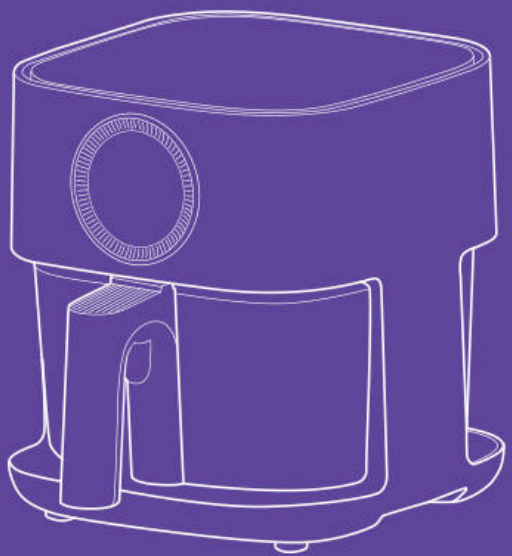
Без масла вкуснее!

Kitfort



Аэрогриль КТ-2258

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 4
Подготовка к работе и использование 6
Чистка и обслуживание 11
Уход и хранение 12
Устранение неполадок 12
Технические характеристики 15
Меры предосторожности 16
Мобильное приложение Kitfort 18

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 20
Жинақтау 20
Аэрогриль құрылғысы 21
Жұмысқа дайындық және пайдалану 23
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 27
Күтім және сақтау 28
Ақаулықтарды жою 28
Техникалық сипаттамалары 31
Сақтық шаралары 32
Kitfort қосымшасы 34

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2258 позволяет готовить большинство продуктов сочными и с хрустящей корочкой без обжаривания в масле.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не нужно много масла — для создания хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Так вы получаете 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 кусков.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и дисплеем, а также 8 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанных специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся в специальной стеклянной чаше, благодаря чему вы можете следить за процессом приготовления. Нагреватель, расположенный в корпусе над чашей, светится и подсвечивает продукты в чаше.

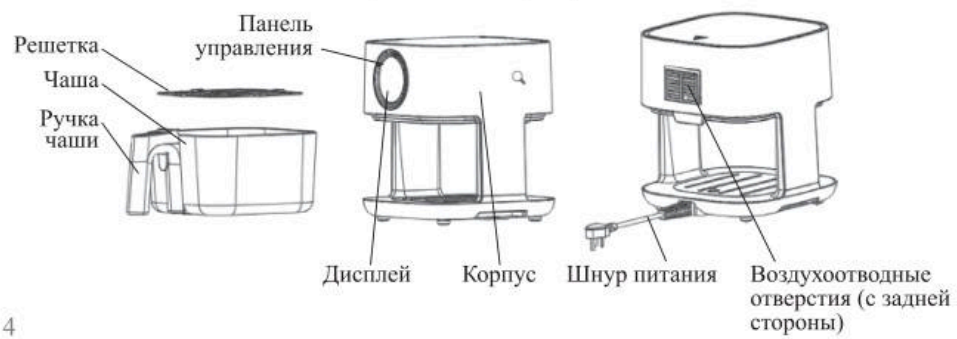
По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Чаша с решеткой легко вынимаются и моются.

Комплектация

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

*опционально

Устройство аэрогриля



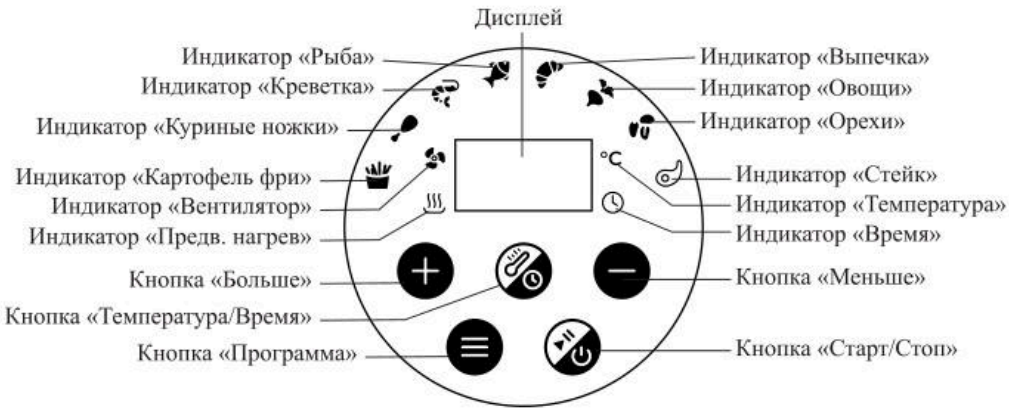
Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателей внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры галогеновым нагревателем. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

Продукты помещаются на решетку, которая предварительно устанавливается внутрь чаши аэрогриля.

