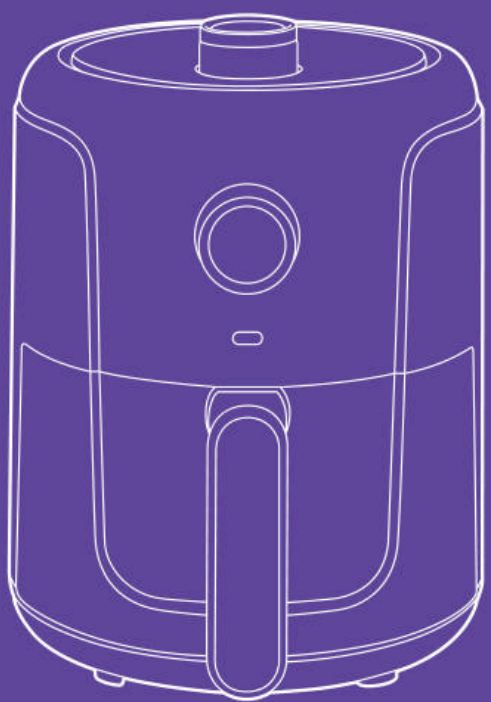
Дарю идеи для ужина!

Kitfort



Аэрогриль КТ-2264

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 6
Чистка и обслуживание 11
Уход и хранение 12
Устранение неполадок 12
Технические характеристики 14
Меры предосторожности 15
Мобильное приложение Kitfort 18

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 20
Жинақтау 20
Аэрогриль құрылғысы 21
Жұмысқа дайындық және пайдалану 22
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 27
Күтім және сақтау 27
Ақаулықтарды жою 28
Техникалық сипаттамалары 30
Сақтық шаралары 31
Kitfort қосымшасы 33

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2264 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.

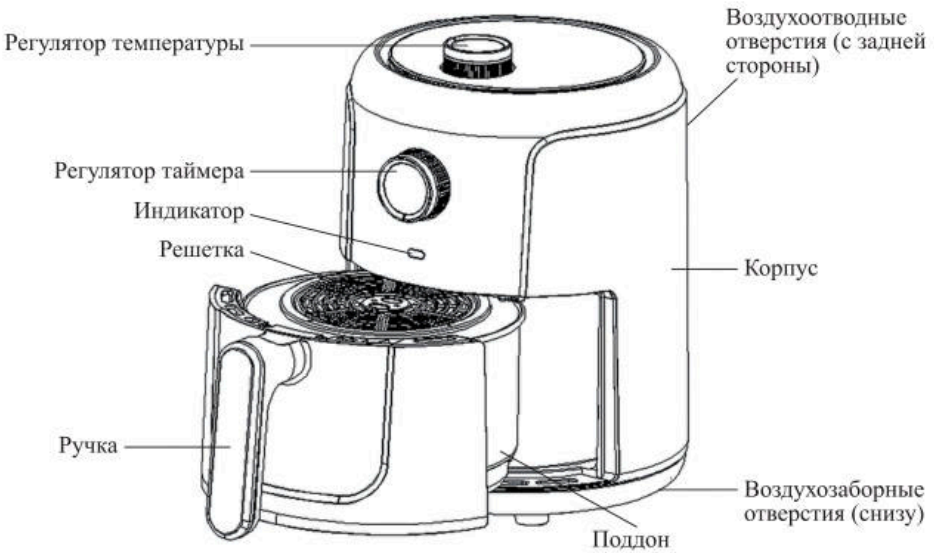
Аэрогриль оснащен механическим управлением. Можно установить температуру приготовления от 80 до 200 °C и время приготовления до 60 минут. Продукты готовятся на специальной решетке, установленной в поддон. На решетку и поддон нанесено антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон и решетка легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
   - Корпус — 1 шт.
   - Поддон — 1 шт.
   - Решетка с тремя силиконовыми фиксаторами — 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. 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 решетку, которая предварительно устанавливается внутрь поддона аэрогриля.

Регулятором таймера устанавливается время работы прибора до 60 минут. Без установленного таймера аэрогриль не будет работать.

