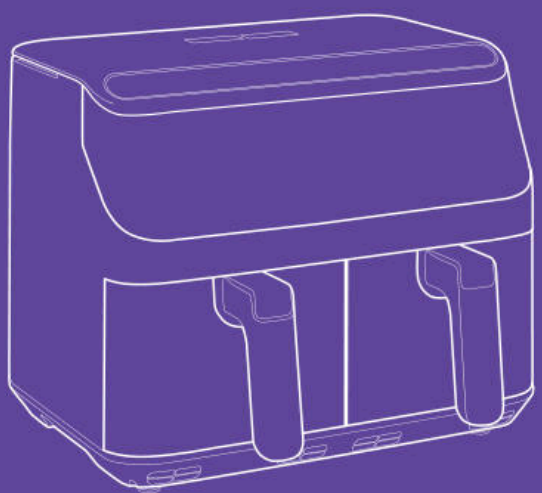
Дарю идеи для ужина!

Kitfort



Аэрогриль КТ-2254

RUS KZ

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87
(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)
info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87
(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)
info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Содержание / версия на русском языке RUS

Общие сведения 4
Комплектация 4
Устройство аэрогриля 5
Подготовка к работе и использование 7
Чистка и обслуживание 13
Уход и хранение 14
Устранение неполадок 14
Технические характеристики 17
Меры предосторожности 18
Мобильное приложение Kitfort 20

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 22
Жинақтау 22
Аэрогриль құрылғысы 23
Жұмысқа дайындық және пайдалану 25
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 31
Күтім және сақтау 32
Ақаулықтарды жою 32
Техникалық сипаттамалары 35
Сақтық шаралары 36
Kitfort қосымшасы 38

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2254 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не нужно много масла — для создания очень хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Так вы получите более здоровую и полезную пищу.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле продукты практически не пригорают (главное — правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного присутствия на кухне. Кроме того, за счет наличия вентилятора все блюда готовятся равномерно, поэтому не бывает непропеченных или непрожаренных участков.

Главное преимущество данного аэрогриля заключается в том, что у него имеется два нагревателя (левый и правый) и два поддона. Благодаря двум поддонам вы можете готовить 2 блюда одновременно, установив при этом для каждого свои настройки температуры и времени.

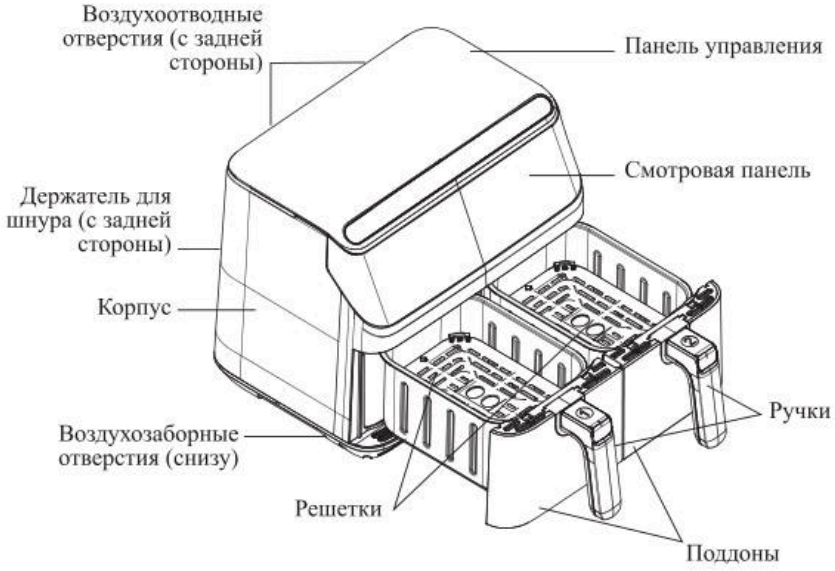
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 6 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно. На дисплеях отображаются температура и время приготовления. Благодаря индикации легко понять, какие нагреватели работают: левый, правый или оба. Продукты готовятся на специальных решетках, установленных в поддоны. На решетки и поддоны нанесено антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддоны и решетки легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
   - Корпус — 1 шт.
   - Поддон — 2 шт.
   - Решетка — 2 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателей внутри рабочей емкости. Вентиляторы, расположенные в верхней части аэрогриля, приводят в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНами (трубчатыми электронагревателями). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

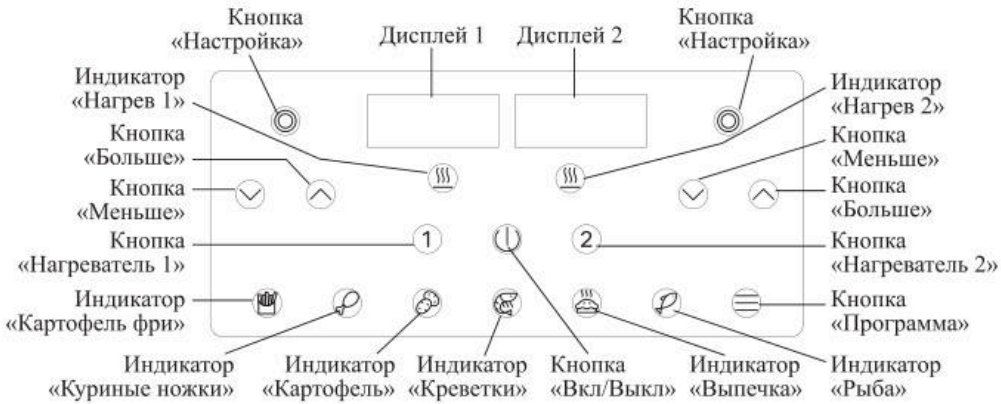
Продукты помещаются на решетки, которые предварительно устанавливаются внутрь поддонов аэрогриля.

В аэрогриле можно установить время таймера до 60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления 80–200 °С с шагом 5 °С. Можно включить работу только одного нагревателя или двух одновременно. Приготовление автоматически выключится, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль кнопкой «Вкл/Выкл».

Благодаря смотровой панели в передней части устройства вы можете следить за процессом приготовления. Во время работы нагреватели светятся и подсвечивают содержимое поддонов.

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор. После автоматического выключения нагревателя аэрогриля (по истечении времени таймера) раздастся звуковой сигнал.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство, а также включает и приостанавливает работу двух нагревателей одновременно. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы настроить одинаковые параметры работы для обоих нагревателей. Чтобы приостановить работу нагревателей, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз. Чтобы возобновить работу нагревателей, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Для отключения устройства нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» несколько секунд.

Примечание. Аэрогриль автоматически отключится через 40 секунд после того, как вы приостановили работу обоих нагревателей.

Кнопки «Нагреватель 1» и ***«Нагреватель 2»*** включают и приостанавливают работу левого и правого нагревателя по отдельности. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы настроить параметры приготовления для левого нагревателя, и на кнопку «Нагреватель 2», чтобы настроить параметры для правого нагревателя, нажатая кнопка будет мигать. При желании вы можете включать только один нагреватель, выбирать разные автоматические программы приготовления для разных нагревателей или настроить работу второго нагревателя, когда первый уже работает.

Если вы включили оба нагревателя кнопкой «Вкл/Выкл», кнопки «Настройка», «Больше» и «Меньше» будут изменять параметры для обоих нагревателей одновременно — не имеет значения, на кнопки слева или справа вы будете нажимать. На дисплеях будут отображаться одинаковые параметры.

