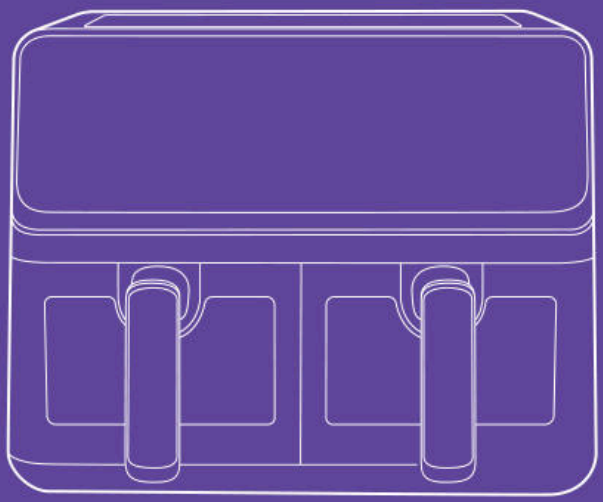
Без масла вкуснее!

Kitfort



Аэрогриль КТ-2265

RUS KZ

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

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

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

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

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

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

Содержание / версия на русском языке RUS

Общие сведения 4
Комплектация 4
Устройство аэрогриля 5
Подготовка к работе и использование 7
Чистка и обслуживание 14
Уход и хранение 14
Устранение неполадок 15
Технические характеристики 17
Меры предосторожности 18
Мобильное приложение Kitfort 20

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 22
Жинақтау 22
Аэрогриль құрылғысы 23
Жұмысқа дайындық және пайдалану 25
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 32
Күтім және сақтау 32
Ақаулықтарды жою 33
Техникалық сипаттамалары 35
Сақтық шаралары 36
Kitfort қосымшасы 38

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2265 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

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

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

Главное преимущество данного аэрогриля заключается в том, что у него имеется два нагревателя (левый и правый) и два поддона. Благодаря двум поддонам вы можете готовить два блюда одновременно, установив при этом для каждого свои настройки температуры и времени. Благодаря функции синхронизации времени окончания приготовления вы можете приготовить основное блюдо и гарнир к одному времени и подать к столу горячими.

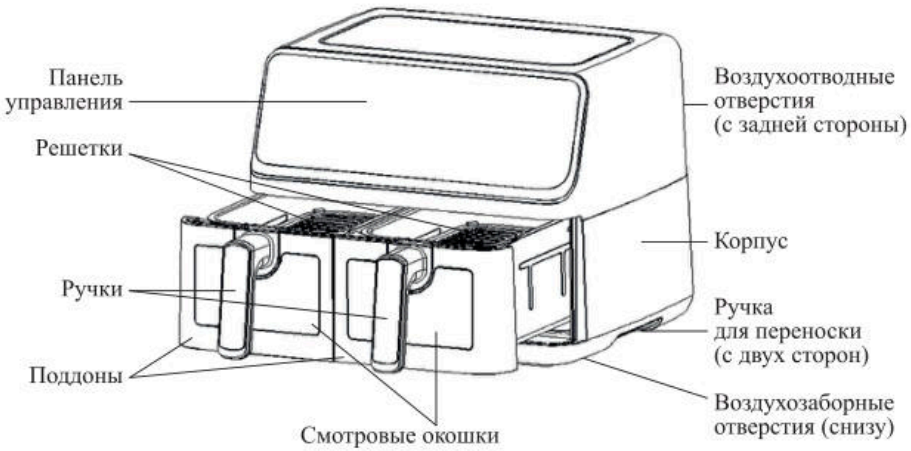
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 8 автоматическими программами приготовления, а также функцией подогрева. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся на специальных решетках, установленных в поддоны. На решетки и поддоны нанесено антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддоны и решетки легко вынимаются и моются.

Комплектация

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

*опционально

Устройство аэрогриля



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

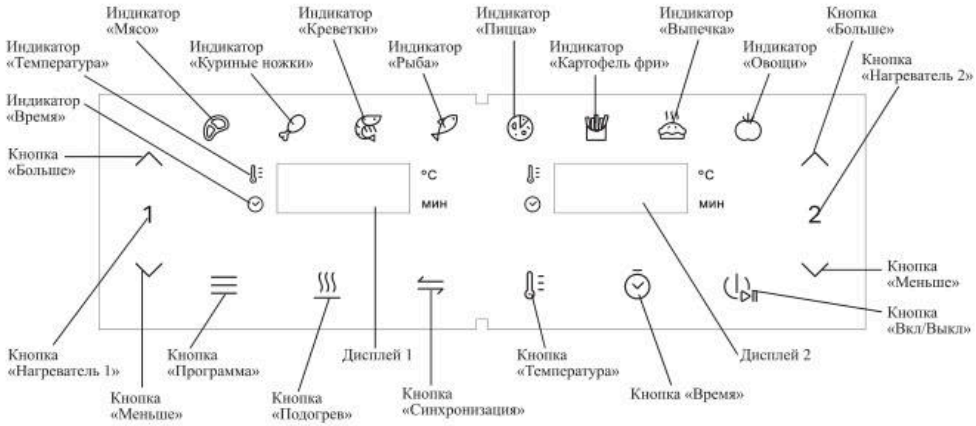
Продукты помещаются на решетки, которые предварительно устанавливаются внутрь поддонов аэрогриля.

