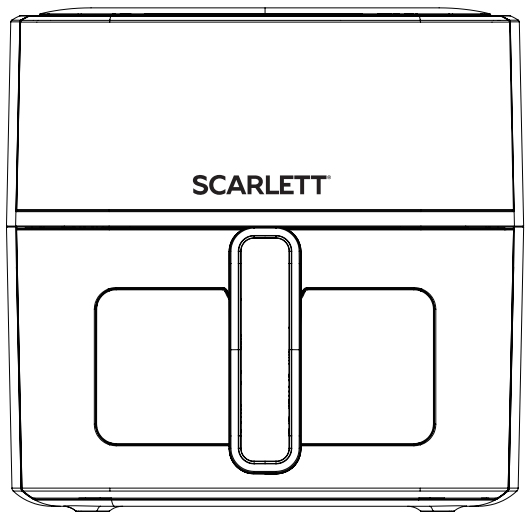
SCARLETT®

Забота начинается с меня

SC-AF15S11D

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ



★★★★★ ПОДАРОК ЗА ОТЗЫВ

1. Напиши отзыв на приобретенный товар SCARLETT на сайте магазина, где этот товар приобретался*
2. Заполни простую анкету на сайте: **https://www.scarlett.ru/promo/otzyv/**
3. Получи гарантированный подарок**

ПИШИ ОТЗЫВ - ЗАБИРАЙ КЕШБЭК!



* Если на сайте, где куплен товар, оставить отзыв невозможно, оставь отзыв на сайтах: **https://otzovik.com**, **https://irecommend.ru** или **https://market.yandex.ru**

** Гарантированный подарок - **кешбэк**, получаемый Победителем Акции посредством виртуальной банковской карты, вручаемой в рамках Акции, представляющей собой 16-значный буквенно-цифровой код, который необходимо активировать на сайте **v.prostodar.ru**. Карта вручается путем отправки буквенно-цифрового кода на электронную почту Победителя Акции. При активации необходимо указать номер банковской карты, на которую необходимо зачислить денежные средства. Получение подарка производится на банковские карты только российских банков (карты **Mastercard**, **VISA** или **МИР**). Срок зачисления зависит от банка Победителя Акции. Срок, в течение которого необходимо активировать карту, указывается в e-mail сообщении при отправке банковской карты. Подробная информация об организации Акции, о правилах ее проведения, количестве подарков, сроках, месте и порядке их получения размещена на сайте: **https://www.scarlett.ru/promo/otzyv**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
INSTRUCTION MANUAL
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

RUS АЭРОГРИЛЬ.....3
ENG AIR FRYER.....9
KAZ АУА ГРИЛЬ.....14

RUS ОПИСАНИЕ

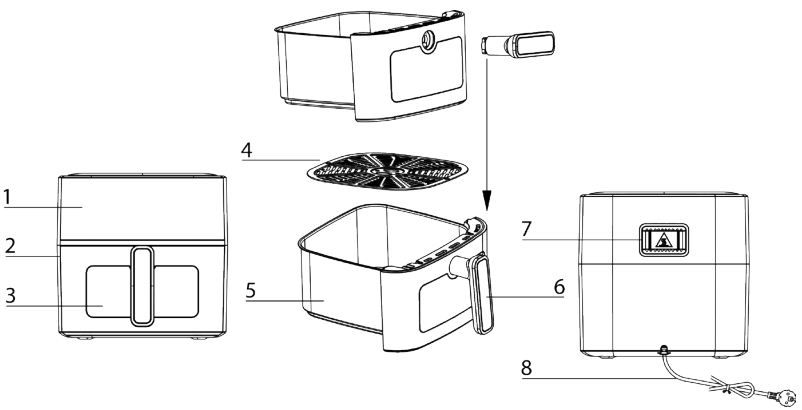
1. Панель управления
2. Корпус
3. Смотровое окно
4. Съемная решетка
5. Чаша
6. Съемная ручка
7. Воздухозабор
8. Шнур питания