Если вы выбрали работу только одного нагревателя кнопкой «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», кнопки «Настройка», «Больше» и «Меньше», расположенные в левой части панели управления, будут настраивать параметры для левого нагревателя, а кнопки, расположенные в правой части — для правого. На дисплее 1 будут отображаться параметры левого нагревателя, а на дисплее 2 — правого нагревателя.

Нажатие на ***кнопку «Настройка»*** переключает настройку времени и настройку температуры приготовления. Время и температура отображаются на ***дисплеях***.

Кнопки «Больше» и ***«Меньше»*** предназначены для настройки времени или температуры приготовления. Когда на дисплее отображается время, его можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Когда на дисплее отображается температура, ее можно настроить от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше».

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 6 автоматических программ приготовления, при этом индикатор выбранной программы будет мигать. Программы переключаются циклически. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить кнопками «Больше» и «Меньше».

Индикаторы «Нагрев 1» и ***«Нагрев 2»*** относятся к левому и правому нагревателю соответственно. Индикатор «Нагрев 1» или «Нагрев 2» мигает, когда соответствующий нагреватель работает, и горит непрерывно, когда работа нагревателя была приостановлена во время приготовления. Если соответствующий нагреватель не был включен, индикатор «Нагрев 1» или «Нагрев 2» гореть не будет.

Автоматические программы приготовления

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах можно настроить время 1–60 минут и температуру 80–200 °С по своему усмотрению.

1. Картофель фри (по умолчанию 180 °С, *30 минут*).
2. Куриные ножки (по умолчанию 200 °С, *18 минут*).
3. Картофель (по умолчанию 200 °С, *30 минут*)
4. Креветки (по умолчанию 180 °С, *10 минут*).
5. Выпечка (по умолчанию 180 °С, *18 минут*).
6. Рыба (по умолчанию 200 °С, *10 минут*).

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль, удалите все упаковочные материалы и наклейки. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления и шнур питания.

Тщательно вымойте поддоны и решетки теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их. Чтобы вытащить решетки из поддонов, потяните их вверх.

Внимание! Запрещается мыть поддоны и решетки в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства могут повредить антипригарное покрытие.

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия в нижней части корпуса устройства и воздухоотводные отверстия на задней стороне корпуса устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 10 см свободного пространства, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и устройство может работать некорректно или выйти из строя. Сзади аэрогриля следует оставить как ми-

нимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Подключите сетевой шнур к источнику питания.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Для этого включите оба нагревателя в режиме приготовления куриных ножек. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева дождитесь, когда решетки и поддоны остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки поддонов и потянув на себя, приложив небольшое усилие.
2. Установите решетки в поддоны.
3. Поместите продукты на решетки.
   Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддоны маслом или жиром. Вы можете смазать маслом поддоны и решетки для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед закладкой в поддоны.
   Никогда не используйте поддоны без решеток.
   Не закладывайте много продуктов в поддоны, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.
4. Вставьте поддоны в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддоны в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддонов о корпус прибора.
5. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур с держателя, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети электропитания. На панели управления загорится кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2», на дисплеях отобразится значение «---».
   Примечание. Через 1 минуту бездействия устройство автоматически отключится. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя, кнопку «Нагреватель 2», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя, или кнопку «Вкл/Выкл» для выбора одинаковых параметров приготовления для обоих нагревателей. На панели управления загорятся остальные кнопки, на дисплеях отобразится значение температуры 180 °C.
   Примечание. При нажатии на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» кнопки «Настройка», «Больше» и «Меньше» и дисплей загорятся только с левой или с правой стороны панели управления соответственно.

8. Настройте температуру приготовления кнопками «Больше» и «Меньше». Нажмите на кнопку «Настройка», на дисплее отобразится значение времени в минутах. Настройте время приготовления кнопками «Больше» и «Меньше».
9. Также вы можете выбрать одну из автоматических программ приготовления кнопкой «Программа». Для каждой программы на дисплее будут поочередно отображаться температура и время приготовления в минутах. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете настроить их самостоятельно кнопками «Больше» и «Меньше».
   Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.
10. Процесс приготовления начнется автоматически через несколько секунд без нажатия на кнопки. На дисплее будут по очереди отображаться температура приготовления и обратный отсчет времени приготовления. Индикаторы «Нагрев 1» и «Нагрев 2» будут мигать в зависимости от того, какой нагреватель работает (левый, правый или оба). Если вы выбрали одну из автоматических программ, индикатор этой программы будет гореть непрерывно, индикаторы остальных программ погаснут.
    Примечание. Если вы выбрали разные автоматические программы для разных нагревателей, гореть будут оба индикатора выбранных программ.
11. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните или переверните продукты. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Когда один поддон извлечен из прибора, соответствующий нагреватель автоматически отключается (индикатор «Нагрев» гаснет), обратный отсчет не идет, а на дисплее отображается надпись «OPEN». Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
12. Вы можете приостановить работу аэрогриля перед тем, как вытаскивать поддон: нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы приостановить работу обоих нагревателей одновременно или нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», чтобы приостановить работу только одного нагревателя. Чтобы возобновить работу нагревателей, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» или «Нагреватель 1»/ «Нагреватель 2».
    Примечания. Примерно через 40 секунд после того, как вы приостановили работу нагревателей, аэрогриль отключится. Чтобы заново включить устройство, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и снова установите нужное время и температуру.
    Если вы включили оба нагревателя, но хотите приостановить работу только одного из них, сначала нажмите на кнопку соответствующего нагревателя («Нагреватель 1» или «Нагреватель 2»), чтобы перейти к настройкам этого нагревателя, нажатая кнопка будет мигать, кнопки с другой стороны панели управления погаснут. Затем нажмите на эту кнопку еще раз, чтобы приостановить работу только этого нагревателя.

13. Если вы хотите изменить параметры работы аэрогриля во время его работы, сначала приостановите работу нагревателей кнопками «Вкл/Выкл» или «Нагреватель 1»/«Нагреватель 2». Когда вы приостановили работу нагревателей, вы можете изменить время и температуру приготовления кнопками «Настройка», «Больше» и «Меньше».
14. По окончании времени приготовления аэрогриль сначала отключит нагрев, на дисплее отобразится надпись «OFF». Устройство остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол. Затем аэрогриль автоматически отключится и известит об окончании работы звуковым сигналом.

    Примечания. Не вынимайте поддоны из аэрогриля до того, как устройство остудит их вентилятором.

    Работающий прибор можно отключить вручную. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл», пока все кнопки на панели не погаснут. Подождите, пока аэрогриль остудит содержимое поддонов вентилятором. Если блюдо еще не готово, установите поддоны обратно в корпус, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и запустите аэрогриль еще на несколько минут.

    При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.
15. Извлеките поддоны из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

    Внимание! Будьте осторожны, аэрогриль, поддоны и решетки сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддоны только за ручки.

    Не оставляйте приготовленные блюда в поддонах, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

    После того, как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

Советы

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля рекомендуется смазывать решетки и поддоны силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Рекомендуем встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Для этого сами контролируйте время приготовления (вы можете установить таймер на мобильном телефоне) и по истечении половины времени вытащите поддоны, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддоны в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически. Также вы можете приостановить работу устройства кнопкой «Вкл/Выкл» или работу только одного нагревателя кнопками «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2».

