



INSTRUCTION MANUAL

Model AAFAG57PS

Please read this instruction manual before using your new airfryer

The warranty repair slip is valid with the receipt of purchase, so it is recommended to keep it.

DEAR CUSTOMER

Thank you for choosing our product

The airfryer is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the airfryer will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the airfryer was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

Contents

Important Safety Information	4
Product overview	6
Before first use	7
Prepare for use	7
How to use	8
Tips	10
Settings	11
Cleaning and storage	12
Disposal and recycling	13
Technical information	13
Аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа	16
Төхөөрөмжийн бүтэц	18
Анх хэрэглэхийн өмнө	19
Хэрэглэхэд бэлтгэх	19
Ашиглах заавар	20
Зөвлөгөө	22
Тохиргоо	23
Цэвэрлэгээ, хадгалалт	24
Хаях, дахин боловсруулах	25
Техникийн мэдээлэл	25

Important Safety Information

Please read all the instructions before using this appliance and keep safe for future reference.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and / or injury to persons, including the following:

1. This 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 and instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Do not touch hot surface. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Bring it to a qualified technician for examination, repair, or mechanical adjustment.
7. Do not use outdoors or on wet surface.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.

10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Do not use appliance for other than intended purpose.
13. To disconnect, press the power button to cut off the power. Then remove the plug from wall outlet.
- 14. Do not place the appliance against a wall or directly next to other appliances. Leave at least 35cm of free space around the appliance when in use.**
- 15. Do not cover the air inlet or the outlet when the appliance is operating.**

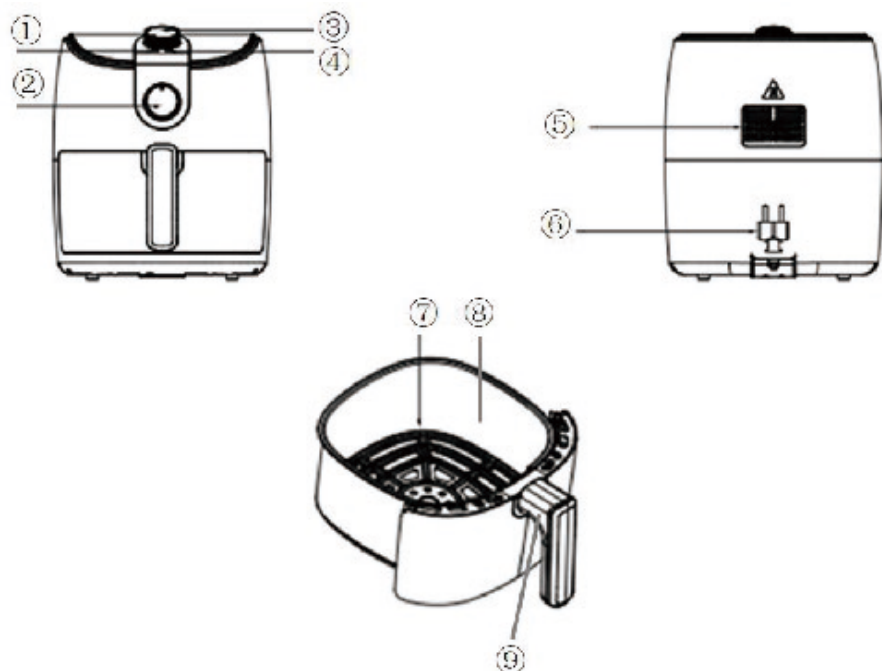


16. (**CAUTION: HOT SURFCAE !**) The surfaces are liable to get hot during use.

CAUTION: After hot air frying, the outer pot, the frying basket and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot outer pot / frying basket.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Product overview



① Power indicator light

② Timer Dial

③ Temperature Dial

④ Heating indicator

⑤ Air outlet

⑥ Power cord and plug

⑦ Tray

⑧ Outer pot

⑨ Handle

Before first use

1. Remove all the packing materials, stickers and labels.
2. Clean the tray and outer pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Do not use any abrasive cleaning materials as this will damage the appliance.
3. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.
4. Wipe the appliance inside and out with a soft damp cloth and dry thoroughly.