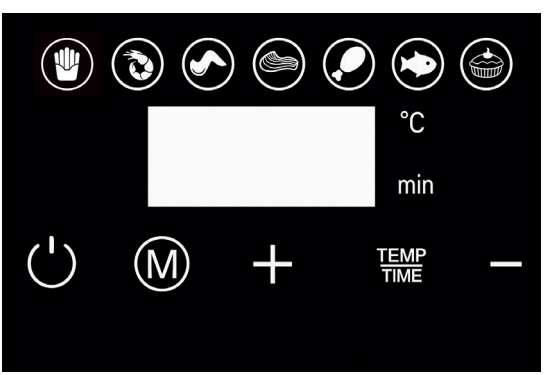
ENG DESCRIPTION

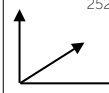
1. Control panel
2. Housing
3. Visual window
4. Removable grill
5. Bowl
6. Removable handle
7. Air intake
8. Power cord

KAZ СИПАТТАМА

1. Басқару тақтасы
2. Дене
3. Қарау терезесі
4. Алынбалы гриль
5. Ыдыс
6. Алынбалы тұтқа
7. Ауа қабылдау
8. Қуат сымы





220-240 V ~ 50 Hz	Power 1200 W Мощность 1200 Вт	3.0 / 4.0 kg	Объем чаши 4.2 л Bowl volume 4.2 L	330 mm 252 245 

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Прибор предназначен для использования только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:

– в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных помещениях;
– в фермерских домах;
– клиентами в гостиницах, мотелях, пансионатах и других похожих местах проживания.

- Не использовать вне помещений или в условиях повышенной влажности.
- Запрещается разбирать устройство, если оно подключено к электросети. Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в Сервисный центр для проверки.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или отсутствием опыта и знаний, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанные с этим опасности.
- Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Эксплуатация прибора с поврежденным шнуром питания категорически запрещена. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания.
- Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую плиту, не располагайте его поблизости от источников тепла.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Никогда не извлекайте продукты острыми предметами, это может повредить нагревательный элемент и антипригарное покрытие.
- Будьте осторожны: во время работы корпус прибора нагревается.
- Прибор не следует использовать вблизи или под воспламеняющимися материалами, например, занавесками.
- Во избежание возгорания ни в коем случае ничем не накрывайте прибор во время работы.
- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°С, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации, в формате XX.XXXX, где первые две цифры «XX» – это месяц производства, следующие четыре цифры «XXXX» – это год производства.



Осторожно! Горячая поверхность!

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Аэрогриль - это устройство, предназначенное для приготовления блюд при помощи потоков горячего воздуха.

3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- При первоначальном включении новые нагревательные элементы могут испускать специфический запах и небольшое количество дыма. Это не является признаком неисправности.
- Охладите, затем протрите чашу и решетку влажной чистой тканью.

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Прибор предназначен для жарки мяса, овощей и выпечки.
- Не наливайте масло в чашу, добавляйте немного в продукты при необходимости.
- Вымойте все съемные части тёплой водой с мягким чистящим средством, протрите корпус влажной тканью.
- Установите ручку на чашу, повернув ее на 90° по часовой стрелке.

5. РАБОТА С ПРИБОРОМ

Установка:
- Поставьте прибор на твердую, термостойкую горизонтальную поверхность.
- Убедитесь, что у прибора нет повреждений.

Сборка:
- Извлеките чашу из корпуса прибора.
- Вставьте решетку в чашу.
  Внимание: Не использовать без решетки!
- Разместите продукты на решетку, вставьте чашу в прибор до щелчка.

Включение:
- Подключите прибор к розетке, прозвучит звуковой сигнал.
- Нажмите кнопку питания , прибор перейдет в режим ожидания.

Автоматический режим:
- Выберите автоматическую программу, последовательно нажимая кнопку меню , пока не загорится индикатор нужной программы. Предустановленные температура и время для каждой программы указаны в таблице 1.
- При необходимости можно отрегулировать параметры приготовления, температуру (80°C-200°C) и время (1-60 мин). Для этого нажмите кнопку 

(Температура/Время).
- Нажимайте  или  для установки значения.
- Подтвердите начало работы нажатием кнопки питания .
- Для перевода прибора в режим паузы нажмите кнопку питания. Для того, чтобы выключить прибор, нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд.

Ручной режим:
- Аэрогриль позволяет задать собственные время (1-60 мин) и температуру (80°C-200°C) приготовления. Для этого нажмите

кнопку TEMP TIME (Температура/Время).

- Нажимайте + или − для установки значения.
- Подтвердите начало работы нажатием кнопки питания ⏻.
- Для перевода прибора в режим паузы нажмите кнопку питания. Для того, чтобы выключить прибор, нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд.

Во время приготовления:

- При необходимости извлеките и встряхните чашу, держа ее за ручку. Приготовление, при этом, останавливается. При помещении чаши обратно в корпус работа прибора возобновляется.

После приготовления:

- По окончании работы прозвучит трехкратный звуковой сигнал, все индикаторы, кроме кнопки питания, погаснут. Вентилятор продолжит работать ещё в течение 15 секунд.
- Осторожно извлеките чашу, не касаясь горячих поверхностей.
- Переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.
- Не переворачивайте чашу вместе с решеткой, иначе скопившийся на дне жир попадет на приготовленное блюдо.

6. СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

- Большее количество продуктов требует большего времени приготовления, и наоборот.
- Используйте перфорированные вкладыши и силиконизированную пергаментную бумагу для защиты антипригарного покрытия, предотвращения прилипания продуктов и облегчения ухода за прибором. Не заполняйте пергаментной бумагой или вкладышами весь объем корзины во избежание нарушения циркуляции воздуха. Не допускайте соприкосновения нагревательного элемента и бумаги или вкладышей. Запрещено запускать аэрогриль с пустым пергаментом без продуктов.
- Используйте формы для выпечки из силикона, алюминия и другого подходящего материала.

Продукт	**Количество (г)**	**Время (мин)**	**Температура (°C)**	**Примечания**
Картофель фри	100-600	20-25	200	Встряхивайте во время приготовления
Креветки	100-600	20-25	180	Можно переворачивать во время жарки
Куриные крылышки	100-500	15-20	180	Можно переворачивать во время жарки

Бекон	100-500	20-25	180	Можно переворачивать во время жарки
Курица	100-500	25-30	180	Можно переворачивать во время жарки
Рыба	100-500	25-30	200	Можно переворачивать во время жарки
Выпечка	100-500	20-25	160	Не встряхивать

7. ОЧИСТКА И УХОД

Разборка:
- Выключите прибор и удостоверьтесь, что прибор закончил работу.
- Отключите прибор от электросети.
- Дождитесь полного остывания чаши для жарки и решетки внутри.

Очистка:
- Рекомендуется мыть чашу и решетку аэрогриля сразу после остывания (обычно 15-20 мин) для того, чтобы жир не застыл, а остатки пищи не присохли.
- Удалите остатки продуктов.
- Вымойте все детали, соприкасавшиеся с продуктами, теплой водой с моющим средством.
- Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.
- Не погружайте корпус прибора в воду. Протирайте его влажной тканью.
- Запрещается мыть съемные части в посудомоечной машине.

8. ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела **ОЧИСТКА И УХОД**.
- Смотайте шнур питания.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

9. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Решение
Аэрогриль не включается.	1. Нет напряжения в сети.	1. Проверьте наличие напряжения в сети.
Блюдо не приготовилось до конца.	1. В чаше слишком много продуктов или продукты нарезаны слишком крупно. 2. Недостаточное время приготовления 3. Недостаточная температура приготовления.	1. Уменьшите количество продуктов, измените способ нарезки. 2. Увеличьте время приготовления. 3. Увеличьте температуру приготовления.
Продукты обжариваются неравномерно.	Некоторые продукты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления.	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать чашу и встряхивать/ переворачивать продукт для равномерной прожарки.
Блюдо приготовилось без хрустящей корочки.	Использовался тип продуктов, предназначенный для приготовления в большом количестве кипящего масла.	Смазывайте продукты маслом перед приготовлением.
Чаша не вставляется в корпус должным образом.	1. В чаше слишком много продуктов. 2. Решетка установлена некорректно.	1. Не превышайте отметки MAX при заполнении. 2. Зафиксируйте решетку в чаше.
Из аэрогриля выходит белый дым.	1. В процессе приготовления используются жирные продукты и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым. 2. На решетке находятся остатки жира после предыдущего использования.	1. Готовьте жирные куски в панировке или фольге, или подкладывайте пергаментную бумагу. 2. Очищайте решетку после каждого использования.