При включении аэрогриля загорается ***индикатор***.

Регулятором температуры можно настроить температуру приготовления от 80 до 200 °С.

Чтобы начался нагрев аэрогриля, поверните оба регулятора по часовой стрелке так, чтобы отметка на регуляторе оказалась напротив значения температуры или времени, которые вы хотите выбрать.

Чтобы выключить нагрев, переведите регулятор температуры в положение «ВЫКЛ». Если вы выключили устройство раньше, чем истек выставленный таймер, необходимо также повернуть регулятор таймера в положение «0».

Внимание! По завершении работы с прибором всегда проверяйте, что оба регулятора находятся в выключенном положении.

При извлечении поддона нагрев аэрогриля автоматически остановится, индикатор погаснет, однако таймер будет продолжать работать. Для возобновления нагрева установите поддон обратно в аэрогриль.

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

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 органы управления и шнур питания.

Тщательно вымойте поддон и решетку теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их. Чтобы вытащить решетку из поддона, потяните ее вверх за ручку в центре решетки.

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

Поместите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую 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 минимум 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 на максимальной температуре. Для этого регулятором температуры установите температуру 200 °С, а регулятором таймера — 15–20 минут. 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, когда решетка и поддон остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддон из аэрогриля, взявшись за ручку поддона и потянув на себя, придерживая корпус аэрогриля и приложив небольшое усилие.
2. Установите решетку в поддон.
3. Поместите продукты на решетку.

Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете смазать маслом поддон и решетку для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед закладкой в поддоны.

Никогда не используйте поддон без решетки.

Не закладывайте много продуктов в поддон, 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 поддон в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона 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.
6. Установите регулятор температуры на нужное значение (от 80 до 200 °С).
7. Включите таймер, повернув регулятор таймера на нужное значение (до 60 мин). Загорится индикатор, и прибор начнет издавать «тикающий» звук.

   Примечания. При установке времени таймера рассчитывайте, сколько времени понадобится на нагрев устройства. Если вы закладываете продукты в холодный аэрогриль, добавьте к времени приготовления около 3 минут.

   Вы можете сначала включить аэрогриль, установив таймер, а затем установить температуру.
8. 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 поддон извлечен из прибора, нагреватель автоматически отключается (индикатор гаснет), однако таймер продолжает работать. Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
9. Вы можете изменить температуру и время работы аэрогриля во время приготовления, поворачивая регуляторы температуры и таймера.
10. По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал, аэрогриль отключит нагрев. Устройство остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол. Затем аэрогриль автоматически отключится. Чтобы выключить аэрогриль раньше, переведите регулятор таймера в положение «0».

    Примечания. Не вынимайте поддон из аэрогриля до того, как устройство остудит его вентилятором.

    После окончания работы аэрогриля всегда переводите регулятор температуры в положение «ВЫКЛ».

При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

11. Извлеките поддон из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.
Внимание! Будьте осторожны, аэрогриль, поддон и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддон только за ручку.
Не оставляйте приготовленное блюдо в поддоне, 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 поддон, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддон в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически. Также вы можете установить таймер на половину необходимого времени приготовления, перевернуть продукты после того, как аэрогриль выключится, и установить таймер еще раз.

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 (необязательно). Вы можете 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 4 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 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 — 150–200 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	150–200	15–20	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	150–200	20–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	150–200 (в два слоя)	25–30	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	200	15–20	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–200	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–200	15–20	180	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–200	12–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–200	20–25	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–200	15–20	180	—	Намажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	100–200	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–200	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–200	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–200	10–18	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–200	16–20	200	—	Подложите пергамент

Ингредиенты	Количество, мин–макс, г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Выпечка					
Пирог	200	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	200	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	200	15–18	180	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	200	20–25	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 поддон. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручку.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетку и поддон. 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.

Поддон и решетка 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 поддон и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона и решетки дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте решетку и поддон теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

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

Если грязь пристала к решетке или к нижней части поддона, заполните их горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетку в поддон и оставьте 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 устанавливается поддон. 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 органы 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 поддон и решетку, затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Убедитесь, что поддон с решеткой установлены на место и что все части прибора высохли.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и решетку 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, индикатор не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы не установили таймер	Для включения аэрогриля установите таймер регулятором таймера

Аэрогриль включается, но не нагревается

Возможная причина	Решение
Вы не установили температуру	Для включения нагрева аэрогриля установите температуру регулятором температуры. Если вы установите только таймер, аэрогриль включится, но нагреваться не будет

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
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

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте поддон
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон 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 поддон аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон попадает много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные продукты в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Поддон содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддон 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 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: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддона: 1,9 л
5. Температура: 80–200 °C
6. Таймер: до 60 мин
7. Уровень шума: ≤50 дБ
8. Управление: механическое
9. Длина шнура: 0,6 м
10. Размер устройства: 208 × 281 × 277 мм
11. Размер упаковки: 254 × 254 × 295 мм
12. Вес нетто: 2,3 кг
13. Вес брутто: 3,1 кг

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

Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, 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 решетки и поддона вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами или абразивными моющими средствами не является гарантийным случаем.

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

Повреждение антипригарного покрытия решетки и поддона 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 органы 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 пустым поддоном. 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 органы управления.
22. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Не наклоняйтесь над поддоном, 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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





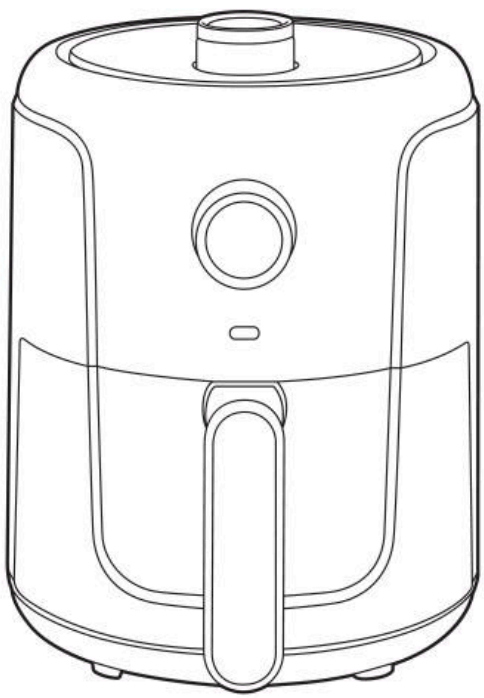
App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

Мен кешкі асқа идеялар беремін!

Kitfort



КТ-2264 аэрогрилі

KZ

Жалпы мәліметтер

Қазіргі заманғы КТ-2264 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.

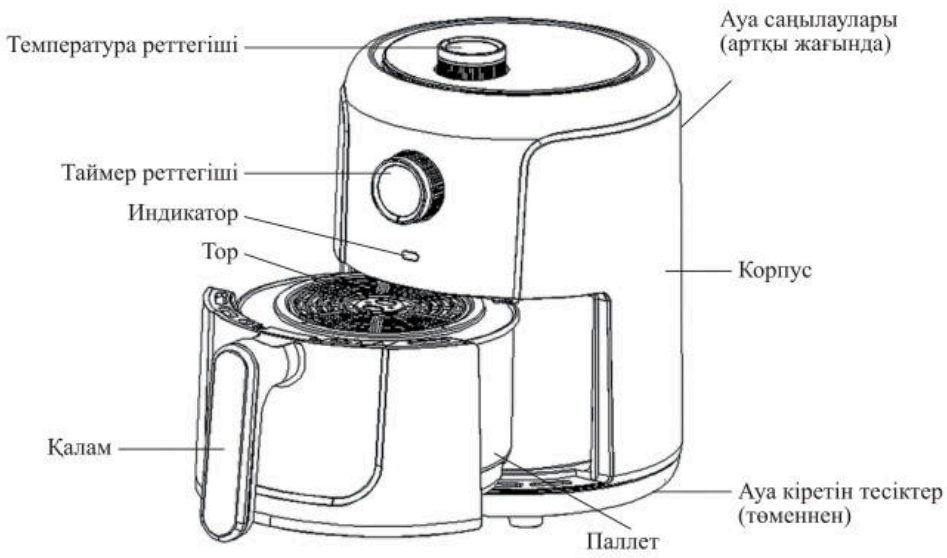
Аэрогриль механикалық басқарумен жабдықталған. Пісіру температурасын 80-ден 200 °С-қа дейін және пісіру уақытын 60 минутқа дейін орнатуға болады. Өнімдер паллетке орнатылған арнайы торда дайындалады. Торға және науаға жабыспайтын жабын қолданылады. Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Паллет пен тор оңай алынып, жуылады.

Жинақтау

1. Аэрогриль — 1 дана
   - Корпус — 1 дана
   - Паллет — 1 дана
   - Үш силиконды бекіткіші бар 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 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 науасының ішіне алдын ала орнатылған торға қойылады.

Таймер реттегіші құрылғының жұмыс уақытын 60 минутқа дейін орнатады. Орнатылған таймер болмаса, аэрогриль жұмыс істемейді.

Аэрогриль қосылған кезде ***индикатор*** жанады.

Температура реттегіші пісіру температурасын 80-ден 200 °С-қа дейін реттей алады.

Аэрогрильді жылытуды бастау үшін екі реттегішті де сағат тілімен бұраңыз, сонда реттегіштегі белгі сіз таңдағыңыз келетін температура немесе уақыт мәніне қарама-қарсы болады.

Жылуды өшіру үшін температура реттегішін «ӨШІРУЛІ» күйіне қойыңыз. Егер сіз құрылғыны орнатылған таймер біткенге дейін өшірсеңіз, таймер реттегішін «0» күйіне бұруыңыз керек.

Назар аударыңыз! Құрылғымен жұмыс аяқталғаннан кейін әрқашан екі реттегіштің де өшірулі екенін тексеріңіз.

Паллетті алып тастаған кезде аэрогрильдің қызуы автоматты түрде тоқтайды, индикатор сөнеді, бірақ таймер жұмысын жалғастырады. Қыздыруды жалғастыру үшін табаны қайтадан аэрогрильге орнатыңыз.

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.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

Аэрогрильді ашыңыз, барлық орау материалдары мен жапсырмаларды алыңыз. Аэрогрильдің корпусын жұмсақ, құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне, басқару элементтері мен қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

Науа мен торды жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және абразивті емес губкамен мұқият жуып, құрғатыңыз. Торды науадан шығару үшін оны тордың ортасындағы тұтқадан жоғары қарай тартыңыз.

Назар аударыңыз! Ыдыс жуғыш машинада паллет пен торды 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 жылыту керек. Мұны істеу үшін температура реттегішін пайдаланып, температураны 200 °C, ал таймер реттегішін 15–20 минутқа орнатыңыз. Бұл жылытқыштан өндірістік майлауды жағу және өндірістен кейін аэрогрильде болатын бөгде иістерді кетіру және қоймада ұзақ уақыт сақтау үшін қажет. Қыздырғаннан кейін, тор мен науа бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз және оларды жылы сумен шайыңыз.

Пайдалану

1. Паллеттің тұтқасын ұстап, өзіңізге қарай тартып, аэрогрильдің корпусын ұстап, аз күш жұмсай отырып, паллетті аэрогрильден шығарыңыз.
2. Торды табаға салыңыз.
3. Өнімдерді сөреге қойыңыз.

   Ескертулер. Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Табаны маймен немесе маймен толтырмаңыз. Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін паллет пен торды майлауға немесе паллеттерге салмас бұрын өнімнің өзін майлауға болады.

Ешқашан торсыз паллет қолданбаңыз.

Ауа айналымы үшін орын қалдыру үшін науаға көп өнім 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. Паллетті аэрогриль корпусына дейін салыңыз. Паллет жиегіндегі жабыспайтын жабынды құрылғының корпусына сызып алмау үшін паллетті 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.
6. Температура реттегішін қажетті мәнге қойыңыз (80-ден 200 °С-қа дейін).
7. Таймер реттегішін қажетті мәнге бұру арқылы таймерді қосыңыз (60 минутқа дейін). Шам жанып, құрылғы «тықылдаған» дыбыс шығара бастайды.

   Ескертулер. Таймер уақытын орнатқан кезде құрылғыны жылытуға қанша уақыт кететінін есептеңіз. Егер сіз тағамды суық аэрогрильге салсаңыз, пісіру уақытына шамамен 3 минут қосыңыз.

   Алдымен таймерді орнату арқылы аэрогрильді қосуға болады, содан кейін температураны орнатуға болады.
8. 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. Паллет құрылғыдан шығарылған кезде жылытқыш автоматты түрде өшеді (индикатор сөнеді), бірақ таймер жұмысын жалғастырады. Паллетті аэрогрильге орнатқан кезде жылытқыш жұмысын жалғастырады. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз.
9. Температура реттегіштері мен таймерді бұру арқылы пісіру кезінде ауа грилінің температурасы мен жұмыс уақытын өзгертуге болады.
10. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады, аэрогриль жылуды өшіреді. Құрылғы майдың немесе майдың шашырауы корпусқа немесе үстелге түспеуі үшін желдеткіштің мазмұнын салқындатады. Содан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Аэрогрильді ертерек өшіру үшін таймер реттегішін «0» күйіне қойыңыз.

    Ескертулер. Құрылғы желдеткішпен салқындағанға дейін паллетті аэрогрильден шығармаңыз.

    Аэрогриль аяқталғаннан кейін әрқашан температура реттегішін «ӨШІРУЛІ» күйіне ауыстырыңыз.

    Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.
11. Паллетті аэрогрильден алыңыз және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа ақырын жіберіңіз.

    Назар аударыңыз! Сақ болыңыз, аэрогриль, паллет және тор пісіру кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Паллетті тек тұтқадан шығарыңыз.

Пісірілген тағамды науада 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 науаны шығарып, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін науаны құрылғының корпусына салыңыз, пісіру автоматты түрде жалғасады. Сондай-ақ, таймерді қажетті пісіру уақытының жартысына орнатуға, гриль сөнгеннен кейін тағамды аударып, таймерді қайтадан орнатуға 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 4 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 науаға сөреге қойып, таймерді 5 минутқа, ал температураны 200 °C-қа қойыңыз.

Пісіру алдында құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Бір порцияны дайындауға арналған картоптың оңтайлы мөлшері — 150–200 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/ айналдыру	Ұсыныстар
Картоп және картоп фри					
Мұздатылған картоптың жұқа тілімдері	150–200	15–20	200	Шайқау	—
Мұздатылған картоптың қалың тілімдері	150–200	20–25	200	Шайқау	—
Жаңа картоп тілімдері	150–200 (екі қабатта)	25–30	200	Шайқау	1/2 ас қасық май қосыңыз
Гратин (кастрюль)	200	15–20	200	—	—

Ингредиенттер	Саны, мин–макс, г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/ айналдыру	Ұсыныстар
Ет және құс еті					
Стейк	100–200	12–18	180	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–200	12–18	180	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент салыңыз
Туралған ет	100–200	15–20	180	Шайқау	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
Гамбургер	100–200	12–18	180	Айналдыру	—
Шұжықтар	100–200	12–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз
Тауық барабандары немесе қанаттары	100–200	20–25	180	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент салыңыз
Тауықтың төс еті	100–200	15–20	180	—	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
Тағамдар					
Ыстық орамдар, буррито, кесадилла және т. б.	100–200	8–10	200	Айналдыру	Пергамент қойыңыз
Мұздатылған тауық еті	100–200	6–10	200	Шайқау	—
Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары	100–200	8–10	200	—	—
Толтырылған көкөністер	100–200	10–18	180	—	Пергамент қойыңыз
Қамырдағы шұжықтар	100–200	16–20	200	—	Пергамент қойыңыз
Пісіру					
Торт	200	20–25	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Киш	200	20–22	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Кекстер	200	15–18	200	—	Пісіру табағын қолданыңыз
Тәтті кондитерлік өнімдер	200	20–25	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 табаны алыңыз. Науаны тек тұтқадан шығарудан сақ болыңыз.

Майлы тағамды дайындағаннан кейін, сөре мен науаны 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.

Паллет пен тордың жабыспайтын жабыны бар, сондықтан тазалау үшін металл заттарды және қатты немесе абразивті жуғыш заттар мен губкаларды пайдаланбаңыз. Есіңізде болсын, жабын оңай зақымдалады.

Назар аударыңыз! Науа мен торды пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына батырмаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Паллет пен торды тазаламас бұрын, олар бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. Тор мен науаны жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және губкамен жуыңыз.

Ыдыс жуғыш машинада паллет пен торды жууға болмайды: жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Үлкен тамақ қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе силикон шпательді пайдаланыңыз.

Егер кір торға немесе табаның түбіне жабысып қалса, оларды жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін торды табаға салыңыз да, оны шамамен 30–40 минут суда қалдырыңыз.

Құрылғының корпусындағы қыздыру элементтерін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін жұмсақ щетканы қолданыңыз (жинаққа кірмейді). Қыздыру элементтері паллет 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. Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне, басқару элементтері мен қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

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. Паллет пен торды жуыңыз, содан кейін оларды құрғатыңыз. Корпусты дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Торлы науаның орнына қойылғанына және құрылғының барлық бөліктері құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Әр пісіру алдында науаны және торды 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
Сіз таймерді орнатқан жоқсыз	Аэрогрильді қосу үшін таймерді таймер реттегішімен орнатыңыз

Аэрогриль қосылады, бірақ қызбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз температураны орнатпадыңыз	Аэрогрильді жылытуды қосу үшін температураны температура реттегішімен орнатыңыз. Егер сіз тек таймерді орнатсаңыз, аэрогриль қосылады, бірақ ол қызбайды

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

Паллет корпусқа кірмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз тым көп тамақ қойдыңыз ба	Паллетті толтырмаңыз
Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды	Паллетті аэрогриль корпусынан алыңыз. Аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз және аэрогриль салқындағанша бірнеше сағат күтіңіз. Аэрогриль корпусының ішін кірден тазалаңыз. Тазалауды дымқыл шүберекпен жасауға болады. Аэрогриль науасын 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
Науада алдыңғы қолданғаннан кейін майдың қалдықтары бар	Әр қолданғаннан кейін табаны 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 фри 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 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 нөмірі бар жапсырманың 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: 1000 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Паллет сыйымдылығы: 1,9 л
5. Температура: 80–200 °C
6. Таймер: 60 минутқа дейін
7. Шу деңгейі: ≤50 дБ
8. Басқару: механикалық
9. Сымның ұзындығы: 0,6 м
10. Құрылғының өлшемі: 208 × 281 × 277 мм
11. Қаптама мөлшері: 254 × 254 × 295 мм
12. Таза салмағы: 2,3 кг
13. Жалпы салмағы: 3,1 кг

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

Өндіруші: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, 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 тор мен табаның жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды.

Уақытылы тазаланбау немесе температураның күрт төмендеуі себебінен тордың және науаның жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

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

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың немесе бөгде заттардың корпустың ішіне, қуат сымына немесе басқару органдарына 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 паллетпен 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 элементтеріне тигізбеңіз.
22. Аэрогриль корпусы, паллет және тор пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін, паллетті алып тастағанда абай болыңыз. Шығатын бумен және майдың немесе майдың шашырауымен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз.
23. Жабыспайтын жабынды сызып алмау үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.

IM-2

KITFORT МОБИЛЬДІ ҚОСЫМШАСЫН ЖҮКТЕП АЛЫҢЫЗ



Электрондық кепілдік

Электрондық кепілдік талонын алу үшін смартфонға Kitfort мобильді қосымшасын орнатыңыз және чектегі QR-кодын сканерлеңіз

«Самокатдағы Кит» ойынындағы сыйлықтар

Орындарды зейірттеңіз, техника үшін киткоиндер мен промокодтарды жинаңыз





Апта сайынғы ұтыс ойындары

Тіркеліңіз, қосымшаға үнемі кіріп, сыйлықтар ұтып алыңыз

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