В аэрогриле можно установить таймер до 60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления 60–200 °С с шагом 5 °С. Приготовление автоматически выключится, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

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 и дисплей



При подключении аэрогриля к сети питания прозвучит звуковой сигнал. Все кнопки, кроме кнопки «Старт/Стоп», будут неактивны. Чтобы перейти к настройкам аэрогриля, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Кнопка «Старт/Стоп» включает и выключает устройство.

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления, при этом ***индикатор*** выбранной программы будет мигать. Программы переключаются циклически.

Нажатие на ***кнопку «Температура/Время»*** включает настройку температуры. На ***дисплее*** отображается температура приготовления, горит ***индикатор «Температура»***. Второе нажатие на кнопку «Температура/Время» включает настройку времени. На дисплее отображается время приготовления, горит индикатор «Время».

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 60 до 200 °С с шагом 5 °С. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше». Время и температура изменяются циклически.

При подключении аэрогриля к сети питания, нажатии на кнопки и по окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

Автоматические программы приготовления

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах можно изменить настройки по умолчанию: температуру от 60 до 200 °С с шагом 5 °С и время от 1 до 60 минут с шагом 1 минута.

Если настройки по умолчанию не были изменены, то во время приготовления сработает напоминание о необходимости перемешать или перевернуть блюдо. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись «trn».

В таблице приведены настройки по умолчанию для каждой программы.

Программа и ее индикатор	Температура, °С	Время приготовления, мин	Напоминание о необходимости перемешать продукты
Картофель фри	180	20	через 12 мин приготовления
Куриные ножки	200	20	через 12 мин приготовления
Креветка	180	12	через 7 мин приготовления
Рыба	180	18	через 10 мин приготовления
Выпечка	150	18	—
Овощи	180	40	через 24 мин приготовления
Орехи	190	10	через 6 мин приготовления
Стейк	180	11	через 8 мин приготовления

Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная автоматическая программа не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.

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, дисплей и шнур питания.

Тщательно вымойте чашу и решетку теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их. Чтобы вытащить решетку из чаши, потяните решетку вверх. Запрещается мыть чашу и решетку в посудомоечной машине.

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте 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 минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы го-

рячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами, различными тканями, 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 устройство 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 подождите, пока решетка и чаша остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

Использование

1. Вытащите чашу из аэрогриля, взявшись за ручку чаши и потянув ее на себя, прилагая небольшое усилие.
2. Установите решетку в чашу.
3. Поместите продукты на решетку.
   Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте чашу маслом или жиром. Вы можете смазать маслом чашу и решетку или смазать сам продукт перед закладкой в чашу.
   Никогда не используйте чашу без решетки.
   Не закладывайте много продуктов в чашу: важно, чтобы оставалось место для свободной 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 чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Вставляйте чашу в корпус не до упора, чтобы дно чаши нажало на рычаг безопасности на дне корпуса аэрогриля.
5. Подключите устройство к сети электропитания. Для включения прибора нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
6. Нажимайте на кнопку «Программа», чтобы выбрать одну из 8 программ приготовления.
   Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать того, что температура и время по умолчанию будут оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.
7. При необходимости настройте температуру и время приготовления кнопками «Больше» и «Меньше». Для переключения между настройками времени и температуры нажимайте на кнопку «Температура/Время».
8. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы включить приготовление. На дисплее будут по очереди отображаться температура приготовления и обратный отсчет времени приготовления.
9. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые, деревянные или пластиковые термостойкие лопатки. Извлеките чашу из аэрогриля за ручку и встряхните ее. Когда чаша извлечена из прибора, нагреватель автоматически

отключается, обратный отсчет не идет. Когда вы установите чашу в аэрогриль, нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Вы можете также приостановить работу аэрогриля перед тем, как вытаскивать чашу, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Чтобы возобновить работу нагревателя, снова нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Примечание. Если были использованы настройки по умолчанию, то во время приготовления сработает напоминание о необходимости перемешать или перевернуть блюдо. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись «trn». Извлеките поддон из аэрогриля и встряхните или переверните продукты. Вы также можете не совершать никаких действий: приготовление продолжится без остановок.