10. УТИЛИЗАЦИЯ



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

ENG INSTRUCTION MANUAL

1. SAFETY PRECAUTIONS

- Read this manual carefully before using the appliance to avoid damage during use.
- Before initial use, check that the technical characteristics indicated on the product correspond to the parameters of the electrical network.
- Incorrect handling may cause damage to the product, cause material damage and harm to the health of the user.
- The appliance is intended for household use only. The appliance is not intended for industrial or commercial use, nor for use:
  - in staff kitchen areas in shops, offices and other industrial premises;
  - in farmhouses;
  - by customers in hotels, motels, boarding houses and similar residential areas.
- Do not use outdoors or in high humidity conditions.
- Do not disassemble the appliance if it is connected to the mains. Always unplug the appliance from the mains before cleaning or when not in use.
- To reduce the risk of electric shock and fire, do not immerse the appliance or its power cord in water or other liquids. If this happens, unplug it immediately and contact the Service Centre for inspection.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not for use by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Do not use accessories that are not supplied.
- It is strictly prohibited to operate the device with a damaged power cord. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. In the event of a fault, contact your nearest Service Centre.
- Ensure that the power cord does not come into contact with sharp edges or hot surfaces.

- Do not pull, twist or wrap the power cord around anything.
- Do not place the appliance on a hot gas or electric stove or near heat sources.
- Do not move the appliance until it has cooled down completely.
- Never remove food with sharp objects, as this may damage the heating element and non-stick coating.
- Be careful: the appliance body becomes hot during operation.
- The appliance should not be used near or under flammable materials, such as curtains.
- To avoid fire, do not cover the appliance with anything during operation.
- When the appliance is in operation, the temperature of accessible surfaces may be high.
- The appliance is not intended to be operated by an external timer or a separate remote control system.
- Do not overload the appliance with food.
- If the product has been at a temperature below 0°C for some time, it should be kept at room temperature for at least 2 hours before switching it on.
- The manufacturer reserves the right to make minor changes to the design of the product without further notice that do not fundamentally affect its safety, performance and functionality.
- The production date is indicated on the product and/or on the packaging, as well as in the accompanying documentation, in the format XX.XXXX, where the first two digits “XX” are the month of production, the next four digits “XXXX” are the year of production.

 **Caution! Hot surface!**

2. PURPOSE

Aerogrill is a device designed for cooking food using hot air flows.

3. BEFORE FIRST USE

- When first turned on, new heating elements may emit a specific smell and a small amount of smoke. This is not a sign of malfunction.
- Cool, then wipe the bowl and grate with a damp, clean cloth.

4. PREPARATION FOR WORK

- The device is designed for frying meat, vegetables and baking.
- Do not pour oil into the bowl, add a little to the food if necessary.
- Wash all removable parts with warm water and a mild detergent, wipe the body with a damp cloth.
- Install the handle on the bowl, turning it 90° clockwise.

5. OPERATING THE APPLIANCE

Installation:

- Place the appliance on a hard, heat-resistant horizontal surface.
- Make sure the appliance is not damaged.

Assembly:

- Remove the bowl from the appliance body
- Insert the grill into the bowl.
  Caution: Do not use without the grill!
- Place the food on the grill, insert the bowl into the appliance until it clicks.

Switching on:

- Plug the appliance into a power outlet, a beep will sound.
- Press the power button , the appliance will go into standby mode.

Automatic mode:

- Select an automatic program by successively pressing the menu button (M) until the indicator of the desired program lights up. The preset temperature and time for each program are listed in table 1.
- If necessary, you can adjust the cooking parameters, temperature (80°C-200°C) and time (1-60 min). To do this, press the button TEMP TIME.
- Press + or − to set the value.
- Confirm the start of operation by pressing the power button .
- To put the appliance into pause mode, press the power button. To turn off the appliance, press and hold the power button for 3 seconds.

Manual mode:

- The air fryer allows you to set your own cooking time (1-60 min) and temperature(80°C-200°C). To do this, press the button TEMP TIME.
- Press + or − to set the value.
- Confirm the start of operation by pressing the power button .
- To put the device into pause mode, press the power button. To turn off the device, press and hold the power button for 3 seconds.

During cooking:

- If necessary, shake the bowl, holding it by the handle. Cooking, in this case, stops. When you put the bowl back into the body, the device resumes operation.

After cooking:

- When the operation is finished, a three-time beep will sound, all indicators, except the power button, will go out. The fan will continue to work for another 15 seconds.
- Carefully remove the bowl, without touching the hot surfaces.
- Transfer the finished dish to a plate or other container.
- Do not turn the bowl over together with the grate, otherwise the fat accumulated on the bottom will fall onto the prepared dish.

6. AUTOMATIC PROGRAM USING TIPS

- Larger quantities of food require longer cooking times, and vice versa.
- Use perforated liners and silicone-coated parchment paper to protect the non-stick coating, prevent food from sticking, and make cleaning easier. Do not fill the entire basket with parchment paper or liners to avoid restricting air circulation. Do not allow the heating element to

come into contact with the parchment paper or liners. Never operate the air fryer with empty parchment paper.Use baking pans made of silicone, aluminum, or other suitable materials.

Product	Quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Remarks
French fries	100-600	20-25	200	Shake while cooking
Prawns	100-600	20-25	180	Can be turned over during frying
Chicken wings	100-500	15-20	180	Can be turned over during frying
Bacon	100-500	20-25	180	Can be turned over during frying
Chicken	100-500	25-30	180	Can be turned over during frying
Fish	100-500	25-30	200	Can be turned over during frying
Cakes	100-500	20-25	160	Do not shake

7. CLEANING AND MAINTENANCE

Disassembly:

- Switch off the appliance and make sure that the appliance has finished working.
- Unplug the appliance.
- Wait until the frying bowl and the grate inside have completely cooled down.

Cleaning:

- It is recommended to wash the bowl and grill of the air fryer immediately after it has cooled down (usually 15-20 minutes) to prevent the fat from solidifying and food residue from sticking.
- Remove any food residue.
- Wash all parts that have come into contact with food with warm water and detergent.
- Do not use abrasives, chlorine-containing substances or organic solvents.
- Do not immerse the appliance body in water. Wipe it with a damp cloth.
- Do not wash removable parts in the dishwasher.

8. STORAGE

- Before storing, make sure the appliance is unplugged and has cooled down completely.

- Follow all the requirements in the CLEANING AND MAINTENANCE section.
- Wind up the power cord.
- Store the appliance in a cool, dry place.

9. TROUBLESHOOTING

Issue	Reason	Solution
Air fryer doesn't work	1. No power in the mains.	1. Check for the power.
The dish was not fully cooked.	1. Too much food in the bowl or the food is cut too large. 2. Insufficient cooking time 3. Insufficient cooking temperature.	1. Reduce the amount of food, change the cutting method. 2. Increase the cooking time. 3. Increase the cooking temperature.
The food is fried unevenly.	Some foods need to be shaken halfway through the cooking time.	Try removing the bowl several times during cooking and shaking/turning the food over to ensure even frying.
The dish was prepared without a crispy crust.	The type of food used was designed for cooking in large quantities of boiling oil.	Brush food with oil before cooking.
The bowl does not fit into the body properly.	1. Too much food in the bowl. 2. The grill is not installed correctly.	1. Do not exceed the MAX mark when filling. 2. Fix the grill in the bowl.
White smoke comes out of the air fryer.	1. The cooking process involves using fatty foods and pouring a lot of oil or fat into the tray, which heats up and produces white smoke. 2. Fat residues are on the grill from previous use.	1. Cook fatty cuts in bread-crumbs or foil, or line with parchment paper. 2. Clean the grill after each use.

10. DISPOSAL



This symbol on the product, packaging and/or accompanying documentation means that used electrical and electronic products should not be disposed of with normal household waste. They should be taken to designated collection points.
For more information about the available collection systems, please contact your local authority.
Correct disposal will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling.

KAZ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Құрылғыны пайдалану кезінде зақым келтірмеу үшін қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Алғашқы пайдалану алдында өнімде көрсетілген техникалық сипаттамалар электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Дұрыс емес өңдеу өнімге, мүліктік зақымға және пайдаланушыға зиян келтіруі мүмкін.
- Құрылғы тек тұрмыста қолдануға арналған. Құрылғы өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсатта пайдалануға арналмаған, сондайақ мыналарды қолдануға арналмаған:
  - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өндірістік үйжайлардағы қызметкерлердің асханаларында;
  - шаруа қожалықтарында;
  - қонақ үйлердегі, мотельдердегі, пансионаттардағы және басқа да осыған ұқсас тұрғын үйлердегі тұтынушылар.
- Сыртта немесе жоғары ылғалдылық жағдайында пайдаланбаңыз.
- Құрылғы қуат көзіне қосылған болса, оны бөлшектемеңіз. Тазалар алдында немесе оны пайдаланбаған кезде, құралды әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз.
- Ток соғу және өрт қаупін азайту үшін құрылғыны немесе оның қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Бұл орын алса, оны дереу электр желісінен ажыратып, тексеру үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғы физикалық, сенсорлық немесе ақылой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты адам қадағалаусыз немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқау бермеген болса.
- Құрылғыны физикалық, сенсорлық немесе ақылой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану бойынша бақылау жүргізілсе және қауіптерді түсінсе, пайдалана алады.
- Бұл құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған. Құралды және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Қосылған кезде құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Берілмеген керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны зақымдалған қуат сымы арқылы пайдалануға қатаң тыйым салынады. Қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар адамдар ауыстыруы керек.
- Құрылғыны өзіңіз жөндеуге әрекеттенбеңіз. Ақаулық туындаған жағдайда жақын жердегі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымының өткір жиектерге немесе ыстық беттерге тиіп кетпеуіне көз жеткізіңіз.
- Қуат сымын тартпаңыз, бұрамаңыз немесе ештеңеге орамаңыз.
- Құрылғыны ыстық газ немесе электр плитасының үстіне немесе

жылу көздерінің жанына қоймаңыз.
- Құралды толығымен суығанша жылжытпаңыз.
- Тағамды ешқашан үшкір заттармен шығармаңыз, себебі бұл қыздырғыш элемент пен жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.
- Сақ болыңыз: жұмыс кезінде құрылғының корпусы қызып кетеді.
- Құрылғыны перделер сияқты жанғыш заттардың жанында немесе астында қолдануға болмайды.
- Өртке жол бермеу үшін жұмыс кезінде құрылғыны ештеңемен жаппаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, қол жететін беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Құрылғыны тағаммен шамадан тыс жүктемеңіз.
- Егер өнім біраз уақыт бойы 0°C төмен температурада болса, оны қосар алдында оны бөлме температурасында кемінде 2 сағат ұстау керек.
- Өндіруші одан әрі ескертусіз өнімнің дизайнына оның қауіпсіздігіне, өнімділігіне және функционалдылығына түбегейлі әсер етпейтін шағын өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.
- Өндірілген күні өнімде және/немесе қаптамада, сондай-ақ ілеспе құжаттамада XX.XXXX форматында көрсетілген, мұнда алғашқы екі сан «XX» шығарылған айды, келесі төрт сан «XXXX» шығарылған жылын білдіреді.



Абайлаңыз! Ыстық бет!

2. МАҚСАТЫ

Аэрогрил - ыстық ауа ағындарын пайдаланып тағамды пісіруге арналған құрылғы.

3. АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

- Жаңа қыздыру элементтері алғаш рет қосылған кезде ерекше иіс пен аздаған түтін шығаруы мүмкін. Бұл ақаулықты көрсетпейді.
- Салқындатыңыз, содан кейін ыдысты сүртіңіз және дымқыл таза шүберекпен сүртіңіз.

4. ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

- Құрылғы етті, көкөністерді қуыруға және пісіруге арналған.
- Ыдысқа май құймаңыз, қажет болса тағамға аздап қосыңыз.
- Барлық алынбалы бөлшектерді жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен жуыңыз, денені дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Сағатты сағат тілімен 90° бұрап, ыдысқа тұтқаны қойыңыз.

5. ҚҰРЫЛҒЫМЕН ПАЙДАЛАНУ

Орнату:
- Құрылғыны қатты, ыстыққа төзімді көлденең бетке қойыңыз.
- Құрылғының зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.

Құрастыру:
- Тостағанды құрылғының корпусынан алыңыз.
- Торды тостағанға салыңыз.

Абайлаңыз: торсыз қолданбаңыз!
- Тағамды торға салыңыз, тостағанды сырт еткенше құрылғыға салыңыз.

Қосу:
- Құрылғыны розеткаға қосыңыз, дыбыстық сигнал естіледі.
- Қуат түймесін басыңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.

Автоматты режим:
- Қажетті бағдарламаның индикаторы жанғанша мәзір түймесін қайталап басу арқылы автоматты бағдарламаны таңдаңыз. Әрбір бағдарлама үшін алдын ала орнатылған температура мен уақыт 1-кестеде көрсетілген.
- Қажет болса, пісіру параметрлерін, температураны (80°C-200°C) және уақытты (1-60 мин) реттеуге болады. Ол үшін TEMP TIME түймешігін басыңыз.
- Мәнді орнату үшін + немесе − түймесін басыңыз.
- Қуат түймесін басу арқылы жұмыстың басталуын растаңыз.
- Құрылғыны кідірту режиміне қою үшін қуат түймесін басыңыз. Құрылғыны өшіру үшін қуат түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.

Қол режим:
- Ауа грилі өз пісіру уақытын (1-60 мин) және температураны (80°C-200°C) орнатуға мүмкіндік береді. Ол үшін TEMP TIME түймешігін басыңыз.
- Мәнді орнату үшін + немесе − түймесін басыңыз.
- Қуат түймесін басу арқылы жұмыстың басталуын растаңыз.
- Құрылғыны кідірту режиміне қою үшін қуат түймесін басыңыз. Құрылғыны өшіру үшін қуат түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.

Пісіру кезінде:
- Қажет болса, ыдысты тұтқасынан ұстап алып, шайқаңыз. Пісіру тоқтайды. Тостағанды қайтадан корпусқа салғанда, құрылғы жұмысын жалғастырады.

Пісіргеннен кейін:
- Операция аяқталғаннан кейін үш рет дыбыстық сигнал естіледі, қуат түймешігінен басқа барлық индикаторлар сөнеді. Желдеткіш тағы 15 секунд жұмысын жалғастырады.
- Ыстық беттерге тигізбей, тостағанды абайлап алыңыз.
- Дайын тағамды табаққа немесе басқа ыдысқа салыңыз.
- Тостағанды тормен бірге төңкермеңіз, әйтпесе түбінде жиналған май дайындалған ыдысқа түседі.

6. АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Көп мөлшердегі тағам ұзақ пісіруді қажет етеді және керісінше.
- Жабыспайтын жабынды қорғау, тағамның жабысып қалуын болдырмау және тазалауды жеңілдету үшін перфорацияланған төсемдер мен силиконмен қапталған пергамент қағазын пайдаланыңыз. Ауа айналымын шектемеу үшін себетті толығымен пергамент қағазымен немесе төсемдермен толтырмаңыз. Қыздыру элементінің пергамент қағазымен немесе төсемдерімен жанасуына жол бермеңіз. Аэрофритюрді ешқашан бос пергамент қағазымен пайдаланбаңыз.
- Силиконнан, алюминийден немесе басқа да қолайлы материалдардан жасалған пісіру табаларын пайдаланыңыз.

Өнім	Саны (г)	Уақыт (мин)	Температура (°C)	Ескертпелер
Фри картобы	100-600	20-25	200	Пісіру кезінде шайқаңыз
Асшаяндар	100-600	20-25	180	Қуыру кезінде аударылуы мүмкін
Тауық қанаттары	100-500	15-20	180	Қуыру кезінде аударылуы мүмкін
Бекон	100-500	20-25	180	Қуыру кезінде аударылуы мүмкін
Тауық	100-500	25-30	180	Қуыру кезінде аударылуы мүмкін
Балық	100-500	25-30	200	Қуыру кезінде аударылуы мүмкін
Наубайхана	100-500	20-25	160	Шайқамаңыз

7. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Бөлшектеу:

- Құрылғыны өшіріп, құрылғыны
- жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуыруғаарналғантабақпенішіндегітортолығыменсуығаншакүтіңіз.

Тазалау:

- Майдың қатып қалуына және тамақ қалдықтарының жабысып қалуына жол бермеу үшін, ауа құырғыштың ыдысы мен грилі

суығаннан кейін бірден (әдетте 15-20 минут) жуылған жөн.
- Кез келген тағам қалдықтарын кетіріңіз.
- Тағамға тиген барлық бөліктерді жылы сумен және жуғыш затпен жуыңыз.
- Абразивті немесе құрамында хлор бар заттарды немесе қолданбаңыз органикалық еріткіштер.
- Құрылғы корпусын суға батырмаңыз. Оны дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Алынбалы бөлшектерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

8. САҚТАУ

- Сақтау алдында құрылғының электр желісінен ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөліміндегі барлық талаптарды орындаңыз.
- Қуат сымын ораңыз.
- Құралды салқын, құрғақ жерде сақтаңыз.

9. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Мәселе	Себеп	Шешім
Ауа қуырғыш қосылмайды.	1. Желіде кернеу жоқ.	1. Желідегі кернеуді тексеріңіз.
Тағам соңына дейін піспеген.	1. Ыдыста тым көп тағам бар немесе тағам тым үлкен кесілген. 2. Пісіру уақыты жеткіліксіз. 3. Пісіру температурасы жеткіліксіз.	1. Тамақтың мөлшерін азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз. 2. Пісіру уақытын көбейтіңіз. 3. Пісіру температурасын арттырыңыз.
Тағам біркелкі емес қуырылған.	Кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысына дейін шайқау керек.	Пісіру кезінде ыдысты бірнеше рет шығарып көріңіз және біркелкі қуыру үшін тағамды шайқаңыз/төңкеріңіз.
Ыдыс қытырлақ қыртыссыз дайындалды.	Қолданылатын өнім түрі көп мөлшерде қайнаған майды пісіруге арналған.	Тағамды пісірер алдында маймен сүртіңіз.
Тостаған денеге дұрыс сыймайды.	1. Ыдыста тым көп тағам бар. 2. Сөре дұрыс орнатылмаған.	1. Толтырған кезде MAX белгісінен асырмаңыз. 2. Тостағандағы торды бекітіңіз.

Ауа гриль ақ түтін шығады.	1. Пісіру процесі майлы тағамдарды пайдалануды және науаға көп май немесе майды құюды қамтиды, ол қызып, ақ түтін шығарады. 2. Грильде бұрынғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	1. Майлы кесектерді нан үгінділеріне немесе фольгаға пісіріңіз немесе пергамент қағазымен сызыңыз. 2. Әрбір қолданғаннан кейін торды тазалаңыз.

10. ЖОҚ ЖАСАУ



Өнімдегі, қаптамадағы және/немесе ілеспе құжаттамадағы бұл таңба пайдаланылған электр және электрондық өнімдерді кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайтынын білдіреді. Оларды арнайы жинау орындарына апару керек.

Қолжетімді жинау жүйелері туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті билікке хабарласыңыз.

Дұрыс кәдеге жарату құнды ресурстарды үнемдеуге және қалдықтарды дұрыс емес өңдеуден туындауы мүмкін адам денсаулығы мен қоршаған ортаға кез келген ықтимал теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

SCARLETT®

Забота начинается с меня

www.scarlett.ru