



INSTRUCTION MANUAL

Model AAFEG670W

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

Before being packaged and leaving the manufacturer, the air fryer 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

THIS BOX CONTAINS

Instruction Manual
7.5L Digital Air Fryer
Removable Grill Plate



SPECIFICATIONS

RATED VOLTAGE	AC 220 - 240V~
FREQUENCY	50-60Hz
POWER CONSUMPTION	1750W
CAPACITY	7.5 Litre
TEMPERATURE RANGE	75°C - 200°C
TIME RANGE	up to 60 minutes

Contents

<i>DEAR CUSTOMER</i>	2
<i>IMPORTANT SAFETY INFORMATION</i>	5
<i>GETTING TO KNOW YOUR AIRFRYER</i>	6
<i>STRUCTURE OF YOUR APPLIANCE</i>	7
<i>BEFORE FIRST USE</i>	8
<i>USING YOUR AIRFRYER</i>	8
<i>SUGGESTED TIMES/TEMPS</i>	11
<i>ACCESSORIES/SPARE PARTS</i>	12
<i>CLEANING AND CARE</i>	14
<i>DISPOSAL OF THE UNIT</i>	14
<i>WEIGHTS AND MEASURES</i>	15
<i>ХЭРЭГЛЭГЧИЙН ГАРЫН АВЛАГА</i>	19
<i>ХҮНДЭТ ХЭРЭГЛЭГЧ ТАНАА</i>	20
<i>ТАНИЛЦУУЛГА</i>	21
<i>АЮУЛГҮЙ АЖИЛЛАГААНЫ ЗААВАРЧИЛГАА</i>	22
<i>ХЯНАЛТЫН САМБАРЫН ТАНИЛЦУУЛГА</i>	25
<i>ТОСГҮЙ ШАРАГЧНЫ ТАНИЛЦУУЛГА</i>	26
<i>ТОСГҮЙ ШАРАГЧИЙГ ХЭРЭГЛЭХ ЗААВАР</i>	27
<i>ДАГАЛДАХ ХЭРЭГСЭЛ/НӨӨЦ</i>	32
<i>ЭВДРЭЛ, ГЭМТЭЛ</i>	33
<i>ЦЭВЭРЛЭГЭЭ, АРЧИЛГАА</i>	34
<i>ХАЯХ ЗААВАРЧИЛГАА</i>	35
<i>ХЭМЖҮҮР</i>	36

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

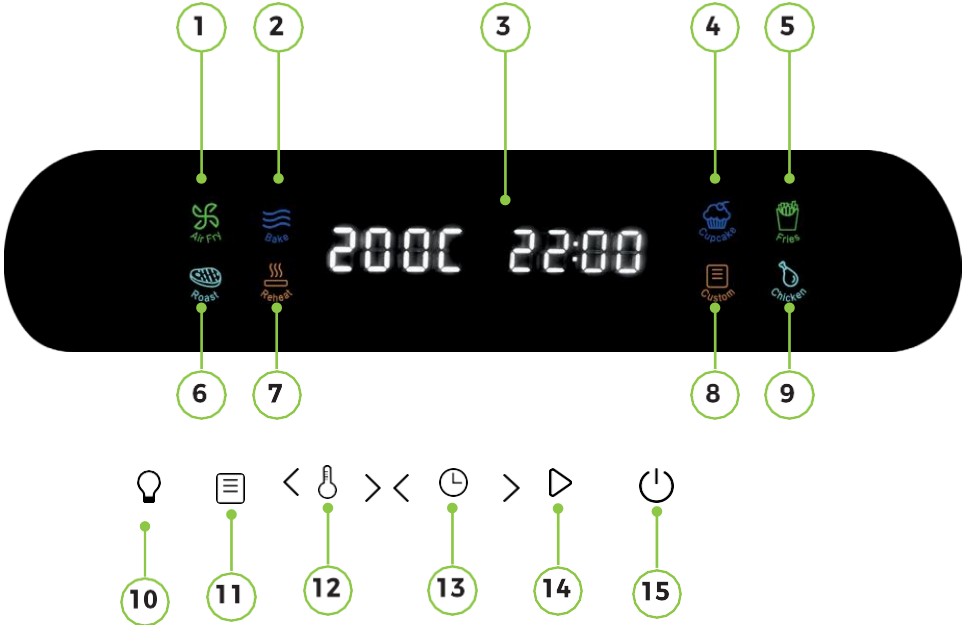
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and / or injury to persons, including the following:

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.
(CAUTION: HOT SURFACE !)
16. The surfaces are liable to get hot during use.
17. Make sure the frying basket is locked into the front of the outer pot - the frying basket handle must be fully inserted into the notch on the top of the outer pot.
18. Always make sure the outer pot is fully closed, with frying basket handle locked securely in the outer pot, while the product is in operation.

NOTE: The oil free fryer will not operate unless the outer pot is fully closed.

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

GETTING TO KNOW YOUR AIRFRYER



CONTROL PANEL AND DISPLAY

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Air Fry Mode Indicator | 9. Chicken Mode Indicator |
| 2. Bake Mode Indicator | 10. Cooking Basket Light ON/OFF Key |
| 3. LED Display | 11. Function/Mode Selection Key |
| 4. Cake Mode Indicator | 12. Temperature +/- Keys |
| 5. French Fries Mode Indicator | 13. Time +/- Keys |
| 6. Roast Mode Indicator | 14. Start/Pause Key |
| 7. Reheat Mode Indicator | 15. Power ON/OFF Key |
| 8. Custom Mode Indicator | |

STRUCTURE OF YOUR APPLIANCE



BEFORE FIRST USE

PREPARING FOR USE

1. Read all instructions and safety information carefully before first use. Please retain this information for future reference.
2. Remove your appliance from the packaging.
3. Check that there is no damage to the cord or any visible damage to the body. Dispose of the packaging in a responsible manner.
4. Remove any stickers or labels from the appliance. DO NOT remove the rating label.
6. Clean the cooking basket and crisper grill plate with some washing-up liquid and a nonabrasive sponge. Dry thoroughly.

7. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
 8. Place the crisper grill plate into the cooking basket.
 9. Do not fill the fryer with oil or frying fat. This fryer operates using hot air and requires very little to no oil.
 10. Familiarise yourself with the control panel shown in the Getting to Know Your Air Fryer section.
 11. Situate your appliance according to the Important Safety Instructions section.
- NOTE:** When using the appliance for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the appliance.

USING YOUR AIRFRYER

AIR FRYER COOKING BASKET SAFETY SWITCH:

For your safety, this air fryer contains a safety switch in the cooking basket, designed to keep it from accidentally turning on whenever the cooking basket is not properly situated inside the appliance or the timer is not set. Before using your air fryer, please ensure that the crisper grill plate is inside the cooking basket and the cooking basket is fully closed.

REMOVING THE COOKING BASKET:

Pull the handle to remove the cooking basket

NOTE: If the cooking basket is removed from the main body of the fryer when in operation, the unit will automatically stop working. When the cooking basket is re-inserted, the air fryer will resume operation on the latest selected settings.

TURNING THE APPLIANCE ON/OFF:

1. To use the appliance, begin by plugging it into a mains socket, ensuring the socket switch is in the ON position. Once the unit is plugged in, press the
2. Power On/Off key to turn the unit on. There will be a sound prompt and the LED display will come on indicate the unit has been turned on. Press this button again when the unit
3. is in operation to turn it off. The LED display will go out and the fan will stop working.

TURNING THE COOKING BASKET LIGHT ON/OFF:

The light inside the cooking basket viewing window can be turned ON or OFF manually.

1. Press the Cooking Basket Light ON/OFF key to turn the cooking basket light on.
2. Press this key again while the cooking basket light is on to turn it off.

FUNCTION/MENU SELECTION:

This unit is equipped with a choice of four functions (Air Fry, Bake, Roast and Reheat) and four pre-set modes (Cake, French Fries, Chicken and Custom). To start cooking, begin by selecting the desired cooking mode or function. To do this, press the Function/Menu Selection key on the unit's control panel to cycle through and select the available functions and modes. The corresponding indicator will flash on the unit's control panel to show each function or mode has been selected, and the default cooking time and temperature for that function or mode will be displayed on the unit's LED screen.

NOTE: It is not possible to start a cooking cycle without first selecting one of the available pre-set menus.

When the desired function or mode has been selected, press the Start/Pause key to begin or resume the cooking cycle. The unit will automatically start working and the corresponding indicator will remain illuminated but all other indicators will go out.

NOTE: Cooking times and temperatures for each pre-set can be manually adjusted, as detailed in the corresponding sections above.

SETTING THE TEMPERATURE:

The appliance's cooking temperature can be set manually, from 75°C to 200°C.

1. Press the Temperature ← and → keys to manually adjust the cooking temperature, in increments of 5. The currently selected temperature will be displayed on the unit's LED screen. Short-press either key to gradually increase or decrease the temperature, or press and hold them to cycle through the temperature range more quickly.
2. When the correct time and temperature have been selected, press the Start/Pause key to begin or resume the cooking cycle.

SETTING THE COOKING TIME:

The appliance's cooking time can be set manually, from 1 to 60 minutes.

1. Press the Timer ← and → keys to manually adjust the cooking time, in increments of 1. The currently selected cooking time will be displayed on the unit's LED screen. Short-press this key to gradually increase the cooking time, or press and hold it to cycle through the timer more quickly.
2. When the correct time and temperature have been selected, press the Start/Pause key to begin or resume the cooking cycle.

AIR FRYING:

CAUTION! DO NOT touch the cooking basket during and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the cooking basket by the handle.

- When the set preparation time has elapsed the appliance will emit an audible signal and the text 'End' will be displayed on the unit's LED screen. When this occurs, pull the cooking basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. Alternatively, turn the appliance off by pressing the Power ON/OFF key twice.
- Check if the ingredients are ready:
 - If the ingredients are not ready yet, simply slide the cooking basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- If the ingredients are ready empty the cooking basket into a bowl or onto a plate. Take care if tilting the cooking basket, as any excess oil that has collected on the bottom of the cooking basket will leak onto the ingredients, and the grill plate may also detach from the cooking basket and fall onto the food.
- When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.
- Unplug the appliance when the unit is not required for further cooking.

TIPS:

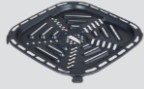
- If the food is cold, increase the cooking time by 3 minutes.
- To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the cooking basket with a pair of tongs.
- The cooking time will depend on the size of your ingredients. Smaller sizes may require a shorter cooking time.
- Shaking smaller ingredients and turning food halfway during the cooking time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- For perfectly fluffy fries, it is recommended that potatoes be parboiled before frying.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Be cautious of using extremely greasy ingredients in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the unit.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
- When battering items, ensure they are battered in the correct order, so that they do not fall apart while crisping or frying. Items should be first be coated in flour, then butter or egg, and finally breadcrumbs.
- The table opposite offers reference times and quantities for frying a variety of popular ingredients:

SUGGESTED TIMES/TEMPS

	Min-max Amount (g)	Time (mins)	Temp (°C)	Extra information	Shake
POTATO & FRIES (AIR FRY MODE)					
Thin Frozen Fries	300-400	15-20	200		Yes
Thick Frozen Fries	300-400	20-25	200		Yes
Potato Gratin	500	20-25	190	add ½ tbsp of oil	Yes
MEAT & POULTRY (ROAST MODE)					
Steak	100-500	15-20	180		No
Pork Chops	100-500	15-20	180		No
Hamburger	100-500	15-20	180		No
Sausage Roll	100-500	13-15	190		No
Drumsticks	100-500	15-22	200		No
Chicken Breast	100-500	15-20	180		No
SNACKS (AIR FRY MODE)					
Spring Rolls	100-400	8-10	190	Use oven-ready	Yes
Frozen Chicken Nuggets	100-500	10-15	190	Use oven-ready	Yes
Frozen Fish Fingers	100-400	15-20	200	Use oven-ready	No
Frozen Bread Crumbed Cheese Snacks	100-400	8-10	180	Use oven-ready	No
Stuffed Vegetables	100-400	10-15	160		No
BAKING (BAKE MODE)					
Cake	300	10-15	180	Use baking tin	No
Quiche	400	20-22	180	Use baking tin/oven dish	No
Muffins	300	15-18	190	Use baking tin	No
Sweet Snacks	400	20	180	Use baking tin/oven dish	No