10. По окончании времени приготовления аэрогриль сначала отключит нагрев, раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится надпись «End». Устройство остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол. Затем аэрогриль автоматически отключится.

Примечания. Не вынимайте чашу из аэрогриля до того, как устройство остудит ее вентилятором.

При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

11. Извлеките чашу из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

Внимание! Будьте осторожны, аэрогриль, чаша и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте чашу только за ручку.

Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить чашу.

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

Советы

Перед каждым использованием аэрогриля смазывайте решетку и чашу силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации чаши.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, и наоборот.

Рекомендуем встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Вытащите чашу, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте чашу в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически. Также вы можете приостановить работу устройства кнопкой «Старт/Стоп».

Если блюдо переворачивать не нужно (например, если вы готовите запеканку), чтобы отключить напоминание о необходимости перевернуть продукты и возобновить работу аэрогриля, выньте чашу из аэрогриля и установите ее обратно.

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, но это делать необязательно. Вы можете смазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в чашу аэрогриля;
- перемешивайте 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, то можно в середине готовки один раз вытащить чашу, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать чашу 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 чашу 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 чаше 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 чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в чашу.

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной на решетку. 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 чашу, 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 на решетку 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 граммов.

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	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	20–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–600 (в два слоя)	30–35	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки масла
Гратен (запеканка)	250	15–18	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–500	15–18	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–500	12–15	180	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	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	20–25	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	10–15	180	—	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 чашу. Будьте осторожны, вынимайте чашу только за ручку.

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

Не используйте для чистки чаши и решетки металлические предметы и абразивные моющие средства и губки.

Внимание! Не помещайте чашу и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления во избежание термического удара. Из-за резкого перепада температур чаша может повредиться. Перед чисткой чаши и решетки дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте решетку и чашу теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть чашу и решетку в посудомоечной машине. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если грязь пристала к решетке или к нижней части чаши, заполните чашу горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите в нее решетку и оставьте примерно на 30–40 минут.

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится сверху внутри корпуса, куда устанавливается чаша. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что нагреватель остыл, 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, дисплей 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 он остынет до комнатной температуры. Вымойте чашу и решетку, затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Убедитесь, что чаша с решеткой установлены на место и что все части прибора высохли.

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 чашу слишком много ингредиентов, или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в чаше	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать чашу и встряхивать/переворачивать продукт для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	По истечении половины времени приготовления раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет мигать надпись «trn». Встряхните или перемешайте ингредиенты. Некоторые продукты нужно переворачивать или встряхивать несколько раз 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

Чаша не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте чашу
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте чашу 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 мягкой тканью. Очистите чашу аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в чашу попадает много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные продукты в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Чаша содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте чашу 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	

Продукты приготовились пересушенными

Возможная причина	Решение
Маленькие кусочки/тонкие ломтики	Нарежьте продукты толще
Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверяйте при встряхивании степень готовности продуктов

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв в цепи нагревателя	Обратитесь в сервисный центр

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: 1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши: 4 л
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура: 60–200 °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: 0,8 м
11. Размер устройства: 252 × 375 × 272 мм
12. Размер упаковки: 395 × 280 × 310 мм
13. Вес нетто: 4,4 кг
14. Вес брутто: 4,9 кг

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

Производитель: Чжэцзян Бии Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, Чжэцзян, Китай.

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

Импортер в Республику Казахстан: ТОО «Kitfort». Республика Казахстан, 050008, г. Алматы, Алмалинский р-н, ул. Богенбай батыра, д. 150, н.п. 9.

Страна происхождения: Китай.

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

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории Республики Казахстан: ТОО «Kitfort». Республика Казахстан, 050008, г. Алматы, Алмалинский р-н, ул. Богенбай батыра, д. 150, н.п. 9.

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 чаши по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур из-за добавления холодной воды в горячую чашу не является гарантийным случаем.

Выход из строя прибора вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления, дисплей или шнур питания 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 пустой чашей. 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! Есть 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, дисплей или панель управления.
22. Корпус аэрогриля и чаша могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании чаши. Не наклоняйтесь над чашей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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





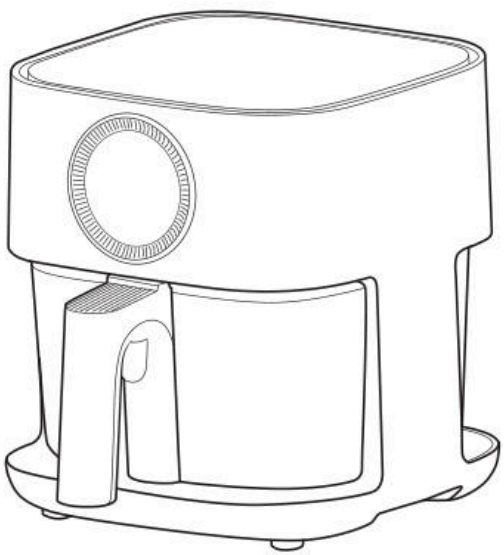
App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

Майсыз дәмді!

Kitfort



КТ-2258 аэрогрилі

KZ

Жалпы мәліметтер

Қазіргі заманғы КТ-2258 аэрогрилі көптеген тағамдарды шырынды және қытырлақ қыртыспен майға қуырусыз пісіруге мүмкіндік береді.

Өнімдерді аэрогрильде дайындаған кезде сізге көп май қажет емес-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 бөліктер болмайды.

Аэрогриль сенсорлық басқару элементтерімен және дисплеймен, сондай-ақ 8 автоматты пісіру бағдарламасымен жабдықталған. Бағдарламалар белгілі бір тағамдарға арнайы жасалған дайын теңшеу үлгілерін пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан пісіру процесін өзіңіз бақылаудың қажеті жоқ. Дисплей температура мен пісіру уақытын көрсетеді. Өнімдер арнайы шыны ыдыста дайындалады, соның арқасында сіз пісіру процесін бақылай аласыз. Ыдыстың үстіндегі корпуста орналасқан жылытқыш ыдыстағы өнімдерді жарқыратады және жарықтандырады.

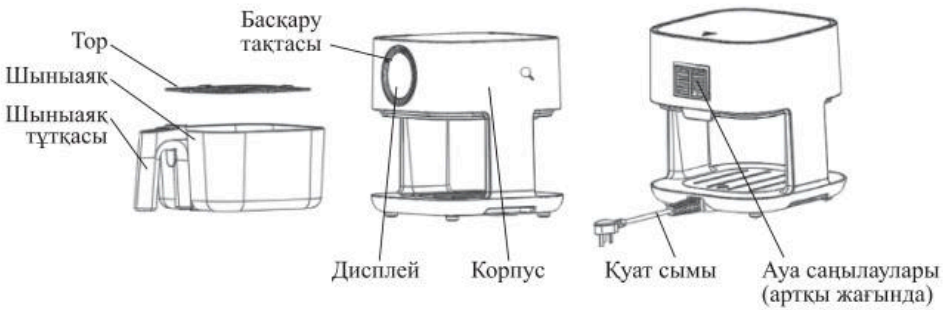
Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Торлы ыдысты оңай алып тастауға және жууға болады.

Жинақтау

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

*қосымша

Аэрогриль құрылғысы



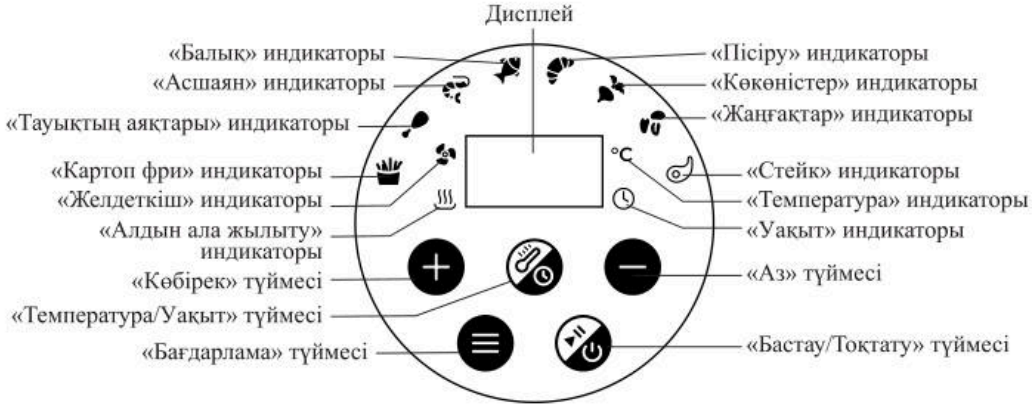
Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс ыдысының ішіндегі жылытқыштардан ауа ағындарының конвекциясына негізделген. Аэрогрильдің жоғарғы жағында орналасқан желдеткіш галоген жылытқышпен (құбырлы электр жылытқышы) жоғары температураға дейін қыздырылған ауа массаларын қозғалысқа келтіреді. Ыстық ауа аэрогрильдің жұмыс ыдысының ішінде айналады және тағамды қажетті температураға дейін қыздырады.