NOTE: You do not need to fill the outer pot with oil or tray fat as this appliance works on hot air.

Prepare for use

1. Place the air fryer on a stable horizontal surface. Do not place the the appliance on non-heat-resistance surfaces.
2. Place the tray in the outer pot, then insert the outer pot into the air fryer.
3. Make sure the power cord has enough length to the power socket and there is enough good air circulation around the product
- 4.

WARNING

DO NOT PLACE ON NON HEAT RESISTANT SURFACE.

MAKER SURE THERE IS AT LEAST 35CM OF FREE SPACE ALL AROUND THE AIR FRYER.

DO NOT FILL THE OUTER POT WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID. DO NOT PUT ANYTHING ON TOP OF THE APPLIANCE.

THE AIR FRYER WILL MALFUNCTION IF THE AIR INLET IS COVERED.

How to use

1. Carefully pull the outer pot out from the air fryer with the handle.
2. Place your food on the basket tray.

NOTE: Do not exceed the Max. indication level.

3. Slide the outer pot back into the air fryer.

NEVER USE THE OUTER POT WITHOUT THE BASKET TRAY IN IT.

CAUTION: DO NOT TOUCH THE OUTER POT DURING AND SOME TIME AFTER USE, AS IT GETS VERY HOT. ONLY HOLD THE OUTER POT BY THE HANDLE.

NOTE: THE APPLIANCE CAN NOT WORK UNTIL THE OUTER POT IS FULLY CLOSED.

4. Plug the appliance to the power socket and the power indicator will light up.
5. Turn the temperature dial to set the required temperature (Refer to the “Setting” to determine the correct temperature and cooking time).
6. To start the appliance , turn the timer dial to required cooking time (refer to the “Settings”

to determine the correct cooking time).then the heating indicator light will light up.

NOTE: Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold. You can also preheat up the appliance for 3 minutes without placing the ingredients on the basket tray.

▲ The timer will begin to count down for the cooking time set.

▲ During the hot air frying process, the heating indicator light will on and off regularly. This indicates the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

▲ Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of

the outer pot.

7. Your ingredients may require shaking halfway through the cooking time (refer to the “Setting” for information). To do this, pull the outer pot out of the appliance by the handle, the appliance will stop working immediately. Shake the ingredients and then slide the outer pot back into the oil free fryer, the appliance will start working again automatically.
8. When you hear the timer bell, that means the cooking time has finished and the cooking process is complete. Pull the outer pot out of the appliance and place on a heat resistance surface.

NOTE: You can also switch off the appliance manually by turning the temperature dial to 0.

9. Check if the ingredients are ready. If they are not ready yet, slide the outer pot back into the oil free fryer and set the timer for a few extra minutes.
10. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket and place into a bowl or onto a plate.

NOTE: Do not turn the outer pot upside down to remove ingredients, as any excess oil that has collected on the bottom of the outer pot will leak onto the ingredients.

CAUTION: After hot air frying, the outer pot, the frying basket and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot outer pot / basket tray.

Tips

- ▲ Smaller ingredients usually require a slight shorter preparation time than larger ingredients.
- ▲ For best results of smaller foods such as fries, onion rings and chicken nuggets, shake to mix the food in the basket halfway through cooking time. This can help to prevent unevenly fried ingredients.
- ▲ Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.
- ▲ Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- ▲ Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- ▲ For French fries, use 500 grams (17 ounces) at a time for best results.
- ▲ This oil free fryer is also great for reheating food. To reheat your food, set the timer dial up to 10 minutes

Settings

The table below will help you select the basic settings for your food types.

NOTE: These settings are indications only, as time adjustments will be required depending on the size and shape of the foods you are cooking.