ACCESSORIES/SPARE PARTS

Spare part replacements and accessories are available to purchase via:

PART NO	DESCRIPTION	IMAGE
T1712301	Crisper Grill Plate	 A black, square-shaped crisper grill plate with a grid of raised ridges and a central circular vent.
T1712302	Cooking Basket	 A black, square-shaped cooking basket with a handle on one side and a lid on top.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance into an earthed wall socket.
	The timer has not been set.	Set the time required.
	The ON/OFF key has not been pressed.	Press the Power ON/OFF key
The ingredients are not done.	Too much food has been added to the unit.	Put smaller batches of ingredients in the air fryer. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	The cooking time is too short.	Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Food not evenly fried. is	Certain foods need to be shaken midway through the cooking process.	Midway through the cooking process, pu the cooking basket out and shake it to separate the overlapped food material, then push the cooking basket back into the unit to continue.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	Wrong type of potatoes used.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	The potato sticks were not rinsed adequately before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
The appliance is smoking.	The ingredients have a high oil content.	Smoking will be normal.
	The appliance contains grease from a previous use.	White smoke is caused by grease heating up inside the fryer. Clean the appliance properly after each use.
	An inappropriate temperature has been set.	Follow the suggested settings or food manufacturer's recommendations.

CLEANING AND CARE

WARNING! Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

NOTE: Clean the appliance after every use.

1. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
2. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

NOTE: Remove the cooking basket to let the air fryer cool down more quickly.

3. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
4. Clean the cooking basket and crisper grill plate with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
5. You can use degreasing liquid to remove any remaining food remnants or excess oil.

NOTE: The cooking basket is **NOT** dishwasher-proof. **NEVER** place the cooking basket in the dishwasher.

TIP: If food remnants or excess oil are stuck to the bottom of the cooking basket, fill the cooking basket with hot water with some washing-up liquid and let it soak for approximately 10 minutes.

6. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
7. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

- Ensure that the air fryer is cool, clean and dry before you store it.
- Store the appliance in a cool and dry place.

DISPOSAL OF THE UNIT

Appliances bearing the symbol shown here may not be disposed of in domestic rubbish. You are required to dispose of old electrical and electronic appliances like this separately.

The WEEE directive, introduced in August 2006, states that all electrical items must be recycled, rather than taken to landfill.

Please arrange to take this appliance to your local Civic Amenity site for recycling, once it has reached the end of its life.



WEIGHTS AND MEASURES

Check these charts for basic imperial to metric conversions of weights.

IMPERIAL	Metric
1/2 oz	15g
1 oz	30g
2 oz	60g
3 oz	90g
4 oz	110g
5 oz	140g
6 oz	170g
7 oz	200g
8 oz	225g
9 oz	255g
10 oz	280g
11 oz	310g
12 oz	340g
13 oz	370g
14 oz	400g
16 oz	425g
1 lb oz	450g

METRIC	IMPERIAL	US CUPS
250ml	8 fl oz	1 cup
180ml	6 fl oz	3/4 cup
150ml	5 fl oz	2/3 cup
120ml	4 fl oz	1/2 cup
75ml	2 1/2 fl oz	1/3 cup
60ml	2 fl oz	1/4 cup
30ml	1 fl oz	1/8 cup
15ml	1/2 fl oz	1 tablespoon



HOMEMADE FRIES



15 MINS



20 MINS

INGREDIENTS

Salt and black pepper

1 tbsp sunflower oil

2 large potatoes such as Maris Piper



METHOD

1. Peel the potatoes and cut into 1 cm thick fries.
2. Place the fries into a pan and cover with cold water, bring to the boil then simmer for 10 minutes. Drain in a colander then rinse under the tap to cool completely and pat dry on kitchen paper.
3. Place the fries in a bowl and drizzle over the oil, then season with salt and black pepper.
4. Remove the fries from the bowl leaving behind any excess oil.
5. Place the fries into the air fryer and then cook according to the times and temperatures shown in the Suggested Times/Temps table.



HONEY LIME CHICKEN WINGS

 5 MINS |  30 MINS

INGREDIENTS

- 2 tbsp soy sauce
- 12 chicken wings
- 1 ½ tsp salt
- 2 tbsp honey
- ¼ tsp black pepper
- 2 tbsp fresh lime juice
- ¼ tsp white pepper



METHOD

1. Place all the ingredients inside a large mixing bowl or zip-locked sealing bag.
2. Mix them well and marinate in the refrigerator for at least 4 hours (preferably overnight).
3. Evenly scatter the chicken wings in the cooking basket.
4. Cook according to the times and temperatures shown in the Suggested Times/Temps table, turning halfway through.



MOLTEN CHOCOLATE LAVA CAKE

 10MINS |  25 MINS

INGREDIENTS

- 100g dark chocolate chips
- 100g unsalted butter
- 1 ½ tbsp self-raising flour
- 2 eggs
- 2 ½ tbsp sugar



METHOD

1. Melt the chocolate and butter, continuously stirring to avoid burning the chocolate.
2. Stir the flour into the mixture, mix it in lightly and set the mixture aside.
3. In a separate mixing bowl, mix together the eggs and sugar until light and frothy.
4. Add the chocolate mixture to the eggs and sugar, slowly blending them together.
5. Pour the mixture into an oven-safe cup or ramekin and place it inside the air fryer.
6. Use the Cake setting on the air fryer or select Bake mode and cook at 190°C for 6 minutes.
7. Once baked serve immediately with ice-cream.



ХЭРЭГЛЭГЧИЙН ГАРЫН АВЛАГА

Model AAFEG670W

Хэрэглэхээс өмнө зааварчилгаатай сайн танилцана уу

Баталгаат засварын хүүдас 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.

ТАНИЛЦУУЛГА

Хэрэглэгчийн гарын
авлага
7.5л Дижитал тосгүй
шарагч
Шарагч хавтан



ҮЗҮҮЛЭЛТ

НЭРЛЭСЭН ХҮЧДЭЛ	АС 220 - 240V-
ДАВТАМЖ	50-60Hz
ЦАХИЛГААНЫ ЧАДАЛ	1750W
БАГТААМЖ	7.5 Литр
ТЕМПЕРАТУРЫН ХЭЛБЭЛЗЭЛ	75°C - 200°C
ЦАГИЙН ХЭЛБЭЛЗЭЛ	60 минут хүртэл

АЮУЛГҮЙ АЖИЛЛАГААНЫ ЗААВАРЧИЛГАА

Бүтээгдэхүүнийг хэрэглэхийн өмнө тус зааварчилгаатай сайтар танилцана уу.