Продукты, которые готовятся кусочками (картофель фри, картофель по-деревенски и т.д.), рекомендуется встряхивать каждые 5–10 минут приготовления. Продукты, которые готовятся большими кусками (мясо, куриные ножки, курица, рыба), требуется переворачивать 1–2 раза за время приготовления.

Чтобы свежий картофель получился хрустящим, вы можете приготовить его следующим способом:

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи бумажного полотенца;
- возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом (либо можно смазать картофель яйцом);
- достаньте картофель из емкости и поместите его в поддон аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 30–35 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

Смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса) можно следующим способом:

- при необходимости промокните продукты бумажным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда.

При готовке продуктов в панировке не забудьте сбрызнуть или смазать панировочные сухари сверху небольшим количеством масла для получения хрустящей корочки.

Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.

Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

Не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной. Если в поддоне будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из поддона может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в поддон.

Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной на решетки. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края решетки.

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в поддон, где скапливаются жир и сок от продуктов. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в поддон на решетки и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °C.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 300–350 грамм.

В таблице ниже приведены рекомендации для приготовления различных блюд. Ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

Ингредиенты	Количество, мин–макс, г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	13–18	180	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	20–25	180	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–600 (в два слоя)	30–35	180	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	250	15–18	180	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–500	15–18	200	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–500	12–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–500	16–20	200	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	20–25	200	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	10–15	200	—	Намажьте маслом или майонезом

Ингредиенты	Количество, мин–макс, г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	16–20	200	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	300	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

Примечание. Если вы используете непрогретый аэрогриль, то добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддоны. Будьте осторожны, вынимайте поддоны только за ручки.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетки и поддоны. Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло на дне поддона. Если дать жиру остыть, то он может загустеть на нижней части поддона, и его будет трудно снять с поверхности поддона. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Поддоны и решетки имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и губки. Помните, что покрытие легко повредить.

Внимание! Не погружайте поддоны и решетки в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддонов и решеток дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте решетки и поддоны теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть поддоны и решетки в посудомоечной машине: антипригарное покрытие может отслоиться. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если грязь пристала к решеткам или к нижней части поддонов, заполните их горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетки в поддоны и оставьте их в воде примерно на 30–40 минут.

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить нагревательные элементы внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательные элементы находятся сверху внутри корпуса, куда устанавливаются поддоны. Перед очисткой нагревательных элементов убедитесь, что нагреватели остыли, а прибор отключен от сети.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления и шнур питания.

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока прибор остынет до комнатной температуры. Вымойте поддоны и решетки, затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Убедитесь, что поддоны с решетками установлены на место, и что все части прибора высохли.

Смотайте шнур питания на держатель для шнура с задней стороны устройства.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддоны и решетки салфеткой или кисточкой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение убирайте устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в поддон слишком много ингредиентов, или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления

Возможная причина	Решение
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукт для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Засеките время, встряхните или перемешайте ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Вы использовали тип продуктов, который предназначен для приготовления в традиционной фритюрнице	Используйте продукты, которые предназначены для запекания в духовке или обмазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Поддоны не вставляются в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте поддоны
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддоны из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите несколько часов, чтобы аэрогриль остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддоны аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Поддоны содержат остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддоны после каждого использования

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в разделе «Советы»
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри приготовился пересушенным

Возможная причина	Решение
Тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще или уменьшите время приготовления
Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверяйте при встряхивании степень готовности картофеля

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Датчик температуры неисправен	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E3	Предупреждение о перегреве устройства	Отключите аэрогриль от сети питания, достаньте поддоны и дайте аэрогрилю полностью остыть. Затем включите его снова
OPEN	Поддон не установлен или установлен не до конца	Вставьте поддон в аэрогриль до упора. Если это не помогло, вытащите поддон и вставьте его еще раз

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2200 Вт
   - левый нагреватель: 1100 Вт
   - правый нагреватель: 1100 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддонов: 8 л (2 × 4 л)
5. Количество программ приготовления: 6
6. Температура: 80–200 °C с шагом 5 °C
7. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
8. Уровень шума: ≤55 дБ
9. Управление: сенсорное
10. Длина шнура: 0,9 м
11. Размер устройства: 401 × 355 × 335 мм
12. Размер упаковки: 446 × 423 × 380 мм
13. Вес нетто: 7,5 кг
14. Вес брутто: 8,9 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован:

Производитель: Цыси Бэйлянь Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. № 28 Хайтун Роуд, Гуаньхайвэй Ист Индастриэл Парк, Цыси, Нинбо, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8–800–775–56–87 (пн–пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами или абразивными моющими средствами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход из строя прибора вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания или панель управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустыми поддонами. Это может привести к повреждению устройства.

10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Вокруг прибора должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания или панель управления.
22. Корпус аэрогриля и поддоны могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддонов. Не наклоняйтесь над поддонами, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.

Kitfort

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- **Удобный каталог**
- **Интересный контент**
- **Отзывы и обзоры реальных покупателей**
- **Техническая поддержка**





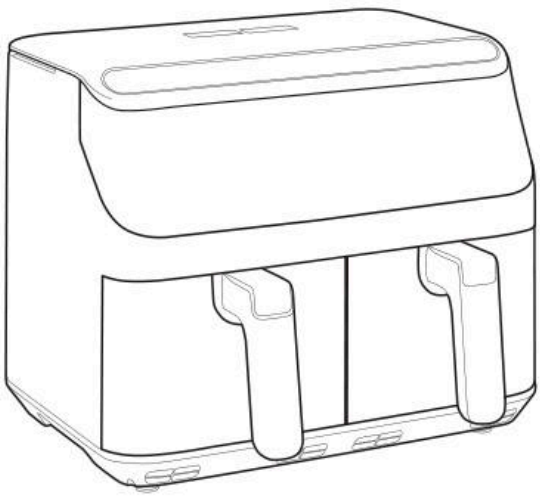
App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

Мен кешкі асқа идеялар беремін!

Kitfort



КТ-2254 аэрогрилы

KZ

Жалпы мәліметтер

Қазіргі заманғы КТ-2254 аэрогрилі көптеген тағамдарды май қоспай пісіруге мүмкіндік береді, ал олар шырынды және қытырлақ болады.

Өнімдерді аэрогрильде дайындаған кезде сізге көп май қажет емес-өте қытырлақ қыртысты жасау үшін немесе май-шөп қоспасымен хош иістендіру үшін тауықты, балықты немесе котлетті силикон щеткасымен аздап майлау жеткілікті. Осылайша сіз пайдалы және пайдалы тағам аласыз.

Ыстық ауа айналымы жүйесінің көмегімен өнімдер барлық жағынан біркелкі қуырылады және ішкі жағынан нәзік және сыртынан жақсы пісіріледі. Аэрогрильде пісіру кезінде өнімдер іс жүзінде күйіп кетпейді (ең бастысы температура мен уақытты дұрыс қою), ал пісіру процесінің өзі ас үйде үнемі болуды қажет етпейді. Сонымен қатар, желдеткіштің арқасында барлық тағамдар біркелкі дайындалады, сондықтан пісірілмеген немесе пісірілмеген жерлер болмайды.

Бұл аэрогрильдің басты артықшылығы-оның екі жылытқышы (сол және оң) және екі науасы бар. Екі паллеттің арқасында сіз әрқайсысына температура мен уақыт параметрлерін орната отырып, бір уақытта 2 тағам дайындай аласыз.