Өнімдер аэрогриль ыдысының ішіне алдын ала орнатылған торға қойылады.

Аэрогрильде таймерді 1 минуттық қадаммен 60 минутқа дейін орнатуға болады, сонымен қатар пісіру температурасы 5 °С қадаммен 60–200 °С. Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін пісіру автоматты түрде өшеді. «Бастау/Тоқтату» түймесін басу арқылы аэрогрильді өзіңіз өшіре аласыз.

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 және дисплей



Аэрогрильді қуат көзіне қосқан кезде дыбыстық сигнал шығады. «Бастау/тоқтату» түймесінен басқа барлық түймелер белсенді емес. Аэрогриль параметрлеріне өту үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз.

«Бастау/Тоқтату» түймесі құрылғыны қосады және өшіреді.

«Бағдарлама» түймесімен сіз 8 автоматты пісіру бағдарламасының бірін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды. Бағдарламалар циклдік түрде ауысады.

«Температура/Уақыт» түймесін басу температураны реттеуді қамтиды. Дисплейде пісіру температурасы көрсетіледі, ***«Температура» индикаторы*** жанады. «Температура/Уақыт» батырмасын екінші рет басу уақытты реттеуді қамтиды. Дисплейде пісіру уақыты көрсетіледі, ***«Уақыт» индикаторы*** жанады.

«Көбірек» 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 60-тан 200 °С-қа дейін реттеуге болады. Уақыт пен температура циклдік түрде өзгереді.

Аэрогрильді қуат көзіне қосқанда, түймелерді басқанда және пісіру аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.

Автоматты пісіру бағдарламалары

Бағдарлама атаулары солдан оңға қарай ретімен тізімделеді. Барлық бағдарламаларда әдепкі параметрлерді өзгертуге болады: температура 5 °С қадаммен 60-тан 200 °С-қа дейін және 1 минут қадаммен 1-ден 60 минутқа дейін.

Егер әдепкі параметрлер өзгертілмеген болса, онда пісіру кезінде ыдысты араластыру немесе аудару туралы ескерту пайда болады. Дыбыстық сигнал шығады, дисплейде «trn» жазуы пайда болады.

Кестеде әр бағдарламаның әдепкі параметрлері келтірілген.

Бағдарлама және оның индикаторы	Температура, °С	Пісіру уақыты, мин	Өнімдерді араластыру қажеттілігі туралы ескерту
Картоп фри	180	20	12 минуттан кейін пісіру
Тауықтың аяқтары	200	20	12 минуттан кейін пісіру
Асшаяндар	180	12	7 минуттан кейін пісіру
Балық	180	18	10 минут пісіргеннен кейін
Пісіру	150	18	—
Көкөністер	180	40	24 минуттан кейін пісіру
Жаңғақтар	190	10	6 минуттан кейін пісіру
Стейк	180	11	8 минуттан кейін пісіру

Ескерту. Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған автоматты бағдарлама әдепкі температура мен уақыт пісіру үшін ең оңтайлы болатынына кепілдік бере алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған.

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 тақтасына, дисплейге және қуат сымына кіргізбеңіз.

Тостаған мен торды жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және абразивті емес губкамен мұқият жуып, құрғатыңыз. Торды ыдыстан шығару үшін оны жоғары қарай тартыңыз. Ыдыс жуғыш машинада ыдыс пен торды жууға болмайды.

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, содан кейін 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 құрылғыны тауық етінің пісіру режимінде қосыңыз. Бұл жылытқыштан өндірістік майлауды жағу және өндірістен кейін аэрогрильде болатын бөгде иістерді кетіру және қоймада ұзақ уақыт сақтау үшін қажет. Қыздырғаннан кейін, тор мен тостаған бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз және оларды жылы сумен шайыңыз.

Пайдалану

1. Тостағанның тұтқасын ұстап, аздап күш салып, өзіңізге қарай тартып, тостағанды аэрогрильден шығарыңыз.
2. Торды ыдысқа салыңыз.
3. Өнімдерді сөреге қойыңыз.

   Ескертулер. Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Тостағанды маймен немесе маймен толтырмаңыз. Тостаған мен торды майлауға немесе ыдысқа салмас бұрын өнімнің өзін майлауға болады.

   Ешқашан торсыз ыдысты пайдаланбаңыз.

   Ыдысқа көп тамақ салмаңыз, ауаның еркін айналымы үшін орын қалдыру маңызды. 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. Тостағанды аэрогриль корпусына басқанша салыңыз. Тостағанды корпусқа салыңыз, сонда тостағанның түбі аэрогриль корпусының түбіндегі қауіпсіздік тұтқасын басады.
5. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз. Құрылғыны қосу үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз.

6. 8 пісіру бағдарламасының бірін таңдау үшін «Бағдарлама» түймесін басыңыз.
   Ескерту. Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған пісіру бағдарламасы әдепкі температура мен уақыт пісіру үшін оңтайлы болатынына кепілдік бере алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған.
7. Қажет болса, температура мен пісіру уақытын «Көбірек» және «Аз» түймелерімен реттеңіз. Уақыт пен температура параметрлері арасында ауысу үшін «Температура/Уақыт» түймесін басыңыз.
8. Пісіруді қосу үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Дисплейде пісіру температурасы мен пісіру уақытының кері санағы кезекпен көрсетіледі.
9. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау, араластыру немесе айналдыру керек, сонда тағам қытырлақ және біркелкі түске ие болады. Ол үшін силикон, ағаш немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдерді қолданыңыз. Тостағанды аэрогрильден тұтқасынан алыңыз да, оны шайқаңыз. Ыдысты құрылғыдан алып тастағанда, жылытқыш автоматты түрде өшеді, кері санақ болмайды. Тостағанды аэрогрильге орнатқан кезде жылытқыш жұмысын жалғастырады. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз. Сондай-ақ, «Бастау/Тоқтату» түймесін басу арқылы тостағанды шығармас бұрын аэрогрильдің жұмысын тоқтата аласыз. Қыздырғышты жалғастыру үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін қайтадан басыңыз.
   Ескерту. Егер әдепкі параметрлер қолданылған болса, онда пісіру кезінде ыдысты араластыру немесе аудару туралы ескерту пайда болады. Дыбыстық сигнал шығады, дисплейде «trn» жазуы пайда болады. Паллетті аэрогрильден алыңыз және өнімдерді шайқаңыз немесе аударыңыз. Сіз сондай-ақ ешқандай әрекет жасамауыңыз мүмкін: пісіру тоқтаусыз жалғасады.
10. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін аэрогриль алдымен жылуды өшіреді, дыбыстық сигнал шығады және дисплейде «End» жазуы пайда болады. Құрылғы майдың немесе майдың шашырауы корпусқа немесе үстелге түспеуі үшін желдеткіштің мазмұнын салқындатады. Содан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді.
    Ескертулер. Құрылғы желдеткішпен салқындағанша ыдысты аэрогрильден шығармаңыз.
    Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.
11. Тостағанды аэрогрильден шығарып, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа ақырын жіберіңіз.
    Назар аударыңыз! Сақ болыңыз, аэрогриль, тостаған және тор пісіру кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Тостағанды тек тұтқадан шығарыңыз.
    Өнімдерді алу үшін тек ағаш, пластик немесе силиконнан жасалған ыстыққа төзімді шпательдер мен қасықтарды пайдаланыңыз. Металл қасықтар мен шпательдер ыдысты зақымдауы мүмкін.

Тағамның бір бөлігі дайын болғаннан кейін, қыздырылған аэрогриль келесі порцияны жасауға дайын.

Кеңестер

Аэрогрильді әр қолданар алдында гриль мен тостағанды өсімдік майына малынған силикон щеткасымен майлаңыз. Бұл тағамның күйіп кетуінен сақтайды және ыдыстың қызмет ету мерзімін ұзартады.

Шағын өлшемді ингредиенттер аз пісіру уақытын қажет етеді және керісінше.

Пісіру уақытының жартысынан кейін тағамды шайқауды немесе араластыруды ұсынамыз. Ыдысты шығарыңыз, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін ыдысты құрылғының корпусына салыңыз, пісіру автоматты түрде жалғасады. Сондай-ақ, құрылғыны «Бастау/Тоқтату» батырмасымен кідіртуге болады.

Егер тағамды аударудың қажеті жоқ болса (мысалы, егер сіз кастрюльді пісіріп жатсаңыз), тағамды аудару және аэрогриль жұмысын жалғастыру туралы еске салғышты өшіру үшін ыдысты аэрогрильден шығарып, оны қайта орнатыңыз.

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, бірақ бұл міндетті емес. Сіз картопты жұмыртқамен майлауға болады;
- картопты контейнерден шығарып, аэрогриль ыдысына 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 ыдысты пісірудің ортасында бір рет шығарып, картопты шайқап немесе араластыра аласыз. Егер сіз картопты 3 қабатқа салсаңыз, онда сіз пісіру кезінде ыдысты 3–4 рет шығарып, өнімдерді араластырып, пісіру уақытын көбейтуіңіз 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 ыдысты дайындау кезінде ыдысқа 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 ыдыста 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 ыдыстан ақ түтін шығуы мүмкін. Мұндай тағамдарды май ыдысқа ағып кетпес үшін нан пісіруге болады.

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 ыдысқа салмаңыз. Ауа айналымы азаяды және пісіру процесі тиімсіз болады.

Дайын сатып алынған қамыр үй қамырына қарағанда тезірек пісіріледі.

Тост жасау үшін аэрогрильді қолдануға болады. Ол үшін тосттарды сөреге қойып, таймерді 5 минутқа, ал температураны 200 °С-қа қойыңыз.

Пісіру алдында құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Бір порцияны дайындауға арналған картоптың оңтайлы мөлшері — 300 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, °С	Шайқау/ аудару	Ұсыныстар
Картоп және картоп фри					
Мұздатылған картоптың жұқа тілімдері	300–600	13–18	200	Шайқау	—
Мұздатылған картоптың қалың тілімдері	300–600	20–25	200	Шайқау	—
Жаңа картоп тілімдері	300–600 (екі қабатта)	30–35	200	Шайқау	Картопты 1/2 ас қасық өсімдік майымен майлаңыз
Гратин (кастрюль)	250	15–18	200	—	—
Ет және құс еті					
Стейк	100–500	15–18	180	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–500	12–15	180	Айналдыру	Фольгаға орыңыз немесе пергамент салыңыз
Туралған ет	100–500	15–20	200	Шайқау	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
Гамбургер пирогы	100–500	16–20	180	Айналдыру	—
Шұжықтар	100–500	13–15	200	Айналдыру	Фольгаға орыңыз
Тауық барабандары немесе қанаттары	100–500	20–25	180	Айналдыру	Фольгаға орыңыз немесе пергамент салыңыз
Тауықтың төс еті	100–500	10–15	180	—	Маймен немесе майонезбен жағыңыз

Ингредиенттер	Саны, мин-макс, г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/ аудару	Ұсыныстар
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
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 ыдысты одан алыңыз. Сақ болыңыз, тостағанды тек тұтқадан алыңыз.

Майлы тағамды дайындағаннан кейін, гриль мен ыдысты дереу тазалаңыз. Қолғап киіңіз, қағаз сүлгілердің көп мөлшерін алыңыз және ыдыстың түбіндегі майды сүртіңіз. Өзіңізді күйдіріп алмау үшін абай болыңыз. Егер сіз майды суытып алсаңыз, ол тостағанның түбінде қалыңдауы мүмкін және оны тостағанның бетінен алу қиын болады.

Ыдыс пен торды тазалау үшін металл заттар мен абразивті жуғыш заттар мен губкаларды пайдаланбаңыз.

Назар аударыңыз! Термиялық соққыларды болдырмау үшін тостаған мен торды пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына батырмаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты тостаған зақымдалуы мүмкін. Тостаған мен торды тазаламас бұрын, олар бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз. Гриль мен ыдысты жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және губкамен жуыңыз.

Ыдыс жуғыш машинада ыдыс пен торды жууға болмайды. Үлкен тамақ қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе силикон шпательді пайдаланыңыз.

Егер кір грильге немесе тостағанның түбіне жабысып қалса, тостағанды жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін оған грильді салып, суда шамамен 30–40 минутқа қалдырыңыз.

Құрылғының корпусындағы қыздыру элементін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін жұмсақ щетканы пайдаланыңыз (жинаққа кірмейді). Қыздыру элементі тостаған орнатылған корпустың жоғарғы жағында орналасқан. Қыздыру элементін тазаламас бұрын, жылытқыштың 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 тақтасына, дисплейге және қуат сымына кіргізбеңіз.

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

Күтім және сақтау

Құрылғыны сақтау үшін алып тастамас бұрын, ол бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз. Тостаған мен сөрені жуыңыз, содан кейін оларды құрғатыңыз. Корпусты дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Торлы ыдыстың орнына қойылғанына және құрылғының барлық бөліктері құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

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 ыдысқа тым көп ингредиенттерді салдыңыз немесе ингредиенттер тым үлкен етіп туралған	Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз
Пісіру уақыты жеткіліксіз	Пісіру уақытын көбейтіңіз

Мүмкін себеп	Шешім
Пісіру температурасы жеткіліксіз	Пісіру температурасын жоғарылатыңыз
Өнім ыдыста тым тығыз орналасқан	Пісіру процесінде тостағанды 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 уақытының жартысынан кейін дыбыстық сигнал шығады және дисплейде «trn» жыпылықтайды. Ингредиенттерді шайқаңыз немесе араластырыңыз. Кейбір тағамдарды пісіру кезінде бірнеше рет айналдыру немесе шайқау керек

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

Тостаған корпусқа кірмейді

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

Аэрогрильден ақ түтін шығады

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз майлы ингредиенттерді дайындайсыз және ыдысқа май немесе май көп түседі, ол қызып, ақ түтін шығарады	Майлы тағамдарды пісіріңіз немесе пергамент қағазын немесе фольганы салыңыз
Ыдыста алдыңғы қолданғаннан кейін майдың қалдықтары бар	Әр қолданғаннан кейін ыдысты тазалаңыз

Жаңа піскен картоп 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	

Өнімдер шамадан тыс кептірілген

Мүмкін себеп	Шешім
Кішкене бөліктер/жұқа тілімдер	Тағамдарды қалыңдатыңыз немесе пісіру уақытын азайтыңыз
Пісіру уақыты тым ұзақ	Пісіру уақытын азайтыңыз. Шайқау кезінде тағамның дайындығын тексеріңіз

Егер қандай да бір ақаулық болса, дыбыстық сигнал шығады және құрылғы дисплейде қате туралы хабарды көрсетеді. Келесі кесте қате кодын ашуға көмектеседі.

Қате коды	Мүмкін себеп	Шешім
E1	Жылытқыш тізбегіндегі үзіліс	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

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: 1400 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Тостағанның сыйымдылығы: 4 л
5. Пісіру бағдарламаларының саны: 8
6. Температура: 5 °C қадаммен 60–200 °C
7. Таймер: 1 мин қадаммен 1–60 мин
8. Шу деңгейі: ≤55 дБ
9. Басқару: сенсорлық
10. Сымның ұзындығы: 0,8 м
11. Құрылғының өлшемі: 252 × 375 × 272 мм
12. Қаптама өлшемі: 395 × 280 × 310 мм
13. Таза салмағы: 4,4 кг
14. Жалпы салмағы: 4,9 кг

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

Өндіруші: Чжэцзян Бии Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, Чжэцзян, Қытай.

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

Қазақстан Республикасына импорттаушы: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

Шыққан елі: Қытай.

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

Қазақстан Республикасының аумағында шағымдарды қабылдау үшін уәкілетті ұйым: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

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.

Ыдысты уақтылы тазаламау немесе ыстық ыдысқа суық су қосу салдарынан температураның күрт өзгеруі салдарынан зақымдау кепілдік емес.

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың немесе бөгде заттардың корпустың ішіне, басқару панеліне, дисплейге немесе қуат сымына түсуіне байланысты 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 ыдыспен 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, дисплейге немесе басқару тақтасына тигізбеңіз.
22. Аэрогрильдің корпусы мен тостаған пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін, тостағанды алып тастағанда абай болыңыз. Шығатын бу мен май немесе май шашырауынан күйіп қалмас үшін тостағанның үстіне еңкеймеңіз.

IM-6

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