Тус зааварчилгаа нь таны аюулгүй байдлыг хамгаалах зориулалттай болно.

АЮУЛГҮЙ АЖИЛЛАГААНЫ ҮНДСЭН АЛХАМУУД АНХААР:

Ажиллагааны явцад:

- Төхөөрөмжийн гадаргуу халуун үед **БҮҮ ХҮР**.
- Та аюулгүй байдлаа хангах үүднээс бүтээгдэхүүний тагыг нээхдээ халуун уурнаас болгоомжлон нүүр, гараасаа зайтай нээгээрэй.
- Жигнүүрийг нээх үед халуун уур гадагшилна.

ҮНДСЭН АЮУЛГҮЙ АЖИЛЛАГАА

- Бүтээгдэхүүний утас, залгуурыг ус болон бусад төрлийн шингэнд дүрэх хориотой.
- Тус бүтээгдэхүүнийг харгалзах хүний хамт хүүхдэд ажиллуулна уу.
- Хүүхдээр тоглуулж болохгүй.
- Энэхүү төхөөрөмжийг 8 ба түүнээс дээш насны хүүхэд, сэтгэцийн хувьд эрүүл бус, тусгай хэрэгцээт хүмүүс аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаатай танилцсаны дараа ажиллуулна уу.
- Төхөөрөмжийг цэвэрлэх болон засвар үйлчилгээ хийхдээ залгуурыг цахилгаанаас салгасан байх шаардлагатай.
- Гэрийн тэжээмэл амьтны дэргэд төхөөрөмжийг болгоомжтой ажиллуулна уу.
- Бүтээгдэхүүнийг ажиллуулж дуусаад цэвэрлэхдээ унтраах товчлуурыг даран тогноос залгуурыг салгана уу.
- Бүтээгдэхүүнийг ажиллуулж дуусаад цэвэрлэн далд хийхээсээ өмнө 30 минут орчим хөргөөрэй.
- Цахилгаан дамжуулагч утсанд гэмтэл гарсан тохиолдолд үйлдвэрлэгч эсвэл үйлчилгээний ажилтны зориулалтын утсаар солино уу.
- Зориулалтын бус дагалдах хэрэгсэл ашиглахгүй байхыг зөвлөж байна.
- Бүтээгдэхүүнийг гадаа **АЖИЛЛУУЛЖ БОЛОХГҮЙ**.

- Бүтээгдэхүүнийг уурын зуух, плитканы дэргэд **БҮҮ БАЙРЛУУЛ**.
- Төхөөрөмжин дотор халуун тос болон бусад шингэн байх үед тогноос залгуурыг салгах, байрнаас нь хөдөлгөх бол анхаарал болгоомжоо бүү сулруулаарай.
- Тус бүтээгдэхүүн нь ахуйн зориулалттай болно.
- Бүтээгдэхүүний дээр аливаа зүйл **БАЙРШУУЛЖ БОЛОХГҮЙ**.
- Тус бүтээгдэхүүнийг металл гал тогооны хэрэгсэл, ариутгалын(caustic) бодис, ширүүн материалтай угаагчаар **ЦЭВЭРЛЭЖ БОЛОХГҮЙ**.
- Зориулалтын бусаар **АШИГЛАЖ БОЛОХГҮЙ**.

АЖИЛЛУУЛЖ ЭХЭЛСЭН ҮЕД АНХААРАХ ЗҮЙЛС

- Төхөөрөмжийг тогтвортой газарт халдаггүй гадаргуун дээр тавиарай.
- Төхөөрөмжийг ширээний алчуур, хөшиг зэрэг шатдаг материалаас **ХОЛ БАЙРЛУУЛААРАЙ**.
- Бүтээгдэхүүнийг хана дагуу эсвэл өөр төхөөрөмжтэй **ЗЭРЭГЦҮҮЛЭЛГҮЙ ТАВИАРАЙ**. Төхөөрөмжийн ар болон хажуу талд багадаа 10см зайтай байрлуулна уу.
- Төхөөрөмжийг шатамхай, хийн материалтай ойр **БҮҮ БАЙРЛУУЛ**.
- Төхөөрөмжийг ажиллуулж эхэлсэн бол агаар сорогчийг **ЧӨЛӨӨТЭЙ ОРХИНО УУ**.
- Жигнүүр, шарах хавтан зэрэг хэрэгслүүдийг халуун байх үед жийргэвч бээлий ашиглана уу.
- Бүтээгдэхүүн рүү пластик савлагаатай хүнс **ХИЙЖ БОЛОХГҮЙ**.
- Төхөөрөмжийн халаах хэсэгт хүнсний бүтээгдэхүүн **ХҮРГЭЖ БОЛОХГҮЙ**.
- Төхөөрөмжөөс ямар нэгэн байдлаар утаа гарч эхэлсэн тохиолдолд нэн дариу унтаараагаад утаа зогссон үед хаалгыг нээнэ үү. Үүний дараа шатсан хэсгийг цэвэрлээрэй.
- Хараа хяналтгүй ажиллуулахыг **ХОРИГЛОНО**.

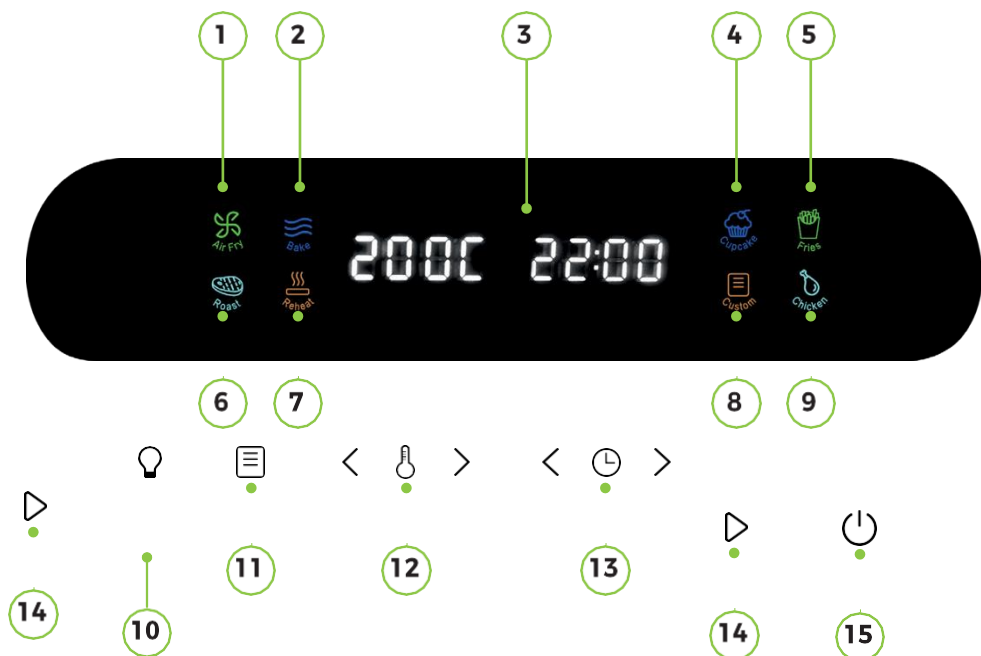
ЗАЛГУУР БОЛОН УТАС

- Хүчдэл төхөөрөмжийн чадалтай тохирч буй эсэхийг асаахаасаа өмнө шалгана уу.
- **АНХААРУУЛГА:** Бүтээгдэхүүний залгуурыг ширээний өнцөг, ирмэг хэсэгт **УНЖУУЛЖ ОРХИСНООР** гал авалцах, орооцолдох, хүүхэд татах аюултай болохыг анхаарна уу.
- Төхөөрөмжийн залгуурыг халуун гадаргуунд **ХҮРГЭЖ БОЛОХГҮЙ.**
- Төхөөрөмжийг цахилгаанд залгаснаас хойш **ХӨДӨЛГӨЖ БОЛОХГҮЙ.**
- Тус бүтээгдэхүүнд нэмэлт залгуур **ШААРДЛАГАГҮЙ.**
- Тус төхөөрөмжид нэмэлт цаг заагч, удирдлага шаардлагагүй.
- Төхөөрөмжийг цахилгаанаас салгахдаа залгуураас нь болгоомжгүй татсанаар **ЭВДРЭХ ЭРСДЭЛТЭЙ.**
- Нойтон гараараа залгуурт **ХҮРЧ БОЛОХГҮЙ.**

Болзошгүй эрдэлээс сэргийлэх үүднээс тус гарын авлагыг хадгалахыг зөвлөж байна.

Бүтээгдэхүүнийг бусдад дамжуулж буй тохиолдолд дээрх зааварчилгааг дагуулж өгөхийг зөвлөж байна.

ХЯНАЛТЫН САМБАРЫН ТАНИЛЦУУЛГА



ХЯНАЛТЫН САМБАР БОЛОН ДЭЛГЭЦ

1. Тосгүй шарах горимыг заагч
2. Жигнэх горимыг заагч
3. LED дэлгэц
4. Бялуу хийх горимыг заагч
5. Төмс шарах горимыг заагч
6. Шарах горимыг заагч
7. Халаах горимыг заагч
8. Тааруулах горимыг заагч
9. Тахианы горимыг заагч
10. Жигнүүрний гэрэлний АСААХ/УНТРААХ тэмдэглэгээ
11. Тохируулах/Горим сонгох тэмдэглэгээ
12. Температур +/- тэмдэглэгээ
13. Цаг +/- тэмдэглэгээ
14. Эхлүүлэх/Зогсоох тэмдэглэгээ
15. АСААХ/УНТРААХ тэмдэглэгээ

ТОСГУЙ ШАРАГЧНЫ ТАНИЛЦУУЛГА



САНАМЖ

АЖИЛЛУУЛЖ ЭХЭЛХИЙН ӨМНӨ

1. Бүтээгдэхүүнийг ажиллууж эхэлхээс өмнө гарын авлагатай сайтар танилцаад аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг дагана уу. Болзошгүй эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх үүднээс тус гарын авлалгыг хадгалахыг зөвлөж байна.
2. Төхөөрөмжийг сав баглаанаас гаргана уу.
3. Төхөөрөмжийн их бие болон цахилгааны утсанд гэмтэл гарсан эсэхийг шалгана уу.
4. Бүтээгдэхүүний хаягдлыг зөв зохистой хаяарай.
5. Хүчин чадал заагч шошгоос бусад наалтыг бүтээгдэхүүнээс авна уу.
6. Жигнүүр болон мах шарах хавтныг аяга таваг угаагч шингэн, ширүүн бус материалтай угаагчаар цэвэрлээрэй. Үүний дараа сайтар хатаана уу.
7. Хуурай алчуураар бүтээгдэхүүний дотор болон гаднахыг арчаарай.
8. Мах шарах хавтныг жигнүүр рүү хийнэ.
9. Шарагчинд тос болон өөх хийж болохгүй. Тус шарагч нь зөвхөн халуун уур ашиглан шардаг тул маш бага тосоор хүнсээ болгоорой.
10. Тосгүй шарагчийн зааварчилгаа хэсгээс хянах самбарын танилцуулгыг үзээрэй.
11. Аюулгүй Ажиллагааны Зааварчилгаатай бүрэн танилцана уу.

АНХААРУУЛГА: Төхөөрөмжийг ажиллуулж эхлэх үед бичил хэмжээний үнэр, утаа ялгарч болзошгүй. Тус нөхцөл байдлыг хэвийн ажиллагаанд тооцно уу. Мөн төхөөрөмжийн эргэн тойронд хангалттай хэмжээний агааржуулалт буй эсэхийг шалгаарай.

ТОСГҮЙ ШАРАГЧИЙГ ХЭРЭГЛЭХ ЗААВАР

Тосгүй шарагчийн жигнүүр дотор байрлах аваарын унтраалга:

Тус төхөөрөмж нь хэрэглэгчийн аюулгүй ажиллагааг хангах үүднээс санамсаргүй байдлаар асах, жигнүүр буруу байрлах, цаг тохируулга буруу хийгдэх зэрэг нөхцлүүдэд зориулсан аваарын унтраалгатай. Тосгүй шарагчийг ажиллуулж эхэлхээсээ өмнө мах шарах хавтныг жигнүүрт хийн хаалгыг нь бүрэн хаагаарай.

ЖИГНҮҮРИЙГ ГАРГАХ:

Жигнүүрийг гаргахдаа бариулаас татна уу.

АНХААРУУЛГА: Шарагчийг ажиллаж эхэлснээс хойш их биеийг төхөөрөмжөөс гаргасан тохиолдолд төхөөрөмж автоматаар зогсоно. Энэ тохиолдолд жигнүүрийг буцаан хийснээр идэвхэжсэн тохиргоогоор үргэлжлүүлэн ажиллана.

ТӨХӨӨРӨМЖИЙГ АСААХ/УНТРААХ:

1. Бүтээгдэхүүнийг ажиллуулж эхлэхдээ залгуурыг цахилгаанд залгаад ON горимыг идэвхижүүлээрэй.
2. Төхөөрөмжийг залгуурт залгасны дараа ON/OFF тэмдэглэгээн дээр дарна уу. Ингэснээр сануулах дохио сонсогдож, LED дэлгэц харагдана.
3. Товчлуур дээр дахин дарахад бүтээгдэхүүн унтарч LED дэлгэц болон сэнс ажиллахаа болино.

ЖИГНҮҮРИЙН ГЭРЛИЙГ АСААХ/УНТРААХ:

Жигнүүрийн гэрлийг гар аргаар АСААЖ, УНТРААНА.

1. Жигнүүрийн гэрлийг асаахдаа ON/OFF тэмдэглэгээн дээр дараарай.
2. Жигнүүрийн гэрлийг унтраахдаа ON/OFF тэмдэглэгээн дээр дараарай.

ФУНКЦ/ЦЭС:

Тус бүтээгдэхүүн нь (Тосгүй Шарах, Жигнэх, Шарах, Халаах) гэсэн 4 функц, (Бялуу, Шарсан төмс, Тахиа, Тохируулах) гэсэн 4 горимоос бүрдэнэ.

Төхөөрөмжийг ажиллуулахдаа өөрийн хийх гэж буй хоолны төрлөөс хамааран горимыг сонгоорой. Ингэхдээ хянах самбарын Функци/Цэс тэмдэглэгээн дээр дарна. Ингэснээр төхөөрөмжийн LED дэлгэцэн дээр таны сонгохыг хүссэн горимын цаг болон температур гарч ирнэ.

АНХААРУУЛГА: Сонгосон горимоо идэвхжүүлсэний дараа ажиллаж эхлэнэ.

Сонгосон горимыг идэвхжүүлэхдээ Эхлүүлэх/Зогсоох тэмдэглэгээн дээр дарна. Төхөөрөмж автоматаар ажиллаж эхэлснээр бусад горимууд

дэлгэцээс арилж, зөвхөн идэвхижүүлсэн горим харагдана.

АНХААРУУЛГА: Тохиргоо бүрийн цаг болон температурыг доор тайлбарласны дагуу гар аргаар тохируулж болно.

ТЕМПЕРАТУРЫГ ТОХИРУУЛАХ:

Төхөөрөмжийн температурыг 75-200 целсийн хооронд гар аргаар тохируулж болно.

1. Сумны тэмдэглэгээн дээр дараад хоолны цагийг 1-ээр нэмэгдэх байдлаар өсгөх боломжтой. Таны идэвхжүүлсэн горимын хугацаа LED дэлгэцэн дээр харагдана. Та хоолны цагийг бага хэмжээгээр нэмэх бол нэг нэгээр дараарай. Харин хугацааг илүү уртасгахыг хүсвэл удаан дарна уу.
2. Температур болон хугацааг тохируулж дууссан бол Эхлүүлэх/Зогсоох тэмдэглэгээн дээр дарна уу.

ТОСГҮЙ ШАРАХ:

АНХААР! Төхөөрөмж ажиллаж эхэлсэн үед болон жигнүүрийг гаргаад удаагүй үед халуун байх тул **БҮҮ ХҮР!** Зөвхөн бариулын тусламжтай жигнүүрт хүрнэ уу.

- Таны тохируулсан хугацаа дуусгавар болсоноор төхөөрөмжөөс дуут дохио сонсогдож, LED дэлгэцэн дээр “End” бичиг харагдана. Үүний дараа жигнүүрийг төхөөрөмжөөс гаргаад халуунд тэсвэртэй гадаргуун дээр тавиарай. Ингээд ON/OFF товчлуур дээр хоёр дарж унтраана уу.
- Орц найрлагуудыг бэлэн болсон эсэхийг шалгаарай:
- Хоолны орц найрлагууд бэлэн болоогүй байвал жигнүүрийг төхөөрөмж рүү буцаан хийгээд минутыг тохируулна.
- Хоолны орц найрлагыг бэлэн болсон гэж үзвэл жигнүүрээс хоолыг гаргана. Жигнүүрийг хазайлгах үед доод хэсэгт тогтсон илүүдэл тосыг хоол руугаа орохоос сэргийлээрэй. Мөн шарах таваг жигнүүрээс салан хоол руу тань унахаас болгоомжилно уу.
- Хоол тань бэлэн болсон бол төхөөрөмжөөр дараагийн хоолыг шууд хийж болно.
- Үргэлжлүүлэн ажиллуулахгүй тохиолдолд төхөөрөмжийг залгуураас салгана уу.

ЗӨВЛӨМЖ:

- Хоол хүйтэн үед хугацааг 3 минутаар нэмээрэй.
- Том хэмжээтэй эсвэл эмзэг хүнсийг жигнүүрээс гаргахдаа хавчаар ашиглаарай.
- Хоолны орц найрлагаас хамааран хугацаагаа тохируулаарай. Жижиг хэмжээтэй хүнсний бүтээгдэхүүнийг болгоход бага хугацаа шаардагдана.
- Хоолоо дутуу болгохгүйн тулд сэгсэрч, эргүүлж болно.
- Төмсөө сэвсгэр болгохын тулд эхлээд чанана уу.
- Төмсөө шаржигнасан болгохын тулд тос нэмээрэй. Тос нэмсэн бол төмсөө бага минутанд болгоорой.
- Тос ихтэй хүнсийг болгохдоо анхаарал болгоомжоо бүү алдаарай.
- Шарах шүүгээнд хийдэг амттануудыг тус төхөөрөмжид хийх боломжтой.
- Гурилын найрлагатай амттан маш түргэн болдог. Тус төхөөрөмжийг ашигласнаар гурилан бүтээгдэхүүнийн гэрийн аргаар болгосноос илүү хурдан хийх боломжтой.
- Зөв дарааллаар найрлагуудыг хольсноор шарж байх явцад бутарч унахгүй. Үүний тулд эхлээд гурилаа зуураад, дараа нь цөцгийн тос болон өндгөө холино. Хамгийн сүүлд талхны үйрмэгээ хийгээрэй.
- Доорх хүснэгтэд ихэвчлэн хийгддэг хүнсний бүтээгдэхүүнүүдийг болгох цагийг дурдав.

ХУГАЦАА/ТЕМПЕРАТУР

	Хэмжээ (гр)	Хугацаа (минут)	Темп (С)	Нэмэлт мэдээлэл	Сэгсрэх эсэх
ШАРСАН ТӨМС (Уураар шарах горим)					
Хөлдүү, нимгэн төмс	300-400	15-20	200		Тийм
Хөлдүү, зузаан төмс	300-400	20-25	200		Тийм
Төмсний хучмал	500	20-25	190	½ цайны халбага тос	Тийм
МАХ (Шарах					

горим)					
Стеак	100-500	15-20	180		Үгүй
Гахайн мах	100-500	15-20	180		Үгүй
Гамбургер	100-500	15-20	180		Үгүй
Зайдасны ороомог	100-500	13-15	190		Үгүй
Мөч	100-500	15-22	200		Үгүй
Тахианы цээж	100-500	15-20	180		Үгүй
АМТГАН (Уураар шарах горим)					
Ороомог	100-400	8-10	190	Шарах зуухыг эхлээд халаана уу.	Тийм
Хөлдүү тахианы наггет	100-500	10-15	190	Шарах зуухыг эхлээд халаана уу.	Тийм
Хөлдүү загасны ороомог	100-400	10-15	200	Шарах зуухыг эхлээд халаана уу.	Үгүй
Талхаар бүрсэн хөлдүү бяслаг	100-400	8-10	180	Шарах зуухыг эхлээд халаана уу.	Үгүй
Ногооны холимог	100-400	10-15	160		Үгүй
БАКЕР (ЖИГНЭХ ГОРИМ)					
Бялуу	300	10-15	180	Хэв ашиглана уу.	Үгүй
Тарт	400	20-22	180	Хэв/шарах зуухны хавтан ашиглана уу.	Үгүй
Маффин	300	15-18	190	Хэв ашиглана уу.	Үгүй
Амтган	400	20	180	Хэв/шарах зуухны хавтан ашиглана уу.	Үгүй

ДАГАЛДАХ ХЭРЭГСЭЛ/НӨӨЦ

Дагалдах нөөц хэрэгслүүдийг дараах хаягаар орж аваарай:

ДУГААР	ТАЙЛБАР	ЗУРАГ
T1712301	Мах шарагч таваг	
T1712302	Жигнүүр	

ЭВДРЭЛ, ГЭМТЭЛ

ЭВДРЭЛ	ҮҮСЭЛ	ЗАСВАР
Төхөөрөмж ажиллахгүй байх	Төхөөрөмжийг тогонд залгаагүй. Хугацааг тохируулаагүй . ON/OFF тэмдэглэгээн дээр дараагүй.	Цахилгаанд залгана уу. Цагийг тохирүүлна vv . ON/OFF тэмдэглэгээн дээр дараарай.
Орц найрлагууд бэлэн болоогүй байх .	Төхөөрөмжид ноогдох хоолны хэмжээг ихдүүлсэн байна. Температурын хэмжээг ихэсгэх . Хугацаа богинодох.	Эзэлхүүн багатай хоолыг тосгүй шарагчинд хийнэ үү. Ингэснээр жигд болно. Температурыг тааруулаад шарна. Хугацааг тохируулаад шарна.
Орц найрлагууд жигд болоогүй байх.	Зарим хүнсний бүтээгдэхүүнийг болгох үедээ сэгсрэх шаардлагатай.	Хоолыг болгож байх үедээ жигнүүрийг гарган сэгсрээрэй. Ингэснээр хоорондоо наалдахгүй. Дараа нь жигнүүрээ эргүүлээд хийнэ.
Шарсан төмс жигд болоогүй байх .	Бүрүү төмс ашигласан байна . Төмсөө бүрэн зайлаагүй байна.	Шинэхэн төмс шараарай. Төмсөө бүрэн зайлаарай.
Төмс шаржигнасан болохгүй үед	Төмсний шаржигнасан болох эсэх нь тос болон усны хэмжээнээс хамаарна.	Тос хийхээсээ өмнө төмсөө чийггүй эсэхийг сайтар шалгана уу. Шаржигнасан болгохын тулд жижиг хэрчээрэй. Шаржигнасан болгохын тулд тос нэмээрэй.
Төхөөрөмжөс утаа уугих.	Хүнсний бүтээгдэхүүнийхээ тосыг ихдүүлсэн байна. Өмнөх хоолноос үлдсэн тосыг цэвэрлээгүй байна. Температурыг буруу тааруулсан байна.	Утаа уугих нь хэвийнд тооцогдоно. Үлдэгдэл тосноос болоод цагаан утаа уугидаг. Иймээс хэрэглэж дууссаныхаа дараа төхөөрөмжийг сайтар цэвэрлэж заншаарай. Зааврын дагуу тохиргоог хийгээрэй.

ЦЭВЭРЛЭГЭЭ, АРЧИЛГАА

АНХААР! Төхөөрөмжийг ус болон бусад төрлийн шингэнд дүрж болохгүй.

АНХААРУУЛГА: Бүтээгдэхүүнийг хэрэглэж дууссаны дараа цэвэрлэж хадгална уу.

1. Төмөр материалтай эсвэл ширүүн угаагчаар цэвэрлэснээр төхөөрөмж гэмтэх магадлалтай
2. Залгуурыг тогноос салгаад хөргөөрэй.

АНХААРУУЛГА: Төхөөрөмжийг хурдан хөргөхийн тулд жигнүүрийг гаргаарай.

3. Төхөөрөмжийн гадна талыг чийгтэй алчуураар арчина уу.
4. Жигнүүр болон шарах тавгыг халуун ус, угаагч шингэн, ширүүн бус цэвэрлэгчээр угаагаарай.
5. Тос арилгах зориулалттай шингэнээр үлдэгдэл тос, хоолны үлдэгдэдийг цэвэрлэнэ үү.

АНХААРУУЛГА: Жигнүүрийг аяга таваг угаагч төхөөрөмжид **ХИЙЖ ОГТХОН Ч БОЛОХГҮЙ.**

ЗӨВЛӨМЖ: Төхөөрөмжийн ёроолд хоолны үлдэгдэл, тос наалдаад салахгүй байгаа тохиолдолд жигнүүрийг халуун усаар дүүргээд цэвэрлэгч шингэн нэмэн 10 минут байлгаарай.

6. Төхөөрөмжийн дотор талыг халуун ус, ширүүн бус цэвэрлэгчээр угаагаарай.
7. Халаагч хэсэгт хоолны үлдэгдэл наалдсан эсэхийг шалгаад цэвэрлэгч сойзоор угаагаарай.

ХАДГАЛАЛТ

- Тосгүй шарагчийг далд хийхээсээ өмнө унтраалттай эсэхийг шалгана уу.
- Төхөөрөмжийг хүйтэн, сэрүүн нөхцөлд тавина уу.

ХАЯХ ЗААВАРЧИЛГАА

Хуучин цахилгаан барааны хог хаягдлыг энгийн хог хаягдалтай хольж хаяж болохгүй тул зориулалтын хогийн саванд хаяна уу.

2006 оны наймдугаар сард гаргасан WEEE удирдамжийн хүрээнд цахилгаан барааг газарт булах бус дахин боловсруулна уу.

Дахин боловсруулах цэгийн тухай мэдээллийг бүтээгдэхүүнийг худалдан зарсан борлуулагчтай холбогдох эсвэл тухайн орон нутгийн хариуцсан мэргэжилтнээс тодруулан асуугаарай.

ХЭРЭГЛЭГЧИЙН ҮЙЛЧИЛГЭЭ

Танд бүтээгдэхүүнтэй холбоотой асуулт байвал манай Хэрэглэгчийн Үйлчилгээний Төвтэй холбогдоно уу.



ХЭМЖҮҮР

Доорх хүснэгтээс жингийн хэмжигдэхүүнийг шалгана уу.

IMPERIAL	Metric
1/2 oz	15g
1 oz	30g
2 oz	60g
3 oz	90g
4 oz	110g
5 oz	140g
6 oz	170g
7 oz	200g
8 oz	225g
9 oz	255g
10 oz	280g
11 oz	310g
12 oz	340g
13 oz	370g
14 oz	400g
16 oz	425g
1 lb oz	450g

METRIC	IMPERIAL	US CUPS
250ml	8 fl oz	1 cup
180ml	6 fl oz	3/4 cup
150ml	5 fl oz	2/3 cup
120ml	4 fl oz	1/2 cup
75ml	2 ½ fl oz	1/3 cup
60ml	2 fl oz	1/4 cup
30ml	1 fl oz	1/8 cup
15ml	1/2 fl oz	1 tablespoon



HOMEMADE FRIES

 15 MINS |  20 MINS

ОРЦ НАЙРЛАГА

2 том болцтой төмс

1 ц/ха наранцэггийн тос

Давс, хар перц

ХИЙХ ДАРААЛАЛ

1. Төмсөө арилгаад 1см-ын өргөнтэй хэрчинэ үү.
2. Хэрчсэн төмсөө хайруулын тавганд хийн 10 минут чанана. Төмсөө гаргаж ирээд хөргөөрэй.
3. Төмсөө саванд хийн тосыг нь ялгаад давс, перцээр амтална уу.
4. Савнаас гаргаарай.
5. Төмсөө тосгүй шарагчинд хийгээд хугацаа, температурыг тааруулна уу.





HONEY LIME CHICKEN WINGS



5 MINS



30 MINS

ОРЦ НАЙРЛАГА

12 тахианы бугалга

2 ц/ха соё соус

2 ц/ха зөгийн бал

1,5 ц/ха давс

¼ ц/ха цагаан перц

¼ ц/ха хар перц

2 ц/ха лаймын шүүс



ХИЙХ ЗААВАР

1. Найрлаганд орж буй бүх хүнсний бүтээгдэхүүнийг саванд хийгээрэй. (Эсвэл зип-түгжээтэй уут ашиглаж болно.)
2. Хооронд нь сайтар холиод багадаа 4 цагийн хугацаанд хөргөгчинд хийн хадгалана уу. (хонуулж болно.)
3. Тахианы бугалгыг жигнүүр дотор жигд тараан хийгээрэй.
4. Заасан хугацаа, температурын дагуу хоолоо болгоорой.



MOLTEN CHOCOLATE LAVA CAKE

 10 MINS |  25 MINS

ОРЦ НАЙРЛАГА:

100гр хар шоколадны үйрмэг

100гр давсгүй цөцгийн тос

1 ½ ц/ха өсгөгчтэй гурил

2 өндөг

2 ½ ц/ха сахар

ХИЙХ ЗААВАР

1. Шоколад болон цөцгийн тосыг хайлуулаад сайтар хутгана.
2. Гурилаа дээрээс нь бага багаар нэмээд хэсэг орхино.
3. Өндөг, сахараа тусд нь саванд хийгээд хөөсөртөл нь хутгана.
4. Хоёр зуурмагаа нийлүүлэн хутгана.
5. Нийлүүлсэн зуурмагаа зориулалын зуухны сав эсвэл бялууны хэвэнд хийгээд тосгүй шарагчинд байрлуулна.
6. Бялуу жигнэх горимыг идэвхжүүлээд 190C-д 6 минут болгоорой.
7. Бялууг болсоны дараа зайрмагтай идээрэй.