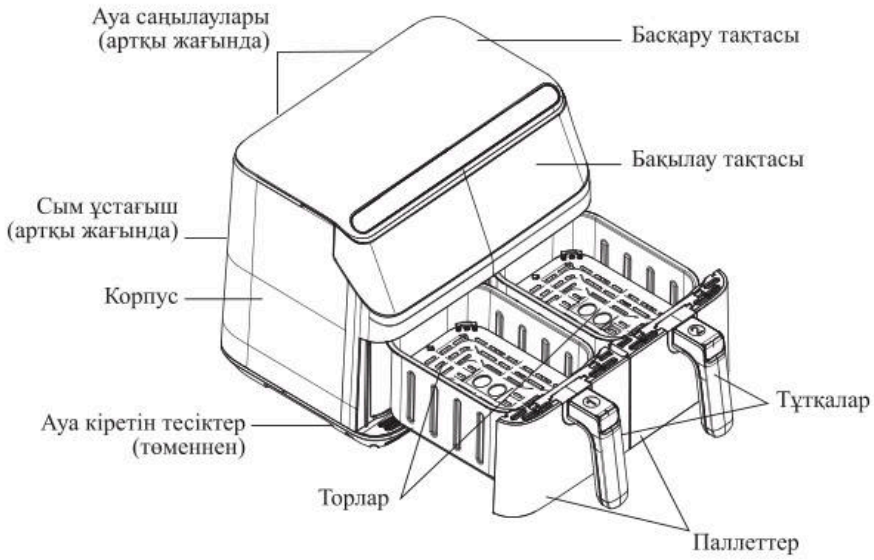
Аэрогриль сенсорлық басқарумен және 6 автоматты пісіру бағдарламасымен жабдықталған. Бағдарламалар арнайы тағамдарға арналған дайын теңшеу үлгілерін пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан пісіру процесін өзіңіз бақылаудың қажеті жоқ. Дисплейлер температура мен пісіру уақытын көрсетеді. Көрсеткіштің арқасында қандай жылытқыштар жұмыс істейтінін түсіну оңай: сол, оң немесе екеуі де. Өнімдер паллеттерге орнатылған арнайы торларда дайындалады. Торлар мен паллеттерге жабыспайтын жабын қолданылады. Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Паллеттер мен торларды оңай алып тастауға және жууға болады.

Жинақтау

1. Аэрогриль — 1 дана
   - Корпус — 1 дана
   - Паллет — 2 дана
   - Тор — 2 дана
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
3. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Аэрогриль құрылғысы



Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс ыдысының ішіндегі жылытқыштардан ауа ағындарының конвекциясына негізделген. Аэрогрильдің жоғарғы жағында орналасқан желдеткіштер қыздыру элементтерімен (құбырлы электр жылытқыштарымен) жоғары температураға дейін қыздырылған ауа массаларын басқарады. Ыстық ауа аэрогрильдің жұмыс ыдысының ішінде айналады және тағамды қажетті температураға дейін қыздырады.

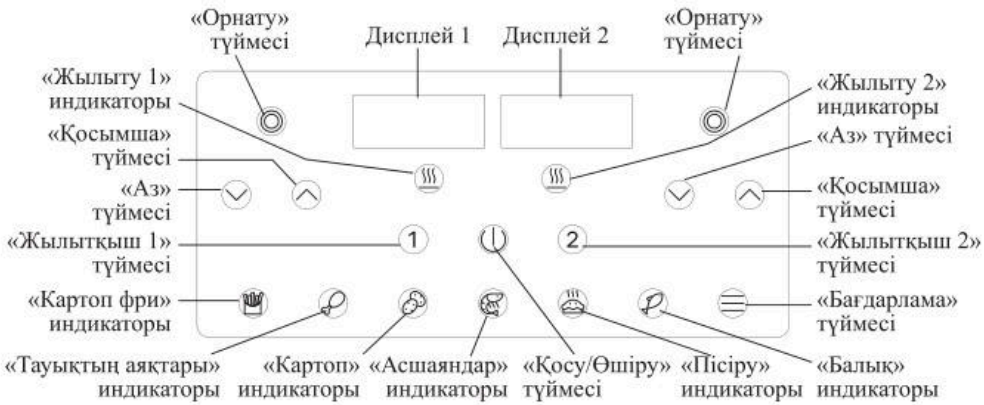
Өнімдер аэрогриль паллеттерінің ішіне алдын ала орнатылған торларға орналастырылады.

Аэрогрильде таймер уақытын 1 минуттық қадаммен 60 минутқа дейін, сондай-ақ пісіру температурасын 5 °С қадаммен 80–200 °С дейін орнатуға болады. Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін пісіру автоматты түрде өшеді. Сіз аэрогрильді «Қосу/Өшіру» түймесімен өзіңіз өшіре аласыз.

Құрылғының алдыңғы жағындағы бақылау тақтасының арқасында сіз пісіру процесін бақылай аласыз. Жұмыс кезінде жылытқыштар паллеттердің мазмұнын жарықтандырады және бөлектейді.

Пісіру аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшеді, ал аз уақыттан кейін желдеткіш өшеді. Аэрогриль жылытқышын автоматты түрде өшіргеннен кейін (таймер уақыты аяқталғаннан кейін) дыбыстық сигнал шығады.

Басқару тақтасы



«Қосу/Өшіру» түймесі құрылғыны қосады және өшіреді, сонымен қатар екі жылытқышты бір уақытта қосады және тоқтатады. Екі жылытқыштың бірдей жұмыс параметрлерін реттеу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Жылытқыштарды кідірту үшін «Қосу/Өшіру» түймесін тағы бір рет басыңыз. Жылытқыштарды жалғастыру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін қайтадан басыңыз. Құрылғыны өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін бірнеше секунд басып тұрыңыз.

Ескерту. Екі жылытқыштың жұмысын тоқтатқаннан кейін аэрогриль 40 секундтан кейін автоматты түрде өшеді.

«Жылытқыш 1» және ***«Жылытқыш 2»*** түймелері сол және оң жылытқышты бөлек қосады және тоқтатады. Сол жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін реттеу үшін «Жылытқыш 1» түймесін, ал оң жақ жылытқыштың параметрлерін реттеу үшін «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз, басылған түйме жыпылықтайды. Қаласаңыз, тек бір жылытқышты қосуға, әртүрлі жылытқыштар үшін әртүрлі автоматты пісіру бағдарламаларын таңдауға немесе біріншісі жұмыс істеп тұрған кезде екінші жылытқыштың жұмысын реттеуге болады.

Егер сіз екі жылытқышты да «Қосу/Өшіру» түймесімен қосқан болсаңыз, «Орнату», «Қосымша» және «Аз» түймелері екі жылытқыштың параметрлерін бір уақытта өзгертеді — сол немесе оң жақтағы түймелерді басу маңызды емес.

Егер сіз тек бір жылытқыштың жұмысын «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесімен таңдаған болсаңыз, басқару тақтасының сол жағында орналасқан «Теңшеу», «Қосымша» және «Аз» түймелері сол жақ жылытқыштың параметрлерін, ал оң жағында орналасқан түймелер оң жақта болады. 1 — дисплейде сол жақ жылытқыштың параметрлері, ал 2 — дисплейде оң жақ жылытқыштың параметрлері көрсетіледі.

«Орнату» түймесін басу уақыт параметрін және пісіру температурасын реттеуді ауыстырады. Уақыт пен температура ***дисплейлерде*** көрсетіледі.

