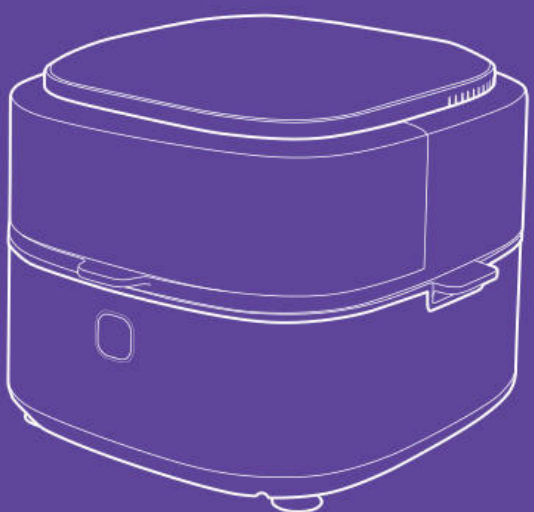
Хрустящее снаружи, нежное внутри!

Kitfort



Аэрогриль КТ-2294

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 12
Уход и хранение 13
Устранение неполадок 13
Технические характеристики 15
Меры предосторожности 16

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 20
Жинақтау 20
Аэрогриль құрылғысы 21
Жұмысқа дайындық және пайдалану 23
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 28
Күтім және сақтау 29
Ақаулықтарды жою 29
Техникалық сипаттамалары 31
Сақтық шаралары 32

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2294 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 достаточно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную масляно-травяной смесью 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 сенсорным управлением и дисплеем, а также 10 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанных специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно. На дисплее отображаются температура и время приготовления.

Продукты готовятся на специальной решетке, установленной в поддон. На решетку и поддон нанесено антипригарное покрытие. Внутри поддона есть лопатка, которая освобождает вас от перемешивания продуктов.

По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон и решетка легко вынимаются и моются.

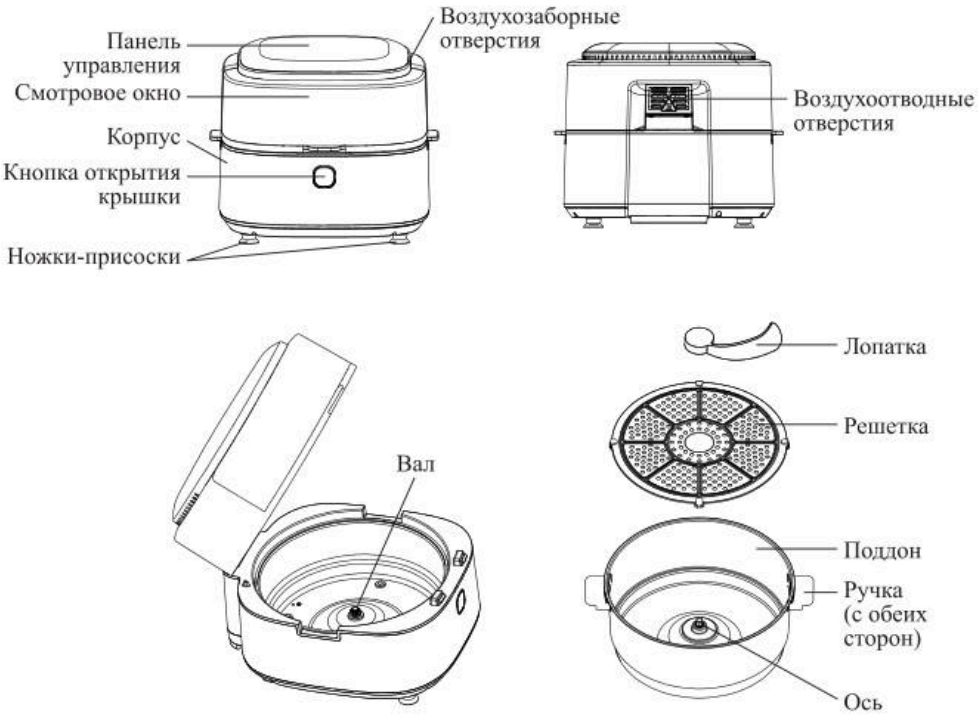
Передние ножки имеют присоски: это сделано для того, чтобы при открывании крышки гриль не опрокидывался.

