Без масла вкуснее!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8119

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 8
Чистка и обслуживание 14
Уход и хранение 15
Устранение неполадок 15
Технические характеристики 18
Меры предосторожности 19

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 22
Жинақтау 22
Аэрогриль құрылғысы 23
Жұмысқа дайындық және пайдалану 26
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 32
Күтім және сақтау 33
Ақаулықтарды жою 33
Техникалық сипаттамалары 36
Сақтық шаралары 37

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-8119 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой. Также аэрогриль может использоваться как сушилка для овощей и фруктов.

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.

Главное преимущество данного аэрогриля заключается в том, что у него имеется два нагревателя (левый и правый) и два поддона разной емкости, благодаря чему вы можете готовить 2 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, в том числе программой для сушки овощей и фруктов. 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. Поддон и решетки легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
   - Корпус — 1 шт.
   - Большой поддон — 1 шт.
   - Малый поддон — 1 шт.
   - Решетка большого поддона — 1 шт.
   - Решетка малого поддона — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля



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

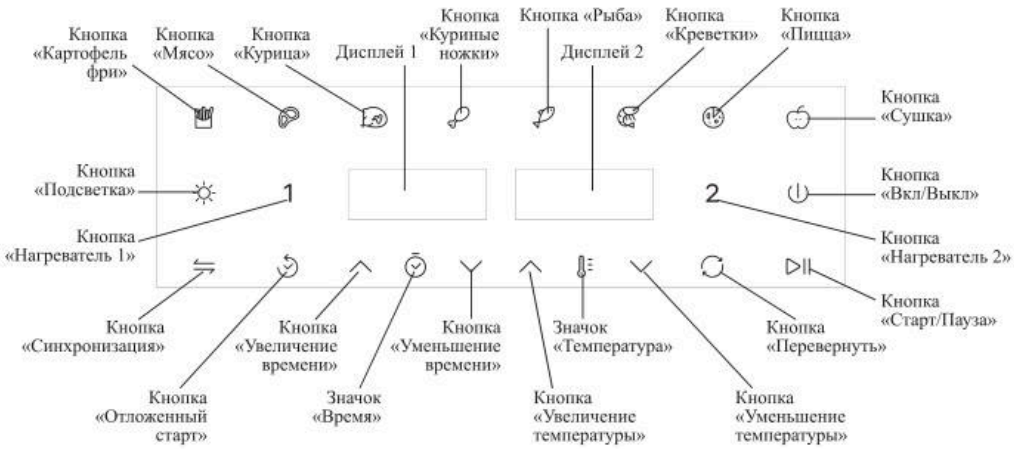
Продукты помещаются на решетки, которые предварительно устанавливаются внутрь поддонов аэрогриля.

В аэрогриле можно установить время таймера до 60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления 80–200 °С с шагом 5 °С для всех программ, кроме программы «Сушка». 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 смотровым окошкам в передней части поддонов 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) раздастся звуковой сигнал.

Панель управления



При подключении к сети питания раздастся звуковой сигнал, загорится кнопка «Вкл/Выкл».

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. При нажатии на кнопку «Вкл/Выкл» загораются кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2». Чтобы выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» несколько секунд.

Примечание. Через 5 минут бездействия аэрогриль автоматически выключится, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Кнопка «Старт/Пауза» включает и останавливает приготовление.

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. При этом на панели управления загорятся все остальные кнопки. Вы можете включать только один нагреватель, выбирать разные автоматические программы приготовления для разных нагревателей или настроить работу второго нагревателя, когда первый уже работает.

Примечание. Через 20 секунд бездействия аэрогриль автоматически перейдет в режим ожидания, все кнопки, кроме кнопок «Нагреватель 1», «Нагреватель 2» и «Вкл/Выкл» погаснут.

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

Кнопки «Увеличение времени» и ***«Уменьшение времени»*** предназначены для настройки времени приготовления. Время можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута для всех программ, кроме программы «Сушка». В программе «Сушка» можно настроить время от 30 минут до 12 часов с шагом 30 минут. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени».

Кнопки «Увеличение температуры» и ***«Уменьшение температуры»*** предназначены для настройки температуры приготовления. Температуру можно настроить

от 80 до 200 °C с шагом 5 °C для всех программ, кроме программы «Сушка». В программе «Сушка» можно настроить температуру 40–80 °C с шагом 5 °C. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Увеличение температуры» или «Уменьшение температуры».

Кнопки автоматических программ позволяют выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления, при этом нажатая кнопка будет мигать. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить кнопками «Увеличение времени», «Уменьшение времени», «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры».

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 «Старт/Пауза» 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.

Примечание. Не рекомендуется использовать функцию синхронизации вместе с программой «Сушка».

Кнопка «Отложенный старт» позволяет установить отложенный старт приготовления от 30 минут до 12 часов с шагом 30 минут.

Кнопка «Перевернуть» включает напоминание о необходимости перевернуть продукты в середине приготовления. По истечении половины времени приготовления раздастся звуковой сигнал, кнопка «Перевернуть» будет мигать. Вытащите поддон, переверните или встряхните продукты и установите обратно, приготовление продолжится автоматически.

Кнопка «Подсветка» включает и выключает подсветку поддонов аэрогриля. Подсветка автоматически выключится через 1 минуту бездействия аэрогриля.

Автоматические программы приготовления

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах, кроме программы «Сушка», можно настроить время 1–60 минут и температуру 80–200 °C по своему усмотрению. Для программы «Сушка» можно настроить время от 30 минут до 12 часов и температуру 40–80 °C.

1. Картофель фри (по умолчанию *200 °C, 25 минут*).
2. Мясо (по умолчанию *180 °C, 16 минут*).
3. Курица (по умолчанию *200 °C, 45 минут*).
4. Куриные ножки (по умолчанию *200 °C, 25 минут*).
5. Рыба (по умолчанию *180 °C, 18 минут*).
6. Креветки (по умолчанию *180 °C, 12 минут*).
7. Пицца (по умолчанию *180 °C, 15 минут*).
8. Сушка (по умолчанию *40 °C, 6 часов*).

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 картофеля фри. 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 и потянув их на себя, приложив небольшое усилие.
2. Решетку большого поддона установите в большой поддон, решетку малого поддона — в малый поддон.
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. Раздастся звуковой сигнал, загорится кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Загорятся кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2».
   Примечание. Через 5 минут бездействия устройство автоматически выключится, все кнопки и индикаторы, кроме кнопки «Вкл/Выкл», 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 все кнопки, кнопки «Нагреватель 1» и «Картофель фри» будут мигать. На дисплее отобразятся температура и время по умолчанию для программы «Картофель фри».
8. Выберите одну из автоматических, нажав на кнопку этой программы. Нажатая кнопка будет мигать. Для каждой программы на дисплее будут поочередно отображаться температура и время приготовления в минутах.
9. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете настроить их самостоятельно. Чтобы изменить температуру, нажимайте на кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Чтобы изменить время, нажимайте на кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».
   Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.
10. Нажмите на кнопку «Нагреватель 2», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя. Кнопки «Нагреватель 2» и «Картофель фри» будут мигать. Настройте параметры приготовления, как описано в пунктах 8–9.
11. Чтобы включить одновременное окончание приготовления блюд с разными настройками, после настройки температуры и времени обоих нагревателей нажмите на кнопку «Синхронизация», эта кнопка будет мигать.
    Примечание. Не рекомендуется использовать функцию синхронизации вместе с программой «Сушка».
12. Чтобы установить напоминание о необходимости перевернуть продукты, нажмите на кнопку «Перевернуть», эта кнопка будет мигать. По истечении половины времени приготовления раздастся звуковой сигнал.
13. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Старт/Пауза». На дисплее будут по очереди отображаться температура приготовления и обратный отсчет времени приготовления. Кнопка выбранной программы приготовления будет гореть непрерывно, кнопки остальных программ погаснут. Если была включена функция синхронизации, на дисплее нагревателя, который находится в режиме ожидания, отобразится надпись «HOLD».

14. Чтобы включить подсветку содержимого поддонов, нажмите на кнопку «Подсветка».
15. Если вы хотите установить отложенный старт, после настройки параметров приготовления нажмите на кнопку «Отложенный старт». Индикатор этой кнопки будет мигать, на дисплее отобразится время отложенного старта. Настройте время кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» от 30 минут до 12 часов с шагом 30 минут. Затем запустите приготовление кнопкой «Старт/Пауза», на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени отложенного старта. По окончании установленного времени приготовление начнется автоматически.
    Примечание. Если вы установили отложенный старт только одного нагревателя, но при этом включили функцию синхронизации, второй нагреватель также запустится только после истечения времени отложенного старта.
16. 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 поддоны из аэрогриля за ручки и встряхните или переверните продукты. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддонами, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Когда поддон извлечен из прибора, нагреватели автоматически отключаются (все кнопки гаснут), обратный отсчет не идет, а на дисплее отображается надпись «OPEN». Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватели возобновят работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
    Примечания. Если вы устанавливали напоминание о необходимости перевернуть продукты, по истечении половины времени приготовления раздастся звуковой сигнал, кнопка «Перевернуть» будет мигать.
    Если вы извлекли поддоны дольше, чем на 5 минут, устройство перейдет в режим ожидания, приготовление не продолжится автоматически. Чтобы продолжить приготовление, снова настройте температуру и время и запустите аэрогриль.
17. Вы можете приостановить работу аэрогриля перед тем, как вытаскивать поддон, нажав на кнопку «Старт/Пауза». Также вы можете приостановить работу только одного нагревателя, нажав на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» (нажатая кнопка и дисплей соответствующего нагревателя будут мигать), а затем на кнопку «Старт/Пауза». Для возобновления работы нагревателей нажмите на кнопку «Старт/Пауза» еще раз.
    Примечания. Примерно через 1 минуту после того, как вы приостановили работу обоих нагревателей, аэрогриль перейдет в режим ожидания. Чтобы заново включить приготовление, нажмите на кнопку нужного вам нагревателя и снова установите нужное время и температуру.
18. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» для выбора нагревателя, параметры которого вы хотите изменить, и настройте время кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» и температуру кнопками «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры».

19. 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» несколько секунд, 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 поддона вентилятором. Если блюдо еще не готово, установите поддон 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.

20. 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, 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 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 вы можете включить напоминание о необходимости перевернуть продукты, нажав на кнопку «Перевернуть». По истечении половины времени приготовления раздастся звуковой сигнал — вытащите поддоны, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддоны в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически. Также вы можете приостановить работу устройства кнопкой «Старт/Пауза».

Не рекомендуется использовать функцию синхронизации вместе с программой «Сушка».

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 предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 600 грамм для большого поддона и 300 грамм для малого поддона.

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

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

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	16–20	200	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	300	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	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 поддонов. Если дать жиру остыть, то он может загустеть на нижней части поддонов, 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. Также вы можете установить напоминание о необходимости перевернуть продукты

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 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 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
Поддоны содержат остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддоны после каждого использования

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

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

Картофель фри приготовился пересушенным

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

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство 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: 1450 Вт
   - правый нагреватель: 1150 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддонов: 10,8 л (6,5 л + 4,3 л)
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Температура в режиме сушки: 40–80 °С с шагом 5 °С
8. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Таймер в режиме сушки: от 30 мин до 12 ч с шагом 30 мин
10. Уровень шума: ≤81 дБ
11. Управление: сенсорное
12. Длина шнура: 0,6 м
13. Размер устройства: 457 × 385 × 327 мм
14. Размер упаковки: 513 × 430 × 372 мм
15. Вес нетто: 8,4 кг
16. Вес брутто: 10,3 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 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

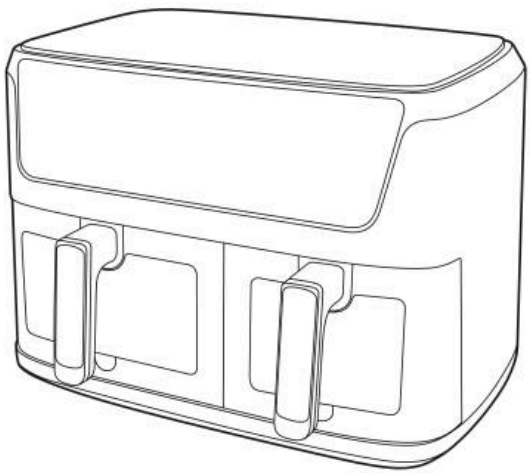
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 поддона. Не наклоняйтесь над поддонами, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и доставания пищи из устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.

Майсыз дәмді!

Kitfort



КТ-8119
аэрогрилі

KZ

Жалпы мәліметтер

Қазіргі заманғы КТ-8119 аэрогрилі көптеген тағамдарды май қоспай пісіруге мүмкіндік береді, ал олар шырынды және қытырлақ болады. Сондай-ақ, аэрогрильді көкөністер мен жемістерге арналған кептіргіш ретінде пайдалануға 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.

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

Аэрогрильде сенсорлық басқару элементтері және көкөністер мен жемістерді кептіруге арналған 8 автоматты пісіру бағдарламасы бар. 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. Паллет пен торларды оңай алып тастауға және жууға болады.

Жинақтау

1. Аэрогриль — 1 дана
   - Корпус — 1 дана
   - Үлкен паллет — 1 дана
   - Шағын паллет — 1 дана
   - Үлкен паллет торы — 1 дана
   - Шағын паллет торы — 1 дана
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
3. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Аэрогриль құрылғысы



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

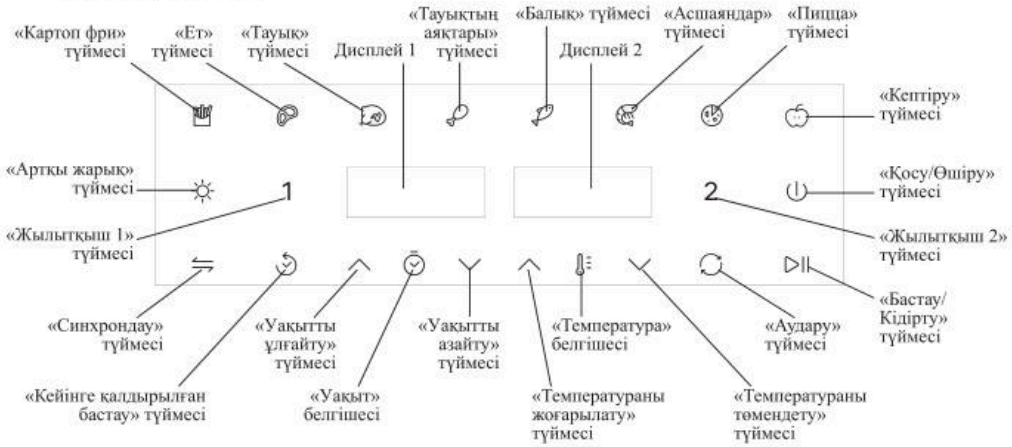
Өнімдер аэрогриль паллеттерінің ішіне алдын ала орнатылған торларға орналастырылады.

Аэрогрильде таймер уақытын 1 минуттық қадаммен 60 минутқа дейін, сондай-ақ кептіру бағдарламасынан басқа барлық бағдарламалар үшін 5 °C қадаммен 80–200 °C пісіру температурасын орнатуға болады. Бір уақытта бір немесе екі жылытқыштың жұмысын қосуға болады. Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін пісіру автоматты түрде өшеді. Сіз аэрогрильді «Қосу/Өшіру» түймесімен өзіңіз өшіре аласыз.

Паллеттердің алдыңғы жағындағы бақылау терезелерінің 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.

Басқару тақтасы



Қуат желісіне қосылған кезде дыбыстық сигнал естіледі, «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

«Қосу/Өшіру» түймесі құрылғыны қосады және өшіреді. «Қосу/Өшіру» түймесін басқан кезде «Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелері жанады. Аэрогрильді өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін бірнеше секунд басып тұрыңыз.

Ескерту. 5 минуттық әрекетсіздіктен кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді, басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

«Бастау/Кідірту» түймесі пісіруді қосады және тоқтатады.

«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. Бұл ретте басқару тақтасында барлық басқа түймелер жанады. 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.

Ескерту. 1 минут әрекетсіздіктен кейін аэрогриль автоматты түрде күту режиміне өтеді, «Жылытқыш 1», «Жылытқыш 2» және «Қосу/Өшіру» түймелерінен басқа барлық түймелер сөнеді.

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

«Уақытты ұлғайту» және ***«Уақытты азайту»*** түймелері пісіру уақытын реттеуге арналған. Уақытты кептіру бағдарламасынан басқа барлық бағдарламалар үшін 1 минуттық қадаммен 1-ден 60 минутқа дейін реттеуге болады. Кептіру бағдарламасында уақытты 30 минуттан 12 сағатқа дейін 30 минуттық қадаммен реттеуге болады. Мәндерді жылдам ауыстыру үшін «Уақытты ұлғайту» немесе «Уақытты азайту» түймесін басып тұру керек.

«Температураны жоғарылату» және ***«Температураны төмендету»*** түймелері пісіру температурасын реттеуге арналған. Температураны кептіру бағдарламасынан

басқа барлық бағдарламалар үшін 5 °C қадаммен 80-ден 200 °C-қа дейін реттеуге болады. Кептіру бағдарламасында 40–80 °C температураны 5 °C қадаммен реттеуге болады.мәндерді жылдам ауыстыру үшін «Температураның жоғарылауы» немесе «Температураның төмендеуі» түймесін басып тұру керек.

Автоматты бағдарламалардың түймелері 8 автоматты пісіру бағдарламасының бірін таңдауға мүмкіндік береді, ал басылған түйме жыпылықтайды. Әр бағдарлама үшін уақыт пен температура мәндері берілген, бірақ оларды «Уақытты ұлғайту», «Уақытты азайту», «Температураны жоғарылату» және «Температураны төмендету» түймелерімен өзгертуге болады.

«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. «Бастау/Кідірту» түймесін 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.

Ескерту. Синхрондау функциясын кептіру бағдарламасымен бірге пайдалану ұсынылмайды.

«Кешіктірілген бастау» түймесі 30 минуттан 12 сағатқа дейін кешіктірілген пісіруді 30 минуттық қадаммен орнатуға мүмкіндік береді.

«Айналдыру» түймесі тағамды пісірудің ортасында айналдыру туралы еске салуды қамтиды. Пісіру уақытының жартысынан кейін дыбыстық сигнал шығады, «Аудару» түймесі жыпылықтайды. Науаны шығарыңыз, тағамды аударыңыз немесе шайқаңыз және оны қайтадан орнатыңыз, пісіру автоматты түрде жалғасады.

«Артқы жарық» түймесі аэрогриль паллеттерінің артқы жарығын қосады және өшіреді. Артқы жарық 1 минут аэрогриль әрекетсіздігінен кейін автоматты түрде қосылады.

Автоматты пісіру бағдарламалары

Бағдарлама атаулары солдан оңға қарай ретімен тізімделеді. Кептіру бағдарламасынан басқа барлық бағдарламаларда 1–60 минуттық уақытты және 80–200 °C температураны өз қалауыңыз бойынша реттеуге болады. Кептіру бағдарламасы үшін уақытты 30 минуттан 12 сағатқа дейін және температураны 40–80 °C дейін реттеуге болады.

1. Қуырылған картоп (әдепкі бойынша *200 °C, 25 минут*).
2. Ет (әдепкі бойынша *180 °C, 16 минут*).
3. Тауық еті (әдепкі бойынша *200 °C, 45 минут*).
4. Тауықтың аяқтары (әдепкі бойынша *200 °C, 25 минут*).
5. Балық (әдепкі бойынша *180 °C, 18 минут*).
6. Асшаяндар (әдепкі бойынша *180 °C, 12 минут*).
7. Пицца (әдепкі бойынша *180 °C, 15 минут*).
8. Кептіру (әдепкі бойынша *40 °C, 6 часов*).

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

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

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

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

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

Желілік сымды қуат көзіне қосыңыз.

Бірінші қолданар алдында аэрогрильді максималды температурада 15–20 минут қыздыру керек. Мұны істеу үшін екі жылытқышты да картопты 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. Паллеттерді аэрогрильден тартып алыңыз, тұтқаларды ұстап, оларды өзіңізге қарай тартыңыз, аз күш жұмсаңыз.
2. Үлкен паллет торын үлкен паллетке, шағын паллет торын шағын паллетке 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. Дыбыстық сигнал естіледі, «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.
6. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. «Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелері жанады.
   Ескерту. 5 минуттық әрекетсіздіктен кейін құрылғы автоматты түрде өшеді, қосу/өшіру түймесінен басқа барлық түймелер мен шамдар сөнеді. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
7. Сол жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 1» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында барлық түймелер жанады, «Жылытқыш 1» және «Картоп» түймелері жыпылықтайды. Дисплейде картоп бағдарламасының әдепкі температурасы мен уақыты көрсетіледі.
8. Осы бағдарламаның батырмасын басу арқылы автоматты біреуін таңдаңыз. Басылған түйме жыпылықтайды. Әр бағдарлама үшін дисплейде температура мен пісіру уақыты минуттармен кезектесіп көрсетіледі.
9. Егер бағдарламаның уақыты немесе температурасы сізге сәйкес келмесе, оларды өзіңіз реттей аласыз. Температураны өзгерту үшін «Температураны көтеру» және «Температураны төмендету» түймелерін басыңыз. Уақытты өзгерту үшін «Уақытты ұлғайту» және «Уақытты азайту» түймелерін басыңыз.
   Ескерту. Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған пісіру бағдарламасы әдепкі температура мен уақыт пісіру үшін ең оңтайлы болатынына кепілдік бере алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған.
10. Оң жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз. «Жылытқыш 2» және «Картоп» түймелері жыпылықтайды. 8–9 тармақтарында сипатталғандай пісіру параметрлерін реттеңіз.
11. Әр түрлі параметрлермен пісірудің бір уақытта аяқталуын қосу үшін, екі жылытқыштың температурасы мен уақытын реттегеннен кейін «Синхрондау» түймесін басыңыз, бұл түйме жыпылықтайды.
    Ескерту. Синхрондау функциясын кептіру бағдарламасымен бірге пайдалану ұсынылмайды.
12. Өнімдерді аудару туралы еске салғышты орнату үшін «Аудару» түймесін басыңыз, бұл түйме жыпылықтайды. Пісіру уақытының жартысынан кейін дыбыстық сигнал шығады.
13. Пісіру процесін бастау үшін «Бастау/Кідірту» түймесін басыңыз. Дисплейде пісіру температурасы мен пісіру уақытының кері санағы кезекпен көрсетіледі. Таңдалған пісіру бағдарламасының түймесі үздіксіз жанып тұрады, қалған бағдарламалардың түймелері сөнеді. Егер синхрондау функциясы қосылған болса, күту режимінде тұрған жылытқыштың дисплейінде «HOLD» жазуы пайда болады.
14. Паллет мазмұнын бөлектеуді қосу үшін «Жарықтандыру» түймесін басыңыз.
15. Егер сіз кешіктірілген бастауды орнатқыңыз келсе, пісіру параметрлерін реттегеннен кейін «Кешіктірілген бастау» түймесін басыңыз. Бұл түйменің шамы

жыпылықтайды, дисплейде кешіктірілген басталу уақыты көрсетіледі. Уақытты 30 минуттан 12 сағатқа дейін «Уақытты ұлғайту» және «Уақытты азайту» түймелерімен 30 минуттық қадаммен реттеңіз. Содан кейін дайындықты «Бастау/Кідірту» түймелерімен бастаңыз, дисплейде кешіктірілген басталу уақыты көрсетіледі. Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін пісіру автоматты түрде басталады.

Ескерту. Егер сіз тек бір жылытқыштың кешіктірілген басталуын орнатсаңыз, бірақ синхрондау функциясын қоссаңыз, екінші жылытқыш кешіктірілген басталу уақыты аяқталғаннан кейін ғана іске қосылады.

16. 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. Паллеттерді аэрогрильден тұтқалардан алыңыз және өнімдерді шайқаңыз немесе аударыңыз. Ыстық ауамен және өнімдерден шырындардың шашырауымен күйіп қалмас үшін паллеттерге сүйенбеңіз. Паллет құрылғыдан шығарылған кезде жылытқыштар автоматты түрде өшеді (барлық түймелер сөнеді), кері санақ болмайды және дисплейде «Ашық» деген жазу пайда болады. Паллетті аэрогрильге орнатқан кезде жылытқыштар жұмысын жалғастырады. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз.

Ескертулер. Егер сіз тағамды аудару туралы еске салғыш орнатқан болсаңыз, пісіру уақытының жартысынан кейін дыбыстық сигнал шығады, «Аудару» түймесі жыпылықтайды.

Егер сіз паллеттерді 5 минуттан ұзағырақ алып тастасаңыз, құрылғы күту режиміне өтеді, пісіру автоматты түрде жалғаспайды. Пісіруді жалғастыру үшін температура мен уақытты қайтадан реттеп, аэрогрильді іске қосыңыз.

17. Паллетті тартпас бұрын, «Бастау/Кідірту» түймесін басу арқылы аэрогрильдің жұмысын тоқтата аласыз. Сондай-ақ, «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін (басылған түйме және тиісті жылытқыштың дисплейі жыпылықтайды), содан кейін «Бастау/Кідірту» түймесін басу арқылы тек бір жылытқыштың жұмысын тоқтатуға болады. Жылытқыштардың жұмысын жалғастыру үшін «Бастау/Кідірту» түймесін тағы бір рет басыңыз.

Ескертулер. Екі жылытқыштың жұмысын тоқтатқаннан кейін шамамен 1 минуттан кейін аэрогриль күту режиміне өтеді. Пісіруді қайта қосу үшін қажетті жылытқыштың түймесін басып, қажетті уақыт пен температураны қайта орнатыңыз.

18. Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде пісіру параметрлерін өзгертуге болады. Параметрлерін өзгерткіңіз келетін жылытқышты таңдау үшін «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз және уақытты «Уақытты ұлғайту» және «Уақытты азайту» және «Температураны жоғарылату» және «Температураны төмендету» түймелерімен реттеңіз.
19. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дисплейде «Өшіру» 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 «Өшіру» белгісі пайда болғанша «Қосу/Өшіру» түймесін бірнеше секунд басып тұрыңыз. Тек бір жылытқышты өшіру үшін алдымен «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз, содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін басып тұрыңыз. Аэрогриль желдеткішпен науаның мазмұнын салқындатқанша күтіңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, паллетті корпусқа қайта орнатыңыз, «Қосу/Өшіру» түймесін қайтадан басыңыз және аэрогрильді тағы бірнеше минутқа іске қосыңыз.

Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.

20. 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. Ол үшін «Аудару» түймесін басу арқылы өнімдерді аудару туралы еске салғышты қосуға болады. Пісіру уақытының жартысынан кейін дыбыстық сигнал шығады — паллеттерді шығарыңыз, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін паллеттерді құрылғының корпусына салыңыз, пісіру автоматты түрде жалғасады. Сондай-ақ, құрылғыны «Бастау/Кідірту» түймесімен кідіртуге болады.

Синхрондау функциясын кептіру бағдарламасымен бірге пайдалану ұсынылмайды.

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

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

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

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

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

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

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

Ет немесе құс блюдо маймен майламау үшін оны маринадтауға болады.

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

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

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

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

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

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

Дайын сатып алынған қамыр үй қамырына қарағанда тезірек пісіріледі.

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

Пісіру алдында құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Бір порцияны дайындауға арналған картоптың оңтайлы мөлшері — үлкен паллет үшін 600 грамм, ал кішкене паллет үшін 300 грамм.

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

Ингредиенттер	Саны, мин.–макс., г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/аудару	Ұсыныстар
Картоп және картоп фри					
Мұздатылған картоптың жұқа тілімдері	300–600	13–18	180	Шайқау	—
Мұздатылған картоптың қалың тілімдері	300–600	20–25	180	Шайқау	—
Жаңа картоп тілімдері	300–600 (екі қабатта)	30–35	180	Шайқау	Картопты 1/2 ас қасық өсімдік майымен майлаңыз
Гратин (кастрюль)	250	15–18	180	—	—
Ет және құс еті					
Стейк	100–500	15–18	200	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–500	12–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Туралған ет	100–500	15–20	200	Шайқау	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
Гамбургер пирогы	100–500	16–20	200	Айналдыру	—
Шұжықтар	100–500	13–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз
Тауық барабандары немесе қанаттары	100–500	20–25	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Тауықтың төс еті	100–500	10–15	200	—	Маймен немесе майонезбен жағыңыз

Ингредиенттер	Саны, мин.–макс., г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/аудару	Ұсыныстар
Тағамдар					
Ыстық орамдар, бурито, кесадилла және т. б.	100–400	8–10	200	Айналдыру	Пергамент қойыңыз
Мұздатылған тауық еті	100–500	6–10	200	Шайқау	—
Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары	100–400	8–10	200	—	—
Толтырылған көкөністер	100–400	8–10	180	—	Пергамент қойыңыз
Қамырдағы шұжықтар	100–500	16–20	200	—	Пергамент қойыңыз
Пісіру					
Торт	300	20–25	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Киш	400	20–22	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Кекстер	300	15–18	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 паллеттердің түбіндегі майды сүртіңіз. Егер сіз майды суытып алсаңыз, ол паллеттердің түбінде 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. Сондай ақ өнімдерді аудару қажеттілігі туралы еске салғышты орнатуға болады

Тағам қытырлақ қыртыссыз дайындалды

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

Паллеттер корпусқа салынбайды

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

Аэрогрильден ақ түтін шығады

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

Жаңа піскен картоп картоптары қытырлақ емес

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

Қуырылған картоп шамадан тыс пісірілген

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

Егер қандай да бір ақаулық болса, құрылғы дисплейде қате туралы хабарды көрсетеді. 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: 1450 Вт
   - оң жақ жылытқыш: 1150 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Паллет сыйымдылығы: 10,8 л (6,5 л + 4,3 л)
5. Пісіру бағдарламаларының саны: 8
6. Температура: 5 °C қадаммен 80–200 °C
7. Кептіру режиміндегі температура: 5 °C қадаммен 40–80 °C
8. Таймер: 1 мин қадаммен 1–60 мин
9. Кептіру режиміндегі таймер: 30 мин қадаммен 30 минуттан 12 сағатқа дейін
10. Шу деңгейі: ≤81 дБ
11. Басқару: сенсорлық
12. Сымның ұзындығы: 0,6 м
13. Құрылғының өлшемі: 457 × 385 × 327 мм
14. Қаптама мөлшері: 513 × 430 × 372 мм
15. Таза салмағы: 8,4 кг
16. Жалпы салмағы: 10,3 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.

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

Шыққан елі: Қытай.

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

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

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

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

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

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

Кепілдік шарттары

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

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

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

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

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

Сақтық шаралары

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

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

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

IM-3

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