«Қосымша» және «Аз» түймелер пісіру уақытын немесе температурасын реттеуге арналған. Дисплейде уақыт көрсетілгенде, оны 1 минуттан 60 минутқа дейін 1 минуттық қадаммен реттеуге болады. Дисплейде температура көрсетілген кезде

оны 5 °С қадаммен 80-ден 200 °С-қа дейін реттеуге болады. Мәндерді жылдам ауыстыру үшін «Қосымша» немесе «Аз» түймесін басып тұру керек.

«Бағдарлама» түймесімен сіз 6 автоматты пісіру бағдарламасының бірін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды. Бағдарламалар циклдік түрде ауысады. Әр бағдарлама үшін уақыт пен температура мәндері берілген, бірақ оларды «үлкен» және «кіші» батырмаларымен өзгертуге болады.

«Жылыту 1» және ***«Жылыту 2» индикаторлары*** тиісінше сол және оң жылытқышқа жатады. «Жылыту 1» немесе «Жылыту 2» индикаторы тиісті жылытқыш жұмыс істеп тұрған кезде жыпылықтайды және пісіру кезінде жылытқыштың жұмысы тоқтатылған кезде үздіксіз жанады. Егер тиісті жылытқыш қосылмаған болса, «Жылыту 1» немесе «Жылыту 2» индикаторы жанбайды.

Автоматты пісіру бағдарламалары

Бағдарлама атаулары солдан оңға қарай ретімен тізімделеді. Барлық бағдарламаларда 1–60 минуттық уақытты және 80–200 °С температураны өз қалауыңыз бойынша реттеуге болады.

1. Картоп фри (әдепкі бойынша 180 °С, *30 минут*).
2. Тауықтың аяқтары (әдепкі бойынша 200 °С, *18 минут*).
3. Картоп (әдепкі бойынша 200 °С, *30 минут*)
4. Асшаяндар (әдепкі бойынша 180 °С, *10 минут*).
5. Пісіру (әдепкі бойынша 180 °С, *18 минут*).
6. Балық (әдепкі бойынша 200 °С, *10 минут*).

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

Аэрогрильді ашыңыз, барлық орау материалдары мен жапсырмаларды алыңыз. Аэрогрильдің корпусын жұмсақ, құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Сұйықтықтарды, ұнтақтарды және бөгде заттарды құрылғы корпусының ішіне, басқару панелі мен қуат сымына кіргізбеңіз.

Науалар мен торларды жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және абразивті емес губкамен мұқият жуып, құрғатыңыз. Торларды паллеттерден шығару үшін оларды жоғары қарай тартыңыз.

Назар аударыңыз! Ыдыс жуғыш машинада паллеттер мен торларды жууға болмайды. Су қысымымен жуу және ыдыс жуғыш машинада қолданылатын құралдар жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, құрғақ, тұрақты көлденең бетке қойыңыз. Құрылғы корпусының төменгі жағындағы қабылдау тесіктерін және құрылғы корпусының артқы жағындағы ауа саңылауларын жаппаңыз. Үстіңгі және бүйірлерінде кем дегенде 10 см бос орын қалдырыңыз, әйтпесе қалыпты ауа айналымы бұзылады және құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі немесе істен шығуы мүмкін. Аэрогрильдің артқы жағында ауа саңылауларынан шыққан ыстық ауа тым жақын заттарға зақым келтірмеуі үшін кем дегенде 20 см бос орын қалдыру керек. Аэрогрильді перделердің, перделердің, әртүрлі маталардың, қағаздардың және басқа да жанғыш материалдардың жанына қоймаңыз.

Желілік сымды қуат көзіне қосыңыз.

Бірінші қолданар алдында аэрогрильді максималды температурада 15–20 минут қыздыру керек. Мұны істеу үшін тауық етінің пісіру режимінде екі жылытқышты да қосыңыз. Бұл жылытқыштан өндірістік майлауды жағу және өндірістен кейін аэрогрильде болатын бөгде иістерді кетіру және қоймада ұзақ уақыт сақтау үшін қажет. Қыздырғаннан кейін торлар мен науалар бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз және оларды жылы сумен шайыңыз.

Пайдалану

1. Паллеттердің тұтқаларын ұстап, аздап күш жұмсап, өзіңізге қарай тартып, паллеттерді аэрогрильден шығарыңыз.
2. Торларды паллеттерге орнатыңыз.
3. Өнімдерді сөрелерге қойыңыз.
   Ескертулер. Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Паллеттерді маймен немесе маймен толтырмаңыз. Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін паллеттер мен торларды майлауға немесе паллеттерге салмас бұрын өнімнің өзін майлауға болады.
   Ешқашан торсыз паллеттерді пайдаланбаңыз.
   Ауа айналымы үшін орын қалдыру үшін паллеттерге көп тамақ салмаңыз. Ингредиенттерді бір-біріне тығыз қоймай, олардың арасында мүмкіндігінше көп орын болатындай етіп орналастырған дұрыс. Бұл жағдайда ыстық ауа ағындарының еркін айналымының арқасында пісіру тиімдірек болады.
4. Паллеттерді аэрогриль корпусына дейін салыңыз. Паллет жиегіндегі жабыспайтын жабынды құрылғының корпусына сызып алмау үшін паллеттерді корпусқа мұқият салыңыз.
5. Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, сымды ұстағыштан толығымен босатыңыз, сонда ол пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін корпуспен байланыста болмайды. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз. Басқару тақтасында «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.
6. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында «Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелері жанады, дисплейлерде «---» мәні көрсетіледі.
   Ескерту. 1 минут әрекетсіздіктен кейін құрылғы автоматты түрде өшеді. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
7. Сол жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 1» түймесін, оң жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 2» түймесін немесе екі жылытқыштың бірдей пісіру параметрлерін таңдау үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында қалған түймелер жанады, дисплейлерде 180 °C температура мәні көрсетіледі.
   Ескерту. «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басқан кезде «Теңшеу», «Қосымша» және «Аз» түймелері және дисплей сәйкесінше басқару тақтасының сол немесе оң жағында ғана жанады.
8. Пісіру температурасын «Қосымша» және «Аз» түймелерімен реттеңіз. «Орнату» түймесін басыңыз, дисплей минуттардағы уақыт мәнін көрсетеді. Пісіру уақытын «Қосымша» және «Аз» түймелерімен реттеңіз.