Комплектация

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

*опционально

Устройство аэрогриля



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

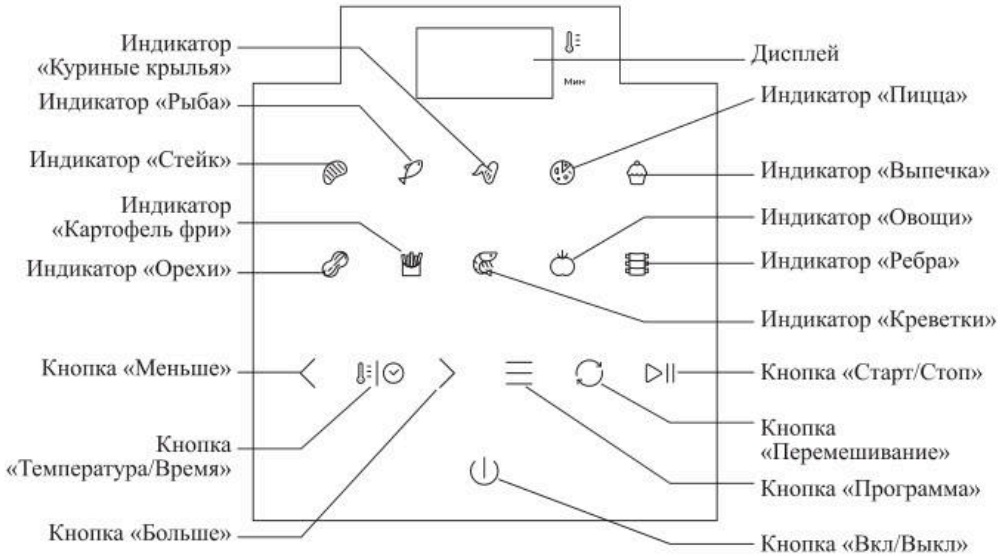
Чтобы открыть крышку прибора, нажмите на ***кнопку открытия крышки***.

Продукты помещаются на ***решетку***, которая предварительно устанавливается внутрь ***поддона*** аэрогриля. Если вы хотите, чтобы продукты перемешивались во время приготовления, то установите на ось поддона ***лопатку***.

Благодаря ***смотровому окну*** в передней части устройства вы можете следить за процессом приготовления.

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

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает работу устройства.

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 10 автоматических программ приготовления, при этом ***индикатор*** выбранной программы будет мигать. Программы переключаются циклически.

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

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

Если вы хотите, чтобы лопатка перемешивала продукты, установите на ось поддона лопатку и нажмите на ***кнопку «Перемешивание»***. При установленной лопатке и нажатии на кнопку «Перемешивание» вам не нужно будет вытаскивать продукты и самостоятельно их перемешивать во время готовки.

Нажатие на ***кнопку «Старт/Стоп»*** остановит работу прибора. Второе нажатие на кнопку продолжит работу прибора.

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

Автоматические программы приготовления

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах можно настроить время и температуру по своему усмотрению.

1. Стейк (по умолчанию *200 °C, 13 минут*).
2. Рыба (по умолчанию *180 °C, 15 минут*).
3. Куриные крылья (по умолчанию *200 °C, 18 минут*).
4. Пицца (по умолчанию *160 °C, 12 минут*).
5. Выпечка (по умолчанию *145 °C, 45 минут*).
6. Орехи (по умолчанию *180 °C, 15 минут*).
7. Картофель фри (по умолчанию *200 °C, 22 минут*).
8. Креветки (по умолчанию *200 °C, 12 минут*).
9. Овощи (по умолчанию *180 °C, 20 минут*).
10. Ребра (по умолчанию *200 °C, 15 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 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.

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 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 15 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 «Стейк». 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. Нажмите на кнопку открытия крышки, откроется крышка прибора.
2. Установите поддон в аэрогриль, а в поддон — решетку.
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 поддон.
   Никогда не используйте поддон без решетки.
   Не закладывайте много продуктов в поддон, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Объем ингредиентов не должен превышать 2/3 поддона. 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. Закройте крышку прибора, опустив ее до щелчка.
5. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, так как в процессе приготовления корпус может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети электропитания.
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. 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.
8. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете настроить их самостоятельно. Чтобы изменить температуру, нажмите на кнопку «Температура/Время», а затем кнопками «Больше» и «Меньше», когда на дисплее отображается температура приготовления, установите нужную температуру. Чтобы изменить время, нажмите еще раз на кнопку «Температура/Время», а затем кнопками «Больше» и «Меньше», когда на дисплее отображается время приготовления, установите нужное 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 наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.
9. Если вы хотите, чтобы лопатка перемешивала продукты, нажмите на кнопку «Перемешивание». Тогда вам не нужно будет вытаскивать продукты и самостоятельно их перемешивать во время готовки.
   Примечание. Если вы откроете крышку аэрогриля во время приготовления, то после закрытия крышки аэрогриля кнопку «Перемешивание» нужно будет нажать еще раз, чтобы лопатка продолжила перемешивание.
10. Если вы не устанавливали лопатку, то периодически открывайте крышку прибора и встряхивайте, перемешивайте или переворачивайте блюдо, чтобы оно получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку открытия крышки, и встряхните или переверните продукты. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и

брызгами сока от продуктов. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.

11. По окончании времени приготовления прозвучит 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 на 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.

12. Извлеките поддоны 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 поддоны только за ручки.

    Не оставляйте приготовленные блюда в поддонах, т.к. 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 решетку и поддон 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 либо установите в поддон лопатку, которая будет самостоятельно перемешивать блюдо во время готовки, либо сами контролируйте время приготовления (вы можете установить таймер на мобильном телефоне) и по истечении половины времени откройте крышку прибора, нажав на кнопку открытия крышки, встряхните или перемешайте содержимое поддона. Затем закройте крышку прибора до щелчка, 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, то можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 4 слоя, то 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 решетку. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края решетки.

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

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

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

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
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
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 откройте крышку прибора и достаньте из него поддон. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручки.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетку, лопатку 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, лопатка 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 помещайте поддон, лопатку и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона, лопатки и решетки дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте решетку, лопатку и поддон теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть поддон, лопатку 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, чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится сверху внутри корпуса, куда устанавливается поддон. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл, а прибор отключен от сети.

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

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

Уход и хранение

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон, лопатку и решетку салфеткой или кисточкой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры. Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Убедитесь, что поддон с решеткой установлены на место и что все части прибора высохли.

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

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается, подсветка не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Поддон не установлен или установлен неплотно	Установите поддон в корпус до упора

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

Возможная причина	Решение
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 поддон
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите, 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 и решетку 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: 1350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 10
5. Емкость поддона: 7 л
6. Температура: 80–200 °C
7. Таймер: до 60 мин
8. Управление: сенсорное
9. Длина шнура: 0,8 м
10. Размер устройства: 390 × 349 × 281 мм
11. Размер упаковки: 422 × 370 × 310 мм
12. Вес нетто: 5,9 кг
13. Вес брутто: 6,2 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, лопатки и поддона вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами или абразивными моющими средствами не является гарантийным случаем.

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

Повреждение антипригарного покрытия решетки, лопатки 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.

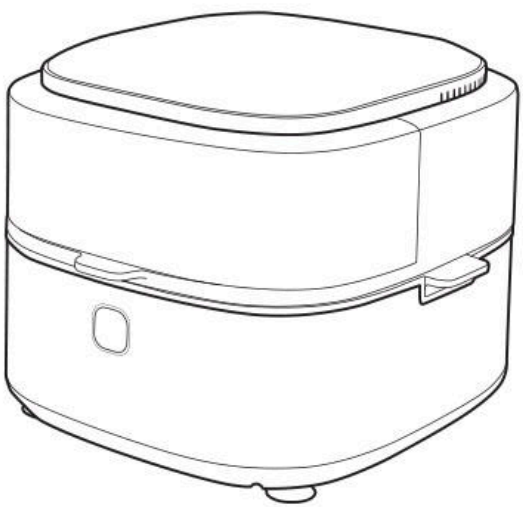
1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

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 горячее. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 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.

Сырты қытырлақ,
іші нәзік!

Kitfort



КТ-2294
аэрогрилі

KZ

Жалпы мәліметтер

Қазіргі заманғы КТ-2294 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 хош иістендіру үшін тауықты, балықты немесе котлетті силикон щеткасымен май-шөп қоспасымен 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 сенсорлық басқару элементтерімен және дисплеймен, сондай-ақ 10 Автоматты пісіру бағдарламасымен жабдықталған. Бағдарламалар белгілі бір тағамдарға арнайы жасалған дайын теңшеу үлгілерін пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан пісіру процесін өзіңіз бақылаудың қажеті жоқ. Дисплей температура мен пісіру уақытын көрсетеді.

Өнімдер поддонға орнатылған арнайы торда дайындалады. Торға және науаға жабыспайтын жабын қолданылады. Науаның ішінде тағамды араластырудан босататын шпатель бар.

Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Поддон пен тор оңай алынып, жуылады.

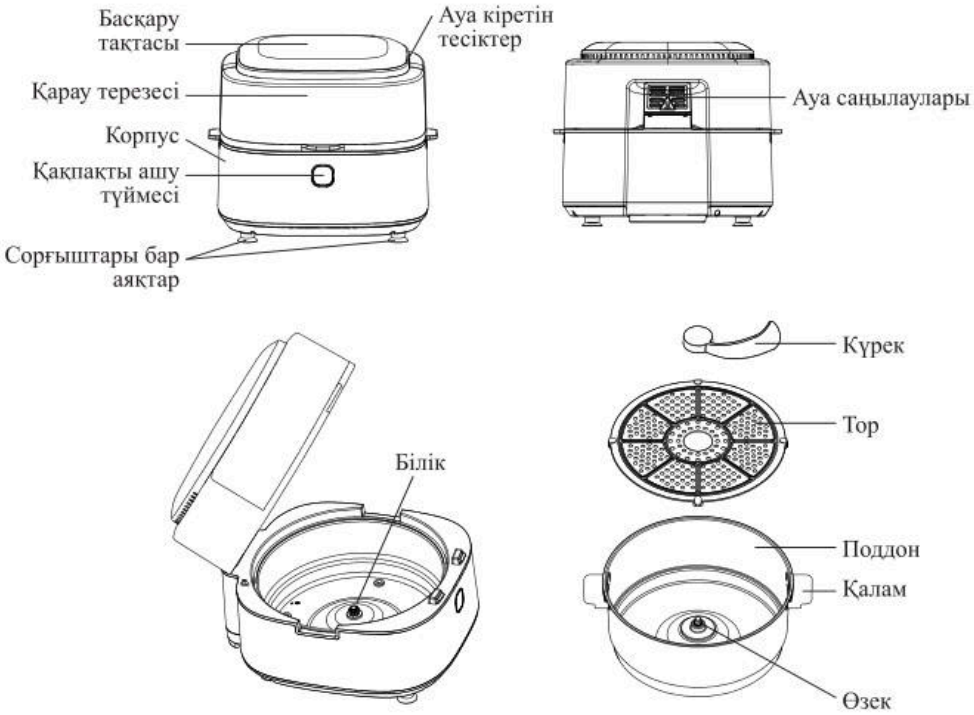
Сорғыштары бар алдыңғы аяқтар, бұл қақпақты ашқан кезде гриль құлап кетпеуі үшін жасалады.

Жинақтау

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

*қосымша

Аэрогриль құрылғысы



Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс ыдысының ішіндегі жылытқыштардан ауа ағындарының конвекциясына негізделген. Аэрогрильдің жоғарғы жағында орналасқан 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.

Құрылғының қақпағын ашу үшін ***қақпақты ашу түймесін*** басыңыз.

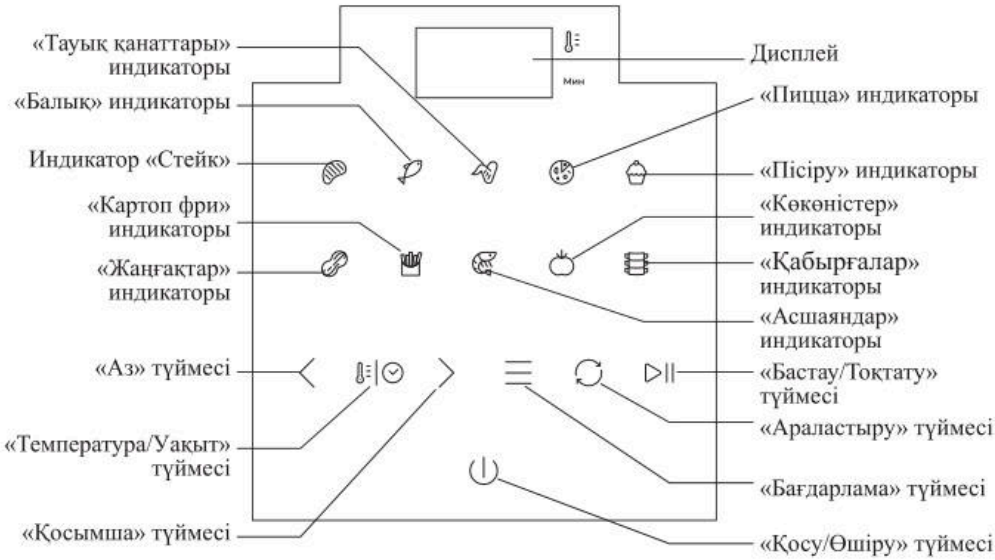
Өнімдер аэрогриль науасының ішіне алдын ала орнатылған ***торға*** қойылады. Егер сіз тағамды пісіру кезінде араластырғыңыз келсе, онда табаның осіне ***күрек*** орнатыңыз.

Құрылғының алдыңғы жағындағы ***қарау терезесінің*** арқасында сіз пісіру процесін бақылай аласыз.

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

Kitfort

Басқару тақтасы



«Қосу/Өшіру» түймесі құрылғыны қосады және өшіреді.

«Бағдарлама» түймесімен сіз 10 автоматты пісіру бағдарламасының бірін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды. Бағдарламалар циклдік түрде ауысады.

«Температура/Уақыт» түймесін басу температураны реттеуді қамтиды. Дисплей пісіру температурасын көрсетеді. «Температура/Уақыт» батырмасын екінші рет басу уақытты реттеуді қамтиды. Дисплей пісіру уақытын көрсетеді.

«Үлкенірек» және ***«Кішірек» түймелер*** пісіру уақытын немесе температурасын реттеуге арналған. Дисплейде уақыт көрсетілгенде, оны 1 минуттық қадаммен 60 минутқа дейін реттеуге болады. Дисплейде температура көрсетілген кезде оны 5 °C қадаммен 80-ден 200 °C-қа дейін реттеуге болады. Уақыт пен температура циклдік түрде өзгереді.

Егер сіз шпательдің өнімдерді араластыруын қаласаңыз, табаның осіне шпательді қойып, ***«Араластыру» түймесін*** басыңыз. Күрек орнатылып, «Араластыру» түймесін басқанда, тағамды шығарып, пісіру кезінде өзіңіз араластырудың қажеті жоқ.

«Бастау/Тоқтату» түймесін басу құрылғының жұмысын тоқтатады. Түймені екінші рет басу құрылғының жұмысын жалғастырады.

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

Автоматты пісіру бағдарламалары

Бағдарлама атаулары солдан оңға қарай ретімен тізімделеді. Барлық бағдарламаларда уақыт пен температураны өз қалауыңыз бойынша реттеуге болады.

1. Стейк (әдепкі бойынша *200 °C, 13 минут*).
2. Балық (әдепкі бойынша *180 °C, 15 минут*).
3. Тауық қанаттары (әдепкі бойынша *200 °C, 18 минут*).
4. Пицца (әдепкі бойынша *160 °C, 12 минут*).
5. Пісіру (әдепкі бойынша *145 °C, 45 минут*).
6. Жаңғақтар (әдепкі бойынша *180 °C, 15 минут*).
7. Картоп фри (әдепкі бойынша *200 °C, 22 минут*).
8. Асшаяндар (әдепкі бойынша *200 °C, 12 минут*).
9. Көкөністер (әдепкі бойынша *180 °C, 20 минут*).
10. Қабырғалар (әдепкі бойынша *200 °C, 15 минут*).

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Подготовка к работе

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 жоғары қарай тартыңыз.

Назар аударыңыз! Ыдыс жуғыш машинада поддон 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 15 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 «Стейк» 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 науа бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз және оларды жылы сумен шайыңыз.

Пайдалану

1. Қақпақты ашу түймесін басыңыз, құрылғы қақпағы ашылады.
2. Поддонны аэрогрильге, ал оған торды орнатыңыз.
3. Өнімдерді сөреге қойыңыз.
   Ескертулер. Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Табаны маймен немесе маймен толтырмаңыз. Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін табаны және торды майлауға немесе табаға салмас бұрын өнімнің өзін майлауға болады.
   Ешқашан торсыз поддон қолданбаңыз.
   Ауа айналымы үшін орын қалдыру үшін науаға көп өнім салмаңыз. Ингредиенттердің көлемі поддонның 2/3 бөлігінен аспауы керек. 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. Құрылғының қақпағын шертілгенге дейін төмендетіп жабыңыз.
5. Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, сымды корпуспен байланыста болмас үшін оны толығымен босатыңыз, себебі пісіру кезінде корпус қатты қызып кетуі мүмкін. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз.
6. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
7. «Бағдарлама» батырмасымен Автоматты пісіру бағдарламаларының бірін таңдаңыз. Таңдалған бағдарламаның шамы жыпылықтайды. Әр бағдарлама үшін дисплейде температура мен пісіру уақыты минуттармен кезектесіп көрсетіледі.
8. Егер бағдарламаның уақыты немесе температурасы сізге сәйкес келмесе, оларды өзіңіз реттей аласыз. Температураны өзгерту үшін «Температура/Уақыт» батырмасын басыңыз, содан кейін дисплейде пісіру температурасы көрсетілген кезде «Көбірек» және «Аз» батырмаларын басыңыз, қажетті температураны орнатыңыз. Уақытты өзгерту үшін «Температура/Уақыт» түймесін қайтадан басыңыз, содан кейін дисплейде пісіру уақыты көрсетілген кезде «Көбірек» және «Аз» түймелерін басыңыз, қажетті уақытты орнатыңыз.
   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..
9. Егер сіз шпательдің тағамды араластыруын қаласаңыз, «Араластыру» түймесін басыңыз. Содан кейін тағамды шығарып, пісіру кезінде өзіңіз араластырудың қажеті жоқ.
   Ескерту. Егер сіз пісіру кезінде аэрогриль қақпағын ашсаңыз, аэрогриль қақпағын жапқаннан кейін, шпатель араластыруды жалғастыру үшін «Араластыру» түймесін қайтадан басу керек.
10. Егер сіз шпательді орнатпаған болсаңыз, онда мезгіл-мезгіл құрылғының қақпағын ашып, қытырлақ және біркелкі түске ие болу үшін ыдысты шайқаңыз, араластырыңыз немесе аударыңыз. Ол үшін силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдерді қолданыңыз. Қақпақты ашу түймесін басу арқылы құрылғының қақпағын ашып, өнімдерді шайқаңыз немесе аударыңыз. Ыстық ауамен және тағамнан шырындардың шашырауымен күйіп қалмас үшін науаның

үстіне еңкеймеңіз. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз.

11. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін 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 поддонларды аэрогрильден шығармаңыз.

    Жұмыс істейтін құрылғыны қолмен өшіруге болады. Ол үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Желдеткіш поддонлардың мазмұнын салқындатуды күтіңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, поддонларды корпусқа қайта орнатыңыз, «Қосу/Өшіру» түймесін қайтадан басыңыз және аэрогрильді тағы бірнеше минутқа іске қосыңыз.

    Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.

12. Поддонларды аэрогрильден алыңыз және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа ақырын жіберіңіз.

    Назар аударыңыз! Сақ болыңыз, аэрогриль, поддон және торлар пісіру кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Поддонларды тек тұтқалардан шығарыңыз.

    Пісірілген тағамдарды поддонларда 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 порцияны жасауға дайын.

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 табаға пісіру кезінде ыдысты өздігінен араластыратын шпатель орнатыңыз немесе пісіру уақытын өзіңіз бақылаңыз (таймерді ұялы телефонға орнатуға болады) және жарты уақыттан кейін қақпақты ашу түймесін басу арқылы құрылғының қақпағын ашыңыз, науаның мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін құрылғының қақпағын басқанша жабыңыз, 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 пригото 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.

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/аудару	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 (в два слоя)	25–30	200	Шайқау	1/2 ас қасық май қосыңыз
Гратин (кастрюль)	200	15–20	200	—	—
Ет және құс еті					
Стейк	100–200	12–18	180	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–200	12–18	180	Айналдыру	Фольгаға орыңыз 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 орыңыз
Тауық барабандары немесе қанаттары	100–200	20–25	180	Айналдыру	Фольгаға орыңыз 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

Ингредиенттер	Саны, мин–макс, г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/аудару	Ұсыныстар
Пісіру					
Пирог	200	20–25	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Киш	200	20–22	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Кекстер	200	15–18	180	—	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 құрылғының қақпағын ашып, одан табаны алыңыз. Науаны тек тұтқалардан шығарудан сақ болыңыз.

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

Табада, шпательде және торда жабыспайтын жабын бар, сондықтан тазалау үшін металл заттарды және қатты немесе абразивті жуғыш заттар мен губкаларды пайдаланбаңыз. Есіңізде болсын, жабын оңай зақымдалады.

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

Ыдыс жуғыш машинада табаны, шпательді және 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 элементін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін жұмсақ щетканы пайдаланыңыз. Қыздыру элементі поддон орнатылған корпустың жоғарғы жағында орналасқан. Қыздыру элементін тазаламас бұрын оның 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

Әр пісіру алдында науаны, шпательді және торды күнбағыс майына малынған шүберекпен немесе щеткамен майлаңыз. Бұл жабыспайтын жабынды сақтауға көмектеседі.

Құрылғыны сақтау үшін алып тастамас бұрын, құрылғы бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауында сипатталғандай құрылғыны тазалаңыз. Торлы науаның орнына қойылғанына және құрылғының барлық бөліктері құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

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

Ақаулықтарды жою

Аэрогриль қосылмайды, артқы жарық жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз
Поддон орнатылмаған немесе тығыз орнатылмаған	Поддонды корпусқа дейін орнатыңыз

Тағам соңына дейін пісірілмеді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз себетке тым көп ингредиенттерді салдыңыз ба немесе ингредиенттер тым үлкен кесілген бе	Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз

Мүмкін себеп	Шешім
Пісіру уақыты жеткіліксіз	Пісіру уақытын көбейтіңіз
Пісіру температурасы жеткіліксіз	Пісіру температурасын жоғарылатыңыз
Өнім себетте тым тығыз орналасқан	Пісіру процесінде себетті бірнеше рет тартып 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 ингредиенттерді шайқаңыз

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

Себет науасы корпусқа кірмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз тым көп тамақ қойдыңыз ба	Себетті толтырмаңыз
Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды	Себет науасын аэрогриль корпусынан алыңыз. Аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз және аэрогриль салқындағанша бірнеше сағат күтіңіз. Аэрогриль корпусының ішін кірден тазалаңыз. Тазалауды дымқыл шүберекпен жасауға болады. Поддон пен аэрогриль себетін 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 нанмен немесе фольгамен пісіріңіз немесе пергамент қағазын салыңыз
Науада алдыңғы қолданғаннан кейін майдың қалдықтары бар	Әр қолданғаннан кейін табаны тазалаңыз

Жаңа піскен картоп 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	

Қуырылған картоп шамадан тыс пісірілген

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

Егер 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: 1350 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Пісіру бағдарламаларының саны: 10
5. Поддон сыйымдылығы: 7 л
6. Температура: 80–200 °C
7. Таймер: 60 минутқа дейін
8. Басқару: сенсорлық
9. Сымның ұзындығы: 0,8 м
10. Құрылғының өлшемі: 390 × 349 × 281 мм
11. Қаптама мөлшері: 422 × 370 × 310 мм
12. Таза салмағы: 5,9 кг
13. Жалпы салмағы: 6,2 кг

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

Kitfort

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 тордың, шпательдің және табаның жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды.

Уақытылы тазаланбау немесе температураның күрт төмендеуі салдарынан тордың, шпательдің және поддонның жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Металл шанышқыларды, шпательдерді, пышақтарды және металдан жасалған басқа да ас үй аспаптарын пайдалану салдарынан тордың, шпательдің және поддонның 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 поддонымен 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 дайындалған тағам ыстық. Ыдысты қолданар алдында мазмұнның температурасын тексеріңіз.
14. Құрылғыны үстелдің қабырғасы мен шетінен кемінде 15 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.

Kitfort

21. Сұйықтықтарды, ұнтақтарды немесе бөгде заттарды корпустың ішіне, қуат сымына немесе басқару элементтеріне тигізбеңіз.
22. Аэрогриль корпусы, поддон және тор пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін, поддонны 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-4

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