воздуха. Не ставьте посуду на дно чаши (7), при отсутствии полноценной циркуляции воздуха приготавливаемые продукты могут остаться сырыми.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Ориентировочные параметры времени и температуры приготовления продуктов можно найти в специальных книгах рецептов блюд для аэрогриля, но следует учитывать, что время приготовления нуждается в корректировке в зависимости от веса, объема, а также качества выбранных продуктов.

## УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от вида кулинарной обработки температурную шкалу можно разделить следующим образом:

65°C – 100°C - *разморозка продуктов, самоочистка чаши*

100°C – 150°C – *сушка продуктов, тушение (томление), стерилизация*

150°C – 200°C - *запекание продуктов, выпечка, жарка*

200°C – 250°C - *гриль*

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для установки времени приготовления есть несколько общих рекомендаций:

- осваивая новый рецепт приготовления, наблюдайте за процессом приготовления, не бойтесь, что вы установили слишком короткое или продолжительное время приготовления. Помните, что в любой момент можно изменить время приготовления поворотом ручки таймера (3).
- уточненные значения времени приготовления блюд записывайте и используйте в дальнейшем.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Установите чашу (7) в подставку (12).
- На дно чаши (7) поставьте решетку (8 или 9).
- Накройте чашу (7) крышкой (1), оставив ручку (4) в вертикальном положении.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится индикатор (2).
- Перед приготовлением продуктов рекомендуется разогреть чашу (7) аэрогриля.
- Установите ручкой таймера (3) время работы 6 минут, а регулятор температуры (5) в положение максимального нагрева.
- Опустите ручку (4) в горизонтальное положение, при этом включится нагревательный элемент и загорится индикатор (6). По окончании времени разогрева прозвучит звуковой сигнал, и нагревательный элемент отключится.
- Снимите крышку (1) и положите ее на жаропрочную поверхность.
- Положите на решетку продукты, следуя указаниям в пункте «РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В АЭРОГРИЛЕ»
- При необходимости установите насадку (11) для чаши.
- Накройте чашу (7) крышкой (1), оставив ручку (4) в вертикальном положении.
- Установите ручку таймера (3) и регуля-

# РУССКИЙ

тор температуры (5) в соответствии с тем, что указано в рецепте приготовления продуктов.

- Опустите ручку (4) в горизонтальное положение, при этом включится нагревательный элемент и загорится индикатор (6). По окончании времени разогрева прозвучит звуковой сигнал, и нагревательный элемент отключится.

## **ПРИМЕЧАНИЕ:**

- **изменить время работы гриля или температуру приготовления можно во время работы аэрогриля, для этого достаточно поднять ручку (4) крышки (1) и выставить необходимые параметры времени и температуры.**
- **после извлечения продуктов во избежание появления конденсата не закрывайте чашу (7) крышкой (1), дождитесь полного остывания стеклянной чаши (7).**

## **ВНИМАНИЕ:**

- **будьте осторожны! Поверхность стеклянной чаши (7) нагревается во время работы, объясните это детям и не позволяйте им играть около работающего прибора.**
- **если требуется перенести аэрогриль в другое место, отключите прибор от сети и дайте ему остыть; переносите аэрогриль, держа его за обе ручки подставки (12), если в чаше есть горячее масло или жидкость, будьте предельно осторожны.**
- **по окончании работы отключите аэрогриль от сети.**

## **УХОД ЗА АЭРОГРИЛЕМ ЧИСТКА АЭРОГРИЛЯ**

- отключите аэрогриль от сети и дайте ему полностью остыть.
- протрите верхнюю часть и защитную решетку вентилятора крышки (1) с по-

мощью влажной ткани или губки, смоченной в нейтральном моющем средстве, после чего протрите насухо. Не допускайте попадания влаги вовнутрь корпуса крышки (1).

- при очень сильном загрязнении защитной решетки вентилятора необходимо снять ее, открутив 3 крепежных винта. Очистить решетку можно с помощью жесткой мочалки с чистящим средством, либо оставить решетку на непродолжительное время в растворе специального средства для мытья аэрогриля. Перед установкой решетки на место тщательно высушите ее.
- чашу (7) мойте с помощью нейтрального моющего средства, соблюдая при этом осторожность.
- решетки промывайте в воде с помощью нейтрального моющего средства.

## **ПРИМЕЧАНИЕ:**

- **не допускайте контакта горячей стеклянной чаши с холодной водой.**
- **запрещается погружать крышку (1) в воду или любые другие жидкости.**

## **РЕЖИМ САМООЧИСТКИ**

- наполните чашу (7) горячей водой, но не выше половины чаши и добавьте нейтрального моющего средства.
- установите крышку (1) на чашу (7), таймером (3) установите время работы 10 минут, регулятор температуры (5) установите в положение от 65°C до 100°C.
- опустите ручку крышки для включения нагревательного элемента.
- по завершении процесса сполосните чашу (7) теплой водой, крышку (1) протрите мягкой тканью или полотенцем.

## **ПРИМЕЧАНИЕ:**

- **в режиме самоочистки загрязненные решетки (8, 9) можно положить в чашу (7).**



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

- стеклянную чашу (7), решетки (8, 9) и щипцы (10) можно мыть в посудомоечной машине. Перед тем как поместить чашу (7) в посудомоечную машину, выньте ее из подставки (12).
- запрещается погружать крышку (1) в воду или любые другие жидкости.

## ХРАНЕНИЕ

Не храните в чаше (7) посторонние предметы и упаковочные материалы.  
Храните аэрогриль в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

## ТАБЛИЦА: ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ТЕМПЕРАТУРА

Продукт	Температура, °С	Количество	Время, мин
целый цыпленок	200	2 кг	35
свинина кусочками	200	0,5 кг	7-8
ножка курицы	200	8 шт.	15
рыба	250	10 шт.	7-8
моллюски	200	0,5 кг	5-7
креветки	250	0,5 кг	5
кукуруза	250	4 шт.	10
арахис	250	1 порция	5-7
кекс, торт	150	1 порция	20
картофель	250	0,5 кг	25
красные креветки	250	4 шт.	15
мясо крабов	250	0,5 кг	10

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность: 1300 Вт  
Электропитание: 220-240 В, ~50/60 Гц  
Объем чаши из закаленного стекла: 12 л  
Объем чаши с насадкой (11): 17 л

**Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.**

**Срок службы прибора - 3 года**



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

**Изготовитель:** ТУШКОМ ТРЕЙДИНГ ЛИМИТЕД  
РЕСПУБЛИКА КИПР,  
**Адрес:** Кипр, Тисеос, 4, Энгоми, а/я 2413, Никосия.

# ENGLISH

---

## CONVECTION OVEN WITH MECHANICAL CONTROL

### AEROGRILL ADVANTAGES

**AEROGRILL** – a modern universal household appliance that can replace most of the kitchen heating appliances: toaster, roaster, electric stove, gas stove, microwave oven etc.

The cover of aerogrill is integrated with halogen heating element and fan, food-stuff placed on the grates are blown from all sides by hot air, that provide even cooking, the hot air excludes emergence of smoke and soot. When heating food-stuff with hot air the excess fat flows into the bowl, making the food-stuff to be cooked in its own juice with preservation of nutrients and vitamins. Glass bowl of aerogrill is made of heat-resistant glass that allows visual monitoring of the cooking process. When cooking food-stuff in aerogrill energy consumption is lower (20%) compared with traditional electric stove.

### DESCRIPTION

1. Cover with a heating element and control panel
2. Power supply indicator
3. Timer
4. Handle
5. Temperature controller
6. Heating element power-on indicator
7. Glass bowl
8. Low grate
9. High grate
10. Forceps-tongs
11. Ring for increasing the bowl volume
12. Bowl stand

### COVER

The cover (1) accommodates: Halogen heating element and fan supplying hot air to the food-stuff placed into the aerogrill. With the help of temperature controller (5) and timer (3) you control the device. Indi-

cator (2) lights up when you connect the plug into the socket, and the indicator (6) lights up when you turn on the heating element. By raising the handle cover (4) when aerogrill is in operation the heating element will go “off”, if you put the handle (4) down, the heating element will be “on” again.

### GLASS BOWL

The bowl (7) is made of heat resistant glass that allows you to monitor the cooking process. Food-stuff from all sides are blown by streams of hot air that provide uniform heating of cooked food in aerogrill.

### LOW GRATE

The grate (8) is used for stewing food-stuff, cooking meals in pots, to accommodate spacious food-stuff using the ring for increasing the bowl volume(11).

### HIGH GRATE

The grate (9) is used for making hot sandwiches and toasts, and it is indispensable when using the ring for increasing the bowl volume (11) or when cooking several dishes simultaneously.

### CAUTION!

***You may use two grates at the same time for the preparation of smoked fish, kebabs, drying, etc. Two grates are used to prepare a complex dinner for the family.***

**FORCEPS-TONGS** (10) it is easy to take out cooked food or the grates from the bowl (7) with the help of those.

### RING FOR INCREASING THE BOWL VOLUME

The ring (11) increases the useful volume of aerogrill bowl and is used when cooking big chicken, fish, big chunks of meat (e.g. pork leg), as well as for sterilizing glass jars or cooking several meals at a time. When

the ring(11) is used, the food-stuff cooking time is increased approximately by 15 minutes.

## **BOWL STAND**

The stand (12) is designated to prevent contact of hot bowl (7) with the surface of the table and for comfortable movement of aerogrill, the glass bowl (7) may be easily taken off of the stand (12), making it easier to clean aerogrill.

## **IMPORTANT SAFETY MEASURES**

Before using the appliance read this manual carefully.

Neglecting these safety measures may result in fire, electric shock, injury, and may cause malfunction of aerogrill and damage to personal property.

## **ATTENTION:**

- do not use aerogrill with an empty bowl, except during pre-heating.
- the maximum allowed time of continuous operation - no more than two hours with a break of at least 30 minutes.
- avoid contact of hot glass bowl with cold food or cold water.
- TO PREVENT ACCIDENTAL AEROGRILL START before plugging the cord into an outlet, make sure that aerogrill is "off", and cover handle is in the raised position.
- Given cooking recipes are only approximate, during actual preparation of food one must take into account the quality and quantity of food-stuff, selection of time and temperature depends on the number of serving pieces.
- Ensure that the operation voltage of the device corresponds to the line voltage in your house.
- Power cord is equipped with "European plug", insert it into the socket with a reliable grounding.
- To avoid risk of fire, do not use adapters

for connecting the device to an electrical outlet.

- To avoid overloading of the electrical network do not use multiple devices with high power consumption simultaneously.
- Place the unit on a flat and stable surface.
- Do not install aerogrill in close proximity to the wall or furniture, the minimum distance from the device to other surfaces should be at least 8- 10 cm.
- To prevent inflammation it is prohibited to cover aerogrill with extraneous objects, such as kitchen towels, curtains, etc.
- Do not use the unit near gas, electric stove or other heating appliances.
- Do not use the device in close proximity to the kitchen sink, and do not expose to moisture.
- To prevent electric shock, do not immerse the cover of aerogrill and the cord in water or other liquids. Do not wash the cover of aerogrill in the dishwasher.
- Do not allow power cord hanging from the table, and make sure that it does not touch hot surfaces.
- Do not use the unit outdoors.
- Do not leave the appliance uncontrolled.
- For safe operation, use only parts and accessories included in the package.
- Before installing utensils, grates or rings in container to increase the bowl volume, turn aerogrill off and remove the plug from the socket.
- Before cleaning aerogrill and moving it to another place, unplug the appliance and let it cool down, move aerogrill, holding both its handles, if the bowl is with hot oil or liquid one should be extremely careful.
- To avoid electric shock, it is not recommended to clean the cover with hard metal pads, as during the cleaning metal particles may fall on the parts that are under voltage.

# ENGLISH

---

- Do not put the cover of aerogrill with hot inner surface on laminated and a wooden surfaces, paper, plastic and other surfaces that may ignite, put the cover only with refractory surface.
- To avoid burns, beware of steam escaping when removing the cover of aerogrill.
- Do not touch the heated glass bowl and cover of aerogrill with bare hands or other parts of the body.
- Never use any other container instead of the glass bowl of aerogrill.
- Never put food on the bottom of a glass bowl, always use the grate, if you are cooking in utensils, then the utensils should also be put on the grate.
- Do not store foreign objects and packaging materials in the glass bowl.
- To prevent condensation, at the end of cooking, do not put the cover on the bowl, wait till the glass bowl cools down completely.
- Do not use the device with damaged cord, plug or other parts.
- Do not repair the device yourself. In case of damage of the cord or for repair please contact an authorized service center.
- Be especially careful if the appliance is used by children or people with disabilities.
- This product is not intended for use by children and people with disabilities, unless appropriate and clear instructions about safe use of equipment and the dangers that may arise during its improper use are given by person responsible for their safety.
- Do not allow children to use aerogrill as a toy.
- Keep in a cool and dry place inaccessible to children.
- Aerogrill is designated to be used in home conditions only.

**SAVE THESE MANUAL, USE IT LATER AS A REFERENCE MATERIAL.**

## AEROGRILL OPERATION

- Aerogrill operation is controlled by timer (3), temperature controller (5) and handle (4).
- Turn the timer handle (3) to set time (up to 60 minutes).
- Temperature controller (5) sets the temperature of cooking, which will be maintained inside the bowl.
- Handle (4) can enable or disable the heating element, if the handle (4) is in a vertical position, the heating element will be deactivated.
- Indicator (2) lights up when you put the plug into the socket.
- Indicator (6) lights up when you turn on the heating element.

## PREPARATION

- Unpack the unit.
- Before the first start, make sure that the voltage of the device matches the AC outlet.
- Thoroughly wash bowl (7), grates (8, 9), forceps (10), with neutral detergent, rinse and dry.
- Clean the cover (1), ring (11) and stand (12) with a slightly damp cloth, then wipe them dry.
- Set the ring (11) into the cradle (12), set the bowl (7) in the ring (11), put the cover (1) on the bowl (7).
- Put the knob (4) in a vertical position, insert the plug into the outlet, the indicator (2) lights on.
- Set the temperature control (5) in the maximum position by turning it clockwise all the way.
- Turn the timer knob (3), set it for 10 minutes.
- Push the knob (4) into horizontal position, the heater unit turns on and indicator (6) lights on.

### **Note:**

- **At the first start you may feel strange odor. But it is normal.**

- When time is out, you will hear the beep, aerogrill shuts down, indicator (6) goes out.
- Unplug the power cord from the outlet, let it cool completely and clean the bowl (7) with a damp cloth once again.

AEROGRILL IS READY FOR COOKING.

## PUTTING FOOD-STUFF IN AEROGRILL

To make optimal use of all opportunities of aerogrill, use the tips below:

- Before cooking food-stuff on the grates, in order to avoid sticking of food-stuff, we recommend to grease the grates lightly with vegetable oil.
- Put food-stuff on the grate, this will allow hot air to circulate freely around the food-stuff, uniformly heating them, and there is no need to turn the food. When cooking meat or fish dishes on the grate it lowers cholesterol contents and reduces allergenic capacity of food-stuff.
- When placing food-stuff on grates, leave a space between the food-stuff and the wall of the bowl (7) of at least 1.5 cm for free circulation of air.
- For cooking in aerogrill any utensils will fit, except for plastic and wooden (save wooden skewers). Place the utensils on the grate to ensure uniform air circulation. Do not put utensils on the bottom of the bowl (7), when there is no full-scale air circulation food-stuff may remain raw.

## COOKING

Estimated parameters of cooking time and temperature can be found in special books of recipes for aerogrill, but keep in mind that the cooking time needs to be adjusted depending on the weight, volume and quality of selected food-stuff.

## SETTING THE COOKING TEMPERATURE

Depending on the type of cooking the temperature scale may be divided as follows:

*65 °C - 100 °C - defrost, bowl self-cleaning*  
*100 °C - 150 °C - food-stuff drying, languor, sterilization*  
*150 °C - 200 °C - food-stuff roasting, baking, frying*  
*200 °C - 250 °C - grill*

## SETTING THE COOKING TIME

there are some general recommendations for setting the cooking time:

- Mastering the new recipe, watch the cooking process, do not be afraid that you set too small or large cooking time, remember that any time you can change the cooking time by turning the timer (3).
- Record the refined values of cooking time and use them in the future.

## FOOD-STUFF COOKING

- Fit the bowl (7) into the stand (12).
- Set the grill (8 or 9) at the bottom of the bowl (7).
- Cover the bowl (7) with cover (1), leaving the handle (4) in the upright position.
- Insert the plug into the outlet, the indicator (2)lights on.
- Before preparing food it is recommended to heat up the bowl (7) of aerogrill.
- Set the timer (3) for 6 minutes, and temperature controller (5) in the position of maximum heating.
- Push the knob (4) in a horizontal position, the heater unit turns on and indicator (6) lights on. After completion of the warm-up you will hear the beep and the heating element will turn off automatically.
- Remove the cover (1) and place it on heatproof surface.
- Put food-stuff on the grate, following the instructions in paragraph "PUTTING FOOD-STUFF IN AEROGRILL"
- Install the ring (11) if necessary.

# ENGLISH

---

- Cover the bowl (7) with cover (1), leaving the handle (4) in the upright position.
- Set the timer (3) and temperature controller (5) into position according to the cooking recipe.
- Push the knob (4) into horizontal position, the heater unit turns on and indicator (6) lights on.

After completion of the warm-up you will hear the beep and the heating element will turn off automatically.

## **NOTE:**

- ***changing the time of the grill or cooking temperature can be done when aerogrill is on, it is sufficient to raise the handle (4) of the cover (1) and set the necessary parameters of time and temperature.***
- ***after taking the food-stuff out in order to avoid condensation, do not put cover (1) on the bowl (7), wait for complete cooling of the glass bowl (7).***

## **NOTE:**

- ***be careful! The surface of the glass bowl (7) is heated during operation, explain this to your children and do not let them play near the device.***
- ***if necessary, take aerogrill to another location, unplug the appliance and let it cool down, move aerogrill holding both its handles (12), if the bowl is with hot oil or liquid one should be extremely careful.***
- ***at the end of operation disconnect aerogrill from the power supply.***

## **AEROGRILL MAINTENANCE**

### **AEROGRILL CLEANING**

- unplug the device and let it cool down completely.
- wipe the upper part and a protective grill cover (1) with a damp cloth or sponge dipped in a neutral detergent, then wipe

it dry. Do not allow moisture inside of the cover (1).

- with a very strong pollution of fan grate, you must remove it by unscrewing the three screws. Clear the grate by using the hard sponge with detergent, or leave for some time in a solution of special cleaners for aerogrill. Before installing the grate in place, thoroughly dry it.
- bowl (7) should be washed with neutral detergent being careful.
- grates should be washed in water with a neutral detergent.

## **NOTE:**

- ***avoid contact of hot glass bowl with cold water.***
- ***never immerse the cover (1) in water or any other liquid.***

## **SELF-CLEANING MODE**

- fill the bowl (7) with hot water, but not more than half of the bowl and add a neutral detergent.
- install the cover (1) on the bowl (7), timer (3) should be set for 10 minutes, the temperature controller (5) should be set in the position of 65 °C - 100 °C.
- push the handle of the cover down to activate the heating element.
- upon completion rinse the bowl (7) with warm water, cover (1) should be wiped with a soft cloth or towel.

## **NOTE:**

- ***in self-cleaning mode dirty grates (8, 9) may be placed into bowl (7).***

## **USING DISHWASHER**

- glass bowl (7), grates (8, 9) and forceps (10) may be washed in a dishwasher. Before putting bowl (7) into dishwasher, take it off the stand (12).
- never immerse the cover (1) in water or any other liquid.

## STORAGE

Do not store foreign objects and packaging materials in bowl (7).  
Keep aerogrill in a cool and dry place inaccessible to children.

## TABLE OF TIME AND TEMPERATURE

Food-stuff	Temperature, °C	Amount	Time, min
whole chicken	200	2 kg	35
pork slices	200	0.5 kg	7-8
chicken leg	200	8 pcs.	15
fish	250	10 pcs.	7-8
oysters	200	0.5 kg	5-7
shrimp	250	0.5 kg	5
corn	250	4 pcs.	10
peanuts	250	1 serve	5-7
Cake, pie	150	1 serve	20
potatoes	250	0.5 kg	25
red shrimp	250	4 pcs.	15
crab meat	250	0.5 kg	10

## SPECIFICATIONS

Maximum power: 1300 W

Power supply: 220-240 V, ~ 50/60 Hz

The volume of the bowl made of tempered glass: 12 l


Bowl capacity with an expansion ring: 17 l

*Specifications subject to change without prior notice.*

**Service life of appliance - 3 years.**

## GUARANTEE

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

 This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

# DEUTSCH

## HEIßLUFTOFEN MIT MECHANISCHER STEUERUNG

### VORTEILE DES HEIßLUFTOFENS

Der Heißluftofen ist ein universelles Haushaltsgerät, das die meisten elektrothermische Küchengeräte ersetzen kann: Toaster, Röster, Elektroherd, Gasherd, Mikrowellenofen usw.

In den Deckel des Heißluftofens ist ein Halogenheizelement und ein Lüfter eingebaut, Nahrungsmittel auf den Gittern werden von allen Seiten mit heißer Luft belüftet, wodurch die gleichmäßige Zubereitung gewährleistet wird, die heiße Luft verhindert die Entstehung von Rauch und Ruß. Bei der Erwärmung von Nahrungsmitteln mit der heißen Luft fließt das Restfett in den Behälter ab, wodurch Nahrungsmittel im eigenen Saft zubereitet werden und Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben.

Der Glasbehälter des Heißluftofens ist aus dem hitzbeständigen Glas hergestellt, wodurch der Kochprozess visuell kontrolliert werden kann.

Während der Zubereitung von Nahrungsmitteln im Heißluftofen wird weniger Strom (bis zu 20%) im Vergleich zum Standardelektroherd verbraucht.

### BESCHREIBUNG

1. Deckel mit Heizelement und Steuerungsplatte
2. Einschaltindikator
3. Timer
4. Handgriff
5. Temperaturregler
6. Indikator der Einschaltung des Heizelements
7. Glasbehälter
8. Niedriges Gitter
9. Hohes Gitter
10. Greifzange
11. Volumenerweiterungsring
12. Ständer für den Glasbehälter

### DECKEL

Der Deckel (1) besteht aus: Halogenheizelement und Lüfter, der die Heißluft zu den Nahrungsmitteln im Heißluftofen zuführt. Sie können das Gerät mittels Temperaturregler (5) und Timer (3) steuern. Der Indikator (2) leuchtet beim Einschalten des Netzsteckers in die Steckdose und der Indikator (6) leuchtet beim Einschalten

des Heizelements auf. Durch das Heben des Deckels (4) während des Betriebs des Geräts können Sie das Heizelement ausschalten. Falls Sie den Griff (4) herunterklappen, schaltet sich das Heizelement wieder ein.

### GLASBEHÄLTER

Der Glasbehälter (7) ist aus dem hitzbeständigen Glas hergestellt, wodurch der Kochprozess kontrolliert werden kann. Die Nahrungsmittel werden von allen Seiten mit Heißluft belüftet, wodurch die gleichmäßige Durchwärmung der im Heißluftofen zubereitenden Nahrungsmittel ermöglicht.

### NIEDRIGES GITTER

Das Gitter (8) wird fürs Schmoren von Nahrungsmitteln, für die Zubereitung von Gerichten in Töpfen, die Zugabe von großen Nahrungsmittelstücken während der Nutzung des Erweiterungsringes (11) des Glasbehälters benutzt.

### HOHES GITTER

Das Gitter (9) wird für die Zubereitung von heißen belegten Broten und Toasts genutzt, und ist bei der Nutzung des Erweiterungsringes (11) oder der Zubereitung mehrerer Gerichte gleichzeitig unersetzbar.

### ACHTUNG!

*Sie können während der Zubereitung von Räucherfisch, Schaschlik, Zwieback usw. zwei Gitter gleichzeitig nutzen. Zwei Gitter können auch für die Zubereitung des komplexen Mittagessens für die ganze Familie verwendet werden.*

**GREIFZANGE** (10) Mit der Greifzange können die zubereiteten Nahrungsmittel oder Gitter aus dem Glasbehälter (7) herausgenommen werden.

### VOLUMENERWEITERUNGSRING

Der Ring (11) erweitert das Behältervolumen des Heißluftofens und wird für die Zubereitung von Großgeflügel, Fisch, großen Fleischstücken (z.B. Schweinekeule), sowie für die Sterilisierung von Gläsern oder die gleichzeitige Zubereitung von mehreren Gerichten genutzt. Die Zubereitungszeit von Nahrungsmitteln erhöht sich bei der Nutzung des Erweiterungsringes (11) bis ca. 15 Minuten.



## STANDFUSS FÜR DEN GLASBEHÄLTER

Der Ständer (12) dient zur Vermeidung des Kontakts des heißen Behälters (7) mit der Tischoberfläche und zwecks des bequemen Transportes des Heißluftofens, der Glasbehälter (7) wird vom Ständer (12) leicht abgenommen, wodurch die Pflege des Geräts erleichtert wird.

## WICHTIGE SICHERHEITSSAßNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie aufmerksam diese Betriebsanleitung durch. Die Verletzung der Sicherheitsmaßnahmen kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen sowie zur Beschädigung des Geräts und Vermögensschaden führen.

## ACHTUNG:

- Es ist nicht gestattet, den Heißluftofen mit dem leeren Behälter zu nutzen, ausgenommen der Zeit der vorläufigen Durchwärmung.
- **Maximale ununterbrochene Betriebsdauer des Geräts beträgt bis 2 Stunden mit Betriebsintervallen über 30 Minuten.**
- Vermeiden Sie den Kontakt des heißen Glasbehälters mit kalten Nahrungsmitteln oder kaltem Wasser.
- **UM ZUFÄLLES EINSCHALTEN DES HEIßLUFTOFENS ZU VERMEIDEN**, vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts, ob es vom Stromnetz abgeschaltet ist und sich der Griff des Deckels in der hohen Position befindet.
- Die hier angeführten Rezepte der Nahrungsmittelzubereitung sind geschätzte Rezepte, beachten Sie während der tatsächlichen Zubereitung die Nahrungsmittelqualität und -menge; die Auswahl der Zeit und Temperatur hängt von der Anzahl der Portionen ab.
- Vergewissern Sie sich, ob die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Übergangsstücke beim Anschließen des Geräts an das Stromnetz, um Brandrisiko zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, mehrere Geräte mit hoher Verbrauchsleistung gleichzeitig einzuschalten, um die Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade stabile Oberfläche auf.
- Es ist nicht gestattet, den Heißluftofen in der Nähe von Wänden oder Möbel zu nutzen, die minimale Entfernung vom Gerät bis zu anderen Oberflächen soll nicht weniger als 8- 10 cm betragen.
- Um das Entzündungsrisiko zu vermeiden, decken Sie nie den Heißluftofen mit fremden Gegenständen ab, wie z.B. Küchenhandtuch, Gardinen usw.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von einem Gas-, Elektroherd oder anderen Heizgeräten zu nutzen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu nutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.
- Tauchen Sie nie den Deckel des Geräts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden. Es ist nicht gestattet, den Deckel des Geräts in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und heiße Gegenstände nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät außerhalb der Räumlichkeiten zu benutzen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Nutzen Sie für den sicheren Betrieb nur Geräteteile und Zubehör, die zum Lieferumfang gehören.
- Schalten Sie den Heißluftofen ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose vor dem Hineinlegen des Geschirrs, der Gitter oder des Erweiterungsringes in den Glasbehälter heraus.
- Vor der Reinigung oder dem Transportieren des Geräts an einen anderen Ort schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab und lassen Sie es abkühlen. Transportieren Sie das Gerät, indem Sie es an beiden Griffen des Ständers halten. Falls der Glasbehälter mit heißem Öl oder heißer Flüssigkeit befüllt ist, seien Sie sehr vorsichtig.
- Um das Stromschlagrisiko zu vermeiden, ist es nicht empfohlen, den Deckel des Geräts mit harten Metallwaschlappen zu waschen, weil Metallspäne während der Reinigung an Geräteteile gelangen können, die unter Stromspannung stehen.
- Es ist nicht gestattet, den Deckel des Geräts mit der heißen Innenseite auf laminierte Oberflächen, Holzfläche, Papier, Kunststoff und

# DEUTSCH

andere Oberflächen zu legen, die aufflammen können, legen Sie den Deckel nur auf feuerbeständige Oberfläche.

- Schützen Sie sich vor Verbrennungen durch den austretenden Dampf, vor allem beim Abnehmen des Deckels.
- Es ist nicht gestattet, den aufgeheizten Glasbehälter und Deckel des Heißluftofens mit ungeschützten Händen oder anderen Körperteilen zu berühren.
- Es ist nicht gestattet, einen anderen Behälter statt des Glasbehälters des Heißluftofens zu nutzen.
- Legen Sie nie Nahrungsmittel auf den Boden des Glasbehälters, nutzen Sie immer nur Gitter. Falls Sie Geschirr für die Zubereitung nutzen, soll es auch nur auf das Gitter gestellt werden.  
Es ist nicht gestattet, fremde Gegenstände und Verpackungsmaterialien im Glasbehälter aufzubewahren.
- Um die Bildung des Kondenswassers zu vermeiden, schließen Sie nach der Zubereitung von Nahrungsmitteln den Behälter mit dem Deckel nicht zu, warten Sie die vollständige Abkühlung des Glasbehälters ab.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker oder andere Geräteteile beschädigt sind.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Falls das Netzkabel beschädigt ist oder das Gerät repariert werden soll, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicedienst.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während der Nutzung des Geräts in der Nähe aufhalten.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, es sei denn ihnen eine angemessene und verständliche Anweisung über die sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren seiner falschen Nutzung durch die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät den Kindern als Spielzeug zu geben.
- Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen und für Kinder unzugänglichem Ort auf.
- Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

*BEWAHREN SIE UND NUTZEN SIE IM WEITEREN DIESE BETRIEBSANLEITUNG ALS INFOMATERIAL.*

## STEUERUNG DES HEIßLUFTOFENS

- Die Steuerung des Heißluftofens erfolgt durch den Timer (3), den Temperaturregler (5) und den Handgriff (4).
- Die Betriebszeit (bis 60 Minuten) wird durch das Drehen des Schalters des Timers (3) eingestellt.
- Die Zubereitungstemperatur, die innerhalb des Behälters (7) aufrechterhalten wird, wird durch den Temperaturregler (5) eingestellt.
- Sie können das Heizelement mit dem Handgriff (4) ein- oder ausschalten, falls sich der Handgriff (4) in der senkrechten Position befindet, schaltet das Heizelement aus.
- Der Indikator (2) leuchtet beim Einschalten des Netzsteckers in die Steckdose auf.
- Der Indikator (6) leuchtet beim Einschalten des Heizelements auf.

## VORBEREITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus.
- Vor dem ersten Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, ob die Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt.
- Waschen Sie den Behälter (7), Gitter (8,9), Greifzange (10) mit einem neutralen Waschmittel, spülen Sie und trocknen Sie diese ab.
- Wischen Sie den Deckel (1), den Erweiterungsring (11) und den Ständer (12) mit einem leicht angefeuchteten Tuch und danach trocknen Sie diese sorgfältig ab.
- Stellen Sie den Erweiterungsring (11) auf den Ständer (12) auf, stellen Sie den Behälter (7) in den Erweiterungsring (11), setzen Sie den Deckel (1) auf den Behälter (7) auf.
- Stellen Sie den Handgriff (4) in die senkrechte Position, stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei wird der Indikator (2) aufleuchten.
- Stellen Sie den Temperaturregler (5) in die maximale Position ein, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Stellen Sie die Betriebszeit 10 Minuten durch das Drehen des Schalters des Timers (3) ein.
- Stellen Sie den Handgriff (4) in die horizontale Position, dabei schaltet sich das Heizelement und der Indikator (6) leuchtet auf.

## **Anmerkung:**

- *Beim ersten Einschalten des Geräts kann ein fremder Geruch entstehen, es ist normal.*
- Nach dem Beendigung der eingestellten Betriebszeit ertönt ein Tonsignal, der Heißluftofen schaltet sich aus und der Indikator (6) erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät komplett abkühlen und wischen Sie erneut den Behälter (7) mit einem feuchten Tuch ab.

DER HEIßLUFTOFEN IST BETRIEBSBEREIT.

## **VERTEILUNG VON NAHRUNGSMITTELN IM HEIßLUFTOFEN**

Um alle Möglichkeiten des Heißluftofens optimal zu nutzen, beachten Sie folgende Empfehlungen:

- Zur Vermeidung des Anklebens von Nahrungsmitteln wird es empfohlen, Gitter vor dem Beginn der Zubereitung von Nahrungsmitteln auf den Gittern mit Pflanzöl zu schmieren.
- Legen Sie Nahrungsmittel auf die Gitter, dadurch wird die Heißluft frei zirkulieren und Nahrungsmittel gleichmäßig erwärmen, dabei entfällt die Notwendigkeit, Nahrungsmittel umzudrehen. Während der Zubereitung von Fleisch- und Fischgerichten auf dem Gitter wird das Cholesterinniveau und Allergenität von Nahrungsmitteln gesenkt.
- Bei der Verteilung von Nahrungsmitteln auf den Gittern lassen freien Platz nicht weniger von 1,5 cm zwischen den Nahrungsmitteln und der Wand des Behälters (7), damit die Luft frei zirkulieren könnte.
- Für die Zubereitung von Nahrungsmitteln im Heißluftofen passt beliebiges Geschirr außer Kunststoff- und Holzgeschirr (ausgenommen Holzspieße). Stellen Sie das Geschirr auf die Gitter auf, um den gleichmäßigen Luftumlauf zu gewährleisten. Es ist nicht gestattet, das Geschirr auf den Boden des Behälters (7) aufzustellen, beim Fehlen des normalen Luftumlaufs können Nahrungsmittel roh bleiben.

## **ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN**

Die Orientierungsparameter der Zeit und der Temperatur der Zubereitung von Nahrungsmitteln können in speziellen Rezeptbüchern mit Rezepten für die Zubereitung von Gerichten im

Heißluftofen, achten Sie jedoch darauf, dass die Zubereitungszeit je nach Gewicht, Menge sowie Qualität der ausgewählten Nahrungsmittel korrigiert werden soll.

## **EINSTELLUNG DER ZUBEREITUNGSTEMPERATUR**

Abhängig von der Art der Bearbeitung von Nahrungsmitteln kann die Temperaturskala folgendermaßen eingeteilt werden:

- 65°C - 100°C - Auftauen von Nahrungsmitteln, Selbstreinigung des Behälters*
- 100°C - 150°C - Trocknung von Nahrungsmitteln, Dampfung, Sterilisation*
- 150°C - 200°C - Backen von Nahrungsmitteln, Garen*
- 200 °C - 250 °C - Grillen*

## **EINSTELLUNG DER ZUBEREITUNGSZEIT**

Um die Zubereitungszeit einzustellen, gibt es einige allgemeine Empfehlungen:

- Beim Ausprobieren des neuen Rezeptes verfolgen Sie genau den Zubereitungsprozess, haben Sie vor der Einstellung der kleineren oder größeren Zubereitungszeit keine Angst, Sie müssen daran denken, dass Sie die Zubereitungszeit mit dem Timerschalter (3) jederzeit ändern können.
- Notieren Sie die präzisierten Zeitangaben und nutzen Sie diese im Weiteren.

## **ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN**

- Stellen Sie den Behälter (7) auf den Ständer (12) auf.
- Stellen Sie das Gitter (8 oder 9) auf den Boden des Glasbehälters (7) auf.
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Behälter (7) auf, lassen Sie den Griff (4) in der senkrechten Position stehen.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei leuchtet der Indikator (2) auf.
- Wärmen Sie den Behälter (7) vor der Zubereitung von Nahrungsmitteln auf.
- Stellen Sie die Betriebszeit mit dem Schalter des Timers (3) auf 6 Minuten ein, und stellen den Temperaturregler (5) in die Position der maximalen Aufwärmung.
- Stellen Sie den Handgriff (4) in die horizontale Position, dabei schaltet sich das Heizelement und der entsprechende Indikator leuchtet auf. Nach der Beendigung der Aufwärmung ertönt

# DEUTSCH

ein Tonsignal und das Heizelement schaltet sich aus.

- Nehmen Sie den Deckel (1) ab und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Legen Sie Nahrungsmittel auf das Gitter, beachten Sie dabei Hinweise im Abschnitt „VERTEILUNG VON NAHRUNGSMITTELN IM HEISLUFTOFEN“.
- Falls es notwendig ist, stellen Sie den Erweiterungsring (11) auf.
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Behälter (7) auf, lassen Sie den Griff (4) in der senkrechten Position stehen.
- Stellen Sie den Schalter des Timers (3) und des Temperaturreglers (5) in die Position laut dem Rezept auf.
- Stellen Sie den Handgriff (4) in die horizontale Position, dabei schaltet sich das Heizelement und der entsprechende Indikator leuchtet auf. Nach der Beendigung der Aufwärmung ertönt ein Tonsignal und das Heizelement schaltet sich aus.

## ANMERKUNG:

- Die Betriebszeit des Heißluftofens oder die Temperatur der Zubereitung kann während des Betriebs des Geräts geändert werden, heben Sie dafür den Griff (4) des Deckels (1) hoch und stellen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur ein.
- Um die Bildung des Kondenswassers nach der Entfernung von Nahrungsmitteln zu vermeiden, schließen Sie den Behälter (7) nach der Beendigung der Zubereitung von Nahrungsmitteln mit dem Deckel (1) nicht zu, warten Sie ab, bis der Glasbehälter (7) komplett abgekühlt wird.
- Seien Sie vorsichtig! Die Oberfläche des Glasbehälters (7) kann sich während des Betriebs erhitzen, erklären Sie das den Kindern und lassen Sie Kinder neben dem eingeschalteten Gerät nicht spielen.
- Während des Transportierens des Geräts an einen anderen Ort schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab und lassen Sie es abkühlen. Transportieren Sie das Gerät, indem Sie es an beiden Griffen des Ständers halten. Falls der Glasbehälter mit heißem Öl oder heißer Flüssigkeit befüllt ist, seien Sie sehr vorsichtig.
- Schalten Sie das Gerät nach der Beendigung der Arbeit vom Stromnetz ab.

## PFLEGE DES HEISLUFTOFENS REINIGUNG

- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab und lassen Sie es komplett abkühlen.
- Wischen Sie die Innenseite und das Schutzgitter des Lüfters des Deckels (1) mit einem feuchten Tuch oder Waschlappen ab, das mit einem neutralen Waschmittel angefeuchtet ist, danach wischen Sie ihn ab. Achten Sie darauf, dass die Feuchtigkeit in den Deckel (1) nicht eindringt.
- Bei der starken Verschmutzung des Schutzgitters des Lüfters nehmen Sie das Schutzgitter ab, indem Sie 3 Befestigungsschrauben abschrauben. Sie können das Schutzgitter mit einem harten Waschlappen mit Reinigungsmittel reinigen oder ihn in der speziellen Lösung für Heißluftöfen für einige Zeit liegen lassen. Vor dem Aufbau soll das Gitter gut getrocknet werden.
- Waschen Sie den Behälter (7) mit einem neutralen Waschmittel, seien Sie dabei vorsichtig.
- Waschen Sie Gitter mit Wasser mit einem neutralen Waschmittel.

## ANMERKUNG:

- Vermeiden Sie den Kontakt des heißen Glasbehälters mit kaltem Wasser.
- Es ist nicht gestattet, den Deckel (1) ins Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.

## SELBSTREINIGUNGSFUNKTION

- Füllen Sie den Behälter (7) mit warmem Wasser, jedoch maximal bis zur Hälfte des Behälters und geben Sie neutrales Waschmittel zu.
- Stellen Sie den Deckel (1) auf den Behälter (7) auf, stellen Sie die Betriebszeit mit dem Timer auf 10 Minuten und den Temperaturregler (5) in die Position von 65 bis 100°C ein.
- Setzen Sie den Hebel des Deckels herunter, um das Heizelement einzuschalten.
- Spülen Sie den Glasbehälter (7) nach dem Betrieb mit warmem Wasser ab, wischen Sie den Deckel (1) mit einem weichen Tuch oder Stoff ab.

## ANMERKUNG:

- Im Selbstreinigungsbetrieb können verschmutzte Gitter (8,9) in den Behälter (7) heringelegt werden.

## NUTZUNG DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE

- Der Glasbehälter (7), Gitter (8,9) und die Greifzange (10) können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Bevor Sie den Behälter (7) in die Geschirrspülmaschine hereinlegen, nehmen Sie aus dem Heißluftofen Ständer (12) herab.
- Es ist nicht gestattet, den Deckel (1) ins Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.

## AUFBEWAHRUNG

Es ist nicht gestattet, fremde Gegenstände und Verpackungsmaterialien im Glasbehälter (7) aufzubewahren.

Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen und für Kinder unzugänglichem Ort auf.

## TABELLE DER BETRIEBSZEIT UND DER TEMPERATUR

Nahrungsmittelart	Temperatur, °C	Menge	Zubereitungszeit, Min
Ganzes Hähnchen	200	2 kg	35
Schweinefleisch in Stücken	200	0.5 kg	7-8
Hähnchenkeule	200	8 Stk.	15
Fisch	250	10 Stk.	7-8
Muscheln	200	0.5 kg	5-7
Schrimps	250	0.5 kg	5
Mais	250	4 Stk.	10
Erdnüsse	250	1 Portion	5-7
Keks, Torte	150	1 Portion	20
Kartoffeln	250	0.5 kg	25
Rotschrimps	250	4 Stk.	15
Krabbenfleisch	250	0.5 kg	10

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Maximale Leistung: 1300 W

Stromversorgung: 220-240 V, ~ 50/60 Hz

Fassungsvermögen des Behälters aus hitzebeständigem Glas: 12 Liter

Fassungsvermögen des Behälters mit dem Erweiterungsring: 17 Liter

*Der Hersteller behält sich das Recht vor die Charakteristiken des Gerätes ohne Vorbescheid zu ändern.*

## Betriebslebensdauer des Geräts – 1 Jahre.

## Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.



*Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.*

# ҚАЗАҚ

## МЕХАНИКАЛЫҚ БАСҚАРЫЛАТЫН АЭРОГРИЛЬ

### АЭРОГРИЛЬДІҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ

**Аэрогриль** – көптеген асханалық жылулық аспаптарды: тостерді, ростерді, электр пешін, газ пешін, қысқа толқынды пешті, және т.б. алмастыра алатын қазіргі заманғы әмбебап тұрмыстық аспап.