9. Сондай-ақ, автоматты пісіру бағдарламаларының бірін «Бағдарлама» түймесімен таңдауға болады. Әр бағдарлама үшін дисплейде температура мен пісіру уақыты минуттармен кезектесіп көрсетіледі. Егер бағдарламаның уақыты немесе температурасы сізге сәйкес келмесе, онда сіз оларды «Қосымша» және «Аз» түймелерімен өзіңіз реттей аласыз.
   Ескерту. Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған пісіру бағдарламасы әдепкі температура мен уақыт пісіру үшін ең оңтайлы болатынына кепілдік бере алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған.
10. Пісіру процесі бірнеше секундтан кейін түймелерді баспай автоматты түрде басталады. Дисплейде пісіру температурасы мен пісіру уақытының кері санағы кезекпен көрсетіледі. «Жылыту 1» және «Жылыту 2» индикаторлары қай жылытқыштың жұмыс істейтініне байланысты жыпылықтайды (сол, оң немесе екеуі де). Егер сіз автоматты бағдарламалардың бірін таңдаған болсаңыз, онда бұл бағдарламаның индикаторы үздіксіз жанып тұрады, қалған бағдарламалардың индикаторлары сөнеді.
    Ескерту. Егер сіз әртүрлі жылытқыштар үшін әртүрлі автоматты бағдарламаларды таңдасаңыз, таңдалған бағдарламалардың екі индикаторы да жанады.
11. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау, араластыру немесе айналдыру керек, сонда тағам қытырлақ және біркелкі түске ие болады. Ол үшін силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдерді қолданыңыз. Паллетті аэрогрильден тұтқасынан алыңыз да, өнімдерді шайқаңыз немесе аударыңыз. Ыстық ауамен және тағамнан шырындардың шашырауымен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз. Құрылғыдан бір паллет шығарылғанда, сәйкес жылытқыш автоматты түрде өшеді («Жылыту» индикаторы сөнеді), кері санақ болмайды және дисплейде «OPEN» деген жазу пайда болады. Паллетті аэрогрильге орнатқан кезде жылытқыш жұмысын жалғастырады. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз.
12. Паллетті шығармас бұрын аэрогрильді кідіртуге болады: екі жылытқышты бір уақытта кідірту үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз немесе тек бір жылытқышты кідірту үшін «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз. Жылытқыштарды жалғастыру үшін «Қосу/Өшіру» немесе «Жылытқыш 1»/«Жылытқыш 2» түймесін қайтадан басыңыз.
    Ескертулер. Жылытқыштарды тоқтатқаннан кейін шамамен 40 секундтан кейін аэрогриль өшеді. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басып, қажетті уақыт пен температураны қайта орнатыңыз.
    Егер сіз екі жылытқышты да қосқан болсаңыз, бірақ олардың біреуін ғана кідіртқіңіз келсе, алдымен сол жылытқыштың параметрлеріне өту үшін тиісті жылытқышты («Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2») басыңыз, басылған түйме жыпылықтайды, басқару тақтасының екінші жағындағы түймелер сөнеді. Содан кейін тек осы қыздырғышты кідірту үшін осы түймені қайтадан басыңыз.
13. Егер сіз аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде оның параметрлерін өзгерткіңіз келсе, алдымен жылытқыштарды «Қосу/Өшіру» немесе «Жылытқыш 1»/«Жылытқыш 2» түймелерімен кідіртіңіз. Жылытқыштарды кідірткенде, пісіру уақыты мен температурасын «Орнату», «Қосымша» және «Аз» түймелерімен өзгертуге болады.

14. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін аэрогриль алдымен жылуды өшіреді, дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады. Құрылғы майдың немесе майдың шашырауы корпуска немесе үстелге түспеуі үшін желдеткіштің мазмұнын салқындатады. Содан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді және дыбыстық сигналмен жұмыстың аяқталғаны туралы хабарлайды.
Ескертулер. Құрылғы желдеткішпен салқындағанға дейін паллеттерді аэрогрильден шығармаңыз.
Жұмыс істейтін құрылғыны қолмен өшіруге болады. Ол үшін панельдегі барлық түймелер сөнгенше «Қосу/Өшіру» түймесін басып тұрыңыз. Желдеткіш паллеттердің мазмұнын салқындатуды күтіңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, паллеттерді корпусқа қайта орнатыңыз, «Қосу/Өшіру» түймесін қайтадан басыңыз және аэрогрильді тағы бірнеше минутқа іске қосыңыз.
Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.
15. Паллеттерді аэрогрильден алыңыз және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа ақырын жіберіңіз.
Назар аударыңыз! Сақ болыңыз, аэрогриль, паллет және торлар пісіру кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Паллеттерді тек тұтқалардан шығарыңыз.
Пісірілген тағамдарды паллеттерде қалдырмаңыз, себебі жабыспайтын жабын осыған байланысты зақымдалуы мүмкін. Өнімдерді алу үшін тек ағаш, пластик немесе силиконнан жасалған ыстыққа төзімді шпательдер мен қасықтарды пайдаланыңыз. Металл қасықтар мен шпательдер жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.
Тағамның бір бөлігі дайын болғаннан кейін, қыздырылған аэрогриль келесі порцияға дайын болады.

Кеңестер

Жабыспайтын жабын өнімдердің жабысуынан тәуелсіз қорғаныс болып табылмайды, өйткені жабынның бетінде кедір-бұдырлар мен микрорельеф бар, бұл өнімдердің күйіп кетуіне және жабысып қалуына әкелуі мүмкін. Сондықтан, аэрогрильді әр қолданар алдында торлар мен науаларды өсімдік майына малынған силикон щеткасымен майлау ұсынылады. Бұл өнімнің күйіп кетуінен сақтайды және жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзартады.

Шағын өлшемді ингредиенттер аз пісіру уақытын қажет етеді және керісінше.

Пісіру уақытының жартысынан кейін тағамды шайқауды немесе араластыруды ұсынамыз. Мұны істеу үшін пісіру уақытын өзіңіз бақылаңыз (таймерді ұялы телефонға орнатуға болады) және жарты уақыттан кейін паллеттерді шығарыңыз, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін паллеттерді құрылғының корпусына салыңыз, пісіру автоматты түрде жалғасады. Сондай-ақ, құрылғыны «Қосу/Өшіру» түймесімен немесе тек бір жылытқыштың «Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелерімен кідіртуге болады.

Кесектермен дайындалған тағамдарды (фри картобы, рустикалық картоп және т.б.) әр 5–10 минут сайын шайқау ұсынылады. Үлкен кесектерде дайындалған тағамдарды (ет, тауықтың аяғы, тауық еті, балық) пісіру кезінде 1–2 рет айналдыру қажет.

Жаңа піскен картопты қытырлақ ету үшін оларды келесі жолмен дайындауға болады:

- картопты аршып, кез келген жолмен кесіңіз;
- картоп кесектерін суға кем дегенде 30 минут салып қойыңыз, содан кейін оларды қағаз сүлгімен алыңыз және құрғатыңыз;
- контейнерді алып, оған жарты ас қасық май қосыңыз;
- контейнерге картоп қосып, оны маймен араластырыңыз (міндетті емес). Сіз картопты жұмыртқамен майлауға болады;
- картопты контейнерден шығарып, оларды аэрогриль науасына салыңыз;
- картоптың қанша қабатын салғаныңызға байланысты пісіру кезінде картопты бірнеше рет араластырыңыз.

Назар аударыңыз! Егер сіз туралған картопты екі қабатқа салып, уақытты 30–35 минутқа қойсаңыз, онда сіз пісірудің ортасында науаны бір рет шығарып, картопты шайқап немесе араластыра аласыз. Егер сіз картопты 3 қабатқа салсаңыз, онда пісіру кезінде науаны 3–4 рет шығарып, өнімдерді араластырып, пісіру уақытын көбейту керек. Көп қабаттар пісірілмейді. Аэрогрильдегі ауа тек шеткі бөліктерді үрлейді, ортасындағы бөліктер пісірілмейді немесе баяу піседі, яғни. араластырмай, тағам біркелкі дайындалмайды: үстіңгі, астыңғы және шетінен картоп дайын болады, ал ішкі жағы әлі де қатты немесе дымқыл болады. Қабаттар неғұрлым көп болса, ішкі қабаттар соғұрлым нашар және ұзағырақ піседі, тағамды жиі араластырып, ұзағырақ пісіру керек.

Үлкен тағамдарды (мысалы, тауық барабандары немесе ет кесектері) келесі жолмен майлауға болады:

- қажет болса, өнімдерді қағаз сүлгімен сүртіңіз;
- өнімдерді аздап майлаңыз немесе бүріккіш бөтелкені қолданыңыз. Май бір қабатқа жағылады. Егер май көп болса, ол тағамды дайындау кезінде табаға тамшылайды.