Ingredients	Min. to Max. Amount (gram)	Time (mins)	Temp (°C)	Tips
Thin frozen fries	300-500	10-20	180	Shake
Thick frozen fries	300-500	10-20	200	Shake
Frozen chicken nuggets	250-500	10-13	180	Shake
Popcorn chicken	300-600	10-15	180	Shake
Shrimp	200-400	5-9	160	Shake
Chicken Chop	350-700	6-8	180	Shake
Pork Chop	250-600	8-12	180	Shake
Croissant	240-480	13-16	160	
Steak	250-600	6-10	180	Shake

Cleaning and storage

Clean the appliance after every use and before storage.

There is non-stick coating on the outer pot and basket tray. Do not use metal utensils or abrasive cleaning material to clean them, as this may damage the non-stick coating.

The basket tray and outer pot are dishwasher safe, you can also use the dishwasher to clean them.

1. Unplug the air fryer from the power socket and allow the appliance cool fully. You can also remove the outer pot from the appliance to make the appliance cool down quickly.
2. Wipe the outside of the unit housing with a damp cloth. Do not immerse unit housing in water or any other liquid and do not rinse under running water.

Clean the outer pot and basket tray with hot water, some washing-up liquid and non-abrasive sponge.

Tips: If dirt is stuck to the basket tray, or the bottom of the outer pot, fill the outer pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket tray in the outer pot and let the outer pot and the basket tray soak for approximately 10 mins.

3. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a damp cloth or a cleaning brush to remove any food residues.
5. Make sure all all parts are clean and dry thoroughly before storage.

Never store the air fryer when it is hot or wet.

6. Store the air fryer in its box or in a clean and dry place.

Disposal and recycling



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice.

Technical information

Voltage and frequency	220-240V~, 50/60Hz
Heating power	1500W
Temperature range	40 - 200°C (Interval 5°C)
Time range	1 - 60 MIN (Interval 1 minute)
Basket capacity	3.6L



ХЭРЭГЛЭГЧИЙН ГАРЫН АВЛАГА

Модел код AAFAG57PS

Хэрэглэхээс өмнө зааварчилгаатай сайн танилцана уу

Баталгаат засварын хуудас нь худалдан авсан барааны төлбөрийн баримтын хамт хүчинтэй тул анхаарч, хадгалахыг зөвлөж байна.

ХҮНДЭТ ХЭРЭГЛЭГЧ ТАНАА

Манай бүтээгдэхүүнийг сонгосон танд баярлалаа.

Бүтээгдэхүүнээс авах сэтгэл ханамжийг нэмэгдүүлэх, хэрэглэгчийн аюулгүй байдал болон бүтээгдэхүүний зөв хэрэглээ, гарч болзошгүй эвдрэл гэмтлийг засварлах талаарх мэдээллийг бүтээгдэхүүн суурилуулж угсрахаас өмнө гарын авлагаас уншиж танилцан, гарын авлагыг цаашдын хэрэглээнд зориулан хадгална уу.

Бүтээгдэхүүний хэрэглэхэд хялбар, хөнгөн байдал, авсаархан загвар, дизайн зэрэг давуу талууд нь таньд таатай байдлыг мэдрүүлэх болно.

Аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа

Энэ төхөөрөмжийг ашиглахаасаа өмнө бүх зааврыг уншиж, ирээдүйд болох эрсдэлээс хамгаална уу.

Цахилгаан хэрэгслийг ашиглахдаа галын аюул, цахилгааны гэмтэл, / эсвэл хүнд гэмтэл учрах эрсдлийг бууруулахын тулд аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг үргэлж дагаж мөрдөх хэрэгтэй. Үүнд:

1. Энэ төхөөрөмж нь бие махбодь, мэдрэл, оюун ухааны чадвар нь багассан, эсвэл туршлага, мэдлэг дутмаг хүмүүс болон бага насны хүүхдүүд хэрэглэхэд тохиромжгүй.
2. Хүүхдүүд төхөөрөмжтөөр тоглохгүй байх талаар хяналт тавих.
3. Халуун гадаргууд хүрч болохгүй. Зориулалтын бээлий, бариул хэрэглээрэй
4. Цахилгааны эрсдэлээс хамгаалж төхөөрөмжний залгуур, эд ангийг ус болон шингэн зүйлээс хамгаална уу.
5. Хэрэглээгүй үед болон цэвэрлэхийн төхөөрөмжийг залгуураас салгана. Төхөөрөмжийг цэвэрлэхээсээ өмнө заавал хөргөнө.
6. Төхөөрөмжийн доголдол эсвэл залгуур, эд анги гэх мэт эвдрэл гэмтэл учирсан үед төхөөрөмжийг бүү ажиллуул. Мэргэшсэн засвар үйлчилгээний газар эсвэл нийлүүлэгчид мэдэгдэн засварчинаар янзлуулна уу.
7. Гадаа болон нойтон чийгтэй гадаргуу дээр бүү хэрэглэ.
8. Төхөөрөмжид зориулалтын бус бэхэлгээ гэх мэт дагалдах хэрэгсэл ашиглах нь гал, гэмтэл ямар нэгэн эвдрэл учруулж болзошгүй.
9. Ширээ, тавиурны ирмэг байрлуулж болохгүй.
10. Халуун, цахилгаантай эд зүйл түүний ойролцоо бүү байрлуул.
11. Зарим тохиолдолд бага зэргийн тос шингэн амтлагч хоолондоо хэрэглэх үедээ төхөөрөмжийг болгоомжтой

хөдөлгөнө үү.

12. Зориулалтын бусаар бүү ашигла.
13. Төхөөрөмжийг бүрэн утраахын тулд утраах товчийг дарж дараа нь залгуурыг нь цахилгаанаас салгана.
14. Хэрэглэх үедээ наад зах нь 35 см чөлөөт зайг төхөөрөмжийн эргэн тойронд үлдээнэ үү. Тиймээс хананд, эд зүйлд нааж байрлуулж болохгүй.
15. Төхөөрөмж ажиллаж байх үед агаарын гарцыг бүү халхалж болохгүй.



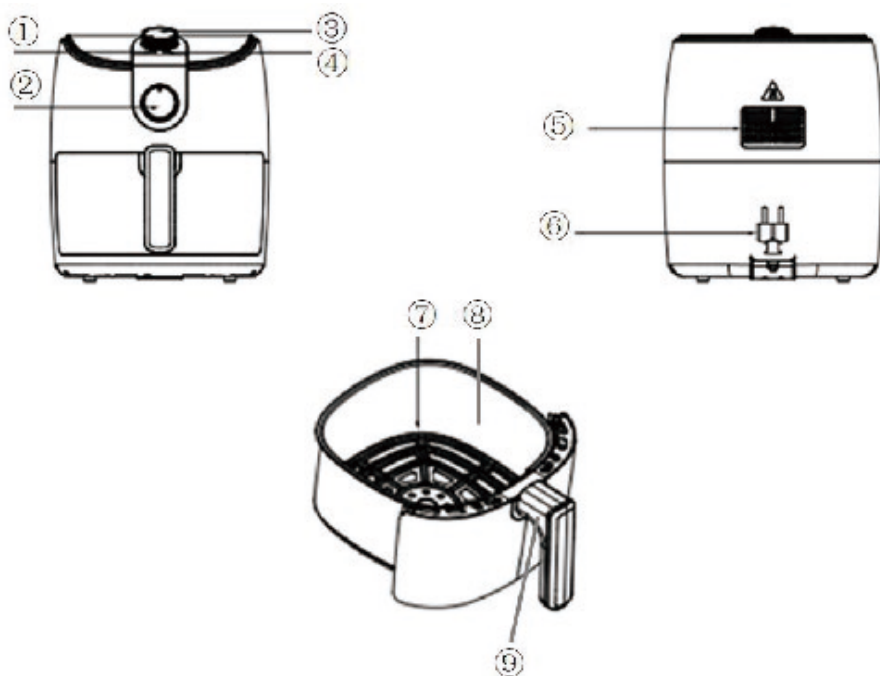
1. (**АНХААР: ГАДАРГУУ ХАЛУУН БАЙНА!**)

Хэрэглээний үед гадаргуу нь халуун болдог.

Санамж: Халуун агаар шарсны дараа гадна тал, сагс, жигнэсэн шарсан хоол нь халуун байдаг. Халуун сав / сагсыг барихдаа туйлын болгоомжтой байх ёстой.

**ЗӨВХӨН ГЭР АХУЙН
ЗОРИУЛАЛТААР АШИГЛАНА.**

Төхөөрөмжийн бүтэц



- ① Хүчдэл заагч гэрэл
- ② Хугацаа заагч
- ③ Темпратур заагч
- ④ Халаалтын үзүүлэлт
- ⑤ Агаарын гарц
- ⑥ Залгуур

- ⑦ Шарах хавтан
- ⑧ Тогоо
- ⑨ Бариул

Анх хэрэглэхийн өмнө

1. Сав баглаа боодлоос гаргана.
2. Шарах хавтан болон тогоог ус болон зориулалтын угаах шингэн ашиглан цэвэрлэнэ. Хатуу порлон, зориулалтын бус шингэн эсвэл хэт халуун ус ашиглаж болохгүй. Энэ нь тоног төхөөрөмжийг гэмтээх эрсдэлтэй.
3. Төхөөрөмжөө ашигласны дараа шууд усанд хүргэж болохгүй.
4. Зөөлөн чийгтэй даавуугаар дотор болон гаднах тоног төхөөрөмжийг арчиж, сайтар хатаана.

АНХААРУУЛГА: Энэ хэрэгсэл халуун агаараар шарж жигнэдэг тул зориулалтын тогоог тос, тосны агууламжтай зүйлээр дүүргэх, хэт их хэрэглэх хэрэггүй.

Хэрэглэхэд бэлтгэх

1. Тосгүй шарагчийг тэгш гадаргуу дээр тавина. Шатамхай халуунд тэсвэргүй гадаргуу дээр уг төхөөрөмжийг бүү тавь.
2. Хавтанг тогоонд хийж дараа нь тогоог төхөөрөмж рүү хийнэ..
3. Төхөөрөмжний залгуур цахилгаанд хүрэх эсэх, бүтээгдэхүүний эргэн тойронд агаарын эргэлт хангалттай байгаа эсэхийг шалгаарай

Анхааруулга

ДУЛААНД ТЭСВЭРГҮЙ ГАДАРГУУ ДЭЭР БҮҮ ТАВЬ.

ТОСГҮЙ ШАРАГЧИЙН ЭРГЭН ТОЙРОНД ДОР ХАЯЖ 35 CM ЧӨЛӨӨТ ЗАЙ БАЙЛГА.

ТОГООГ ТОС ЭСВЭЛ ӨӨР ЯМАР НЭГЭН ШИНГЭНЭЭР БҮҮ ДҮҮРГЭ. ТОНОГ ТӨХӨӨРӨМЖ ДЭЭР ЮУ Ч БҮҮ ТАВЬ.

АГААРЫН ХААВАЛ ТОСГҮЙ ШАРАГЧ АЖИЛЛАХГҮЙ.

Ашиглах заавар

1. Тогоог бариулаар төхөөрөмжөөс болгоомжтой гаргана..
2. Тогоонд хоолоо хий.

Санамж: Мах буюу хамгийн ихийг үзүүлсэн үзүүлэлтийн тэмдэгээс бүү давуул.

3. Зориулалтын тогоог буцаагаад тосгүй шарагч руу хийнэ.
4. Тогоог зориулалтын хавтангүйгээр хэзээ ч бүү хэрэглэ.

АНХААРУУЛГА: ТӨХӨӨРӨМЖ АЖИЛЛАХ ҮЕД МАШ ХАЛУУН БОЛДОГ ТУЛ ХЭРЭГЛЭХ ЯВЦАД БОЛОН АЖИЛЛАЖ ДУУССАНЫ ДАРАА ТОГООНД БҮҮ ХҮР. ЗӨВХӨН БАРИУЛЫГ АШИГЛА.

ЖИЧ: ТӨХӨӨРӨМЖ БҮРЭН БҮТЭН БАЙХ ХҮРТЭЛ АЖИЛЛАХ БОЛОМЖГҮЙ.

5. Төхөөрөмжийг цахилгаанд холбоно.Энэ үед хүчдэлийн үзүүлэлт гэрэлтэнэ.
6. Тохирох температурыг тогтоохын тулд температурын заалтыг эргүүлнэ ("Горим"-д хандсанаар зөв температур, хоол хийх хугацааг тогтооно)
7. Төхөөрөмжийг эхлүүлэхийн тулд цаг хэмжигчийг тохирох хоол хийх цаг руу эргүүлнэ (хоол хийх цагийг зөв тогтоохын тулд "Settings"-рүү орно). Дараа нь халаалтын заагч гэрэл асна.

САНАМЖ: Төхөөрөмж хүйтэн хөрсөн үед бэлтгэх цаг дээр 3 минут нэмнэ. Мөн та тогоонд хоолоо хийлгүйгээр хоосон үед нь төхөөрөмжийг урьдчилан халааж болно.

▲ Хоол хийх автомат горим нь цагийг автоматаар тоолцоно.

▲ Төхөөрөмж ажиллах үед халаалтын заагч гэрэл тогтмол асч, унтарна. Энэ нь тогтоосон температурыг хадгалах халаалтын элементийг илтгэнэ.

▲ Тогоонд хоолны орцуудаас илүүдэл тосыг ёроолд нь цуглуулдаг.

8. Хоол хийх явцад цаг талдаа ороход хутгах шаардлага гарч

болох юм (илүү мэдээлэл авахын тулд "settings"-г үзнэ үү). Ингэхийн тулд тогоог төхөөрөмжөөс гаргаснаар төхөөрөмж тэр даруй ажиллахаа болино. Хоолоо хутгаж эргүүлж, дараа нь гаднах савыг тосгүй шарагчинд буцаан хийнэ. Ингэснээр төхөөрөмж автоматаар дахин ажиллаж эхэлнэ.

9. Төхөөрөмжөөс дуу гарснаар хоол хийх цаг дуусч, хоол хийх үйл явц дууссан гэсэн үг юм. Тогоог төхөөрөмжөөс гаргаж, халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр тавина.
10. Хоол бэлэн болсон эсэхийг шалгана уу. Хэрэв бэлэн болоогүй бол тогоог буцаан хийж, цагирагийг эргүүлж хэдэн минут нэмж болно.
11. Хэт том эсвэл хэт жижиг хоолны орцуудыг гаргаж болно.

СЭРЭМЖЛҮҮЛЭГ: Халуун агаар шарсны дараа тогоо, хавтан, дөнгөж болсон хоол нь халуун байдаг тул хавтан/ тогоог барихдаа туйлын болгоомжтой байх ёстой.

Зөвлөгөө

▲ Жижиг хэмжээтэй нь ихэвчлэн том орцуудаас арай богино хугацаанд болдог.

▲ Шарсан төмс, сонгино, тахианы нугас зэрэг жижиг хоол хүнсийг гүйцэд болгохын тулд тогоон дахь хоолыг, хоолны явц дундуур холих хутгах эргүүлэх хэрэгтэй. Энэ нь жигд бус болсон хоолноос сэргийлэхэд тустай.

▲ Хэт цардуултай төмснүүдэд бага зэргийн тос нэмнэ. Тосоо нэмснээс хойш хэдхэн минутын дараа хоолоо шарах шүүгээнд шарна.

▲ Шарах шүүгээнд хэт тослог хиам, зайдас бүү хийгээрэй.

▲ Мөн зууханд хийж болох зуушийг тосгүй шарах шүүгээнд бэлтгэж болно.

▲ Франц шарсан төмсний хувьд нэг удаад 500 граммыг бэлтгэх нь хамгийн сайн үр дүнд хүрнэ.

▲ Энэ тосгүй шарагч нь мөн хоол хүнсийг дахин халааж өгнө. Хоолоо дахин халаахын тулд цагийг 10 минут дээр тавина.

Тохиргоо

Доорх хүснэгт нь хоолны төрлүүдийнхээ үндсэн тохиргоог сонгоход тань тусална.

Санамж: Эдгээр тохиргоо нь зөвхөн үзүүлэлтийг харуулж байна. Хоол нь хэмжээ, хэлбэрээс хамааран өөрөө цагаа тохируулах шаардлага гарч болно.

Бүтээгдэхүүн	Хэмжээ Багаас их рүү (грамм)	Цаг (минут)	Температур (°C)	Зөвөлгөө
Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс	300-500	10-20	180	Сэгсэрч, хутгах
Зузаан хөлдөөсөн шарсан төмс	300-500	10-20	200	Сэгсэрч, хутгах
Хөлдөөсөн тахианы мах	250-500	10-13	180	Сэгсэрч, хутгах
Попкорн тахиа	300-600	10-15	180	Сэгсэрч, хутгах
Сам хорхой	200-400	5-9	160	Сэгсэрч, хутгах
Шоо хэлбэртэй тахиан мах	350-700	6-8	180	Сэгсэрч, хутгах
Шоо хэлбэртэй гахайн мах	250-600	8-12	180	Сэгсэрч, хутгах
Нарийн боов жигнэмэг	240-480	13-16	160	
Стейк	250-600	6-10	180	Эргүүлэх

Цэвэрлэгээ, хадгалалт

Хэрэглэх бүрийн дараа болон хадгалахын өмнө тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэнэ.

Тогоо, хавтан нь гадуураа бүрхүүлтэй байдаг. Төмөр порлон, хатуу цэвэрлэгээний материал бүү хэрэглэ. Энэ нь бүрхүүлийг гэмтээж болзошгүй.

Хавтан, тогоог аяга таваг угаагч ашиглан цэвэрлэж болно.

1. Тосгүй шарагчийг цахилгаанаас салгаж, төхөөрөмжийг бүрэн хөргөх боломжийг олго. Мөн төхөөрөмжийг хурдан хөргөхийн тулд тогоог төхөөрөмжөөс салгаж авч болно.
2. Их биеийн гадна хэсгийг чийгтэй даавуугаар арчина. Их биеийг усанд болон өөр ямар нэгэн шингэнд бүү угаа.
3. Тогоо, хавтанг хэт халуун усаар цэвэрлэж болохгүй.

Зөвлөгөө: Хэрэв хавтан, тогооны ёроолд наалдсан бохирдол зэргийг ямар нэг угаалгын шингэнээр бүлээн усаар дүүргэж дэвтээнэ. 10 минутаас илүү хугацаанд усанд байлгаж болохгүй.

1. Ахуйн хэрэглээний дотор хэсгийг халуун ус, абрасс биш шорлогоор цэвэрл.
2. Төхөөрөмжийн дотор талыг халуун ус, зөөлөн хөвөн угаагч ашиглан цэвэрлэнэ.
3. Төхөөрөмжийг хадгалахаас өмнө бүх хэсгүүд цэвэр, хуурай байгаа эсэхийг шалгаарай.

Хэт халуун эсвэл нойтон газар тосгүй шарагчийг хэзээ ч бүү хадгал.

4. Тосгүй шарагчийг хайрцганд нь эсвэл цэвэр, хуурай газарт хадгалн

Хаях, дахин боловсруулах



Хаягдал цахилгаан бүтээгдэхүүнийг ахуйн хог хаягдалтай хамт хаяж болохгүй. Дахин боловсруулах газарт өгнө үү. Дахин боловсруулах талаар зөвлөгөө авахын тулд худалдан авсан газраасаа лавлана уу.

Техникийн мэдээлэл

Хүчдэл ба давтамж	220-24В~, 50/60Гц
Халаалтын хүчин чадал	1500Вт
Температурын хэмжээ	40 - 200℃ (Завсарлага 5℃)
Цаг хугацаа	1 - 60 Минут (Завсарлага 1 минут)
Тогооны багтаамж	3.6Л