Аэрогриль қақпағына галогенді қыздырғыш элемент және желдеткіш орнатылған, торларда орналасқан азық-түлік жан-жағынан ыстық ауамен желдетіледі, бұл бірқалыпты пісуге мүмкіндік береді, ыстық ауа түтін мен ыстың пайда болуына жол бермейді. Азық-түлік ыстық ауамен қыздырылған кезде артық май тостағанға ағады, соның арқасында азық-түлік өз сәлінде пайдалы заттар мен дәрумендерді сақтап піседі.

Аэрогрильдің шыны тостағаны ыстыққа төзімді шыныдан жасалған, ол азық-түліктің пісу процесін көзбен бақылауға мүмкіндік береді.

Аэрогрильде азық-түлікті дайындау уақытында дәстүрлі электр пешіне қарағанда азырақ электр энергиясы (20% дейін) жұмсалады.

### СИПАТТАМАСЫ

1. Қыздырғыш элемент және басқару тақтасы бар қақпақ
2. Желіге қосылу көрсеткіші
3. Таймер
4. Сап
5. Температура реттегіші
6. Қыздыру элементінің іске қосылу көрсеткіші
7. Шыны тостаған
8. Аласа тор
9. Биік тор
10. Қысқыш-ұстауыштар
11. Тостаған көлемін үлкейткіш сақина
12. Тостағанның тіреуі

## ҚАҚПАҚ

Қақпақта (1) галогенді қыздырғыш элемент және аэрогрильдегі азық-түлікке ыстық ауаны жеткізетін желдеткіш орналасқан. Температура реттегішімен (5) және таймермен (3) сіз аспапты басқарасыз. Көрсеткіш (2) желілік баудың айыртетігін ашалыққа қосқан кезде жанады, ал көрсеткіш (6) қыздырғыш элементті іске қосқан кезде жанады.

Аэрогрильдің жұмыс істеуі уақытында қақпақтың сабын (4) көтеріп, сіз қыздырғыш элементті ажыратасыз, егер сапты (4) түсірсе, онда қыздырғыш элемент қайтадан іске қосылады.

## ШЫНЫ ТОСТАҒАН

Тостаған (7) ыстыққа төзімді шыныдан жасалған, бұл дайындалу процесін бақылауға мүмкіндік береді. Азық-түлік жан-жағынан ыстық ауамен желдетіледі, бұл аэрогрильде дайындалып жатқан азық-түліктің бірқалыпты қызуын қамтамасыз етеді.

## АЛАСА ТОР

Тор (8) азық-түлікті булап пісіргенде, құмырада асты дайындауға, тостаған көлемін үлкейткіш сақинасын (11) пайдаланған кезде көлемді азық-түлікті орналастыру үшін пайдаланылады.

## БИІК ТОР

Тор (9) ыстық май жаққан нан мен қуырылған нанды дайындау үшін пайдалынылады, және көлемді үлкейткіш сақинасын (11) пайдаланған кезде немесе бірнеше асты бір мезгілде пісіргенде өте қажет.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

*Сіз екі торды бір мезгілде сүрленген балықты, қауапты дайындаған кезде, көптіргенде және т.б. дайындағанда пайдаланыңыз. Екі тор отбасы үшін*

*кешенді түскі тамақты дайындағанда пайдаланылады.*

**ҚЫСҚЫШ- ҰСТАУЫШТАР (10)** олардың көмегімен тостағаннан (7) пісірілген азық—түлікті немесе торларды шығару ыңғайлы.

## **ТОСТАҒАН КӨЛЕМІН ҮЛКЕЙТКІШ САҚИНА**

Сақина (11) аэрогриль тостағанының пайдалы көлемін үлкейтеді және ірі құсты, балықты еттің үлкен бөліктерін (мысалы шошқаның санын) дайындаған кезде, сонымен қатар банкарларды стерилизациялау үшін немесе бірнеше асты бір мезгілде дайындағанда пайдаланылады. Сақинаны (11) пайдаланған кезде, азық-түліктің дайындалу уақыты шамамен 15 минутқа ұзарады.

## **ТОСТАҒАННЫҢ ТІРЕУІ**

Тіреу (12) ыстық тостағанның (7) үстел бетімен жанасуына жол бермеу үшін және аэрогрильді ыңғайлы тасымалдау үшін қызмет етеді, шыны тостаған (7) тіреуден (12) оңай шешіледі, бұл аэрогрильдің күтімін жеңілдетеді.

## **МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

Аспапты пайдалану алдында берілген нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз. Қауіпсіздік шараларын орындамау өртке, электр тоғы соққысына, жарақатқа әкелуі мүмкін, сонымен қатар аэрогрильдің бүлінуіне және жеке мүлік шығынына әкелуі мүмкін.

## **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:**

- бос тостағанмен, алдын-ала қыздыру уақыты болмаса пайдалануға тыйым салынады.
- максималды мүмкін үздіксіз жұмыс істеу уақыты – 30 минуттан кем емес үзіліспен, екі сағаттан көп емес.

- ыстық шыны тостағанның суық азық–түлікпен немесе суық сумен жанасуына жол бермеңіз.
- АЭРОГРИЛЬДІҢ КЕЗДЕЙСОҚ ҚОСЫЛУЫНА ЖОЛ БЕРМЕУ ҮШІН желілік бауды ашалыққа қосу алдында, аэрогрильдің іске қосылмағанына, және қапқақтың сабы көтеріңкі күйде орналасқанына көз жеткізіңіз.
- көрсетілген азық-түлікті дайындау нұсқаулықтары шамамен алынған болып есептеледі, шын мәнінде дайындау кезінде азық-түліктің сапасын және көлемін есепке алу қажет, уақыт пен температураны таңдау үлестердің санына байланысты.
- Аспаптың жұмыс істеу кернеуі сіздің үйіңіздің желісіндегі кернеуге сәйкес болуына көз жеткізіңіз.
- Желілік бау “еуропалық айыр тетікпен” жабдықталған; оны жерлендірудің сенімді түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Өртену тәуекелін болдырмау үшін аспапты электр ашалығына қосқанда ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Электр желісінің артық жүктелуін болдырмау үшін, үлкен қуатты тұтынатын бірнеше аспапты бір уақытта қоспаңыз.
- Аспапты түзу және тұрақты бетке орнатыңыз.
- Аэрогрильді қабырғаға немесе жиһазға тікелей жақын орналастырмаңыз, аспаптан басқа беттерге дейінгі минималды қашықтық 8-10 см-ден аз болмауы керек.
- Тұтануға жол бермеу үшін аэрогрильді жұмыс істеп тұрған уақытта асханалық сүлгі, перде және т.б. сияқты заттармен бүркіп жабуға тыйым салынады.
- Аспапты газ, электр пеші немесе қыздырғыш аспаптардың қасында пайдаланбаңыз.

# ҚАЗАҚ

---

- Құрылғыны асханалық қолжуғыштың тікелей қасында пайдаланбаңыз, және оған ылғалдың өсерін тигізбеңіз.
- Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін, аэрогриль қақпағын, желілік бауды суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Аэрогриль қақпағын ыдыс жуатын машинада жумаңыз.
- Электр бауының үстелден салбырауын болдырмаңыз, сонымен қатар, оның ыстық беттермен жанаспауын байқаңыз.
- Аспапты бөлмелерден тыс пайдаланбаңыз.
- Іске қосылып тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспаптың қауіпсіз жұмыс істеуі үшін жеткізілім жинағына кіретін жабдықтар мен бұйымдарды пайдаланыңыз.
- Тостағанға ыдыстарды, торларды немесе тостаған көлемін үлкейтетін сақинаны орнату алдында, аэрогрильді сөндіріңіз және желілік баудың айыретігін ашалықтан ажыратыңыз.
- Аэрогрильді тазалау, басқа жерге тасымалдау алдында, аспапты желіден ажыратыңыз және оған салқындауға уақыт беріңіз, аэрогрильді екі сабынан ұстап, оны тасымалдаңыз, егер тостағанда ыстық май немесе сұйықтық болса, аса сақ болыңыз.
- Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін, аспап қақпағын қатты металл ысқыштармен тазалау ұсынылмайды, себебі тазалау уақытында металл жоңқалары кернеуі бар бөлшектерге түсуі мүмкін.
- Аэрогриль қақпағын ішкі ыстық жағымен жылтыратылған қаптауларға, ағаш беттерге, қағазға, пластикке және тұтана алатын басқа беттерге қоймаңыз, қақпақты тек отқа төзімді бетке қойыңыз.
- Күйік алуға жол бермеу үшін аэрогриль қақпағын шешкенде шығатын будан сақ болыңыз.
- Аэрогрильдің қызған шыны тостағанына және қақпағына қорғалмаған қолыңызды немесе дененің басқа бөліктерін тигізбеңіз.
- Аэрогрильдің шыны тостағанынан басқа қандай-да бір ыдысты пайдалануға тыйым салынады.
- Азық-түлікті шыны тостағанның түбіне салмаңыз, әрқашан торды ғана пайдаланыңыз, егер сіз ыдыста дайындайтын болсаңыз, онда ыдысты да торға қойған жөн.
- Шыны тостағанда бөтен затарды және орайтын материалдарды сақтамаңыз.
- Азық-түлікті дайындап болғаннан кейін, конденсаттың пайда болуына жол бермеу үшін, шыны тостаған толық суығанға дейін тостағанды қақпақпен жаппаңыз.
- Желілік бау, айыреттік немесе басқа бөлшектер бүлінген кезде аспапты пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны өз бетіңізбен жөндемеңіз. Желілік бау бүлінген кезде немесе құрылғыны жөндеу үшін туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Егер аспапты балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар пайдаланса аса назар болыңыз.
- Берілген құрылғы балалардың немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолдануына, егер оларға пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда бола алатын қауіптер туралы олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен нұсқаулықтар берілген болмаса арналмаған.
- Балаларға шайнекті ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Аспапты құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Аэрогриль тек үй жағдайында пайдалануға арналған.



## **БЕРІЛГЕН НҰСҚАУЛЫҚТЫ САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ, ОНЫ КЕЛЕШЕКТЕ АНЫҚТАМАЛЫҚ МАТЕРИАЛДАР РЕТИНДЕ ПАЙДАЛАНЫҢЫЗ.**

### **АЭРОГРИЛЬДІ БАСҚАРУ**

- Аэрогриль жұмысын басқару таймердің (3), температура реттегішінің (5) және саптың (4) көмегімен жүзеге асырылады.
- Таймердің сабын (3) бұрап уақыт орнатылады (60 минутқа дейін).
- Температура реттегішімен (5) азық-түліктің дайындалу температурасы беріледі, ол тостағанның (7) ішінде сақталады.
- Саппен (4) қыздырғыш элементті іске қосуға немесе ажыратуға болады, егер сап (4) тік күйінде орналасса, онда қыздырғыш элемент сөндірілген болады.
- Көрсеткіш (2) желілік баудың айыртетігін ашалыққа қосқанда жанады.
- Көрсеткіш (6) қыздырғыш элементті іске қосқанда жанады.

### **ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ**

- Құрылғыны орамнан шығарыңыз.
- Алғашқы іске қосу алдында, аспаптың жұмыс істеу кернеуі электр желісіндегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Тостағанды (7), торларды (8, 9), қысқыштарды (10) бейтарап жуғыш затпен жақсылап жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз.
- Қақпақты (1), сақинаны (11) және тіреуді (12) сәл ылғалды матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Сақинаны (11) тіреуге (12) орнатыңыз, тостағанды (7) сақинаға (11) орнатыңыз, тостағанды (7) қақпақпен (1) жабыңыз.
- Сапты (4) тік күйіне орнатыңыз, желілік

баудың айыртетігін ашалыққа қосыңыз, сол кезде көрсеткіш (2) жанады.

- Температура реттегішін (5) сағат тілі бойынша соңына дейін бұрап, оны максималды күйіне орнатыңыз.
- Таймердің (3) сабын бұрап, 10 минут жұмыс істеу уақытын орнатыңыз.
- Сапты (4) көлденең күйіне түсіріңіз, сол кезде қыздырғыш элемент іске қосылады және көрсеткіш (6) жанады.

### **Ескерту:**

- *Алғашқы іске қосқан кезде бөтен иістің пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты құбылыс.*
- Орнатылған уақыт біткеннен кейін, дыбыстық сигнал дыбыс береді, аэрогриль сөнеді, көрсеткіш (6) сөнеді.
- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан ажыратыңыз, аспапқа толық салқындауға уақыт беріңіз және тостағанды (7) қайталап ылғалды матамен сүртіңіз.

### **АЭРОГРИЛЬ АЗЫҚ- ТҮЛІКТІ ПІСІРУГЕ ДАЙЫН.**

### **АЭРОГРИЛЬГЕ АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ ОРНАЛАСТЫРУ**

- Аэрогрильдің барлық мүмкіндіктерін оптималды пайдалану үшін төменде көрсетілген кеңестерді пайдаланыңыз:
- Азық-түлікті торда дайындау алдында, азық-түлік жабысып қалмау үшін, торларға өсімдік майын сәл жағу ұсынылады.
  - Азық-түлікті торға салыңыз, бұл ыстық ауаға азық-түлікті бірқалыпты қыздырып, оның жан-жағында еркін қозғалуына мүмкіндік береді, сонымен бірге азық-түлікті аудару қажеттілігі туындамайды. Ет немесе балық тағамдарын торда дайындаған кезде, холестериннің деңгейі төмендейді және азық-түліктің аллергендігі азаяды.

# ҚАЗАҚ

- Азық-түлікті торларға орналастырғанда азық-түлік пен тостаған (7) қабырғаларының арасында, ауаның еркін қозғалысы үшін 1,5 сантиметрден аз емес кеңістік қалдырыңыз.
- Тағамдарды аэрогрильде дайындау үшін, пластмасс және ағаш ыдыстан басқа (ағаш шампурларды қоспағанда), кез келген ыдыс жарайды. Ауаның бірқалыпты қозғалысын қамтамасыз ету үшін ыдыстарды торларға орналастырыңыз. Ыдысты тостағанның (7) түбіне қоймаңыз толық қанды ауа қозғалысы болмағанда азық-түлік шикі болып қалуы мүмкін.

## АЗЫҚ- ТҮЛІКТІ ДАЙЫНДАУ

Азық-түлікті дайындау уақыты мен температурасының шамамен алғандағы өлшемдерін аэрогрильге арналған арнайы нұсқаулық кітаптардан табуға болады, бірақ дайындалу уақыты таңдалған азық-түліктің салмағына, көлеміне, сонымен қатар сапасына байланысты түзетулерді қажет етеді.

## ДАЙЫНДАУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

Аспаздық өңдеудің түріне байланысты температуралық бағанды келесі түрде бөлуге болады:

*65°C – 100°C – азық-түлікті еріту, тостағанның өзін-өзі тазалауы*  
*100°C – 150°C – азық-түлікті кептіру, бұқтыру, стерилизациялау*  
*150°C – 200°C - азық-түлікті пісіру, нанды пісіру, қуыру*  
*200°C – 250°C - гриль*

## ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ

Дайындау уақытын орнату үшін бірнеше жалпы ұсыныс бар:

- жаңа дайындау нұсқаулығын игергенде, дайындау процесін бақылаңыз, сіз тым аз немесе көп дайындау уақытын қойғаныңызға

қорықпаңыз, кез-келген мезетте дайындау уақытын таймер (3) сабын бұрап өзгертуге болатынын есте сақтаңыз.

- дайындау уақытының анықталған мәндерін бекітіңіз және келешекте пайдалыныңыз.

## АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ ДАЙЫНДАУ

- Тостағанды (7) тіреуге (12) орнатыңыз.
- Тостағанның (7) түбіне торды (8 немесе 9) қойыңыз.
- Сапты (4) тік күйінде қалдырып, тостағанды (7) қақпақпен (1) жабыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа қосыңыз, сол кезде көрсеткіш (2) жанады.
- Азық-түлікті пісіру алдында аэрогриль тостағанын (7) қыздыру ұсынылады.
- Таймер (3) сабымен жұмыс істеу уақытын 6 минутқа, ал температура реттегішін (5) максималды қыздыру күйіне орнатыңыз.
- Сапты (4) көлденең күйіне түсіріңіз, сол кезде қыздырғыш элемент іске қосылады және көрсеткіш (6) жанады. Қыздыру уақыты өткеннен кейін дыбыстық қоңырау дыбыс береді және қыздырғыш элемент сөнеді.
- Қақпақты (1) шешіңіз және оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
- «АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ АЭРОГРИЛЬДЕ ОРНАЛАСТЫРУ» тармағындағы нұсқауларды орындап, азық-түлікті торға салыңыз
- Егер қажеттілік болса, сақинаны (11) орнатыңыз.
- Сапты (4) тік күйінде қалдырып, тостағанды (7) қақпақпен (1) жабыңыз.
- Таймер сабын (3) және температура реттегішін (5) азық-түлікті дайындау нұсқаулығына сәйкес күйге орнатыңыз.
- Сапты (4) көлденең күйіне түсіріңіз, сол кезде қыздырғыш элемент іске қосылады және көрсеткіш (6) жанады. Қыздыру уақыты өткеннен кейін

дыбыстық қоңырау дыбыс береді және қыздырғыш элемент сөнеді.

## Ескерту:

- грильдің жұмыс істеу уақытын немесе пісіру температурасын аэрогрильдің жұмыс істеуі уақытында өзгертуге болады, бұл үшін қақпақ (1) сабын (4) көтеріп және уақыт пен температураның қажетті өлшемдерін орнату жеткілікті.
- азық-түлікті шығарғаннан кейін, конденсаттың пайда болуына жол бермеу үшін, шыны тостаған (7) толық суығанға дейін тостағанды (7) қақпақпен (1) жаппаңыз.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

- сақ болыңыз! Шыны тостағанның (7) беті жұмыс істеу уақытында қызады, осыны балаларға түсіндіріңіз және оларға жұмыс істеп тұрған аспаптың қасында ойнауға рұқсат етпеңіз.
- аэрогрильді басқа жерге тасымалдау қажет болғанда, аспапты желіден ажыратыңыз және оған салқындауға уақыт беріңіз, аэрогриль тіреуінің (12) екі сабынан ұстап, оны тасымалдаңыз, егер тостағанда ыстық май немесе сұйықтық болса, аса сақ болыңыз.
- жұмыс істеп болғаннан кейін аэрогрильді желіден ажыратыңыз.

## АЭРОГРИЛЬДІҢ КҮТІМІ АЭРОГРИЛЬДІ ТАЗАЛАУ

- аэрогрильді желіден ажыратыңыз және оған толық салқындауға уақыт беріңіз.
- қақпақ желдеткішінің (1) жоғарғы жағын және қорғаныс торын бейтарап жуғыш затта суланған ылғалды матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз. Ылғалдың қақпақ корпусы (1) ішіне өтуіне жол бермеңіз.
- желдеткіштің қорғаныс торы өте қатты ластанғанда, 3 бекіткіш бұранданы

бұрап, оны шешу қажет. Торды жуғыш заты бар қатты ысқыштың көмегімен тазартуға, немесе аэрогрильді жууға арналған арнайы зат ерітіндісінде уақытша қалдыруға болады. Торды орнына орнату алдында, оны жақсылап құрғатыңыз.

- тостағанды (7) сақтықты сақтап, бейтарап жуғыш затта жуыңыз.
- торларды бейтарап жуғыш заты бар суда жуыңыз.

## ЕСКЕРТУ:

- ыстық шыны тостағанның суық сумен жанасуына жол бермеңіз.
- қақпақты (1) суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады.

## ӨЗ БЕТІМЕН ТАЗАЛАНУ РЕЖИМІ

- тостағанға (7) ыстық суды толтырыңыз, бірақ тостағанның жартысынан асырмай және бейтарап жуғыш затты қосыңыз.
- қақпақты (1) тостағанға (7) орнатыңыз, таймермен (3) жұмыс істеу уақытын 10 минутқа орнатыңыз, температура реттегішін (5) 65°C-тан 100°C-қа дейінгі күйге орнатыңыз.
- қыздырғыш элементті іске қосу үшін қақпақ сабын төмен түсіріңіз.
- процесс аяқталғаннан кейін құтыны (7) жылы сумен шайыңыз, қақпақты (1) жұмсақ матамен немесе сүлгімен сүртіңіз.

## ЕСКЕРТУ:

- өз бетімен тазалану режимінде, ластанған торларды (8, 9) тостағанға (7) салуға болады.

## ЫДЫС ЖУАТЫН МАШИНАНЫ ПАЙДАЛАНУ

- шыны тостағанды (7), торларды (8, 9) және қысқышты (10) ыдыс жуатын машинада жууға болады. Тостағанды

# ҚАЗАҚ

- (7) ыдыс жуатын машинаға салу алдында, оны тіреуден (12) шығарыңыз.  
- қақпақты (1) суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады.

## САҚТАУ

Тостағанда (7) бөтен заттарды және орайтын материалдарды сақтамаңыз.  
Аэрогрильді құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## УАҚЫТ ПЕН ТЕМПЕРАТУРА КЕСТЕСІ

Азық-түлік	Температура, °C	Көлемі	Уақыт, мин
тұтас балапан	200	2 кг	35
шошқа еті бөліктері	200	0.5 кг	7-8
тауық саны	200	8 дана	15
балық	250	10 дана	7-8
былқылдақденелілер	200	0.5 кг	5-7
асшаяндар	250	0.5 кг	5
жүгері	250	4 дана	10
жер жаңғағы	250	1 үлес	5-7
кекс, торт	150	1 үлес	20
картоп	250	0.5 кг	25
қызыл асшаяндар	250	4 дана	15
теңіз шаяны еті	250	0.5 кг	10

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Максималды қуаты: 1300 Вт

Электрқорегі: 220-240 В, ~50/60 Гц

Шыныққан шыныдан жасалған тостағанның сыйымдылығы: 12 л

Үлкейткіш сақинасы бар тостағанның сыйымдылығы: 17 л

*Өндіруші алдын ала хабарламастан аспаптың сипаттамаларын өзгертуге құқылы.*

**Құралдың қызмет ету мерзімі - 3 жыл.**

## Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



*Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/ЕЕС Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 ЕЕС)*

## CUPTOR CU HALOGEN CU COMANDĂ MECANICĂ

### AVANTAJELE CUPTORULUI CU HALOGEN

Cuptorul cu halogen este un aparat casnic modern și universal capabil să înlocuiască majoritatea aparatelor de gătit termice: prăjitorul de pâine, grătarul electric, reșoul electric, aragazul, cuptorul cu microunde etc.

În capacul cuptorului cu halogen este încorporat un element de încălzire cu halogen și un ventilator, iar alimentele așezate pe grilaje sunt suflate din toate părțile cu aer fierbinte, ceea ce contribuie la o gătire uniformă, aerul fierbinte exclude apariția fumului și a funingini. La încălzirea alimentelor cu aer fierbinte surplusul de grăsime se scurge în bol, iar alimentele se prepară în propriul suc, în așa mod păstrându-se substanțele folositoare și vitaminele.

Bolul de sticlă al cuptorului cu halogen este fabricat din sticlă termorezistentă, ceea ce vă permite să urmăriți vizual procesul de preparare al alimentelor.

Prepararea în cuptorul cu halogen reduce consumul de energie electrică (cu până la 20%) în comparație cu tradiționalul reșou electric.

### DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Capac cu element de încălzire și panou de control
2. Indicator conectare la rețea
3. Timer
4. Mâner
5. Reglor temperatură
6. Indicator conectare element de încălzire
7. Bol de sticlă
8. Grilaj inferior
9. Grilaj superior
10. Clește
11. Inel de augmentare a volumului bolului
12. Suport pentru bol

### CAPAC

În capac (1) sunt poziționate: elementul de încălzire cu halogen și ventilatorul care suflă

aerul fierbinte pe alimentele din cuptorul cu halogen. Aparatul este manipulat cu ajutorul reglorului de temperatură (5) și timer-ului (3). Indicatorul (2) se aprinde la conectarea fișei de alimentare la priză, iar indicatorul (6) se aprinde la conectarea elementului de încălzire. Ridicând mânerul capacului (4) în timp ce cuptorul cu halogen funcționează, veți deconecta elementul de încălzire, iar dacă poziționați capacul orizontal (4), atunci elementul de încălzire se va conecta din nou.

### BOLUL DE STICLĂ

Bolul (7) este fabricat din sticlă termorezistentă, ceea ce permite urmărirea procesului de preparare a alimentelor. Alimentele sunt suflate din toate părțile cu curenți de aer fierbinte, ceea ce asigură o încălzire uniformă a alimentelor preparate în cuptorul cu halogen.

### GRILAJUL INFERIOR

Grilajul (8) este folosit pentru înăbușirea alimentelor, prepararea bucatelor în ucele, pentru așezarea alimentelor voluminoase la folosirea inelului de augmentare (11) a volumului bolului.

### GRILAJUL SUPERIOR

Grilajul (9) este folosit pentru prepararea tartinelor fierbinți și friganelelor și este de neînlocuit la folosirea inelului de augmentare a volumului (11) sau la prepararea simultană a câtorva bucate.

### ATENȚIE!

*Puteți folosi simultan două grilaje la prepararea peștelui afumat, frigăruilor, la uscare etc. Ambele grilaje pot fi folosite la prepararea unui prânz pentru întreaga familie.*

**CLEȘTELE** (10) cu ajutorul acestora scoateți cu ușurință din bol (7) alimentele preparate sau grilajele.

### INEL DE AUGMENTARE A VOLUMULUI BOLULUI

Inelul (11) mărește volumul util din bolul cuptorului cu halogen și este folosit pentru prepa-

# ROMÂNĂ

rarea păsărilor mari, peștelui, bucăților mari de carne (de exemplu piciorului de porc), precum și pentru sterilizarea borcanelor sau prepararea simultană a mai multor feluri de bucate. Dacă folosiți inelul (11), timpul de preparare al alimentelor crește cu aproximativ 15 minute.

## SUPPORTUL PENTRU BOL

Suportul (12) servește pentru a preveni contactul bolului fierbinte (7) cu suprafața mesei și pentru transportarea comodă a cuptorului cu halogen, bolul de sticlă (7) poate fi ridicat cu ușurință de pe suport (12), ceea ce permite o îngrijire comodă a cuptorului cu halogen.

## MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Înainte de folosirea aparatului citiți cu atenție această instrucțiune. Ignorarea măsurilor de siguranță poate duce la izbucnirea unui incendiu, electrocutare, traumatizare, precum și defectarea cuptorului cu halogen sau deteriorarea bunurilor personale.

## ATENȚIE:

- nu folosiți cuptorul cu halogen dacă bolul nu conține alimente, cu excepția timpului necesar pentru preîncălzire.
- timpul maxim admisibil de funcționare continuă nu trebuie să depășească două ore cu pauze de cel puțin 30 de minute.
- feriți bolul fierbinte de contactul cu alimentele reci sau apa rece.
- **PENTRU A EVITA PORNIREA ACCIDENTALĂ A CUPTORULUI CU HALOGEN** înainte de conectarea cablului de alimentare la priza de rețea asigurați-vă că cuptorul cu halogen este deconectat, iar mânerul capacului este ridicat în sus.
- rețetele de preparare propuse sunt orientative, atunci când gătiți este necesar să luați în considerație calitatea și cantitatea de alimente, alegerea timpului și a temperaturii depinde de numărul de porții.
- Asigurați-vă că tensiunea de funcționare a aparatului corespunde tensiunii din rețeaua casei dumneavoastră.

- Cablul de alimentare este prevăzut cu fișă de standard european, conectați fișa la o priză cu împământare sigură.
- Pentru a evita pericolul izbucnirii unui incendiu nu folosiți piese intermediare la conectarea aparatului la priza de alimentare.
- Pentru a evita suprasarcina rețelei de alimentare nu cuplați simultan mai multe aparate cu putere mare de consum.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
- Nu poziționați cuptorul cu halogen în apropiere imediată de pereți sau mobilier, distanța minimă dintre aparat și alte suprafețe trebuie să constituie cel puțin 8-10 cm.
- Pentru a evita aprinderea nu acoperiți cuptorul cu halogen cu obiecte străine așa ca prosoape de bucătărie, perdele etc.
- Nu folosiți în apropierea aragazurilor sau încălzitoarelor sau alte aparate de încălzit.
- Nu folosiți aparatul în apropiere imediată de chiuveta de bucătărie și ferii de umiditate.
- Pentru a evita electrocutarea nu scufundați capacul cuptorului cu halogen, cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Nu spălați capacul cuptorului cu halogen în mașina de spălat vase.
- Nu lăsați cordonul de alimentare să atârne peste masă, precum și ferii de contactul cu suprafețe fierbinți sau muchii ascuțite.
- Nu folosiți aparatul în afara încăperilor.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Pentru o funcționare sigură a aparatului folosiți doar accesoriile și dispozitivele prevăzute de producător.
- Înainte de a așeza în bol vasele, grilajele sau inelele pentru augmentarea volumului opriți cuptorul cu halogen și scoateți fișa de alimentare din priză.
- Înainte de curățarea cuptorului cu halogen, transportarea acestuia deconectați aparatul de la rețea și permiteți-i să se răcească, transportați cuptorul ținându-l de ambele mânere ale suportului, aveți mare grijă dacă bolul conține ulei sau alt lichid fierbinte.
- Pentru a evita electrocutarea nu se recomandă curățarea capacului aparatului cu

ajutorul bureților metalici aspri, deoarece în timpul curățirii așchiile metalice pot nimeri pe piesele aflate sub tensiune.

- Nu așezați capacul cuptorului cu halogen cu partea interioară fierbinte pe suprafețe laminate, suprafețe de lemn, hârtie, plastic sau alte suprafețe inflamabile, așezați capacul numai pe suprafețe refractare.
- Aveți grijă la aburii emiși atunci când ridicați capacul de pe cuptorul cu halogen pentru a nu vă opări.
- Nu atingeți bolul fierbinte de sticlă și capacul cu mâinile neprotejate sau alte părți ale corpului.
- Nu înlocuiți cu alte vase bolul de sticlă al cuptorului cu halogen.
- Nu așezați alimentele pe fundul bolului de sticlă, întotdeauna folosiți grilajele, iar dacă gătiți în vas, atunci vasul trebuie așezat de grilaj.
- Nu păstrați în bolul de sticlă obiecte străine sau ambalaje.
- Pentru a evita apariția condensului, atunci când ați terminat gătitul nu acoperiți bolul de sticlă cu capacul până acesta nu se va răci.
- Nu folosiți aparatul dacă este deteriorat cablul de alimentare, fișa sau alte piese.
- Nu reparați singuri aparatul. În caz de deteriorare a cablului de alimentare sau pentru reparația aparatului apelați la un centru service autorizat.
- Este necesară o atentă supraveghere atunci când aparatul este folosit de copii sau persoane cu abilități fizice reduse.
- Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către copii sau persoane cu abilități fizice reduse, dacă numai nu le-au fost făcute instrucțiuni clare și corespunzătoare de către persoana responsabilă de securitatea lor privind utilizarea fără pericol a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de utilizare incorectă.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Păstrați aparatul la un loc răcoros, inaccessibil pentru copii.
- Cuptorul cu halogen este destinat numai uzului casnic.

*PĂSTRAȚI ACEASTĂ INSTRUCȚIUNE, FOLOSIȚI-O ÎN CALITATE DE GHID INFORMATIV.*

## **MANIPULAREA CUPTORULUI CU HALOGEN**

- Cuptorul cu halogen este manipulat cu ajutorul timer-ului (3), reglului de temperatură (5) și a mânerului (4).
- Rotind mânerul timer-ului (3) setați timpul de funcționare (până la 60 de minute).
- Cu ajutorul reglului de temperatură (5) setați temperatura de preparare a alimentelor care va fi menținută în interiorul bolului (7).
- Cu ajutorul mânerului (4) puteți conecta sau deconecta elementul de încălzire, dacă mânerul (4) este poziționat vertical, atunci elementul de încălzire se va deconecta.
- Indicatorul (2) se aprinde dacă fișa de alimentare este conectată la priză.
- Indicatorul (6) se aprinde la conectarea elementului de încălzire.

## **ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

- Scoateți aparatul din ambalaj.
- Înainte de prima conectare asigurați-vă că tensiunea de funcționare a aparatului corespunde cu tensiunea rețelei de alimentare.
- Spălați bine cu agent de curățare neutru bolul (7), grilajele (8, 9), cleștele (10), clățiți și uscați.
- Ștergeți capacul (1), inelul (11) și suportul (12) cu o cârpă ușor umezită, după care ștergeți cu una uscată.
- Așezați inelul (11) pe suport (12), instalați bolul (7) în inel (11), acoperiți bolul (7) cu capacul (1).
- Poziționați vertical mânerul (4), introduceți fișa de alimentare în priză, indicatorul (2) se va aprinde.
- Fixați reglul de temperatură (5) în poziția maximă rotindu-l în sensul acelor de ceasornic până la fixare.
- Rotind mânerul timer-ului (3), setați timpul de funcționare 10 minute.
- Poziționați orizontal mânerul (4), elementul

# ROMÂNĂ

de încălzire se va conecta și se va aprinde indicatorul (6).

## Remarcă:

- *La prima conectare este posibilă apariția unui miros străin, este un lucru normal.*

- La expirarea timpului setat va răsună un semnal sonor, cuptorul cu halogen se va deconecta, indicatorul (6) se va stinge.
- Scoateți fișa de alimentare din priză, permiteți aparatului să se răcească și ștergeți încă o dată bolul (7) cu o cârpă umedă.

CUPTORUL CU HALOGEN ESTE PREGĂTIT PENTRU FOLOSIRE.

## AMPLASAREA ALIMENTELOR ÎN CUPTORUL CU HALOGEN

Pentru a folosi în mod optimal toate posibilitățile cuptorului cu halogen urmați următoarele recomandări:

- Înainte de a prepara alimentele pe grilaje, pentru a evita lipirea acestora se recomandă să ungeți puțin grilajele cu untdelemn.
- Așezați alimentele pe grilaje, acest fapt va permite aerului cald să circule liber în jurul alimentelor, încălzindu-le uniform, în așa mod dispare necesitatea de a întoarce alimentele. Gătitul pe grilaje a bucatelor din carne și pește scade nivelul de colesterol și reduce alergenitatea alimentelor.
- La așezarea alimentelor pe grilaje lăsați un spațiu liber între alimente și pereții bolului (7) de cel puțin 1,5 centimetri pentru libera circulație a aerului.
- Orice tip de veselă este potrivit pentru a găti în cuptorul cu halogen, afară de vasele din plastic și lemn (excepție fac bețele din lemn pentru frigărui). Așezați vasele pe grilaje pentru a asigura o circulație uniformă a aerului. Nu așezați vasele pe fundul bolului (7), în lipsa unei circulații integrale a aerului alimentele pot rămâne crude.

## PREPARAREA ALIMENTELOR

Parametrii orientativi de timp și temperatură necesari pentru prepararea alimentelor pot fi

găsiți în cărți speciale care conțin rețete de preparare a alimentelor în cuptoarele cu halogen, dar trebuie să țineți cont că timpul de preparare necesită corectări în funcție de greutatea, volumul, precum și calitatea alimentelor alese.

## SETAREA TEMPERATURII DE PREPARARE

În funcție de tipul de prelucrare culinară scara de temperatură poate fi divizată în felul următor:

65°C – 100°C – *decongelarea alimentelor, autocurățirea bolului*

100°C – 150°C – *uscarea alimentelor, aburirea, sterilizarea*

150°C – 200°C – *coacerea alimentelor, prăjirea*

200°C – 250°C – *gril*

## SETAREA TIMPULUI DE PREPARARE

Există câteva recomandări generale referitoare la setarea timpului de preparare:

- Însușind o rețetă nouă urmăriți procesul de preparare, nu vă faceți griji dacă ați setat un timp de preparare prea mic sau prea mare, rețineți că în orice moment puteți schimba timpul de preparare rotind mânerul timerului (3).
- fixați setările de timp precizate și folosiți-le pe viitor.

## PREPARAREA ALIMENTELOR

- Așezați bolul (7) pe suport (12).
- Așezați pe fundul bolului (7) grilajul (8 sau 9).
- Acoperiți bolul (7) cu capacul (1), lăsând mânerul (4) în poziție verticală.
- Introduceți fișa în priză, indicatorul (2) se va aprinde.
- Înainte de a prepara alimentele se recomandă preîncălzirea bolului (7) cuptorului cu halogen.
- Fixați cu mânerul timer-ului (3) timpul de funcționare 6 minute, iar reglorul de temperatură (5) în poziția de încălzire maximă.
- Poziționați mânerul (4) în poziție verticală, elementul de încălzire se va conecta și se va aprinde indicatorul (6). Îndată ce timpul



de preîncălzire va expira va răsună un semnal sonor și elementul de încălzire se va deconecta.

- Scoateți capacul (1) și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- Așezați alimentele pe grilaj urmărind instrucțiunile din punctul „AȘEZAREA ALIMENTELOR ÎN CUPTORUL CU HALOGEN”
- În caz de necesitate așezați inelul (11).
- Acoperiți bolul (7) cu capacul (1), lăsând mânerul (4) în poziție verticală.
- Fixați mânerul timer-ului (3) și reglorul de temperatură (5) în pozițiile conforme cu rețeta de preparare a alimentelor.
- Poziționați orizontal mânerul (4), elementul de încălzire se va conecta și se va aprinde indicatorul (6). Îndată ce timpul de gătire va expira va răsună un semnal sonor și elementul de încălzire se va deconecta.

#### REMARCĂ:

- *timpul de funcționare al grilului sau temperatura de preparare pot fi modificate în timp ce cuptorul cu halogen funcționează, pentru aceasta este necesar să ridicați mânerul (4) capacului (1) și să setați parametrii necesari de timp și temperatură.*
- *după scoaterea alimentelor, pentru a evita apariția condensului, nu acoperiți bolul (7) cu capacul (1), așteptați până bolul de sticlă se va răci (7).*

#### ATENȚIE:

- *fiți prudenți! Suprafața bolului de sticlă (7) atinge temperaturi ridicate în timpul funcționării, de aceea este necesar să explicați copiilor acest lucru și să limitați accesul lor în aria de funcționare a aparatului.*
- *dacă este necesar să transportați cuptorul cu halogen în alt loc, deconectați aparatul de la rețea și permiteți-i să se răcească, transportați cuptorul cu halogen ținându-l de ambele mâneruri ale suportului (12), mânuiriți cu maximă prudență dacă bolul conține ulei sau alt lichid fierbinte.*
- *îndată ce ați terminat folosirea aparatului deconectați-l de la rețea.*

## ÎNȚREȚINEREA CUPTORULUI CU HALOGEN

### CURĂȚIREA CUPTORULUI CU HALOGEN

- deconectați cuptorul cu halogen de la rețea și permiteți-i să se răcească.
- ștergeți partea superioară și grilajul de protecție al ventilatorului capacului (1) cu o cârpă sau un burete înmuiată într-un agent de curățare neutru, după care ștergeți cu o cârpă uscată. Nu permiteți pătrunderea umezelii în interiorul corpului capacului (1).
- în caz de ancrasare a grilajului de protecție este necesar de a-l demonta deșurubând cele trei șuruburi de prindere. Puteți curăța grilajul cu ajutorul unui burete aspru, sau lăsați-l pentru un timp într-o soluție specială pentru curățirea cuptoarelor cu halogen. Uscați bine grilajul înainte de a-l instala la loc,
- spălați cu grijă bolul (7) cu un agent de curățare neutru .
- spălați grilajele în apă cu un agent de curățare neutru.

#### REMARCĂ:

- *feriți bolul fierbinte de sticlă de contactul cu apa rece.*
- *nu scufundați capacul (1) în apă sau alte lichide.*

### REGIMUL DE AUTOCURĂȚIRE

- umpleți bolul (7) cu apă fierbinte, dar nu mai mult de jumătate de bol și adăugați un agent de curățare neutru.
- așezați capacul (1) pe bolul (7), setați cu ajutorul timer-ului (3) timpul de funcționare 10 minute, fixați reglorul de temperatură (5) în poziția cuprinsă între 65°C și 100°C.
- lăsați în jos mânerul capacului pentru conectarea elementului de încălzire.
- la finisarea procesului clătiți bolul (7) cu apă caldă, ștergeți capacul (1) cu o cârpă sau un prosop moale.

#### REMARCĂ:

- *în regimul de autocurățire grilajele (8, 9) ancrasate pot fi așezate în bol (7).*

# ROMÂNĂ

## FOLOSIREA MAȘINII DE SPĂLAT VASE

- bolul de sticlă (7), grilajele (8, 9) și cleștele (10) pot fi spălate în mașina de spălat vase. Înainte de a așeza bolul (7) în mașina de spălat vase, demontați-l de pe suport (12).
- nu scufundați capacul (1) în apă sau alte lichide.

## PĂSTRARE

Nu păstrați în bol (7) obiecte străine și ambalaje.

Păstrați cuptorul cu halogen la un loc răcoros, inaccesibil pentru copii.

## TABELUL INDICILOR DE TIMP ȘI TEMPERATURĂ

Aliment	Temperatură, °C	Cantitate	Timp, min
pui întreg	200	2 kg	35
carne de porc bucăți	200	0.5 kg	7-8
pulpă de găină	200	8 buc	15
pește	250	10 buc	7-8
moluște	200	0.5 kg	5-7
crevete	250	0.5 kg	5
porumb	250	4 buc	10
arahide	250	1 porție	5-7
chec, tort	150	1 porție	20
cartofi	250	0.5 kg	25
crevete roșii	250	4 buc	15
carne de crabi	250	0.5 kg	10

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Putere maximă: 1300 W

Alimentare: 220-240 V, ~ 50/60 Hz

Capacitate bol din sticlă călită: 12 l


Capacitate bol cu inel de extensiune: 17 l

*Producătorul îi rezervează dreptul de a schimba caracteristicile aparatelor fără anunțare prealabilă.*

**Termenul de exploatare a aparatului – 3 ani.**

## Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.

 Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).

## AEROGRIL S MECHANICKÝM OVLÁDÁNÍM

### PŘEDNOSTI AEROGRILU

**Aerogril** – moderní všestranný domácí nosný přístroj, schopný nahradit většinu kuchyňských tepelných přístrojů: toaster, gril, elektrický sporák, plynový sporák, UHF aj.

Do víka aerogrilu vestavěné halogenový topný článek a ventilátor, umístěné na roštech potraviny, ofukují se ze všech stran teplým vzduchem, že napomáhá pravidelnému kuchaření, horký vzduch eliminuje objevení kroužků i sazí. Při ohřevu výrobků teplým vzduchem nadbytek tuku plyne v čiši, kvůli čemu potraviny se připravují ve vlastně šťávě s zachovají účinné látky i vitamíny.

Skelná číše aerogrilu vyrobená ze žárovzodorného skla, což umožňuje vizuálně

kontrolovat proces připravování výrobků.

Během připravování výrobků v aerogrilu vynakládá se méně elektrické energie (do 20%) v porovnání s tradičním elektrickým sporákem.

### POPIS

1. Víko s ohřívacím prvkem i ovládacím panelem
2. Indikátor zapojení do sítě
3. Časovač
4. Rukověť
5. Regulátor teploty
6. Indikátor zapojení obvodu ohřívacího prvku
7. Skelná číše
8. Nízký rošt
9. Vysoký rošt
10. Kleště - chytáky
11. Prstenec zvětšovač velikosti číše
12. Podložka pod číše

### VÍKO

Ve víku (1) umístěn: halogenový topný člá-

nek a ventilátor, odvíjecí horký vzduch k výrobkům v aerogrilu. Regulátorem teploty (5) i časovačem (3) vy ovládáte přístroj. Indikátor (2) začíná hořet při zapojení zástrčky síťové šňůry do zásuvky, a indikátor (6) začíná hořet při zapojení ohřívacího prvku. Zvednutím rukověti víka (4) během práce aerogrilu, vy odpojíte topnice, pokud spustíte rukověť (4), to nahřívací prvek znovu začlení se.

### SKLENÁ ČÍŠE

Číše (7) vyrobená ze žárovevního skla, což umožňuje sledovat proces kuchaření. Potraviny se všech stran ofukují se prouděním horkého vzduchu, tímto zabezpečuje rovnoměrný ohřev připravovaných v aerogrilu výrobků.

### NÍZKÝ ROŠT

Rošt (8) používá se pro dušení výrobků, připravování jídla v hrnkách, pro rozmístění kapacitních výrobků při použití kroužku zvětšovače velikosti (11) číše.

### VYSOKÝ ROŠT

Rošt (9) používá se pro připravování teplých obložených chlebiček i smažených housek, i nepostradatelný při použití kroužku zvětšovače velikosti (11) nebo při kuchaření několika pokrmů současně.

### POZOR !

**Vy můžete využít dva rošty současně při přípravě uzenáče, šašlíků, vypalování atd. Dva rošty se používají pro přípravu komplexního obědu pro rodinu.**

**KLEŠTĚ - CHVATAKY** (10) s jejich pomocí lehce dosahovat z číše (7) připravené potraviny nebo rošty.

### PRSTENEC ZVĚTŠOVÁČ VELIKOSTI ČÍŠE

Prstenec (11) násobí úložný prostor číše aerogrilu i používá se při přípravě hrubého

# ČESKÝ

ptactva, ryby, velkých kusů masa (například, vepřová noha), a také pro sterilizaci lahví kuchaření několik pokrmů současně. Při použití kroužku (11), čas kuchaření zvětšuje se asi o 15 minut.

## PODLOŽKA POD ČIŠE

Podložka (12) slouží pro zabránění styku horké číše (7) s povrchem stolu i pro pohodlí přemísťování aerogrilu, skelná číše (7) snadno vyjímá z podložky (12), co odlehčuje obsluhu aerogrilu.

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím přístroje pozorně přečtete tyto předpisy.

Oporvení míry bezpečnosti mohou přivést k požáru, úhazu elektrickým proudem, traumatu, a také může přivést k poškození aerogrilu i ztrátě osobního majetku.

## POZOR:

- nesmí se využívat aerogrill s prázdnou číší, kromě času předběžného ohřevu.
- maximální dovolený čas nepřerušované práce – nejvýše dvě hodiny s přestávkou neméně 30 minut.
- ne dopouštějte styku horké skleně číše se studenými produkty nebo chladnou vodou.
- V ZAMEZENÍ PŘÍPADKOVÉHO ZAPNUTÍ AEROGRIU před připojením síťové šňůry do zásuvky se přesvědčte, že aerogrill je vypnutý, i rukověť víka je v nezvednuté pozice.
- uvedené recepty kuchaření jsou orientačně, při reálném kuchaření nutno respektovat kvalitu i množství výrobků, výběr času i teploty záleží od kvantity dávek.
- Přesvědčte se, že pracovní napětí přístroje odpovídá napětí sítě ve vašem domě.
- Síťová šňůra zaopatřená «eurozástrčkou», spínejte její v zásuvku, obsahující spolehlivý kontakt uzemnění.
- V zamezení rizika vzniku požáru,

nepoužívejte mezikusů při zapojení přístroje do elektrické zásuvky.

- V zamezení přetížení elektrické sítě ne spínejte současně několik přístrojů s dost velkou spotřebou.
- Stavte přístroj na pravidelný i stálý povrch.
- Ne stavte aerogrill v bezprostřední blízkosti k stěně nebo nábytku, minimální vzdálenost od přístroje do jiných povrchů byt neméně 8-10 cm .
- V zamezení vzplanutí nesmí se přikrývat aerogrill během práci nepovolanými předměty, jako utěrka, záclona aj.,
- Nepoužívejte přístroj vedle plynového, elektrického sporáku nebo jiných ohřívacích přístrojů.
- Nepoužívejte vybavení v bezprostřední blízkosti od kuchyňského umyvadla, i ne podrobujte účinku vláhy.
- V zamezení úderu elektrického proudu, ne ponořujte víko aerogrilu, síťovou šňůru ve vodu nebo další kapaliny. Ne myjte víko aerogrilu v myčce.
- Ne dopouštějte, aby elektrická šňůra skláněla se ze stolu, a také pozorujte, aby ona ne týkala se hořkých povrchů.
- Nepoužívejte přístroj vně prostorů.
- Ne nechávejte zapjatý přístroj bez dozoru.
- Pro bezpeční práce přístroje použijte jen komponenty i příslušenství, patřící do kompletu dodávky.
- Před montáží v nádrž nádobí, roštů nebo kroužku pro zvětšení velikosti číši, vypnete aerogrill i vytáhnete vidlice síťové šňůry z rozety.
- Před čištěním aerogrilu, přenošením jinam odpojte přístroj od sítě i dejte mu vychladnout, přenosíte aerogrill, držíc jeho za obě kliky podložky, pokud v číši je horké máslo nebo kapalina, buďte extra ostražití.
- V zamezení úhazu elektrickým proudem, není vhodné čistit víko přístroje s pomocí tvrdých kovových houby, protože během

- čištění kovové hoblíny mohou dostat se na části, které jsou pod napětím.
- Ne pokládejte víko aerogrilu horkým vnitřním povrchem na vrstvený povrch, dřevěný povrch, papír, plast a další povrchy, které mohou zapálit se, klad'te víko jen na žáruvzdorný povrch.
  - V zamezení získání spálenin vyhýbejte páry, vycházející při sejmutí víka aerogrilu.
  - Ne dotýkejte zahřáté skleně číši i víka aerogrilu nechráněnými rukama nebo jinými částmi těla.
  - Nesmí se využívat místo skleně číši aerogrilu kterou-nebo jinou nádrž.
  - Nikdy ne pokládejte potraviny na dno skleně číše, vždy použijte jen rošty, pokud vy kuchaříte v nádobí, to nádobí též třeba stavět na rošt.
  - Ne chovejte v skleně číši nepovolaných předmětů i balicích materiálů.
  - V zamezení výskytu kondenzátu, po skončení kuchaření, ne kryjte číše krytem, dočkejte úplného vychlazení skleně číši.
  - Nepoužívejte příboru při poškození síťové šňůry, vidlice nebo jiných součástí.
  - Ne opravujte vybavení samostatně. V případě poruchy síťové šňůry nebo pro opravu vybavení se obraťte v autorizované servisním středisku.
  - Buďte zejména pozorný, pokud přístroj se používají děti nebo lidé s omezenými možnostmi.
  - Předepsané vybavení ne slouží pro použití dětí i lidmi s omezenými možnostmi, pokud jen osobou, odpovídající za jich bezpečnost, jim ne dané vyhovující i jasný jim předpisy o bezpečném používání vybavení i těch nebezpečích, které mohou vznikat při jeho nesprávném používání.
  - Ne dovolujte dětem využívat aerogril jako hračku.
  - Chraňte přístroj v suchem chladném místě, nepřipustném pro děti.

- Aerogril je určený pro provoz jenom za domácích podmínek.

## **USCHOVEJTE TUTO INSTRUKCI, POUŽIJTE JEJÍ POZDEJI JAKO INFORMAČNÍHO MATERIÁLU.**

### **OVLÁDÁNÍ AEROGRILU**

- Ovládání prací aerogrilu se uskutečňuje pomocí časovače (3), regulátoru teploty i kliky (4).
- Otočením kliky časovače (3) nastavuje se čas práce (do 60 minut).
- Regulátorem teploty (5) ustavuje teplota kuchaření, která bude držet se uvnitř číše (7).
- Rukojetí (4) lze zahrnout nebo odpojit topnice, pokud rukověť (4) nachází se v svislé poloze, to topnice bude vypnuté.
- Indikátor (2) začíná hořet při zapojení vidlice síťové šňůry do zásuvky.
- Indikátor (6) začíná hořet při zapojení ohřívací prvku.

### **PŘÍPRAVA DO PROVOZU**

- Vyndejte vybavení z adjustace.
- Před prvním zapnutím se přesvědčte, že pracovní napětí přístroje odpovídá napětí elektrické sítě.
- Pečlivě vyslad'te s neutrálním mycím prostředkem číši (7), rošty (8, 9), kleště (10), opláchnete i usušite.
- Prošlapte víko (1), prstenec (11) i podložku (12) lehce vlhkou látkou, a poté propasírujte do sucha.
- Vložte prstenec (11) do podložky (12), vložte číše (7) v prstenec (11), přikryjte číši (7) krytem (1).
- Vložte rukověť (4) do svislé polohy, vložte vidlice síťové šňůry v zásuvku, přitom vzplane indikátor (2).
- Vložte regulátor teploty (5) v maximální polohu, otočiv jeho ve směru hodinových ručiček na doraz.
- Zvratem kliky časovače(3), vložte čas práce 10 minut.

# ČESKÝ

- Stahujte rukověť (4) do polohy vodorovné, přitom se spouští topnice i vzplane indikátor (6).

## **Poznámka:**

- **Při prvním zapojení možná objeví nepovolaného zorá, to je normální jev.**

- Po skončení ustaveného času, ozve se houkačka, aerogril vypne, indikátor (6) zhasne.
- Vytáhnete zástrčku síťové šňůry z rozety, dejte zařízení plně vychladnout i znovu propasírujete číši (7) vlhkou látkou.

AEROGRIL HOTOVÝ DO KUCHAŘENÍ.

## **ROZMÍSTĚNÍ POTRAVIN V AEROGRILU**

Aby optimálně využít všichni možnosti aerogrilu, použijte uvedené níže rady:

- Před vařením výrobků na roštích, v zamezení adhezi výrobků, doporučuje se lehce natřít rošty rostlinným olejem.
- Klad'te potraviny na rošty, to je povolí horkému vzduchu svobodně cirkulovat okolo výrobků, rovnoměrně ohřívajíc jich, i přitom odpadá nutnost překrucovat potraviny. Při přípravě řeznictví nebo rybích jídel na roštu, snižuje úroveň cholesterolu i zmenšuje se alergenost výrobků.
- Při rozmístění výrobků na roštu, nechávejte volný prostor mezi produkty i stěnou číše (7) neméně 1,5 centimetrů pro volnu cirkulaci vzduchu.
- Pro přípravu jídla v aerogrilu se chodí každé nádoby, kromě jak z umělé hmoty i dřevěné (vyloučení představují dřevěné šampury). Nastavujte nádoby na rošty pro dodávku rovnoměrné cirkulace vzduchu. Ne stavte nádoby na dno číše (7), při absenci hodnotné cirkulace vzduchu potraviny můžou zůstat syřími.

## **KUCHAŘENÍ**

Orientační parametry času i teploty kucha-

ření je možno najít v speciálních kuchařkách jídel pro aerogril, ale třeba respektovat, že čas přípravy potřebuje korekturu podle hmotností, velikosti, a také kvality vybraných výrobků.

## **USTAVENÍ TEPLoty KUCHAŘENÍ**

Podle vzhledu kuchařského zpracování teplotní stupnice lze rozdělit následujícím obrazem:

*65°C – 100°C - rozmrazení výrobků, samočinné čištění číše*

*100°C – 150°C – vypalování výrobků, soužení, sterilizace*

*150°C – 200°C - zapékání výrobků, pečení, smažení*

*200°C – 250°C - gril*

## **USTAVENÍ ČASU KUCHAŘENÍ**

Pro seřízení času kuchaření jsou několik běžných rekomendací:

- Zavádějíc nový recept připravování, pozorujte proces přípravy, ne obávejte, že vy ustanovili příliš mály nebo velký čas kuchaření, mějte na paměti, že každou chvíli lze změnit čas kuchaření zatáčkou kliky časovače (3).
- Zpřesněné hodnoty času kuchaření fixujte i použijte později.

## **PŘÍPRAVA POTRAVIN**

- Vložte číše (7) v podložku (12).
- Na dno číše (7) umístěte rošt (8 nebo 9).
- Zakryjte číše (7) krytem (1), nechajíc rukověť (4) v svislé pozice.
- Vložte vidlice síťové šňůry v zásuvku, přitom vzplane indikátor (2).
- Před přípravou potravin se doporučuje rozehrát číši (7) aerogrilu.
- Ustavte rukojeti časovače (3) čas práce 6 minut, a regulátor teploty (5) v polohu maximálního ohřevu.
- Stahujte rukověť (4) v polohu vodorovnou, přitom se spouští topnice i vzplane indikátor (6). Po skončení času ohřátí se ozve houkačka i topnice odpojí.

- Svléčte víko (1) i dáte její na žárovevný povrch.
- Dáte na rošt potraviny, sledujíc směrnicím v stanovišti «rozmístění výrobků v aerogrilu»
- Pokud existuje nutnost, to vložte prstenec (11).
- Zakryjte číše (7) krytem (1), nechajíc rukověť (4) v svislé pozice.
- Vložte rukověť časovače (3) i regulátoru teploty (5) v pozici podle receptů přípravy potravin.
- Stahujte rukověť (4) v polohu vodorovnou, přitom se spouští topnice i vzplane indikátor (6). Po skončení času ohřátí se ozve houkačka, i topnice odpojí.
- propasírujte vrchní část i chránící mříže ventilátoru víka (1) pomocí vlhké tkaničky nebo hubky, namočené v neutrálním mycím prostředku, a poté propasíruje do sucha.  
Ne dopouštějte zásahu vláhy dovnitř pouzdra víka (1).
- Při velmi silně znečištění ochranní mříže ventilátoru, nutno sejmout její, odkroutit 3 spojovací vrtule. Očistit mříže lze pomocí hrubého věchtu z lýka s čisticím prostředkem, nebo nechat na čas v roztočtu speciálního prostředku pro mytí aerogrilu. Před montáží mříže na místo, pečlivě vysušíte její.
- číše (7) myjte s neutrálním pracím prostředkem, řídíc se přitom opatrností.
- rošty promývané ve vodě s neutrálním pracím prostředkem.

#### **POZNAMKA:**

- *změnit čas práce grilu nebo teplotu kuchaření lze uprostřed práci aerogrilu, proto dost zvednout rukověť (4) víka (1) i vystrčit požadované parametry času i teploty.*
- *za vytahování potravin, v zamezení výskytu kondenzátu, ne kryjte číše (7) krytem (1), dočkejte úplného ochlazení skleně číši (7).*

#### **POZOR:**

- *dejte pozor! Povrch skleně číše (7) nahřívá se během práci, objasněte to děti i ne nechávejte jich hrát si kolem pracujícího přístroje.*
- *v případě nutnosti přenosení aerogrilu jinam, odpojte přístroj od sítě i dejte mu vychladnout, přenášejte aerogril, držíc jeho za obě kliky podložky (12), pokud v číši je horké máslo nebo kapalina, buďte vrcholně ostražití.*
- *Po skončení práce odpojte aerogril od sítě.*

#### **OBSLUHA AEROGRILU ČIŠTĚNÍ AEROGRILU**

- odpojte aerogril od sítě i dejte mu plně vychladnout.

#### **POZNAMKA:**

- *ne dopouštějte styku horké skleně číše s chladnou vodou.*
- *nesmí se ponořovat víko (1) ve vodu nebo jakékoliv další kapaliny.*

#### **REŽIM SAMOOČIŠTĚNÍ**

- naplníte číše (7) horkou vodou, ale ne výše poloviny číše i doplňte neutrálním mycím prostředkem.
- vložte víko (1) na číši (7), časovačem(3) vložte čas práce 10 minut, regulátor teploty (5) vložte v polohu od 65°C do 100°C.
- stahujte rukověť víka pro spouštění ohřívacího prvku.
- po ukončení procesu spláchnete baňku /nádobu/ (7) teplou vodou, víko (1) propasíruje měkkou látkou nebo ručníkem.

#### **POZNÁMKA:**

- *v režimu samočinného čištění, znečištěné rošty (8, 9) lze položit v číši*

#### **VYUŽITÍ MYČKY**

- sklenou číše (7), rošty (8, 9) i kleště (10)

# ČESKÝ

- Ize mýt v myčce. Předtím jak umístit číši (7) v myčce, sundejte její z podložky (12).
- nesmí se ponořovat víko (1) ve vodu nebo jakékoliv další kapaliny.

## USCHOVÁNÍ

Ne chovejte v číši (7) nepovolané předměty i balicí materiály.

Chraňte aerogril v suchem chladným místě, nepřístupném pro děti.

## TABULKA ČASU A TEPLoty

Potravina	Teplota, °C	Množství	Čas, min
celé kuře	200	2 kg	35
vepřové maso kusy	200	0.5 kg	7-8
nožka slepice	200	8 kusů	15
ryba	250	10 kusů	7-8
měkkýši	200	0.5 kg	5-7
krevety	250	0.5 kg	5
kukuřice	250	4 kusů	10
arašíd	250	1 dávka	5-7
keks, dort	150	1 dávka	20
brambor	250	0.5 kg	25
červený krevety	250	4 kusů	15
maso krabí	250	0.5 kg	10

## TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Nejvyšší výkon: 1300 W

Napájení elektrickým proudem: 220-240 v, ~50/60 Hz

Rozsah číše z kaleného skla: 12 l

Rozsah číše s expanzním prstencem: 17 l

**Životnost přístroje - 3 roku.**

## Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



*Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.*



## АЕРОГРИЛЬ З МЕХАНІЧНИМ КЕРУВАННЯМ

### ПЕРЕВАГИ АЕРОГРИЛЯ

**Аерогриль** - сучасний універсальний побутовий прилад здатний замінити більшість кухонних теплових приладів: тостер, ростер, електроплиту, газову плиту, СВЧ, та ін.

У кришку аерогриля вбудований галогеновий нагрівальний елемент та вентилятор, розташовані на ґратах продукти, обдуваються з усіх боків гарячим повітрям, що сприяє рівномірному приготуванню, гаряче повітря виключає появу диму й кіптяви. При нагріванні продуктів гарячим повітрям надлишок жиру стікає в чашу, завдяки чому продукти готуються у власному соку зі збереженням корисних речовин і вітамінів.

Скляна чаша аерогриля виготовлена з жаростійкого скла, що дозволяє візуально контролювати процес приготування продуктів.

Під час приготування продуктів в аерогрилі витрачається менше електроенергії (до 20%) у порівнянні з традиційною електричною плитою.

### ОПИС

1. Кришка з нагрівальним елементом та панеллю керування
2. Індикатор включення в мережу
3. Таймер
4. Ручка
5. Регулятор температури
6. Індикатор включення нагрівального елемента
7. Скляна чаша
8. Низька решітка
9. Висока решітка
10. Щипці-рогачі
11. Кільце збільшувач обсягу чаші
12. Підставка під чашу

### КРИШКА

У кришці (1) розташований: галогеновий нагрівальний елемент та вентилятор, що подає гаряче повітря до продуктів в аерогрилі. Регулятором температури (5) і таймером (3) ви керуєте приладом. Індикатор(2)загоряєтьсяприпідключенні вилки мережевого шнура в розетку, а індикатор (6) спалахує при включенні нагрівального елемента. Піднявши ручку кришки (4) під час роботи аерогриля, Ви вимкнете нагрівальний елемент, якщо опустите ручку (4), то нагрівальний елемент знову включиться.

### СКЛЯНА ЧАША

Чаша(7)виготовленазжароміцного скла, що дозволяє спостерігати за процесом приготування. Продукти з усіх боків обдуваються потоками гарячого повітря, цим забезпечується рівномірний прогрів продуктів, що готуються в аерогрилі.

### НИЗЬКА РЕШІТКА

Решітка (8) використовується для гасіння продуктів, приготування страв у горщиках, для розміщення об'ємних продуктів при використанні кільця збільшувача обсягу (11) чаші.

### ВИСОКА РЕШІТКА

Решітка (9) використовується для приготування гарячих бутербродів і грінок, і незамінна при використанні кільця збільшувача обсягу (11) або при приготуванні декількох блюд одночасно.

### УВАГА!

**Ви можете використовувати дві решітки одночасно при приготуванні копченої риби, шашликів, сушіння тощо. Дві решітки використовуються для приготування комплексного обіду для сім'ї.**

**ЩИПЦІ-РОГАЧІ** (10) з їхньою допомогою

# УКРАЇНСЬКИЙ

легко діставати з чаші (7) приготовані продукти або решітки.

## КІЛЬЦЕ ЗБІЛЬШУВАЧ ОБ'ЄМУ ЧАШІ

Кільце (11) збільшує корисний об'єм чаші аерогриля і використовується при приготуванні великого птаха, риби, великих шматків м'яса (наприклад, свинячої ноги), а також для стерилізації банок або приготуванні декількох блюд одночасно. При використанні кільця (11), час приготування продуктів, збільшується приблизно на 15 хвилин.

## ПІДСТАВКА ПІД ЧАШУ

Підставка (12) служить для запобігання контакту гарячої чаші (7) з поверхнею столу і для зручності переміщення аерогриля, скляна чаша (7) легко виймається з підставки (12), що полегшує догляд за аерогрилем.

## ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію. Нехтування заходами безпеки може призвести до пожежі, удару електричним струмом, травмі, а також може призвести до несправності аерогриля і збитку особистого майна.

## УВАГА:

- забороняється використовувати аерогриль з порожньою чашею, за винятком часу попереднього прогріву.
- максимально допустимий час безперервної роботи - не більше двох годин з перервою не менше 30 хвилин.
- не допускайте контакту гарячої скляної чаші з холодними продуктами або холодною водою.
- ЩОБ УНИКНУТИ ВИПАДКОВОГО ВКЛЮЧЕННЯ АЕРОГРИЛЯ перед підключенням мережевого шнура

до розетки переконайтеся, що аерогриль відключений, і ручка кришки знаходиться в піднятому положенні.

- приведені рецепти приготування продуктів є орієнтовними, при реальному приготуванні необхідно враховувати якість і кількість продуктів, підбір часу і температури залежить від кількості порцій.
- Переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі мережі у вашому домі.
- Мережевий шнур оснащений «євро вилкою», вмикайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі, не використовуйте перехідники при підключенні приладу до електричної розетки.
- Щоб уникнути перевантаження електричної мережі не вмикайте одночасно декілька приладів з великою споживаною потужністю.
- Поставте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- Не встановлюйте аерогриль в безпосередній близькості до стіни або меблів, мінімальна відстань від приладу до інших поверхонь має бути не менше 8-10 см.
- Щоб уникнути займання забороняється накривати аерогриль під час роботи сторонніми предметами, такими як кухонний рушник, фіранка та ін.
- Не використовуйте прилад поруч з газовою, електричною плитою або іншими нагрівальними приладами.
- Не користуйтеся пристроєм в безпосередній близькості від кухонної раковини, і не піддавайте дії вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте кришку аерогриля, мережевий шнур у воду або інші рідини. Не мийте кришку аерогриля в посудомийній машині.

- Не допускайте, щоб електричний шнур звисав зі столу, а також слідкуйте, щоб він не торкався гарячих поверхонь.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
- Для безпечної роботи приладу використовуйте тільки комплектуючі та пристосування, що входять у комплект постачання.
- Перед установкою в ємність посуду, грат або кільця для збільшення обсягу чаші, вимкніть аерогриль та вийміть вилку з розетки.
- Перед чищенням аерогриля, перенесенням в інше місце, вимкніть прилад від мережі і дайте йому охолонути, переносите аерогриль, тримаючи його за обидві ручки підставки, якщо в чаші є гаряче масло або рідина, будьте вкрай обережні.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не рекомендується чистити кришку приладу за допомогою жорстких металевих мочалок, так як під час чищення металеві стружки можуть потрапити на деталі, що знаходяться під напругою.
- Не кладіть кришку аерогриля гарячою внутрішньою поверхнею на ламіноване покриття, дерев'яну поверхню, папір, пластик та інші поверхні, які можуть зайнятися, кладіть кришку тільки на вогнетривку поверхню.
- Щоб уникнути отримання опіків остерігайтеся пара, що виходить при знятті кришки аерогриля.
- Не торкайтеся розігрітій скляній чаші та кришці аерогриля незахищеними руками або іншими частинами тіла.
- Забороняється використовувати замість скляної чаші аерогриля яку-небудь іншу ємність.
- Ніколи не кладіть продукти на дно скляної чаші, завжди використовуйте тільки грати, якщо ви готуєте в посуді, то посуд теж слід ставити на решітку.
- Не зберігайте в скляній чаші сторонні предмети і пакувальні матеріали.
- Щоб запобігти утворенню конденсату, після закінчення приготування продуктів, не закривайте чашу кришкою, дочекайтеся повного остигання скляної чаші.
- Не користуйтеся приладом при пошкодженні мережевого шнура, вилки або інших деталей.
- Не ремонтуйте пристрій самостійно. У випадку пошкодження шнура живлення або для ремонту пристрою зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте особливо уважними, якщо прилад використовується дітьми або людьми з обмеженими можливостями.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки безпеку, що відповідає за їхню безпеку, їм не дано відповідні та зрозумілі їм інструкції щодо безпечного користування пристроєм і ті небезпеки, які можуть виникнути при його неправильному використанні.
- Не дозволяйте дітям використовувати аерогриль як іграшку.
- Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.
- Аерогриль призначений для експлуатації тільки в домашніх умовах.

**ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ,  
ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЇЇ В  
ПОДАЛЬШОМУ В ЯКОСТІ  
ДОВІДКОВОГО МАТЕРІАЛУ.**

## **УПРАВЛІННЯ АЕРОГРИЛЕМ**

- Управління роботою аерогриля здійснюється за допомогою таймера

# УКРАЇНСЬКИЙ

- (3), регулятора температури (5) і ручки (4).
- Поворотом ручки таймера (3) встановлюється час роботи (до 60 хвилин).
  - Регулятором температури (5) задається температура приготування продуктів, яка буде підтримуватися усередині чаші (7).
  - Ручкою (4) можна включити або відключити нагрівальний елемент, якщо ручка (4) перебуває у вертикальному положенні, то нагрівальний елемент буде відключений.
  - Індикатор (2) загоряється при увімкненні вилки мережевого шнура в розетку.
  - Індикатор (6) засвічується при включенні нагрівального елемента.

## ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Дістаньте пристрій з упаковки.
- Перед першим включенням переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі електромережі.
- Ретельно промийте з нейтральним миючим засобом чашу (7), ґрати (8, 9), щипці (10), обполосніть і висушіть.
- Протріть кришку (1), кільце (11) і підставку (12) злегка вологою тканиною, після чого протріть насухо.
- Встановіть кільце (11) у підставку (12), встановіть чашу (7) в кільце (11), накрийте чашу (7) кришкою (1).
- Встановіть ручку (4) у вертикальне положення, вставте вилку мережного шнура в розетку, при цьому загориться індикатор (2).
- Встановіть регулятор температури (5) в максимальне положення, повернувши його за годинниковою стрілкою до упору.
- Поворотом ручки таймера (3), встановіть час роботи 10 хвилин.
- Опустіть ручку (4) у горизонтальне

положення, при цьому включиться нагрівальний елемент і загориться індикатор (6).

### **Примітка:**

**- При першому включенні можлива поява стороннього запаху, це нормальне явище.**

- Після закінчення встановленого часу, пролунає звуковий сигнал, аерогриль вимкнеться, індикатор (6) згасне.
- Вийміть вилку з розетки, дайте приладу повністю охолонути і повторно протріть чашу (7) вологою тканиною.

**АЕРОГРИЛЬ ГОТОВИЙ ДО ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ.**

## **РОЗМІЩЕННЯ ПРОДУКТІВ В АЕРОГРИЛІ**

Щоб оптимально використовувати всі можливості аерогриля, скористайтеся наведеними нижче порадами:

- Перед приготуванням продуктів на решітках, щоб уникнути прилипання продуктів, рекомендується злегка змастити решітки рослинною олією.
- Кладіть продукти на решітки, це дозволить гарячому повітрю вільно циркулювати навколо продуктів, рівномірно прогріваючи їх, і при цьому відпадає необхідність перевертати продукти. При приготуванні м'ясних або рибних страв на решітці, знижується рівень холестерину і зменшується алергенність продуктів.
- При розміщенні продуктів на решітках, залишайте вільний простір між продуктами і стінкою чаші (7) не менше 1,5 сантиметра для вільної циркуляції повітря.
- Для приготування страв в аерогрилі підходить будь-який посуд, крім пластмасового та дерев'яного (виняток становлять дерев'яні

шампури). Встановлюйте посуд на решітки для забезпечення рівномірної циркуляції повітря. Не ставте посуд на дно чаші (7), за відсутності повноцінної циркуляції повітря продукти можуть залишитися сирими.

## ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

Орієнтовні параметри часу і температури приготування продуктів можна знайти в спеціальних книгах рецептів страв для аерогриля, але слід враховувати, що час приготування потребує корегування залежно від ваги, обсягу, а також якості обраних продуктів.

## УСТАНОВКА TEMПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ

Залежно від виду кулінарної обробки температурну шкалу можна розділити таким чином:

*65°C - 100°C - розморожування продуктів, самоочищення чаші*

*100°C - 150°C - сушка продуктів, томління, стерилізація*

*150°C - 200°C - запікання продуктів, випічка, смаження*

*200°C - 250°C – гриль*

## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб встановити час приготування є кілька загальних рекомендацій:

- освоюючи новий рецепт приготування, спостерігайте за процесом приготування, не бійтеся, що ви встановили занадто малий чи великий час приготування, пам'ятайте, що в будь-який момент можна змінити час приготування поворотом ручки таймера (3).
- уточнені значення часу приготування фіксуйте і використовуйте надалі.

## ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

- Установіть чашу (7) в підставку (12).

- На дно чаші (7) поставте ґрати (8 або 9).
- Накрийте чашу (7) кришкою (1), залишивши ручку (4) у вертикальному положенні.
- Вставте вилку в розетку, при цьому загориться індикатор (2).
- Перед приготуванням продуктів рекомендується розігріти чашу (7) аерогриля.
- Встановіть ручкою таймера (3) час роботи 6 хвилин, а регулятор температури (5) в положення максимального нагріву.
- Опустіть ручку (4) у горизонтальне положення, при цьому включиться нагрівальний елемент і загориться індикатор (6). По закінченні часу розігріву пролунає звуковий сигнал і нагрівальний елемент відключиться.
- Зніміть кришку (1), і покладіть її на термостійку поверхню.
- Покладіть на решітку продукти, слідуючи вказівкам в пункті «РОЗМІЩЕННЯ ПРОДУКТІВ В АЕРОГРИЛІ»
- Якщо існує необхідність, то встановіть кільце (11).
- Накрийте чашу (7) кришкою (1), залишивши ручку (4) у вертикальному положенні.
- Встановіть ручку таймера (3) і регулятора температури (5) в положення згідно з рецептом приготування продуктів.
- Опустіть ручку (4) у горизонтальне положення, при цьому включиться нагрівальний елемент і загориться індикатор (6). По закінченні часу розігріву пролунає звуковий сигнал, і нагрівальний елемент відключиться.

## ПРИМІТКА:

- **змінити час роботи гриля або температуру приготування можна під час роботи аерогриля, для цього**

# УКРАЇНСЬКИЙ

*досить підняти ручку (4) кришки (1) і виставити необхідні параметри часу і температури.*

- після вилучення продуктів, щоб уникнути появи конденсату, не закривайте чашу (7) кришкою (1), дочекайтеся повного остигання скляної чаші (7).

## **УВАГА:**

- *будьте обережні! Поверхня скляної чаші (7) нагрівається під час роботи, поясніть це дітям і не дозволяйте їм гратися близько працюючого обладнання.*
- *при необхідності перенесення аерогриля в інше місце, вимкніть прилад від мережі і дайте йому охолонути, переносіть аерогриль, тримаючи його за обидві ручки підставки (12), якщо в чаші є гаряче масло або рідина, будьте вкрай обережні.*
- *по закінченні роботи відключіть аерогриль від мережі.*

## **ДОГЛЯД ЗА АЕРОГРИЛЕМ ЧИЩЕННЯ АЕРОГРИЛЯ**

- відключіть аерогриль від мережі і дайте йому повністю охолонути.
- протріть верхню частину і гриль вентилятора кришки (1) за допомогою вологої тканини або губки, змоченої в нейтральному миючому засобі, після чого протріть насухо. Не допускайте попадання вологи всередину корпусу кришки (1).
- при дуже сильному забрудненні захисної решітки вентилятора, необхідно зняти її, відкрутивши три кріпильних гвинта. Очистити грати можна за допомогою жорсткої мочалки з миючим засобом, або залишити на час в розчині спеціального засобу для миття аерогриля. Перед установкою грати на місце, ретельно висушіть її.

- чашу (7) мийте з нейтральним миючим засобом, дотримуючись при цьому обережності.
- решітки промивайте у воді з нейтральним миючим засобом.

## **ПРИМІТКА:**

- *не допускайте контакту гарячої скляної чаші з холодною водою.*
- *забороняється занурювати кришку (1) у воду або будь-які інші рідини.*

## **РЕЖИМ САМООЧИЩЕННЯ**

- наповніть чашу (7) гарячою водою, але не вище половини чаші та додайте нейтрального миючого засобу.
- встановіть кришку (1) на чашу (7), таймером (3), установіть час роботи 10 хвилин, регулятор температури (5) встановіть у положення від 65°C до 100°C.
- опустіть ручку кришки для включення нагрівального елемента.
- після завершення процесу сполосніть колбу (7) теплою водою, кришку (1) протріть м'якою тканиною або рушником.

**ПРИМІТКА:** *в режимі самоочищення, забруднені решітки (8, 9) можна покласти в чашу (7).*

## **ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДОМИЙНОЇ МАШИНИ**

- скляну чашу (7), грати (8, 9) і щипці (10) можна мити у посудомийній машині. Перед тим як помістити чашу (7) в посудомийну машину, вийміть її з підставки (12).
- забороняється занурювати кришку (1) у воду або будь-які інші рідини.

## **ЗБЕРІГАННЯ**

Незберігайте в чаші (7) сторонні предмети і пакувальні матеріали. Зберігайте аерогриль в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

## ТАБЛИЦЯ ЧАСУ І ТЕМПЕРАТУРИ

Продукт	Температура, °С	Кількість	Час, хв
цілий курча	200	2 кг	35
свинина шматочками	200	0.5 кг	7-8
ніжка курки	200	8 шт	15
риба	250	10 шт	7-8
молюски	200	0.5 кг	5-7
креветки	250	0.5 кг	5
кукурудза	250	4 шт	10
арахіс	250	1 порція	5-7
кекс, торт	150	1 порція	20
картопля	250	0.5 кг	25
червоні креветки	250	4 шт	15
м'ясо крабів	250	0.5 кг	10

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальна потужність: 1300 Вт

Електроживлення: 220-240 В, ~ 50/60 Гц

Обсяг чаші з загартованого скла: 12 л

Обсяг чаші з розширювальним кільцем: 17 л

*Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.*

**Термін служби приладу – 3 роки.**

### Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

**CE** Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

# БЕЛАРУСКИ

## АЭРАГРЫЛЬ З МЕХАНІЧНЫМ КІРАВАННЕМ

### ПЕРАВАГІ АЭРОГРИЛЯ

Аэрагрыль - сучасны ўніверсальны побытавы прыбор, здольны замяніць большасць кухонных цеплавых прыбораў: тостар, ростар, электрапліту, газавую пліту, ЗВЧ, і інш.

Увечка аэрагрыля ўбудаваны галагенавы награвальны элемент і вентылятар, размешчаныя на рашотках прадукты абдзімаюцца з усіх бакоў гарачым паветрам, што спрыяе раўнамернаму прыгатаванню, гарачае паветра выключае з'яўленне дыму і куравы. Пры нагрэве прадуктаў гарачым паветрам лішак тлушчу сцякае ў чару, дзякуючы чаму прадукты рыхтуюцца ва ўласным соку з захаваннем карысных рэчываў і вітамінаў.

Шкляная чара аэрагрыля выраблена з цеплатрывалага шкла, што дазваляе візуальна кантраляваць працэс прыгатавання прадуктаў.

Падчас прыгатавання прадуктаў у аэрагрылі затрачваецца менш электраэнергіі (да 20%) у параўнанні з традыцыйнай электрычнай плітай.

### АПІСАННЕ

1. Вечка з награвальным элементам і панэллю кіравання
2. Індыкатар уключэння ў сетку
3. Таймер
4. Ручка
5. Рэгулятар тэмпературы
6. Індыкатар уключэння награвальнага элемента
7. Шкляная чара
8. Нізкая рашотка
9. Высокая рашотка
10. Абцугі-вілкі
11. Кольца павелічальнік аб'ёму чары
12. Падстаўка пад чару

### ВЕЧКА

Ў вечку (1) размешчаны: галагенавы награвальны элемент і вентылятар, які падае гарачае паветра да прадуктаў у аэрагрылі. Рэгулятарам тэмпературы (5) і таймерам (3) вы кіруеце прыборам. Індыкатар (2) загараецца пры падлучэнні вілкі сеткавага шнура ў разетку, а індыкатар (6) загараецца пры ўключэнні награвальнага элемента. Падняўшы ручку вечка (4) падчас працы аэрагрыля, Вы адключыце награвальны элемент, калі апусціць ручку (4), то награвальны элемент ізноў уключыцца.

### ШКЛЯНАЯ ЧАРА

Чара (7) выраблена з гарачатрывалага шкла, што дазваляе назіраць за працэсам падрыхтоўкі. Прадукты з усіх бакоў абдзімаюцца струменямі гарачага паветра, гэтым забяспечваецца раўнамерны прагрэў прыгатаваных у аэрагрылі прадуктаў.

### НІЗКАЯ РАШОТКА

Рашотка (8) выкарыстоўваецца для тушэння прадуктаў, падрыхтоўкі страў у збанках, для месцавання аб'ёмных прадуктаў пры выкарыстанні кольца павелічальніка аб'ёму (11) чары.

### ВЫСОКАЯ РАШОТКА

Рашотка (9) выкарыстоўваецца для падрыхтоўкі гарачых бутэрбродаў і грэнкаў, і незаменная пры выкарыстанні кольца павелічальніка аб'ёму (11) ці пры падрыхтоўцы некалькіх страў адначасова.

### УВАГА!

**Вы можаце выкарыстоўваць дзве рашоткі адначасова пры падрыхтоўцы вэнджанай рыбы, шашлыкоў, сушкі і г.д. Дзве рашоткі выкарыстоўваюцца для падрыхтоўкі комплекснага абеду для сям'і.**



**АБЦУГІ-ВІЛКІ** (10) з іх дапамогай лёгка даставаць з чары (7) прыгатаваныя прадукты ці рашоткі.

## **КОЛЬЦА ПАВЕЛІЧАЛЬНІК АБ'ЁМУ ЧАРЫ**

Кольца (11) павялічвае карысны аб'ём чары аэрагрыля і выкарыстоўваецца пры прыгатаванні буйнай птушкі, рыбы, вялікіх кавалкаў мяса (напрыклад, свіной нагі), а таксама для стэрылізацыі слоікаў ці падрыхтоўкі некалькіх страў адначасова. Пры выкарыстанні кольца (11), час падрыхтоўкі прадуктаў, павялічваецца прыкладна на 15 мінут.

## **ПАДСТАЎКА ПАД ЧАРУ**

Падстаўка (12) служыць для прадухілення кантакту гарачай чары (7) з паверхняй стала і для выгоды перасоўвання аэрагрыля, шклянкая чара (7) лёгка вымаецца з падстаўкі (12), што палягчае догляд за аэрагрылем.

## **ВАЖНЫЯ МЕРЫ БЯСПЕКІ**

Перад выкарыстаннем прыбора ўважліва прачытайце дадзеную інструкцыю. Грэбанне мерамі бяспекі можа прывесці да пажару, удару электрычным токам, траўмы, а таксама можа прывесці да няспраўнасці аэрагрыля і шкодзе асабістай маёмасці.

## **УВАГА:**

- забараняецца выкарыстоўваць аэрагрыль з пустой чарай, за выключэннем часу папярэдняга прагрэву.
- максімальна дапушчальны час бесперапыннай працы - не больш за дзве гадзіны з перапынкам не меней 30 мінут.
- не дапушчайце кантакту гарачай шклянкой чары з халоднымі прадуктамі ці халоднай вадой.
- У ПАЗБЯГАННЕ ВЫПАДКОВАГА

ЎКЛЮЧЭННЯ АЭРАГРЫЛЯ перад падлучэннем сеткавага шнура да разетки пераканайцеся, што аэрагрыль адключаны, і ручка вэчка знаходзіцца ў паднятым становішчы.

- прыведзеныя рэцэпты падрыхтоўкі прадуктаў з'яўляюцца арыентавальнымі, пры рэальнай падрыхтоўцы неабходна ўлічваць якасць і колькасць прадуктаў, падбор часу і тэмпературы залежыць ад колькасці порцый.
- Пераканайцеся, што працоўная напруга прыбора адпавядае напрузе сеткі ў вашай хаце.
- Сеткавы шнур забяспечаны "еўравілкай", уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт замялення.
- У пазбяганне рызыкі ўзнікнення пажару, не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падлучэнні прыбора да электрычнай разетки.
- У пазбяганне перагрузкі электрычнай сеткі не ўключайце адначасова некалькі прыбораў з вялікай спажыванай магутнасцю.
- Усталёўвайце прыбор на роўнай і ўстойлівай паверхні.
- Не ўсталёўвайце аэрагрыль у непасрэднай блізкасці да сцяны ці мэблі, мінімальная адлегласць ад прыбора да іншых паверхняў павінна быць не меней 8-10 см.
- У пазбяганне ўзгарання забараняецца накрываць аэрагрыль падчас працы староннімі прадметамі, такімі як кухонны ручнік, фіранка і інш.,
- Не выкарыстоўвайце прыбор побач з газавай, электрычнай плітой ці іншымі награвальнымі прыборамі.
- Не карыстайцеся прыладай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, і не падвяргайце ўздзеянню вільгаці.

# БЕЛАРУСКИ

- У пазбяганне ўдару электрычным токам, не апускайце вэчка аэрагрыля, сеткавы шнур у ваду ці іншыя вадкасці. Не мойце вэчка аэрагрыля ў посудамыйнай машыне.
- Не дапушчайце, каб электрычны шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб ён не дакранаўся гарачых паверхняў.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Не пакідайце ўключаны прыбор без нагляду.
- Для бяспечнай працы прыбора выкарыстоўвайце толькі камплектавалыя і прыстасаванні, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Перад усталяўкай у ёмістасць посуду, рашотак ці кольца для павелічэння аб'ёму чары, выключыце аэрагрыль і выміце вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Перад чысткай аэрагрыля, пераноскай у іншае месца, адключыце прыбор ад сеткі і дайце яму астыць, пераносіце аэрагрыль, трымаючы яго за абедзве ручкі падстаўкі, калі ў чары ёсць гарачае масла ці вадкасць, будзьце лімітава асцярожныя.
- У пазбяганне паразы электрычным токам, не рэкамендуецца чысціць вэчка прыбора з дапамогай цвёрдых металічных вяхотак, бо падчас чысткі металічныя габлюшкі могуць патрапіць на дэталі, змешчаныя пад напругай.
- Не кладзіце вэчка аэрагрыля гарачай унутранай паверхняй на ламінаванае пакрыццё, драўляную паверхню, паперу, пластык і іншыя паверхні, якія могуць узгарэцца, кладзіце вэчка толькі на вогнетрывалую паверхню.
- У пазбяганне атрымання апёкаў сцеражыцеся пара, які выходзіць пры здыманні вэчка аэрагрыля.
- Не датыкайцеся да рэзэтай шкляной чары і вэчка аэрагрыля неабароненымі рукамі ці іншымі часткамі цела.
- Забараняецца выкарыстоўваць замест шкляной чары аэрагрылякую-небудзь іншую ёмістасць.
- Ніколі не кладзіце прадукты на дно шкляной чары, заўсёды выкарыстоўвайце толькі рашоткі, калі вы гатуеце ў посудзе, то посуд таксама варта ставіць на рашотку.
- Не захоўвайце ў шкляной чары староннія прадметы і пакавальныя матэрыялы.
- У пазбяганне з'яўлення кандэнсату, па канчатку падрыхтоўкі прадуктаў, не зачыняйце чару вэчкам, дачакайцеся поўнага астывання шкляной чары.
- Не карыстайцеся прыборам пры пашкоджанні сеткавага шнура, вілкі ці іншых дэталей.
- Не рамантуйце прыладу самастойна. У выпадку пашкоджання сеткавага шнура ці для рамонту прылады звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Будзьце асабліва ўважлівымі, калі прыбор выкарыстоўваецца дзецьмі ці людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобам, якія адказваюць за іх бяспеку, не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яго няправільным карыстанні.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць аэрагрыль у якасці цацкі.
- Захоўвайце прыбор у сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.
- Аэрагрыль прызначаны для эксплуатацыі толькі ў хатніх умовах.

## **ЗАХАВАЙЦЕ ГЭТУ ІНСТРУКЦЫЮ, ВЫКАРЫСТОЎВАЙЦЕ ЯЕ Ў ДАЛЕЙШЫМ У ЯКАСЦІ ДАВЕДКАВАГА МАТЭРЫЯЛУ.**

### **КІРАВАННЕ АЭРАГРЫЛЕМ**

- Кіраванне працай аэрагрыля ажыццяўляецца з дапамогай таймера (3), рэгулятара тэмпературы (5) і ручкі (4).
- Завароткам ручкі таймера (3) усталёўваецца час працы (да 60 мінуць).
- Рэгулятарам тэмпературы (5) задаецца тэмпература прыгатавання прадуктаў, якая будзе падтрымлівацца ўсярэдзіне чары (7).
- Ручкай (4) можна ўключыць ці адключыць награвальны элемент, калі ручка (4) знаходзіцца ў вертыкальным становішчы, то награвальны элемент будзе адключаны.
- Індыкатар (2) загараецца пры ўключэнні вілі сеткавага шнура ў разетку.
- Індыкатар (6) загараецца пры ўключэнні награвальнага элемента.

### **ПАДРЫХОЎКА Да ПРАЦЫ**

- Выміце прыладу з пакавання.
- Перад першым ўключэннем пераканайцеся, што працоўная напруга прыбора адпавядае напрузе электрасеткі.
- Старанна прамыйце з нейтральным мыйным сродкам чару (7), рашоткі (8, 9), абцугі (10), апаласніце і прасушыце.
- Пратрыце вечка (1), кольца (11) і падстаўку (12) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго пратрыце насуха.
- Усталюйце кольца (11) у падстаўку (12), усталюйце чару (7) у кольца (11), накрыйце чару (7) вечкам (1).
- Усталюйце ручку (4) у вертыкальнае становішча, устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, пры гэтым загарыцца індыкатар (2).

- Усталюйце рэгулятар тэмпературы (5) у максімальнае становішча, павярнуўшы яго па гадзіннікавай стрэлцы да ўпора.
- Завароткам ручкі таймера (3), усталюйце час працы 10 мінут.
- Апусціце ручку (4) у гарызантальнае становішча, пры гэтым уключыцца награвальны элемент і загарыцца індыкатар (6).

### **Нататка:**

**- Пры першым ўключэнні магчыма з'яўленне старонняга паху, гэта звычайная з'ява.**

- Па канчатку ўсталяванага часу, прагучыць гукавы сігнал, аэрагрыль выключыцца, індыкатар (6) загасне.
- Выміце вілку сеткавага шнура з разеткі, дайце прыбору цалкам астыць і паўторна пратрыце чару (7) вільготнай тканінай.

**АЭРАГРЫЛЬ ГАТОВЫ ДА ПРЫГАТАВАННЯ ПРАДУКТАЎ.**

### **МЕСЦАВАННЕ ПРАДУКТАЎ У АЭРОГРИЛЕ**

Каб аптымальна выкарыстоўваць усе магчымасці аэрагрыля, скарыстайцеся прыведзенымі ніжэй радамі:

- Перад гатаваннем прадуктаў на рашотках, у пазбяганне прыліпання прадуктаў, рэкамендуецца злёгка вышмараваць рашоткі алеем.
- Кладзіце прадукты на рашоткі, гэта дазволіць гарачаму паветру вольна цыркуляваць вакол прадуктаў, раўнамерна выграваючы іх, і пры гэтым адпадае неабходнасць перагортваць прадукты. Пры падрыхтоўцы мясных ці рыбных страў на рашотцы, змяншаецца ўзровень халестэрыну і памяншаецца алергеннасць прадуктаў.
- Пры месцаванні прадуктаў на

# БЕЛАРУСКІ

рашотках, пакідайце вольную прастору паміж прадуктамі і сценкай чары (7) не меней 1,5 сантыметра для вольнай цыркуляцыі паветра.

- Для падрыхтоўкі страў у аэрагрылі падыходзіць любы посуд, акрамя пластмасавай і драўлянай (выключэнне складаюць драўляныя шампуры). Усталёўвайце посуд на рашоткі для забеспячэння раўнамернай цыркуляцыі паветра. Не ставіце посуд на дно чары (7), пры адсутнасці паўнаватаснай цыркуляцыі паветра прадукты могуць застацца волкімі.

## ПРЫГАТАВАННЕ ПРАДУКТАЎ

Арыентаваныя параметры часу і тэмпературы падрыхтоўкі прадуктаў можна знайсці ў адмысловых кнігах рэцэптаў страў для аэрагрыля, але варта ўлічваць, што час падрыхтоўкі мае патрэбу ў карэктуцы ў залежнасці ад вагі, аб'ёму, а таксама якасці абраных прадуктаў.

## УСТАЛЁўКА ТЭМПЕРАТУРЫ ПАДРЫХТОўКІ

Ў залежнасці ад выгляду кулінарнай апрацоўкі тэмпературную шкалу можна падзяліць наступным чынам:

*65°C - 100°C - размарозка прадуктаў,*

*самаачыстка чары*

*100°C - 150°C - сушка прадуктаў,*

*тамленне, стэрылізацыя*

*150°C - 200°C - запяканне прадуктаў,*

*выпечка, смажанне*

*200°C - 250°C - грыль*

## УСТАЛЁўКА ЧАСУ ПАДРЫХТОўКІ

Для ўсталёўкі часу падрыхтоўкі ёсць некалькі агульных рэкамендацый:

- асвойваючы новы рэцэпт прыгатавання, назірайце за працэсам прыгатавання, не бойцеся, што вы ўсталявалі занадта малы ці вялікі час прыгатавання, памятайце, што

ў любы момант можна змяніць час прыгатавання завароткам ручкі таймера (3).

- удакладненыя значэнні часу прыгатавання фіксуйце і выкарыстоўвайце ў далейшым.

## ПРЫГАТАВАННЕ ПРАДУКТАЎ

- Усталюйце чару (7) у падстаўку (12).
- На дно чары (7) пастаўце рашотку (8 ці 9).
- Накрыйце чару (7) вечкам (1), пакінуўшы ручку (4) у вертыкальным становішчы.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, пры гэтым загарыцца індыкатар (2).
- Перад прыгатаваннем прадуктаў рэкамендуецца разагрэць чару (7) аэрагрыля.
- Усталюйце ручкай таймера (3) час працы 6 мінут, а рэгулятар тэмпературы (5) у становішча максімальнага нагрэву.
- Апусціце ручку (4) у гарызантальнае становішча, пры гэтым уключыцца нагрэвальны элемент і загарыцца індыкатар (6).

Па канчатку часу разагравання прагучыць гукавы сігнал і нагрэвальны элемент адключыцца.

- Зніміце вечка (1) і пакладзіце яго на гарачатрывалую паверхню.
- Пакладзяце на рашотку прадукты, вынікаючы ўказанням у пункце "МЕСЦАВАННЕ ПРАДУКТАЎ У АЭРАГРЫЛІ"
- Калі існуе неабходнасць, то ўсталюйце кольца (11).
- Накрыйце чару (7) вечкам (1), пакінуўшы ручку (4) у вертыкальным становішчы.
- Усталюйце ручку таймера (3) і рэгулятара тэмпературы (5) у становішчы паводле рэцэпту падрыхтоўкі прадуктаў.

- Апусціце ручку (4) у гарызантальнае становішча, пры гэтым уключыцца награвальны элемент і загарыцца індыкатар (6). Па канчатку часу разагравання прагучыць гукавы сігнал, і награвальны элемент адключыцца.

## **НАТАТКА:**

- **змяніць час працы грэлю ці тэмпературу падрыхтоўкі можна падчас працы аэрагрыля, для гэтага досыць падняць ручку (4) вечка (1) і выставіць необхідныя параметры часу і тэмпературы.**
- **пасля вымання прадуктаў, у пазбяганне з'яўлення кандэнсату, не зачыняйце чару (7) вечкам (1), дачакайцеся поўнага астывання шкляннай чары (7).**

## **УВАГА:**

- **будзьце асцярожныя! Паверхня шкляннай чары (7) награвяецца падчас працы, растлумачце гэта дзецям і не дазваляйце ім гуляць каля працавальнага прыбора.**
- **пры неабходнасці пераноскі аэрагрыля ў іншае месца, адключыце прыбор ад сеткі і дайце яму астыць, пераносіце аэрагріль, трымаючы яго за абедзве ручкі падстаўкі (12), калі ў чары ёсць гарачае масла ці вадкасць, будзьце лімітава асцярожныя.**
- **па канчатку працы адключыце аэрагріль ад сеткі.**

## **ДОГЛЯД ЗА АЭРАГРЫЛЕМ ЧЫСТКА АЭРАГРЫЛЯ**

- адключыце аэрагріль ад сеткі і дайце яму цалкам астыць.
- пратрыце верхнюю частку і ахоўную рашотку вентылятара вечка (1) з дапамогай вільготнай тканіны ці губкі, змочанай у нейтральным мыйным сродку, пасля чаго пратрыце насуха.

Не дапушчайце траплення вільгаці ўнутр корпуса вечка (1).

- **прывельмімоцным забруджванні ахоўнай рашоткі вентылятара, неабходна зняць яе, адкруціўшы 3 крапежных шрубы.** Ачысціць рашотку можна з дапамогай цвёрдай вяхоткі з які чысціць сродкам, ці пакінуць на час у раствору адмысловага сродку для мыцця аэрогріля. Перад усталёўкай рашоткі на месца, старанна высушыце яе.
- чару (7) мойце з нейтральным мыйным сродкам, выконваючы пры гэтым асцярожнасць.
- рашоткі прамывайце ў вадзе з нейтральным мыйным сродкам.

## **НАТАТКА:**

- **не дапушчайце кантакту гарачай шкляннай чары з халоднай вадой.**
- **забараняецца апускаць вечка (1) у вадку ці любячы іншыя вадкасці.**

## **РЭЖЫМ САМААЧЫСТКІ**

- напоўніце чару (7) гарачай вадой, але не вышэй паловы чары і дадайце нейтральнага мыйнага сродку.
- усталюйце вечка (1) на чару (7), таймерам (3) усталюйце час працы 10 мінуць, рэгулятар тэмпературы (5) усталюйце ў становішча ад 65°C да 100°C.
- апусціце ручку вечка для ўключэння награвальнага элемента.
- па завяршэнні працэсу спаласніце колбу (7) цёплай вадой, вечка (1) пратрыце мяккай тканінай ці ручніком.

## **НАТАТКА:**

- **у рэжыме самаачысткі, забруджаныя рашоткі (8, 9) можна пакласці ў чару (7).**

## **ВЫКАРЫСТАННЕ ПОСУДАМЫЙНАЙ МАШЫНЫ**

- шклянную чару (7), рашоткі (8, 9) і

# БЕЛАРУСКІ

- абцугі (10) можна мыць у посудамыйнай машыне. Перад тым як змясціць чару (7) у посудамыйную машыну, выміце яе з падстаўкі (12).
- забараняецца апускаць вешка (1) у ваду ці любыя іншыя вадкасці.

## ЗАХОЎВАННЕ

Не захоўвайце ў чары (7) староннія прадметы і пакавальныя матэрыялы.  
Захоўвайце аэрагрыль у сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

## ТАБЛІЦА ЧАСУ І ТЭМПЕРАТУРЫ

Прадукт	Тэмпература, °С	Колькасць	Час, мін
цэлае кураня	200	2 кг	35
свініна кавалачкамі	200	0.5 кг	7-8
ножка курыцы	200	8 шт	15
рыба	250	10 шт	7-8
малюскі	200	0.5 кг	5-7
крэветкі	250	0.5 кг	5
кукуруза	250	4 шт	10
арахіс	250	1 порцыя	5-7
кекс, торт	150	1 порцыя	20
бульба	250	0.5 кг	25
чырвоныя крэветкі	250	4 шт	15
мяса крабаў	250	0.5 кг	10

## ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Максімальная магутнасць: 1300 Вт  
Электрасілкаванне: 220-240 В, ~50/60 Гц  
Аб'ём чары з загартаванага шкла: 12 л  
Аб'ём чары з пашыральным кольцам: 17 л

*Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга паведамлення.*

**Тэрмін службы прыбора - 3 гады.**

## Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

**CE** Дадзены выраб адпавядае патрабаванням EMC, якія выказаны ў дырэктыве EC 89/336/EEC, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 EC)

## **MEXANIK BOSHQARILADIGAN AEROGRIL**

### **AEROGRILNING AFZALLIKLARI**

**Aerogril** – zamonaviy universal maishiy oshxona asbobi bo'lib, u oshxona issiqlik asboblarning ko'pchiligining o'rini bosishi mumkin, masalan: toster, roster, elektr plitasi, gaz plitasi, mikroto'liqinli pech va boshqalar.

Aerogrilning qopqog'iga galogenli isitish elementi va ventilyator ichki qurilgan bo'lib, panjaralariga qo'yilgan oziq-ovqat mahsulotlariga har tomondan issiq havo oqimi kelib, pishiriladi, bu esa ularning bir tekisda tayyorlanishiga yordam beradi, va issiq havo tutun va qurum yuzaga kelishi imkoniyatini yo'q qiladi. Oziq-ovqat mahsulotlari issiq havo bilan isitilganda yog'ning ortiqcha qismi shisha idishga oqib tushadi, shu tufayli oziq-ovqat mahsulotlari o'zining suyuqligi bilan, foydali moddalari va vitaminlari saqlanib qolgan holda tayyorlanadi.

Aerogrilning shisha idishi issiqlikka chidamli shishadan tayyorlangan, bu esa oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash jarayonini ko'rib tekshirishga imkon beradi.

Aerogrilda oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash paytida odatdagi elektr plitaga qaraganda kamroq (20 % gacha kamroq) elektr energiyasi ishlatiladi.

### **TA'RIFI**

1. Isitish elementi va boshqarish paneli bo'lgan buyum qopqog'i
2. Buyumning tarmoqqa yoqilganligining indikator
3. Taymer
4. Buyum dastasi
5. Haroratni sozlash moslamasi
6. Isitish elementini yoqish indikator
7. Buyumning shisha idishi
8. Pastki panjara
9. Ustki panjara
10. Masalliqalar uchun qisqich
11. Shisha idishning hajmini oshiruvchi halqa
12. Shisha idishning tagligi

### **BUYUMNING QOPQOG'I**

Buyum qopqog'ida (1) joylashgan: galogenli isitish elementi va ventilyator, u aerogrildagi oziq-ovqat mahsulotlariga issiq havoni yuboradi. Haroratni sozlash moslamasi (5) va taymer (3) bilan Siz buyumni boshqarishingiz mumkin. Indikator (2) tarmoq simining vilkasini rozetkaga ulaganda yonadi, ishlash indikator (6) esa isitish elementi yoqilganda yonadi. Aerogrilning ishlagan paytida uning qopqog'ining dastasini (4) ko'tarib, Siz isitish elementini o'chirasiz, agar ushbu dastani (4) pastga tushirsangiz, u holda isitish elementi yana yoqiladi.

### **BUYUMNING SHISHA IDISHI**

Buyumning shisha idishi (7) issiqlikka chidamli shishadan tayyorlangan, bu esa oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash jarayonini kuzatishga imkon beradi. Oziq-ovqat mahsulotlariga har tomondan issiq havo oqimi kelib, pishiriladi, bu bilan aerogrilda pishiriladigan oziq-ovqat mahsulotlarining bir tekisda isitilib tayyorlanishi ta'minlanadi.

### **PASTKI PANJARA**

Panjara (8) oziq-ovqat mahsulotlarini dimlash, xurmacha ichidagi taomlarni tayyorlash uchun, shisha idishning hajmini oshiruvchi halqadan (11) foydalanganda katta hajmli oziq-ovqat mahsulotlarini joylashtirish uchun ishlatiladi.

### **USTKI PANJARA**

Panjara (9) issiq buterbrodlar va quymoqlarni tayyorlash uchun ishlatiladi, va shisha idishning hajmini oshiruvchi halqadan (11) foydalanganda yoki bir nechta taomlarni bir vaqtning o'zida tayyorlaganda juda zarur bo'ladi.

### **DIQQAT!**

*Siz dudlama baliq, kaboblarni tayyorlash, oziq-ovqat mahsulotlarini quritish uchun va hokazolar uchun bir vaqtning o'zida ikkita panjaradan foydalanishingiz mumkin. Ikkita panjara oila uchun bir nechta taomli tushlikni tayyorlash uchun ishlatiladi.*

## MASALLIQLAR UCHUN QISQICHLAR (10)

Ularning yordamida idishdan (7) yoki panjaralardan tayyorlangan oziq-ovqat mahsulotlarini olish oson bo'ladi.

## SHISHA IDISH HAJMINI OSHIRUVCHI HALQA

Ushbu halqa (11) aerogrilning shisha idishining foydali hajmini oshiradi hamda katta parrandalar, baliqlar, katta go'sht bo'laklarini (masalan, cho'chqa oyog'ini) tayyorlashda, shuningdek shisha bankalarini sterilashda yoki bir vaqtning o'zida bir nechta taomlarni tayyorlash uchun ishlatiladi. Shisha idish hajmini oshiruvchi halqadan foydalanganda (11) oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqti taxminan 15 minutga ko'proq bo'ladi.

## SHISHA IDISH UCHUN TAGLIK

Idish uchun taglik (12) issiq idishning (7) stol yuzasiga tegmasligi va uni shikastlashining oldini olish uchun, hama aerogrilni harakatlantirish osonligi uchun xizmat qiladi, shisha idish (7) taglikning (12) ichidan osonlikcha olinadi, bu esa aerogrilni parvarish qilishni osonlashtiradi.