Нан өнімдерін пісірген кезде, қытырлақ болу үшін нан үгіндісін аздап маймен себіңіз немесе майлаңыз.

Ет немесе құс блюдо маймен майламау үшін оны маринадтауға болады.

Алдын ала дайындалмаған жаңа ингредиенттері бар тағамдарды дайындаған кезде ғана май қосыңыз (мысалы, жаңа тазартылған картоп немесе шикі тауық приготов дайындау кезінде). Май тағамның дәмін жақсартады және қытырлақ қыртысты жасайды.

Тым көп май қоспаңыз, себебі бұл қыртыстың қытырлақ болуына және тағамның майлы болуына әкелуі мүмкін. Егер табада май көп болса, онда төменгі қабаттар толық піспеуі мүмкін, өйткені май ауаның еркін айналымына кедергі келтіреді.

Өте майлы ингредиенттерді аэрогрильде пісіру ұсынылмайды. Шұжық немесе майлы ет сияқты тым майлы тағамдарды дайындау процесінде науадан ақ түтін шығуы мүмкін. Мұндай тағамдарды нан пісіруге болады, сондықтан май табаға ағып кетпейді.

Майы аз тағамдарды таңдауға тырысыңыз. Құрамында көп мөлшерде май бар тағамдарды қытырлақ қыртыспен дайындау қиынырақ.

Ұсақ кондитерлік өнімдерді, кекстерді, толтырылған тағамдарды немесе басқа да нәзік ингредиенттерді торға салынған пергамент қағазға немесе алюминий фольгаға дайындауға болады. Тамақтың айналасында ауа ағыны үшін орын қалдыру үшін мүмкіндігінше аз қағазды немесе фольганы қолдануға тырысыңыз. Қағаз бен фольга ешқашан тордың шетінен шықпауы керек.

Пісіру қағазы мен алюминий фольганы тағамнан май мен шырын жиналатын науаға салмаңыз. Ауа айналымы азаяды және пісіру процесі тиімсіз болады.

Дайын сатып алынған қамыр үй қамырына қарағанда тезірек пісіріледі.

Тост жасау үшін аэрогрильді қолдануға болады. Мұны істеу үшін тосттарды табаға сөрелерге салыңыз да, таймерді 5 минутқа, ал температураны 200 °C-қа қойыңыз.

Пісіру алдында құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Бір порцияны дайындауға арналған картоптың оңтайлы мөлшері — 300–350 грамм.

Төмендегі кестеде әртүрлі тағамдарды дайындауға арналған ұсыныстар берілген. Кестені тек шамамен есептеулер үшін бағыттаңыз, өйткені бастапқы өнімдер пішіні, өлшемі және сапасы бойынша әр түрлі болуы мүмкін.

Ингредиенттер	Саны, мин–макс, г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/аудару	Ұсыныстар
Картоп және картоп фри					
Мұздатылған картоптың жұқа тілімдері	300–600	13–18	180	Шайқау	—
Мұздатылған картоптың қалың тілімдері	300–600	20–25	180	Шайқау	—
Жаңа картоп тілімдері	300–600 (екі қабатта)	30–35	180	Шайқау	Картопты 1/2 ас қасық өсімдік майымен майлаңыз
Гратен (кастрюль)	250	15–18	180	—	—
Ет және құс еті					
Стейк	100–500	15–18	200	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–500	12–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Туралған ет	100–500	15–20	200	Шайқау	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
Гамбургер пирогы	100–500	16–20	200	Айналдыру	—
Шұжықтар	100–500	13–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз
Тауық барабандары немесе қанаттары	100–500	20–25	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Тауықтың төс еті	100–500	10–15	200	—	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
Тағамдар					
Ыстық орамдар, буррито, кесадилла және т. б.	100–400	8–10	200	Айналдыру	Пергамент қойыңыз
Мұздатылған тауық еті	100–500	6–10	200	Шайқау	—
Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары	100–400	8–10	200	—	—
Толтырылған көкөністер	100–400	8–10	180	—	Пергамент қойыңыз
Қамырдағы шұжықтар	100–500	16–20	200	—	Пергамент қойыңыз

Ингредиенттер	Саны, мин–макс, г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/аудару	Ұсыныстар
Пісіру					
Торт	300	20–25	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Киш	400	20–22	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Кекстер	300	15–18	200	—	Пісіру табағын қолданыңыз
Тәтті кондитерлік өнімдер	400	20	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз

Ескерту. Егер сіз жылытылмаған аэрогриль қолдансаңыз, пісіру уақытына 3 минут қосыңыз.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Қолданғаннан кейін әрқашан құрылғыны тазалаңыз.

Тазалау алдында аэрогрильді розеткадан ажыратып, бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. Құрылғыны тезірек салқындату үшін одан паллеттерді алыңыз. Паллеттерді тек тұтқалардан шығарудан сақ болыңыз.

Майлы тағамды дайындағаннан кейін, торлар мен паллеттерді дереу тазалаңыз. Қолғап киіңіз, қағаз сүлгілердің көп мөлшерін алыңыз және табаның түбіндегі майды сүртіңіз. Егер сіз майды суытып алсаңыз, ол паллеттің төменгі жағында қалыңдауы мүмкін және оны паллет бетінен алу қиын болады. Өзіңізді күйдіріп алмау үшін абай болыңыз.

Паллеттер мен торлар жабыспайтын, сондықтан тазалау үшін металл заттарды және қатты немесе абразивті жуғыш заттар мен губкаларды пайдаланбаңыз. Есіңізде болсын, жабын оңай зақымдалады.

Назар аударыңыз! Науалар мен торларды пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына батырмаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Паллеттер мен торларды тазаламас бұрын, олар бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. Торлар мен науаларды жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және губкамен жуыңыз.

Ыдыс жуғыш машинада паллеттер мен торларды жууға тыйым салынады: жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Үлкен тамақ қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе силикон шпательді пайдаланыңыз.

Егер кір торларға немесе паллеттердің түбіне жабысып қалса, оларды жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін торларды паллеттерге салыңыз да, оларды суда шамамен 30–40 минутқа қалдырыңыз.

Құрылғының корпусындағы қыздыру элементтерін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін жұмсақ щетканы қолданыңыз (жинаққа кірмейді). Қыздыру элементтері паллеттер орнатылған корпустың жоғарғы жағында орналасқан. Қыздыру элементтерін

тазаламас бұрын, жылытқыштардың салқындағанына және құрылғының ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз және оны су ағынының астында жууға болмайды. Сұйықтықтарды, ұнтақтарды және бөгде заттарды құрылғы корпусының ішіне, басқару панелі мен қуат сымына кіргізбеңіз.

Аэрогрильдің сыртқы беттерін дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

Күтім және сақтау

Құрылғыны сақтау үшін алып тастамас бұрын, құрылғы бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. Паллеттер мен торларды жуыңыз, содан кейін оларды құрғатыңыз. Корпусты дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Торлы науалардың орнына қойылғанына және құрылғының барлық бөліктері құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Қуат сымын құрылғының артқы жағындағы сым ұстағышына ораңыз.

Әр пісіру алдында паллеттер мен торларды күнбағыс майына малынған шүберекпен немесе щеткамен майлаңыз. Бұл жабыспайтын жабынды сақтауға көмектеседі.