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

Благодаря смотровому окошку в передней части каждого поддона вы можете следить за процессом приготовления. Во время работы нагреватели светятся и подсвечивают содержимое поддонов.

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

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство, а также включает и приостанавливает работу нагревателей. Чтобы выключить работу аэрогриля, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» несколько секунд.

Примечание. Аэрогриль автоматически перейдет в режим ожидания через 3 минуты бездействия.

Кнопки «Нагреватель 1» и ***«Нагреватель 2»*** позволяют перейти к настройкам левого и правого нагревателя соответственно. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы настроить параметры приготовления для левого нагревателя, и на кнопку «Нагреватель 2», чтобы настроить параметры для правого нагревателя, нажатая кнопка будет мигать. Нажмите и удерживайте кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», чтобы выйти из режима настройки параметров для соответствующего нагревателя и перейти в режим ожидания. Вы можете включать только один нагреватель, выбирать разные автоматические программы приготовления для разных нагревателей или настроить работу второго нагревателя, когда первый уже работает.

Во время настройки время и температура приготовления отображаются на ***дисплеях***.

Нажатие на ***кнопку «Температура»*** включает отображение температуры на дисплее и позволяет перейти к настройке температуры приготовления. При этом рядом с дисплеем загорается ***индикатор «Температура»*** и единица измерения температуры (°C).

Нажатие на ***кнопку «Время»*** включает отображение времени на дисплее и позволяет перейти к настройке времени приготовления. При этом рядом с дисплеем загорается ***индикатор «Время»*** и единица измерения времени (мин).

Кнопки «Больше» и ***«Меньше»*** предназначены для настройки времени или температуры приготовления. Кнопки «Больше» и «Меньше» с левой стороны панели управления настраивают температуру и время для левого нагревателя, а кнопки с правой стороны — для правого. Когда на дисплее отображается время, его можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Когда на дисплее отображается температура, ее можно настроить от 80 до 200 °C с шагом 5 °C. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше».

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления, при этом индикатор выбранной программы будет мигать. Программы переключаются циклически. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить кнопками «Больше» и «Меньше».

Кнопка «Подогрев» позволяет включить режим подогрева. По умолчанию в режиме подогрева установлены температура 160 °С и время 3 минуты.

Кнопка «Синхронизация» служит для включения одновременного окончания приготовления двух блюд. Если у одного блюда время приготовления дольше, чем у другого, нажмите на данную кнопку после того, как установите параметры температуры и времени приготовления для каждого нагревателя. После нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» работать будет только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. При этом на дисплее для другого нагревателя будет отображаться надпись «HOLD». Как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими же, как и у нагревателя, который находился в режиме ожидания, то сразу включится второй нагреватель. Таким образом, приготовление блюд закончится одновременно.

Автоматические программы приготовления

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

1. Мясо (по умолчанию 200 °С, 15 минут).
2. Куриные ножки (по умолчанию 200 °С, 30 минут).
3. Креветки (по умолчанию 190 °С, 10 минут).
4. Рыба (по умолчанию 180 °С, 25 минут).
5. Пицца (по умолчанию 180 °С, 10 минут).
6. Картофель фри (по умолчанию 200 °С, 25 минут).
7. Выпечка (по умолчанию 180 °С, 12 минут).
8. Овощи (по умолчанию 170 °С, 20 минут).

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

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

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

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия в нижней части корпуса устройства и воздухоотводные отверстия на задней стороне корпуса устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 10 см свободного пространства, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и устройство может работать некорректно или выйти из строя. Сзади аэрогриля следует оставить как 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 в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Для этого включите оба нагревателя в режиме приготовления мяса. 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 решетки и поддоны остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки поддонов и потянув на себя, приложив небольшое усилие.
2. Установите решетки в поддоны.
3. Поместите продукты на решетки.
   Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддоны маслом или жиром. Вы можете смазать маслом поддоны и решетки для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед закладкой в поддоны.
   Никогда не используйте поддоны без решеток.
   Не закладывайте много продуктов в поддоны, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.
4. Вставьте поддоны в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддоны в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддонов о корпус прибора.
5. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети электропитания. На панели управления загорится кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2».
   Примечание. Через 3 минуты бездействия устройство автоматически перейдет в режим ожидания, кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2» погаснут. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

7. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя. На панели управления загорятся остальные кнопки, кроме кнопки «Синхронизация», кнопки «Нагреватель 1» и «Вкл/Выкл» будут мигать. По умолчанию установлена программа приготовления мяса, индикатор «Мясо» будет мигать, на дисплее отобразится значение температуры 200 °C.
   Примечание. При нажатии на кнопку «Нагреватель 1» кнопки «Больше» и «Меньше» и дисплей загорятся только с левой стороны панели управления. При нажатии на кнопку «Нагреватель 2» кнопки «Больше» и «Меньше» и дисплей загорятся только с правой стороны панели управления соответственно.
8. Выберите одну из автоматических программ приготовления кнопкой «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать. Для каждой программы на дисплее будут поочередно отображаться температура и время приготовления в минутах.
9. При желании выберите режим подогрева кнопкой «Подогрев».
10. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете настроить их самостоятельно. Чтобы изменить температуру, нажимайте на кнопки «Больше» и «Меньше» (с левой стороны панели управления), когда на дисплее отображается температура приготовления, а чтобы изменить время — нажимайте на кнопки, когда на дисплее отображается время. Вы также можете переключать отображение температуры и времени на дисплее кнопками «Температура» и «Время».
    Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.
11. Нажмите на кнопку «Нагреватель 2», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя. Кнопки «Нагреватель 2», «Вкл/Выкл» и «Синхронизация» будут мигать. Настройте параметры приготовления, как описано в пунктах 8–10, нажимая на кнопки «Больше» и «Меньше» с правой стороны панели управления.
12. Чтобы включить одновременное окончание приготовления блюд, нажмите на кнопку «Синхронизация», эта кнопка начнет гореть непрерывно.
13. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее будут по очереди отображаться температура приготовления и обратный отсчет времени приготовления. Индикаторы выбранных программ приготовления будут гореть непрерывно, индикаторы остальных программ погаснут. Если была включена функция синхронизации, на дисплее нагревателя, который находится в режиме ожидания, отобразится надпись «HOLD».
    Примечание. Во время приготовления с включенной функцией синхронизации на дисплеях отображается только обратный отсчет времени приготовления.
14. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните или переверните продукты. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Когда один поддон извлечен из прибора, соответствующий нагреватель автоматически отключается (кнопки, относящиеся к этому нагревателю, и индикатор программы

приготовления гаснут), обратный отсчет не идет, а на дисплее отображается надпись «OPEN». Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.

15. Вы можете приостановить работу аэрогриля перед тем, как вытаскивать поддон, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Чтобы приостановить работу только одного нагревателя, сначала нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», а затем на кнопку «Вкл/Выкл». Для возобновления работы нагревателей нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз.

    Примечания. Примерно через 3 минуты после того, как вы приостановили работу нагревателей, аэрогриль выключится. Чтобы заново включить устройство, нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» и снова установите нужное время и температуру.

    Если вы включили функцию синхронизации и приостановили работу нагревателей, когда один из них находился в режиме ожидания, перед возобновлением работы нагревателей снова нажмите на кнопку «Синхронизация».
16. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля кнопками «Больше» и «Меньше». Нажимайте на кнопки, расположенные с левой и правой стороны панели управления, чтобы изменить параметры для левого и правого нагревателя соответственно. Для переключения отображения температуры и времени на дисплее нажимайте на кнопки «Температура» и «Время».
17. По окончании времени приготовления на дисплее отобразится надпись «OFF» и раздастся звуковой сигнал. Аэрогриль сначала отключит нагрев, а затем остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол.

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

    Работающий прибор можно отключить вручную. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл», пока на дисплее не отобразится надпись «OFF». Чтобы выключить только один нагреватель, сначала нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», а затем нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл». Подождите, пока аэрогриль остудит содержимое поддонов вентилятором. Если блюдо еще не готово, установите поддоны обратно в корпус, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и запустите аэрогриль еще на несколько минут.

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

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

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

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

Советы

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

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

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

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 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т. е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

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

Перед приготовлением выпечки разогрейте прибор в течение 3 минут.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 350–400 грамм.

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

Ингредиенты	Количество, мин–макс, г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	13–18	180	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	20–25	180	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–600 (в два слоя)	30–35	180	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	250	15–18	180	—	—

Ингредиенты	Количество, мин–макс, г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Мясо и птица					
Стейк	100–500	15–18	200	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–500	12–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–500	16–20	200	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	20–25	200	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	10–15	200	—	Намажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	6–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500	8–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	16–20	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	180	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

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

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Уход и хранение

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

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

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

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается, индикация не горит

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

Блюдо не приготовилось до конца

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

Ингредиенты обжариваются неравномерно

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

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддоны не вставляются в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте поддоны

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

Из аэрогриля выходит белый дым

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

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

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

Картофель фри приготовился пересушенным

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

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
OPEN	Поддон не установлен или установлен не до конца	Вставьте поддон в аэрогриль до упора. Если это не помогло, вытащите поддон и вставьте его еще раз

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2700 Вт
   - левый нагреватель: 1350 Вт
   - правый нагреватель: 1350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддонов: 8,6 л (2 × 4,3 л)
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура: 80–200 °C с шагом 5 °C
7. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
8. Уровень шума: ≤50 дБ
9. Управление: сенсорное
10. Длина шнура: 0,6 м
11. Размер устройства: 380 × 380 × 300 мм
12. Размер упаковки: 425 × 405 × 330 мм
13. Вес нетто: 7,4 кг
14. Вес брутто: 8,3 кг

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

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

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

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

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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.

6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустыми поддонами. Это может привести к повреждению устройства.
10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Вокруг прибора должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания или панель управления.
22. Корпус аэрогриля и поддоны могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддонов. Не наклоняйтесь над поддонами, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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





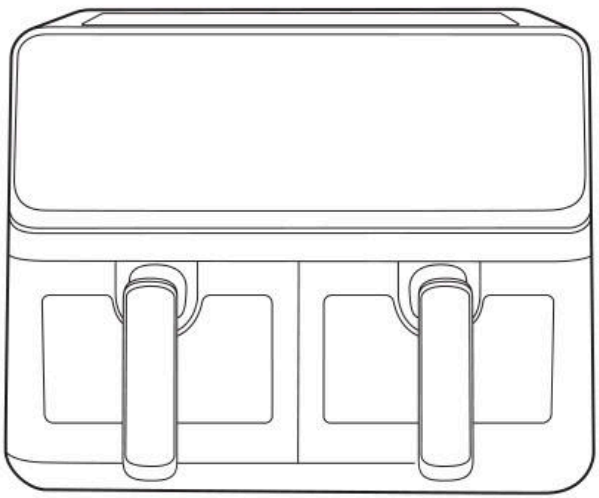
App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

Майсыз дәмді!

Kitfort



КТ-2265
аэрогрилі

KZ

Жалпы мәліметтер

Қазіргі заманғы КТ-2265 аэрогрилі көптеген тағамдарды май қоспай пісіруге мүмкіндік береді, ал олар шырынды және қытырлақ болады.

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

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

Бұл аэрогрильдің басты артықшылығы-оның екі жылытқышы (сол және оң) және екі науасы бар. Екі паллеттің арқасында сіз әрқайсысына температура мен уақыт параметрлерін орната отырып, бір уақытта 2 тағам дайындай аласыз. Пісіру уақытын синхрондау мүмкіндігінің арқасында сіз негізгі тағам мен гарнирді бір уақытта дайындап, үстелге ыстық күйінде қызмет ете аласыз.

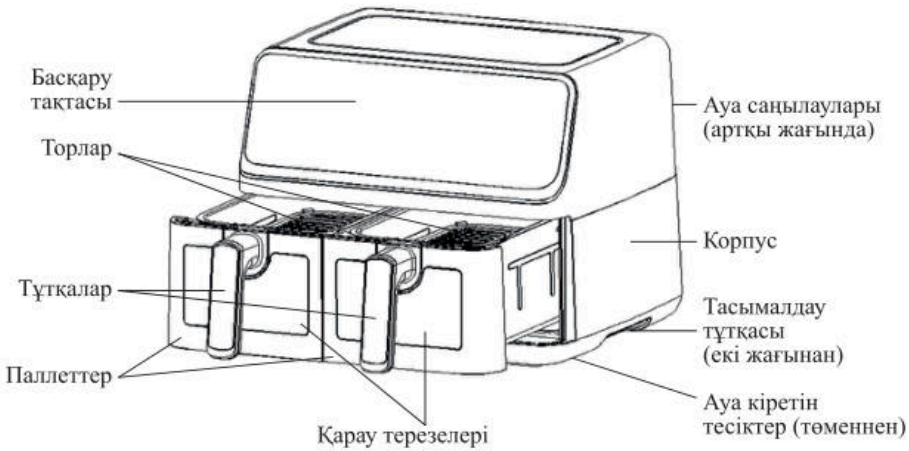
Аэрогриль сенсорлық басқарумен және 8 автоматты пісіру бағдарламасымен, сондай-ақ жылыту функциясымен жабдықталған. Бағдарламалар арнайы тағамдарға арналған дайын теңшеу үлгілерін пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан пісіру процесін өзіңіз бақылаудың қажеті жоқ. Дисплей температура мен пісіру уақытын көрсетеді. Өнімдер паллеттерге орнатылған арнайы торларда дайындалады. Торлар мен паллеттерге жабыспайтын жабын қолданылады. Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Паллеттер мен торларды оңай алып тастауға және жууға болады.

Жинақтау

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

*қосымша

Аэрогриль құрылғысы



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

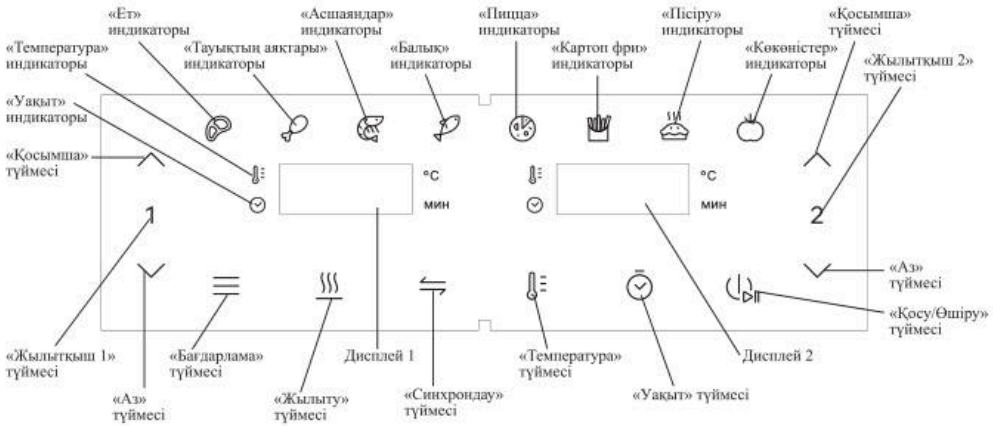
Өнімдер аэрогриль паллеттерінің ішіне алдын ала орнатылған торларға орналастырылады.

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

Әр паллеттің алдыңғы жағындағы бақылау терезесінің арқасында сіз пісіру процесін бақылай аласыз. Жұмыс кезінде жылытқыштар паллеттердің мазмұнын жарықтандырады және бөлектейді.

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

Басқару тақтасы



«Қосу/Өшіру» түймесі құрылғыны қосады және өшіреді, сонымен қатар жылытқыштарды қосады және тоқтатады. Аэрогрильдің жұмысын өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін бірнеше секунд басып тұрыңыз.

Ескерту. Аэрогриль 3 минуттық әрекетсіздіктен кейін автоматты түрде күту режиміне өтеді.

«Жылытқыш 1» және ***«Жылытқыш 2» түймелері*** сәйкесінше сол және оң жылытқыштың параметрлеріне өтуге мүмкіндік береді. Сол жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін реттеу үшін «Жылытқыш 1» түймесін, ал оң жақ жылытқыштың параметрлерін реттеу үшін «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз, басылған түйме жыпылықтайды. Тиісті жылытқыштың параметрлерін реттеу режимінен шығып, күту режиміне өту үшін «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басып тұрыңыз. Сіз тек бір жылытқышты қоса аласыз, әртүрлі жылытқыштар үшін әртүрлі автоматты пісіру бағдарламаларын таңдай аласыз немесе біріншісі жұмыс істеп тұрған кезде екінші жылытқыштың жұмысын реттей аласыз.

Орнату кезінде пісіру уақыты мен температурасы ***дисплейлерде*** көрсетіледі.

«Температура» түймесін басу дисплейде температураны көрсетуді қамтиды және пісіру температурасын реттеуге көшуге мүмкіндік береді. Бұл жағдайда дисплейдің жанында ***«Температура» индикаторы*** және температура бірлігі (°C) жанады.

«Уақыт» түймесін басу дисплейде уақытты көрсетуді қамтиды және пісіру уақытын реттеуге өтуге мүмкіндік береді. Бұл жағдайда дисплейдің жанында ***«Уақыт» индикаторы*** және уақыт бірлігі (мин) жанады.

«Қосымша» және «Аз» түймелер пісіру уақытын немесе температурасын реттеуге арналған. Басқару тақтасының сол жағындағы «Қосымша» және «Аз» түймелері сол жақ жылытқыштың температурасы мен уақытын, ал оң жағындағы түймелер оң жаққа реттейді. Дисплейде уақыт көрсетілгенде, оны 1 минуттан 60 минутқа дейін 1 минуттық қадаммен реттеуге болады. Дисплейде температура көрсетілген кезде оны 5 °C қадаммен 80-ден 200 °C-қа дейін реттеуге болады.

«Бағдарлама» түймесімен сіз 8 автоматты пісіру бағдарламасының бірін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды. Бағдарламалар циклдік түрде ауысады. Әр бағдарлама үшін уақыт пен температура мәндері берілген, бірақ оларды «Қосымша» және «Аз» батырмаларымен өзгертуге болады.

«Жылыту» түймесі жылыту режимін қосуға мүмкіндік береді. Жылыту режимі әдепкі бойынша 160 °C температураға және 3 минуттық уақытқа орнатылады.

«Синхрондау» түймесі екі тағамның бір уақытта аяқталуын қосуға қызмет етеді. Егер бір тағамның пісіру уақыты екіншісіне қарағанда ұзағырақ болса, әр жылытқыш үшін температура мен пісіру уақытының параметрлерін орнатқаннан кейін берілген түймені басыңыз. «Қосу/Өшіру» батырмасын басқаннан кейін тек пісіру уақыты орнатылған жылытқыш жұмыс істейді. Бұл жағдайда дисплейде басқа жылытқыш үшін «HOLD» жазуы көрсетіледі. Жұмыс істеп тұрған жылытқыштың таймер параметрлері күту режиміндегі жылытқышпен бірдей болғаннан кейін, екінші жылытқыш бірден қосылады. Осылайша, тамақ дайындау бір уақытта аяқталады.

Автоматты пісіру бағдарламалары

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

1. Ет (әдепкі бойынша 200 °C, 15 минут).
2. Тауықтың аяқтары(әдепкі бойынша 200 °C, 30 минут).
3. Асшаяндар (әдепкі бойынша 190 °C, 10 минут).
4. Балық (әдепкі бойынша 180 °C, 25 минут).
5. Пицца (әдепкі бойынша 180 °C, 10 минут).
6. Қуырылған картоп (әдепкі бойынша 200 °C, 25 минут).
7. Пісіру (әдепкі бойынша 180 °C, 12 минут).
8. Көкөністер (әдепкі бойынша 170 °C, 20 минут).

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

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

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

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

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, құрғақ, тұрақты көлденең бетке қойыңыз. Құрылғы корпусының төменгі жағындағы қабылдау тесіктерін және құрылғы корпусының артқы жағындағы ауа саңылауларын жаппаңыз. Үстіңгі және бүйірлерінде

кем дегенде 10 см бос орын қалдырыңыз, әйтпесе қалыпты ауа айналымы бұзылады және құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі немесе істен шығуы мүмкін. Аэрогрильдің артқы жағында ауа саңылауларынан шыққан ыстық ауа тым жақын заттарға зақым келтірмеуі үшін кем дегенде 20 см бос орын қалдыру керек. Аэрогрильді перделердің, перделердің, әртүрлі маталардың, қағаздардың және басқа да жанғыш материалдардың жанына қоймаңыз.

Желілік сымды қуат көзіне қосыңыз.

Бірінші қолданар алдында аэрогрильді максималды температурада 15–20 минут қыздыру керек. Ол үшін екі жылытқышты да ет 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 торлар мен науалар бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз және оларды жылы сумен шайыңыз.

Пайдалану

1. Паллеттердің тұтқаларын ұстап, аздап күш жұмсап, өзіңізге қарай тартып, паллеттерді аэрогрильден шығарыңыз.
2. Торларды паллеттерге орнатыңыз.
3. Өнімдерді сөрелерге қойыңыз.
   Ескертулер. Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Паллеттерді маймен немесе маймен толтырмаңыз. Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін паллеттер мен торларды майлауға немесе паллеттерге салмас бұрын өнімнің өзін майлауға болады.
   Ешқашан торсыз паллеттерді пайдаланбаңыз.
   Ауа айналымы үшін орын қалдыру үшін паллеттерге көп тамақ салмаңыз. Ингредиенттерді бір-біріне тығыз қоймай, олардың арасында мүмкіндігінше көп орын болатындай етіп орналастырған дұрыс. Бұл жағдайда ыстық ауа ағындарының еркін айналымының арқасында пісіру тиімдірек болады.
4. Паллеттерді аэрогриль корпусына дейін салыңыз. Паллет жиегіндегі жабыспайтын жабынды құрылғының корпусына сызып алмау үшін паллеттерді корпусқа мұқият салыңыз.
5. Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, сымды толығымен босатыңыз, сонда ол пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін корпуспен байланыста болмайды. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз. Басқару тақтасында «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.
6. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында «Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелері жанады.
   Ескерту. 3 минуттық әрекетсіздіктен кейін құрылғы автоматты түрде күту режиміне өтеді, «Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелері сөнеді. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
7. Сол жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 1» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында синхрондау түймесінен басқа қалған түймелер жанады, жылытқыш 1 және «Қосу/Өшіру» түймелері жыпылықтайды. Әдепкі бойынша, ет пісіру бағдарламасы орнатылған, «Ет» индикаторы жыпылықтайды, дисплейде 200 °C температура мәні көрсетіледі.

Ескерту. «Жылытқыш 1» түймесін басқан кезде «Қосымша» және «Аз» түймелері және дисплей басқару тақтасының сол жағында ғана жанады. «Жылытқыш 2» түймесін басқан кезде «Қосымша» және «Аз» түймелері және дисплей сәйкесінше басқару тақтасының оң жағында ғана жанады.

8. «Бағдарлама» батырмасымен автоматты пісіру бағдарламаларының бірін таңдаңыз. Таңдалған бағдарламаның шамы жыпылықтайды. Әр бағдарлама үшін дисплейде температура мен пісіру уақыты минуттармен кезектесіп көрсетіледі.
9. Қажет болса, «Жылыту» түймесімен жылыту режимін таңдаңыз.
10. Егер бағдарламаның уақыты немесе температурасы сізге сәйкес келмесе, оларды өзіңіз реттей аласыз. Температураны өзгерту үшін дисплей пісіру температурасын көрсеткен кезде «Қосымша» және «Аз» түймелерін (басқару тақтасының сол жағында) басыңыз, ал уақытты өзгерту үшін дисплейде уақыт көрсетілген кезде түймелерді басыңыз. Сондай-ақ, дисплейдегі температура мен уақыт дисплейін Температура мен уақыт түймелерімен ауыстыруға болады.

    Ескерту. Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған пісіру бағдарламасы әдепкі температура мен уақыт пісіру үшін ең оңтайлы болатынына кепілдік бере алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған.
11. Оң жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз. «Жылытқыш 2», «Қосу/Өшіру» және «Синхрондау» түймелері жыпылықтайды. Басқару тақтасының оң жағындағы «Қосымша» және «Аз» түймелерін басу арқылы 8–10 тармақтарында сипатталғандай пісіру параметрлерін реттеңіз.
12. Пісірудің бір уақытта аяқталуын қосу үшін «Синхрондау» түймесін басыңыз, бұл түйме үздіксіз жана бастайды.
13. Пісіру процесін бастау үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Дисплейде пісіру температурасы мен пісіру уақытының кері санағы кезекпен көрсетіледі. Таңдалған пісіру бағдарламаларының индикаторлары үздіксіз жанып тұрады, қалған бағдарламалардың индикаторлары сөнеді. Егер синхрондау функциясы қосылған болса, күту режимінде тұрған жылытқыштың дисплейінде «HOLD» жазуы пайда болады.

    Ескерту. Синхрондау функциясы қосылған пісіру кезінде дисплейлерде тек пісіру уақытының кері санағы көрсетіледі.
14. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау, араластыру немесе айналдыру керек, сонда тағам қытырлақ және біркелкі түске ие болады. Ол үшін силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдерді қолданыңыз. Паллетті аэрогрильден тұтқасынан алыңыз да, өнімдерді шайқаңыз немесе аударыңыз. Ыстық ауамен және тағамнан шырындардың шашырауымен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз. Құрылғыдан бір паллет шығарылғанда, сәйкес жылытқыш автоматты түрде өшеді (осы жылытқышқа қатысты түймелер және пісіру бағдарламасының индикаторы сөнеді), кері санақ болмайды және дисплейде «OPEN» деген жазу пайда болады. Паллетті аэрогрильге орнатқан кезде жылытқыш жұмысын жалғастырады. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз.

15. «Қосу/Өшіру» түймесін басу арқылы паллетті тартпас бұрын аэрогрильді кідіртуге болады. Тек бір жылытқышты кідірту үшін алдымен «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін, содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Жылытқыштардың жұмысын жалғастыру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін тағы бір рет басыңыз.
Ескертулер. Жылытқыштарды тоқтатқаннан кейін шамамен 3 минуттан кейін аэрогриль өшеді. Құрылғыны қайта қосу үшін «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басып, қажетті уақыт пен температураны қайта орнатыңыз.
Егер сіз синхрондау функциясын қосып, жылытқыштардың біреуі күту режимінде болған кезде оларды кідіртсеңіз, жылытқыштар қайта іске қосылмас бұрын «Синхрондау» түймесін қайтадан басыңыз.
16. Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде пісіру параметрлерін «Қосымша» және «Аз» түймелерімен өзгертуге болады. Сол және оң жақ жылытқыштың параметрлерін өзгерту үшін басқару тақтасының сол және оң жағында орналасқан түймелерді басыңыз. Дисплейдегі температура мен уақыт дисплейін ауыстыру үшін «Температура» және «Уақыт» түймелерін басыңыз.
17. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады және дыбыстық сигнал шығады. Аэрогриль алдымен жылуды өшіреді, содан кейін майдың немесе майдың шашырауы корпусқа немесе үстелге түспеуі үшін желдеткіштің мазмұнын салқындатады.
Ескертулер. Құрылғы желдеткішпен салқындағанға дейін паллеттерді аэрогрильден шығармаңыз.
Жұмыс істейтін құрылғыны қолмен өшіруге болады. Ол үшін дисплейде «OFF» белгісі пайда болғанша «Қосу/Өшіру» түймесін басып тұрыңыз. Тек бір жылытқышты өшіру үшін алдымен «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз, содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін басып тұрыңыз. Желдеткіш паллеттердің мазмұнын салқындатуды күтіңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, паллеттерді корпусқа қайта орнатыңыз, «Қосу/Өшіру» түймесін қайтадан басыңыз және аэрогрильді тағы бірнеше минутқа іске қосыңыз.
Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.
18. Паллеттерді аэрогрильден алыңыз және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа ақырын жіберіңіз.
Назар аударыңыз! Сақ болыңыз, аэрогриль, паллет және торлар пісіру кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Паллеттерді тек тұтқалардан шығарыңыз.
Пісірілген тағамдарды паллеттерде қалдырмаңыз, себебі жабыспайтын жабын осыған байланысты зақымдалуы мүмкін. Өнімдерді алу үшін тек ағаш, пластик немесе силиконнан жасалған ыстыққа төзімді шпательдер мен қасықтарды пайдаланыңыз. Металл қасықтар мен шпательдер жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

Тағамның бір бөлігі дайын болғаннан кейін, қыздырылған аэрогриль келесі порцияға дайын болады.

Кеңестер

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

Шағын өлшемді ингредиенттер аз пісіру уақытын қажет етеді және керісінше.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ет немесе құс блюдо маймен майламау үшін оны маринадтауға болады.

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

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

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

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

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

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

Дайын сатып алынған қамыр үй қамырына қарағанда тезірек пісіріледі.

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

Пісіру алдында құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Бір порцияны дайындауға арналған картоптың оңтайлы мөлшері — 350–400 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/ айналдыру	Ұсыныстар
Картоп және картоп фри					
Мұздатылған картоптың жұқа тілімдері	300–600	13–18	180	Шайқау	—
Мұздатылған картоптың қалың тілімдері	300–600	20–25	180	Шайқау	—
Жаңа картоп тілімдері	300–600 (екі қабатта)	30–35	180	Шайқау	1/2 ас қасық май қосыңыз
Гратин (кастрюль)	250	15–18	180	—	—

Ингредиенттер	Саны, мин-макс, г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/ айналдыру	Ұсыныстар
Ет және құс еті					
Стейк	100–500	15–18	200	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–500	12–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент салыңыз
Туралған ет	100–500	15–20	200	Шайқау	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
Гамбургер	100–500	16–20	200	Айналдыру	—
Шұжықтар	100–500	13–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз
Тауық барабандары немесе қанаттары	100–500	20–25	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент салыңыз
Тауықтың төс еті	100–500	10–15	200	—	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
Тағамдар					
Ыстық орамдар, буррито, кесадилла және т. б.	100–400	6–10	200	Айналдыру	Пергамент қойыңыз
Мұздатылған тауық еті	100–500	8–10	200	Шайқау	—
Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары	100–400	8–10	200	—	—
Толтырылған көкөністер	100–400	16–20	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	180	—	Пісіру табағын қолданыңыз
Тәтті кондитерлік өнімдер	400	20	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз

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

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Қолданғаннан кейін әрқашан құрылғыны тазалаңыз.

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

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

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

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

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

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

Құрылғының корпусындағы қыздыру элементтерін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін жұмсақ щетканы қолданыңыз (жинаққа кірмейді). Қыздыру элементтері паллеттер орнатылған корпустың жоғарғы жағында орналасқан. Қыздыру элементтерін тазаламас бұрын, жылытқыштардың салқындағанына және құрылғының ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

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

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

Күтім және сақтау

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

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

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

Ақаулықтарды жою

Аэрогриль қосылмайды, индикатор жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз

Тағам соңына дейін пісірілмеді

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

Ингредиенттер біркелкі емес қуырылады

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

Тағам қытырлақ қыртыссыз дайындалды

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз дәстүрлі қуырғышта пісіруге арналған тағам түрін қолдандыңыз ба	Пісіру алдында пеште пісіру өнімдерін қолданыңыз немесе ингредиенттерді маймен жабыңыз

Паллеттер корпусқа салынбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз тым көп тамақ қойдыңыз ба	Паллеттерді толтырмаңыз

Мүмкін себеп	Шешім
Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды	Паллеттерді аэрогриль корпусынан алыңыз. Аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз және аэрогриль салқындағанша бірнеше сағат күтіңіз. Аэрогриль корпусының ішін кірден тазалаңыз. Тазалауды дымқыл шүберекпен жасауға болады. Аэрогриль 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 бөліктерді нан пісіріңіз немесе пергамент қағазды немесе фольганы салыңыз
Паллеттерде бұрын қолданғаннан кейін майдың қалдықтары бар	Әр қолданғаннан кейін паллеттерді тазалаңыз

Жаңа піскен картоп фри картоптары қытырлақ емес

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз картопты қуырар алдында суға батырмадыңыз	Жаңа піскен картопты жоғарыдағы пісіру кеңестерінде сипатталғандай пісіріңіз
Сіз картопты қуырар алдында кептірмегенсіз	
Сіз қуырар алдында май қоспадыңыз	

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 қандай да бір ақаулық болса, құрылғы өшіп, дисплейде қате туралы хабарды көрсетеді немесе дыбыстық сигнал бере бастайды. Келесі кесте қате кодын ашуға көмектеседі.

Қате коды	Мүмкін себеп	Шешім
E1	Температура сенсорының тізбегіндегі үзіліс	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
E2	Температура сенсорының қысқа тұйықталуы	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
OPEN	Паллет орнатылмаған немесе соңына дейін орнатылмаған	Паллетті аэрогрильге дейін салыңыз. Егер бұл көмектеспесе, науаны шығарып, қайтадан салыңыз

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселеңізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық 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: 2700 Вт
   - сол жақ жылытқыш: 1350 Вт
   - оң жақ жылытқыш: 1350 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Паллет сыйымдылығы: 8,6 л (2 × 4,3 л)
5. Пісіру бағдарламаларының саны: 8
6. Температура: 5 °C қадаммен 80–200 °C
7. Таймер: 1 мин қадаммен 1–60 мин
8. Шу деңгейі: ≤50 дБ
9. Басқару: сенсорлық
10. Сымның ұзындығы: 0,6 м
11. Құрылғының өлшемі: 380 × 380 × 300 мм
12. Қаптама өлшемі 425 × 405 × 330 мм
13. Таза салмағы: 7,4 кг
14. Жалпы салмағы: 8,3 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.

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.

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

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

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

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

Сақтық шаралары

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

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Аэрогрильді тек мақсатына сай және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес қолданыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын алу арқылы аэрогрильге төзбеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.

6. Қуат сымы, штепсель немесе аэрогрильдің басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға аэрогрильді олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде аэрогрильдің жұмысын бақылаңыз.
9. Бос паллеттері бар аэрогрильді қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
10. Егер құрылғының корпусынан май, шырын, су немесе басқа сұйықтықтар ағып кетсе, құрылғыны қолдануға болмайды.
11. Жұмыс істеп тұрған аэрогрильді қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны өшіріп, ажыратыңыз.
12. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
13. Аэрогрильде пісірілген тағам ыстық болуы мүмкін. Ыдысты қолданар алдында мазмұнның температурасын тексеріңіз.
14. Құрылғыны үстелдің қабырғасы мен шетінен кемінде 10 см қашықтықта тұрақты көлденең бетке ғана орнатыңыз. Құрылғының айналасында ауа айналымы үшін жеткілікті орын болуы керек. Балалар құрылғының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін құрылғыны орнатыңыз.
15. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
16. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
17. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
18. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
19. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
20. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
21. Сұйықтықтарды, ұнтақтарды немесе бөгде заттарды корпустың ішіне, қуат сымына немесе басқару тақтасына тигізбеңіз.
22. Аэрогриль корпусы мен паллеттер пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін, паллеттерді алу кезінде абай болыңыз. Шығатын бумен және майдың немесе майдың шашырауымен күйіп қалмас үшін паллеттерге еңкеймеңіз.
23. Жабыспайтын жабынды сызып алмау үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.

ІМ-5

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