## MUHIM EHTIYOT CHORALARI

Buyumdan foydalanishdan avval ushbu yo'riqnomani diqqat bilan o'qib chiqing. Xavfsizlik choralari ahamiyat bermaslik yong'in chiqishiga, elektr tokining zaarbarisi tufayli shikastlanishga, kishilar shikastlanishiga olib kelishi mumkin, shuningdek aerogrilning buzilishi va nosozligiga hamda shaxsiy mol-mulkarga zarar yetkazilishiga olib kelishi mumkin.

## DIQQAT:

- ichi bo'sh shisha idishi bo'lganda aerogrildan foydalanish taqiqlanali, dastlabki isitish vaqti bundan mustasno.
- uzluksiz ishlashining maksimal yo'l qo'yiladigan muddati – ko'pi bilan ikki soat, orasidagi tanaffus kamida 30 minut bo'lishi lozim.
- qizigan shisha idishning sovuq oziq-ovqat

mahsulotlari yoki sovuq suvga tegishiga yo'l qo'ymang.

- AEROGRILNING BEXOSDAN TASODIFIY YOQILISHIGA YO'L QO'YMASLIK UCHUN tarmoq simining rozetkaga ulanishidan avval aerogril o'chirilganligiga, va buyum qopqog'ining dastasi ko'tarilgan holatda ekanligiga ishonch hosil qiling.
- keltirilgan oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash taomnomalari taxminiy hisoblanadi, o'zingiz ovqat tayyorlaganingizda oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini va miqdorini hisobga olish kerak, hamda oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqti va haroratini tanlash ovqat portsiyalarining soniga bog'liq bo'ladi.
- Buyumni yoqishdan avval buyumning ish kuchlanishi tarmoqning kuchlanishiga mos kelishiga ishonch hosil qiling.
- Tarmoq simi «evrovilka» bilan jihozlangan; uni yerga tutashtirish uchun ishonchli kontakti bo'lgan rozetkaga ulash lozim.
- Yong'in kelib chiqish xavfi yuzaga kelmasligi uchun buyumni elektr rozetkasiga ulaganda kuchlanishni o'zgartirgichlardan foydalanmang.
- Elektr tarmoqqa o'ta ko'p yuk tushishiga yo'l qo'ymaslik uchun katta iste'mol quvvati bo'lgan bir nechta buyumni bir vaqtning o'zida yoqib ishlatmang.
- Buyumni tekis, barqaror, issiqqa chidamli yuzaga o'rnatmang.
- Aerogrilni devorga yoki mebelga bevosita yaqin joyda o'rnatmang, asbobdan boshqa yuzalargacha bo'lgan masofa kamida 8-10 sm bo'lishi lozim.
- Yonib ketishga yo'l qo'ymaslik uchun hech qaysi holatlarda aerogrilni pardalar yoki darpardalar yonida joylashtirmang va uning ishlagan paytida zinhor uning ustini yopmang.
- Buyumdan gaz plitalari yoki isitkichlar yonida foydalanmang, shuningdek uni issiq yuzalarning ustiga qo'ymang.
- Buyumdan oshxona chig'ano'g'iga juda yaqin joyda foydalanmang, buyumni namlik ta'sirida qoldirmang.



- Elektr tokining zarbasidan shikastlanishga yo'l quymaslik uchun aerogrilning qopqog'ini, tarmoq simini, yoki buyumning o'zini suvga yoki boshqa suyuqliklarga botirmang. Aerogrilning qopqog'ini idish yuvish mashinasida yuvmang.
  - Tarmoq simining stoldan pastga osilib tushishiga, shuningdek uning issiq yuzalarga tegib ketishiga, shuningdek buyumlarning o'tkir qirralariga tegib ketishiga yo'l qo'ymang.
  - Buyumdan xonalardan tashqarida foydalanmang.
  - Hech qachon ishlayotgan buyumni qarovsiz qoldirmang.
  - Buyumning xavfsiz ishlashi uchun faqat yetkazib berish to'plamiga kiruvchi butlovchi qismlar va anjomlardan foydalanish lozim.
  - Taglikning ichiga shisha idishni, uning ichiga idishlarni, panjaralarni yoki shisha dish hajmini oshiruvchi halqani o'rnatishdan avval aerogrilni o'chiring va tarmoq simining vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
  - Aerogrilni tozalash, boshqa joyga ko'chirishdan avval buyumni tarmoqdan o'chiring va uning sovishini kutib turing, aerogrilni taglikning ikkala dastasidan ushlab, boshqa joyga ko'chiring, agar idishning ichida issiq moy yoki suyuqlik bo'lsa, o'ta ehtiyotkor bo'ling.
  - Elektr tokidan shikastlanishga yo'l qo'ymaslik uchun, buyumning qopqog'ini qattiq metall mochalkalar bilan tozalash tavsiya etilmaydi, chunki tozalash paytida metall payrahalar elektr kuchlanish ostida bo'lgan detallarga tegib ketishi mumkin.
  - Aerogrilning qopqog'ini issiq ichki yuzasi bilan laminat qoplangan yuzalarga, yog'ochli qoplamalarga, qog'oz, plastik va yonib ketishi mumkin b'yo'lgan boshqa yuzalarga qo'ymang, buyumning qopqog'ini faqat olovga chidamli yuzaning ustiga qo'ying.
  - Kuyib qolmaslik uchun aerogrilning qopqog'ini yechib olish paytida chiqadigan bug'dan ehtiyot bo'ling.
  - Aerogrilning qattiq qizigan shisha idishiga va qopqog'iga himoya qilinmagan qo'lingiz yoki tananing boshqa qismlari bilan tegmang.
  - Aerogrilning shisha idishidan boshqa birorta idishdan foydalanish qat'iy taqiqlanadi.
  - Oziq-ovqat mahsulotlarini hech qachon shisha idishning tubiga qo'ymang, har doim faqat pandaradjan foydalanish lozim, agar siz oziq-ovqat mahsulotlarini idishning ichia tayyorlaydigan bo'lsangi, ushbu idishni ham panjaraning ustiga qo'yish kerak.
  - Buyumning shisha idishida begona buyumlarni va o'rash materiallarini saqlamang.
  - Kondensat yuzaga kelishiga yo'l qo'ymaslik uchun, oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash tugaganidan keyin shisha idishni qopqog' bilan yopmang, shisha idishning to'liq sovishini kutib turing.
  - Tarmoq simi, vilkasi yoki boshqa detallari shikastlanganda buyumdan foydalanmang.
  - Buyumni mustaqil ravishda ta'mirlashga urinmang. tarmoq simi shikastlangan holda yoki buyumni ta'mirlash uchun ro'yxatga olingan servis markaziga murojaat qiling.
  - Bolalar va imkoniyati cheklangan kishilar tomonidan asbobdan foydalanganda ayniqsa ehtiyot bo'ling.
  - Ushbu buyum bolalar yoki imkoniyatlari cheklangan kishilar tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, faqat agar ularga ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs tomonidan ushbu buyumdan xavfsiz foydalanish to'g'risida va buyumdan noto'g'ri foydalanganda yuzaga kelishi mumkin bo'lgan xavflar to'g'risida tegishli va ularga tushunarli bo'lgan yo'riqnomalari berilgan holdagina ruxsat etiladi.
  - Bolalarga buyumdan o'yinchoq sifatida foydalanishga ruxsat bermang.
  - Buyumni quruq, salqin, bolalar yeta olmaydigan joyda saqlang.
  - Aerogril faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan.
- Ushbu yo'riqnomani saqlab qo'ying, va undan keyinchalik ma'lumot materiallari sifatida foydalaning.*
- AEROGRILNI BOSHQARISH**  
- Aerogrilning ishlashini boshqarish taymer

- (3), haroratni sozlash moslamasi(5) va dasta (4) yordamida amalga oshiriladi.
- Taymer dastasini (3) burab, ishlash vaqti (60 minutgacha) belgilanadi.
- Haroratni sozlash moslamasi bilan (5) shisha idish ichida tutib turiladigan oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash harorati belgilanadi (7).
- Dasta (4) bilan isitish elementini yoqish yoki o'chirish mumkin, agar qopqoqning dastasi (4) vertikal holatda bo'lsa, unda isitish elementi o'chiriladi.
- Indikator (2) tarmoq simining vilkasi rozetkaga kiritib ulanganda yonadi.
- Indikator (6) isitish elementi yoqilganda yonadi.

## IShGA TAYYoRLASH

- Buyumni o'ramidan chiqarib oling.
- Birinchi yoqishdan avval buyumning ish kuchlanishi uyingizdagi elektr tarmoqning kuchlanishiga mos kelishiga ishonch hosil qiling.
- Buyumning shisha idishini (7), panjaralarni (8, 9), qisqichni (10) neytral yuvish vositasini qo'shib yaxshilab yuving, chayib tashlang va quriting.
- Buyumning qopqog'ini (1), halqasini (11) va taglikni (12) ozgina nam bo'lgan mato bilan arting, shundan keyin quritib arting.
- Buyumning halqasini (11) taglikning (12) ichiga o'rnatib, shisha idishni (7) halqaning (11) ichiga o'rnatib, shisha idishni (7) buyumning qopqog'i bilan yoping (1).
- Buyum dastasini (4) vertikal holatga o'rnatib, tarmoq simining vilkasini rozetkaga kiritib, bunda indikator (2) yonadi.
- Haroratni sozlash moslamasini (5) soat milining yo'nalishida tiralguncha burab, uni maksimal holatiga o'rnatib.
- Taymerning dastasini (3) burab, ishlash vaqtini 10 minut qilib belgilang.
- Buyum dastasini (4) gorizontal holatga tushirib, bunda isitish elementi yoqiladi va indikator (6) yonadi.

## Eslatma:

- *Buyum biirnchi yoqilganda begona hidi chiqishi mumkin, bu normal holatdir.*
- belgilangan ishlash vaqti tugaganidan keyin, ovoqli signal eshitiladi, aerogril o'chiriladi va indikator (6) o'chadi.
- tarmoq simining vilkasini rozetkadan chiqarib oling, buyumning to'liq sovishini kutib turing va shisha idishni (7) nam mato bilan takroran arting.

AEROGRIL OZIQ-OVQAT  
MAHSULOTLARINI TAYYoRLASH UChUN  
TAYYoR.

## AEROGRILDA OZIQ-OVQAT MASALLIQLARINI JOYLASH TIRISH

- Aerogrilning barcha imkoniyatlaridan optimal foydalanish uchun buyida keltirilgan maslahatlardan foydalaning:
- Panjaralarda oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashdan avval, panjaralarni o'simlik moyi bilan sal moylash tavsiya etiladi.
  - Oziq-ovqat mahsulotlarini panjaralarning ustiga qo'ying, bu issiq havoning oziq-ovqat mahsulotlari atrofida bimalol aylanishiga, ularni bir tekisda isitishiga imkon beradi, va bunda oziq-ovqat mahsulotlarini aylantirish zaruriyati bo'lmaydi. Go'tli yoki baliq oziq-ovqat mahsulotlarini panjarada tayyorlaganda taomlarning ichida xolesterin darajasi kamayadi va oziq-ovqat mahsulotlarining allergenligi kamayadi.
  - Oziq-ovqat mahsulotlarini panjarada joylashtirganda oziq-ovqat mahsulotlari va shisha idishning devorlari orasida (7) havoning bimalol uchun uchun kamida 1,5 santimetr masofani qoldiring.
  - Aerogrilda taom tayyorlash uchun plastmassa va yog'ochdan yasalgan idishlardan tashqari har qanday idish mos keladi (yog'och sixlar bundan istisno). Havoning bir tekisda aylanishini ta'minlash uchun idishlarni panjaralarning ustiga o'rnatib, idishlarni shisha idishning (7) tubiga qo'ymang, havoning aylanishi

yaxshi va to'liq bo'lmaganda oziq-ovqat mahsulotlari xom bo'lib qolishi mumkin.

## **OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI TAYYORLASH**

Oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlashning vaqti va haroratining taxminiy ko'rsatkichlarini aerogrilda taom pishirish yuzasidan maxsus taomnoma kitoblarida topish mumkin, lekin oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlash vaqti tanlangan oziq-ovqat mahsulotlarining vazni, hajmi, shuningdek sifatiga qarab o'zgartirilishi lozimligini hisobga olish kerak.

## **OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI TAYYORLASH HARORATINI BELGILASH**

Oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish turiga qarab, harorat shkalasini quyidagicha bo'lish mumkin:

*65°S – 100°S – oziq-ovqat mahsulotlarini eritish, buyumning o'z-o'zini tozalash*

*100°S – 150°S – oziq-ovqat mahsulotlarini quritish, dimlash, sterillash*

*150°S – 200°S – oziq-ovqat mahsulotlarini pishirish, duxovkadagi kabi pishirish, qovurish*

*200°S – 250°S - gril*

## **OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI TAYYORLASH VAQTINI BELGILASH**

Oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqtini belgilash uchun bir nechta umumiy tavsiyalar mavjud:

- yangi oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash taomnomasini o'rganganda, uning tayyorlanishi jarayonini kuzatib turing, Siz o'ta katta yoki o'ta kam oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqtini belgilashingizdan xavotir olmang, taymerning dastasini (3) burab, oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqtini istalgan paytda o'zgartirish mumkinligini unutmang.
- oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashning aniqlangan qiymatlarini yozib oling va keyinchalik ulardan foydalaning.

## **OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI TAYYORLASH**

- Buyumning shisha idishini(7) taglik (12) ichiga o'rnatish.
- Shisha idishning tubiga (7) panjarani qo'ying (8 yoki 9).
- Shisha idishning (7) ustini qopqoq (1) bilan yoping, dastasini (4) vertikal holatda qoldiring.
- Tarmoq simining vilkasini rozetkaga kiriting, bunda indikator (2) yonadi.
- Oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashdan avval aerogrildning shisha idishini (7) isitib olish tavsiya etiladi.
- Taymerning dastasi (3) bilan ishlash vaqtini 6 minut qilib belgilang, haroratni sozlash moslamasini esa (5) maksimal isitish holatiga o'rnatish.
- Dastani (4) gorizontal holatga tushiring, bunda isitish elementi yoqiladi va indikator (6) yonadi. Isitish vaqti tugaganidan keyin ovozli signal eshitaladi va isitish elementi o'chiriladi.
- Buyumning qopqog'ini (1) yechib oling va uni issiqlikka chidamli yuzaning ustiga qo'ying.
- «AEROGRILDA OZIQ-OVQAT MASALLIQLARINI JOYLASH TIRISH» bo'limidagi ko'rsatmalarga amal qilib, oziq-ovqat mahsulotlarini panjaraning ustiga qo'ying.
- Agar zarur bo'lsa, shisha idishning ustiga halqani o'rnatish (11).
- Shisha idishning (7) ustini qopqoq (1) bilan yoping, bunda buyum dastasini (4) vertikal holatda qoldiring.
- Taymer dastasini (3) va haroratni sozlash moslamasini (5) oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash taomnomasiga muvofiq holatga o'rnatish.
- Dastani (4) gorizontal holatga tushiring, bunda isitish elementi yoqiladi va indikator (6) yonadi. Oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash muddati tugaganda ovozli signal eshitaladi va isitish elementi o'chiriladi.

# ЎЗБЕК

## ESLATMA:

- Aerogrilning ishlagan paytida grilning ishlash vaqtini yoki oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash haroratini o'zgartirish mumkin, buning uchun qopqoqning (1) dastasini (4) ko'tarish va kerakli vaqt va harorat ko'rsatkichlarini belgilash yetarli.
- oziq-ovqat mahsulotlarini chiqarib olishdan keyin shisha idishni (7) qopqoq (1) bilan yopmang, shisha idishning (7) to'liq sovishini kutib turing.

## DIQQAT:

- Ehtiyot bo'ling! Shisha idishning yuzasi (7) buyum ishlagan paytida qiziydi, buni bolalarga tushuntiring va ularga ishlayotgan buyumning yonida o'ynashiga ruxsat bermang.
- aerogrilni boshqa joyga ko'chirish zarur bo'lganda, buyumni elektr tarmog'idan o'chiring va uning sovishini kutib turing, aerogrilni taglikning (12) ikkala dastasidan ushlab turib, boshqa joyga ko'chiring, agar shisha idishning ichida moy yoki boshqa suyuqlik bo'lsa, o'ta ehtiyot bo'ling.
- ishlash tugaganidan keyin aerogrilni elektr tarmog'idan o'chiring.

## AEROGRILNI PARVARISH QILISH AEROGRILNI TOZALASH

- aerogrilni elektr tarmog'idan o'chiring va uning to'liq sovishini kutib turing.
- buyum qopqog'ining (1) ustki qismini va ventilyatorning himoya panjarasini nam mato yoki neytral yuvish vositasida namlangan gubka yordamida arting, shundan keyin uni quritib arting. Buyum qopqog'i korpusining (1) ichiga namlik kirib qolishiga yo'l qo'ymang.
- ventilyatorning himoya panjarasi juda qattiq ifloslanganda 3 ta mustahkamlash vintini burab yechib olib, uni olib qo'yish kerak. Panjarani tozalash vositasi surtilgan q mochalka bilan tozalash, yoki aerogrilni yuvish uchun maxsus vositaning eritmasida ma'mul muddatga qodirib tozalash mumkin.

Panjarani joyiga o'rnatishdan avval uni puxta quritib oling.

- Buyumning shisha idishini (7) neytral yuvish vositasi bilan yuving, bunda o'ta ehtiyotkor bo'lish lozim.
- panjaralarni neytral yuvish vositasi qo'shilgan suvda yuvish lozim.

## ESLATMA:

- qattiq qizigan shisha idishning sovuq suvga tegishiga yo'l qo'ymang.
- buyumning qopqog'ini (1) suvga yoki boshqa har qanday suyuqliklarga botirish taqiqlanadi.

## BUYUMNING UZ-O'ZINI TOZALASH REJIMI

- shisha idishni (7) issiq suv bilan to'ldiring, lekin idishning yarmidan oshmasin, va neytral yuvish vositasini qo'shing.
- buyumning qopqog'ini (1) isha idishning (7) ustiga o'rnatib, taymer (3) bilan ishlash vaqtini 10 minut qilib belgilang, haroratni sozlash moslamasini (5) 65°S dan 100°S gacha bo'lgan holatga o'rnatib.
- isitish elementining yoqilishi uchun qopqoqning lastasini tushiring.
- jarayon tugaganidan keyin shisha idishni (7) iliq suv bilan chayib tashlang, buyumning qopqog'ini (1) yumshoq mato yoki sochiq bilan arting.

## ESLATMA:

- o'z-o'zini tozalash rejimida ifloslangan panjaralarni (8, 9) shisha idishning ichiga solish mumkin (7).

## IDISH-TOVOQ MASHINASIDAN FOYDALANISH

- ishisha idishni (7), panjaralarni (8, 9) va qisqichni (10) idish-tovoqlarni yuvish mashinasida yuvish mumkin. Shisha idishni (7) idish-tovoq mashinasiga joylashtirishdan avval uni taglikning ichidan olib qo'ying (12).
- buyumning qopqog'ini (1) suvga yoki boshqa har qanday suyuqliklarga botirish taqiqlanadi.

## BUYUMNI SAQLASH

Buyumning idishi ichida (7) begona buyumlarni va o'rash materiallarini saqlamang. Aerogrilni quruq salqin joyda, bolalar yeta olmaydigan joyda saqlang.

## OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI TAYYORLASH VAQTI VA HARORATINING JADVALI

Oziq-ovqat mahsulotlari	Harorat, °C	Oziq-ovqat mahsulotlari miq	Vaqt, min
Butun jo'ja	200	2 kg	35
Cho'chqa go'shti bo'laklari	200	0.5 kg	7-8
Tovuqning oyog'i	200	8 dona	15
Baliq	250	10 dona	7-8
Mollyuskalar	200	0.5 kg	5-7
Krevetkalar	250	0.5 kg	5
Makkajo'xori	250	4 dona	10
Eryong'oq	250	1 portsiya	5-7
Keks, tort	150	1 portsiya	20
Kartoshka	250	0.5 kg	25
Qizil krevetkalar	250	4 dona	15
Krab go'shti	250	0.5 kg	10

## TEXNIK XUSUSIYATLARI

Maksimal quvvati: 1300 W

Elektr ta'minoti: 220-240 V, ~50/60 Hz

Issiqqa chidamli shishadan yasalgan idishning hajmi: 12 litr

Kengaytiruvchi halqa bilan birgalikda idishning hajmi: 17 litr

*Ишлаб чиқарувчи жиҳоз хусусиятларини олдиндан маълум қилмасдан ўзгартириш ҳуқуқини сақлаб қолади.*

**Buyumning xizmat qilishining muddati - 3 yil.**

## Кафолат шартлари

Ушбу жиҳозга кафолат бериш масаласида худудий дилер ёки ушбу жиҳоз харид қилинган компанияга мурожаат қилинг. Касса чеки ёки харидни тасдиқловчи бошқа бир молиявий ҳужжат кафолат хизматини бериш шarti ҳисобланади.



*Ушбу жиҳоз 89/336/ЯЕС Кўрсатмаси асосида белгиланган ва Қувват кучини белгилаш Қонунида (73/23 ЕЭС) айтилган ЯХС талабларига мувофиқ келади.*

## **RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

## **GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

## **DE**

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

## **KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

## **PL**

Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w której pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowany w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

## **CZ**

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

## **UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

## **BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

## **UZ**

Жиҳоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxxx серия рақами жиҳоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.