Аэрогрильді балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз. Ұзақ мерзімді сақтау үшін құрылғыны шаңнан қорғау үшін сөмкеге немесе қорапқа салыңыз.

Ақаулықтарды жою

Аэрогриль қосылмайды, индикатор жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз

Тағам соңына дейін пісірілмеді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз паллетке тым көп ингредиенттерді салдыңыз ба немесе ингредиенттер тым үлкен кесілген бе	Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз
Пісіру уақыты жеткіліксіз	Пісіру уақытын көбейтіңіз
Пісіру температурасы жеткіліксіз	Пісіру температурасын жоғарылатыңыз
Өнім табада тым тығыз орналасқан	Пісіру процесінде науаны бірнеше рет шығарып көріңіз және біркелкі қуыру үшін өнімді шайқаңыз/айналдырыңыз

Ингредиенттер біркелкі емес қуырылады

Мүмкін себеп	Шешім
Кейбір ингредиенттерді пісіру уақытының жартысынан кейін шайқау керек	Пісіру кезінде уақытты белгілеңіз, ингредиенттерді шайқаңыз немесе араластырыңыз

Тағам қытырлақ қыртыссыз дайындалды

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз дәстүрлі қуырғышта пісіруге арналған тағам түрін қолдандыңыз ба	Пеште пісіруге арналған өнімдерді қолданыңыз немесе пісірер алдында ингредиенттерді маймен жабыңыз

Паллеттер корпусқа салынбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз тым көп тамақ қойдыңыз	Паллеттерді толтырмаңыз
Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды	Паллеттерді аэрогриль корпусынан алыңыз. Аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз және аэрогриль салқындағанша бірнеше сағат күтіңіз. Аэрогриль корпусының ішін кірден тазалаңыз. Тазалауды дымқыл шүберекпен жасауға болады. Аэрогриль науаларын сыртынан тазалаңыз

Аэрогрильден ақ түтін шығады

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз майлы ингредиенттерді дайындайсыз және табаға көп май немесе май құйылады, ол қызып, ақ түтін шығарады	Майлы тағамдарды пісіріңіз немесе пергамент қағазын немесе фольганы салыңыз
Паллеттерде бұрын қолданғаннан кейін майдың қалдықтары бар	Әр қолданғаннан кейін паллеттерді тазалаңыз

Жаңа піскен картоп фри картоптары қытырлақ емес

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз картопты қуырар алдында суға батырмадыңыз	Жаңа піскен картопты «Кеңестер» тарауында сипатталғандай пісіріңіз
Сіз картопты қуырар алдында кептірмегенсіз	
Сіз қуырар алдында май қоспадыңыз	

Қуырылған картоп шамадан тыс пісірілген

Мүмкін себеп	Шешім
Жұқа тілімдер	Картопты қалыңдатыңыз немесе пісіру уақытын азайтыңыз
Пісіру уақыты тым ұзақ	Пісіру уақытын азайтыңыз. Картоптың дайындығын шайқау кезінде тексеріңіз

Егер қандай да бір ақаулық болса, құрылғы өшіп, дисплейде қате туралы хабарды көрсетеді. Келесі кесте қате кодын ашуға көмектеседі.

Қате коды	Мүмкін себеп	Шешім
E1	Температура сенсоры ақаулы	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
E2	Температура сенсорының қысқа тұйықталуы	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
E3	Құрылғының қызып кетуі туралы ескерту	Аэрогрильді қуат көзінен ажыратыңыз, паллеттерді алыңыз және аэрогрильді толығымен суытыңыз. Содан кейін оны қайтадан қосыңыз
OPEN	Паллет орнатылмаған немесе соңына дейін орнатылмаған	Паллетті аэрогрильге дейін салыңыз. Егер бұл көмектеспесе, науаны шығарып, қайтадан салыңыз

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселеңізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмір жапсырмасының суретін жіберіңіз.

Керек жарақтарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 2200 Вт
   - сол жақ жылытқыш: 1100 Вт
   - оң жақ жылытқыш: 1100 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Паллет сыйымдылығы: 8 л (2 × 4 л)
5. Пісіру бағдарламаларының саны: 6
6. Температура: 5 °C қадаммен 80–200 °C
7. Таймер: 1 мин қадаммен 1–60 мин
8. Шу деңгейі: ≤55 дБ
9. Басқару: сенсорлық
10. Сымның ұзындығы: 0,9 м
11. Құрылғының өлшемі: 401 × 355 × 335 мм
12. Қаптама өлшемі: 446 × 423 × 380 мм
13. Таза салмағы: 7,5 кг
14. Жалпы салмағы: 8,9 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл
Кепілдік мерзімі: 1 жыл
Өнім сертификатталған: EAC

Өндіруші: Цыси Бэйлянь Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. № 28 Хайтун Роуд, Гуаньхайвэй Ист Индастриэл Парк, Цыси, Нинбо, Қытай.

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Шыққан елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru

Қызмет көрсету орталықтарының мекен жайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Кепілдік шарттары

Корпустың, аксессуарлардың немесе құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Ыдыс жуғыш машинада жуу және қатты заттармен немесе абразивті жуғыш заттармен тазалау салдарынан торлар мен паллеттердің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды.

Уақытылы тазаланбау немесе температураның күрт төмендеуі себебінен торлар мен паллеттердің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Металл шанышқыларды, шпательдерді, пышақтарды және металдан жасалған басқа да ас үй аспаптарын пайдалану салдарынан торлар мен паллеттердің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілді жағдай болып табылмайды.

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың немесе бөгде заттардың корпустың ішіне, қуат сымына немесе Басқару панеліне түсуі салдарынан құрылғының істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Аэрогрильді тек мақсатына сай және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес қолданыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын алу арқылы аэрогрильге төзбеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, штепсель немесе аэрогрильдің басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз-оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға аэрогрильді олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде аэрогрильдің жұмысын бақылаңыз.
9. Бос паллеттері бар аэрогрильді қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.

10. Егер құрылғының корпусынан май, шырын, су немесе басқа сұйықтықтар ағып кетсе, құрылғыны қолдануға болмайды.
11. Жұмыс істеп тұрған аэрогрильді қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны өшіріп, ажыратыңыз.
12. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
13. Аэрогрильде пісірілген тағам ыстық болуы мүмкін. Ыдысты қолданар алдында мазмұнның температурасын тексеріңіз.
14. Құрылғыны үстелдің қабырғасы мен шетінен кемінде 10 см қашықтықта тұрақты көлденең бетке ғана орнатыңыз. Құрылғының айналасында ауа айналымы үшін жеткілікті орын болуы керек. Балалар құрылғының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін құрылғыны орнатыңыз.
15. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
16. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
17. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
18. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
19. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
20. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
21. Сұйықтықтарды, ұнтақтарды немесе бөгде заттарды корпустың ішіне, қуат сымына немесе басқару тақтасына тигізбеңіз.
22. Аэрогриль корпусы мен паллеттер пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін, паллеттерді алу кезінде абай болыңыз. Шығатын бумен және майдың немесе майдың шашырауымен күйіп қалмас үшін паллеттерге еңкеймеңіз.
23. Жабыспайтын жабынды сызып алмау үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.

ІМ-2

Kitfort

KITFORT ҚОСЫМШАСЫ

- Ыңғайлы каталог
- Қызықты контент
- Нақты сатып алушылардың пікірлері
- Техникалық қолдау





App Store

Google Play

Kitfort қосымшаны жүктеп алыңыз

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы подобрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»
Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеқайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.

Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru