# Дарю идеи для ужина!

Kitfort



## Аэрогриль КТ-8148

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 ..... 14
Устранение неполадок ..... 15
Технические характеристики ..... 17
Меры предосторожности ..... 18


## Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ


Жалпы мәліметтер ..... 22
Жинақтау ..... 22
Аэрогриль құрылғысы ..... 23
Жұмысқа дайындық және пайдалану ..... 26
Тазалау және техникалық қызмет көрсету ..... 31
Күтім және сақтау ..... 32
Ақаулықтарды жою ..... 33
Техникалық сипаттамалары ..... 35
Сақтық шаралары ..... 36
Kitfort қосымшасы ..... 38

## Общие сведения

Аэрогриль КТ-8148 имеет стильный дизайн и позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

Для приготовления продуктов в аэрогриле не нужно масло, а если хочется его добавить, например, для создания хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью, то можно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Так вы получите более здоровую и полезную пищу.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой 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 кусочков.

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

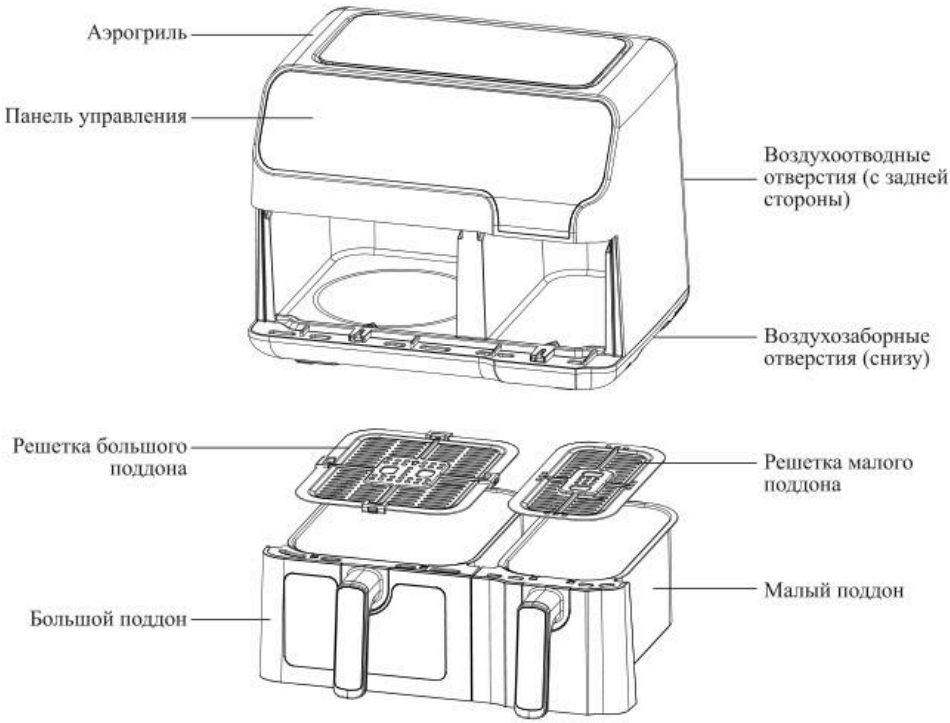
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 8 автоматических программ приготовления и синхронизацию приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления — аэрогриль сам выберет необходимые параметры работы. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся на специальных решетках, установленных в поддоны. Решетки и поддоны имеют антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддоны и решетки легко вынимаются и моются.

## Комплектация

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

   *опционально

## Устройство аэрогриля



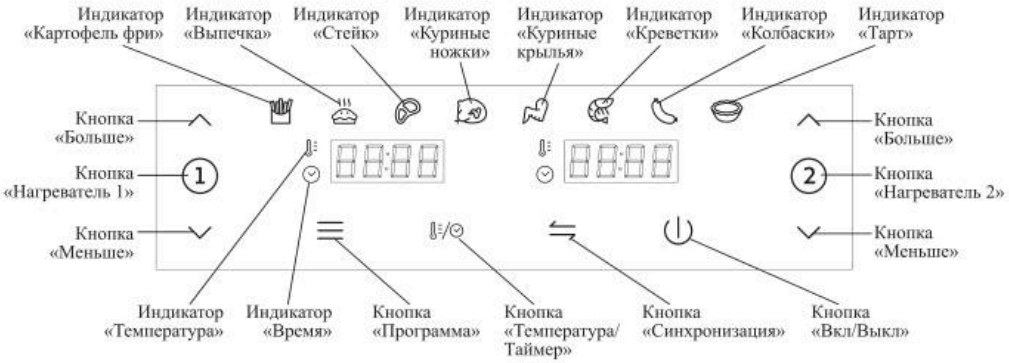

Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателей внутри рабочей емкости. Вентиляторы, расположенные в верхней части аэрогриля, приводят в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНами (трубчатыми электронагревателями). Горячий воздух циркулирует внутри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

Продукты помещаются на решетки, которые предварительно устанавливаются в поддоны аэрогриля.

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

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

## Панель управления




При подключении к сети питания на панели управления загорается кнопка «Вкл/Выкл».

***Кнопка «Вкл/Выкл»*** включает и выключает устройство. Первое нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» включает аэрогриль. После настройки работы аэрогриля нажатие на данную кнопку запускает процесс приготовления. Если нажать на кнопку «Вкл/Выкл» во время работы нагревателя, процесс приготовления будет поставлен на паузу, для возобновления приготовления необходимо нажать на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз. Чтобы отключить аэрогриль раньше автоматического отключения, необходимо выбрать нагреватель, нажав на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», затем нажать и удерживать кнопку «Вкл/Выкл». После автоматического отключения (истечения времени таймера) устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее загорится надпись «OFF» (перевод с английского — «Выключен»). Когда звуковой сигнал прекратится, дисплей и кнопки «Больше» и «Меньше» погаснут.

***Кнопки «Нагреватель 1»*** и ***«Нагреватель 2»*** позволяют перейти к настройкам левого и правого нагревателя соответственно. После нажатия на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» на панели управления загораются все кнопки (кроме кнопки «Синхронизация») и индикаторы программ, а также дисплей и кнопки «Больше» и «Меньше» соответствующего нагревателя.

Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы настроить параметры приготовления для левого нагревателя, или на кнопку «Нагреватель 2», чтобы настроить параметры для правого нагревателя. Нажатая кнопка и индикатор первой программы (индикатор «Картофель фри») будут мигать. Если вы включили настройку обоих нагревателей, то будет мигать кнопка «Синхронизация». Вы можете включать только один нагреватель, выбирать разные автоматические программы приготовления для разных нагревателей или настроить работу второго нагревателя, когда первый уже работает. Чтобы выйти из режима настройки параметров приготовления до включения работы нагревателя, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку соответствующего нагревателя.

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

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

***Кнопка «Температура/Таймер»*** переключает настройку температуры или времени таймера. Первое нажатие на данную кнопку позволяет перейти к настройке температуры, при этом рядом с дисплеем загорается ***индикатор «Температура»***. Второе нажатие позволяет перейти к настройке времени таймера, при этом рядом с дисплеем загорается ***индикатор «Время»***.

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

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

При извлечении поддона на дисплее горит надпись «OPEN» (перевод с английского — «Открыт»). Если достать поддон при работе нагревателя, то нагрев прекратится, таймер будет поставлен на паузу. После возвращения поддона в корпус аэрогриля нагрев возобновится, и таймер продолжит отсчет.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

**Автоматические программы приготовления**

Во всех программах можно настроить время и температуру по своему усмотрению. Рекомендовано 1–2 раза перемешать ингредиенты во время приготовления.

1. Картофель фри (по умолчанию *200 °С, 20 минут*).
2. Выпечка (по умолчанию *150 °С, 25 минут*).
3. Мясо (по умолчанию *200 °С, 15 минут*).
4. Куриные ножки (по умолчанию *200 °С, 30 минут*).
5. Куриные крылышки (по умолчанию *180 °С, 22 минуты*).
6. Креветки (по умолчанию *190 °С, 10 минут*).
7. Колбаски (по умолчанию *160 °С, 10 минут*).
8. Тарт (по умолчанию *170 °С, 20 минут*).

## Подготовка к работе и использование

**Подготовка к работе**

Распакуйте аэрогриль, удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью.

Тщательно вымойте поддоны и решетки теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их.

**Внимание!** Запрещается мыть поддоны и решетки в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты 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 шнур питания к сети.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15 минут на максимальной температуре. Для этого включите программу «Мясо» для обоих нагревателей. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева отключите прибор от сети питания и дождитесь, когда решетки и поддоны остынут до комнатной температуры, после чего промойте их теплой водой.

**Использование**

1. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки поддонов и потянув их на себя.
2. Установите решетки в поддоны.
3. Поместите ингредиенты в поддоны.

   **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. Устройство подаст звуковой сигнал. Кнопки и индикаторы на панели управления мигнут один раз, затем останется гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2», прибор перейдет в режим ожидания.
   **Примечание.** Аэрогриль автоматически переходит в спящий режим через 5 минут бездействия. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя.
8. По умолчанию выбрана программа «Картофель фри». Нажимайте на кнопку «Программа», чтобы изменить программу приготовления. Индикатор выбранной программы будет мигать. Для каждой программы на дисплее будут поочередно отображаться температура в °C и время приготовления в минутах.
9. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете отрегулировать их самостоятельно. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите на кнопку «Температура/Таймер» так, чтобы на дисплее отображалась температура, и измените ее с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Чтобы настроить время приготовления, нажмите на кнопку «Температура/Таймер» так, чтобы на дисплее отображалось время приготовления, и настройте его с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».
   **Примечание.** Поскольку ингредиенты для приготовления различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными, поэтому корректируйте время и температуру приготовления самостоятельно, ориентируясь на рецепт и продукты.
10. Нажмите на кнопку «Нагреватель 2», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя. Настройте параметры приготовления, как описано в пунктах 8–9, нажимая на кнопки «Больше» и «Меньше» с правой стороны панели управления.
11. Чтобы включить одновременное окончание приготовления блюд, нажмите на кнопку «Синхронизация» после выбора параметров приготовления для каждого нагревателя.
12. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Запустится процесс приготовления, и таймер начнет обратный отсчет времени. На дисплее для левого и правого нагревателя будут отображаться параметры приготовления.
    Если была включена функция синхронизации, то после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» работать начнет только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. При этом на дисплее для другого нагревателя будет гореть 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.

13. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните или переверните продукты. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Когда один поддон извлечен из прибора, соответствующий нагреватель автоматически отключается (кнопки, относящиеся к этому нагревателю, и индикатор программы приготовления гаснут), обратный отсчет не идет, а на дисплее отображается надпись «OPEN». Когда вы установите поддон в аэрогриль, то нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
**Примечание.** При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.
14. Вы можете поставить работу аэрогриля на паузу, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Чтобы приостановить работу только одного нагревателя, сначала нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», а затем на кнопку «Вкл/Выкл». Для возобновления работы нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз.
**Примечания.** Примерно через 5 минут после того, как вы приостановили работу нагревателей, аэрогриль перейдет в спящий режим. Чтобы снова включить устройство, нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» и установите нужное время и температуру.
15. По окончании времени приготовления на дисплее отобразится надпись «OFF», аэрогриль подаст звуковой сигнал и выключится. Аэрогриль сначала отключит нагрев, а затем остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол. Извлеките поддоны из аэрогриля и поставьте их на термостойкую поверхность.
**Примечание.** Работающий прибор можно отключить вручную. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл», на дисплеях 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».
16. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.
**Внимание!** Будьте осторожны: аэрогриль, поддоны и решетки сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддоны только за ручки.
Не оставляйте приготовленные блюда в поддонах, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.
17. По завершении использования дождитесь, когда вентилятор прекратит работать, и отключите аэрогриль от сети.

**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 смазывайте решетки и поддоны термостойкой 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.

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. Вытащите поддоны, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддоны в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически.

При приготовлении блюд, требующих разного времени приготовления, воспользуйтесь функцией синхронизации.

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 1/2 столовой ложки растительного масла. Вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок;
- добавьте в емкость картофель и тщательно все перемешайте;
- поместите картофель 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 20–25 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. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, то есть 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;
- силиконовой кисточкой слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем (масло наносится в один слой; если масла много, то оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда).

При приготовлении продуктов в панировке не забудьте добавить в панировочные крошки немного 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.

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. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из поддона бумажным полотенцем.

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.

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в поддон, где скапливаются жир и грязь. 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.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру 150 °C и время 10 минут.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

В приведенной ниже таблице приведено рекомендуемое количество ингредиентов для приготовления в большом и малом поддонах.

| Ингредиенты | Количество в большом поддоне, г | Количество в малом поддоне, г |
|---|---|---|
| Картофель фри | 500 | 300 |
| Выпечка | 300 | 150 |
| Мясо | 170 | 85 |
| Куриные ножки | 800 | 300 |
| Куриные крылышки | 500 | 300 |
| Креветки | 350 | 175 |
| Колбаски | 240 | 130 |
| Тарт | 290 | 150 |

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 | Время, мин | Температура, °С | Встряхнуть/ перевернуть | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|
| **Картофель и картофель фри** | | | | |
| Тонкие ломтики замороженного картофеля фри | 13–18 | 180 | Встряхнуть | — |
| Толстые ломтики замороженного картофеля фри | 20–25 | 180 | Встряхнуть | — |
| Ломтики свежего картофеля | 30–35 | 180 | Встряхнуть | Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла |
| Гратен (запеканка) | 15–18 | 180 | — | — |
| **Мясо и птица** | | | | |
| Стейк | 15–18 | 200 | Перевернуть | — |
| Свиная отбивная | 12–15 | 200 | Перевернуть | Заверните в фольгу или подложите пергамент |
| Мясо, нарезанное кубиками | 15–20 | 200 | Встряхнуть | Намажьте маслом или майонезом |
| Котлета для гамбургера | 16–20 | 200 | Перевернуть | — |
| Колбаски | 13–15 | 200 | Перевернуть | Заверните в фольгу |
| Куриные голени или крылышки | 20–25 | 200 | Перевернуть | Заверните в фольгу или подложите пергамент |
| Куриная грудка | 10–15 | 200 | — | Намажьте маслом или майонезом |
| **Закуски** | | | | |
| Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д. | 8–10 | 200 | Перевернуть | Подложите пергамент |
| Замороженные куриные наггетсы | 6–10 | 200 | Встряхнуть | — |
| Замороженные сырные шарики, обваляные в сухарях | 8–10 | 200 | — | — |
| Фаршированные овощи | 8–10 | 180 | — | Подложите пергамент |
| Сосиски в тесте | 16–20 | 200 | — | Подложите пергамент |
| **Выпечка** | | | | |
| Пирог | 20–25 | 160 | — | Используйте форму для выпечки или пергамент |
| Киш | 20–22 | 180 | — | Используйте форму для выпечки или пергамент |
| Кексы | 15–18 | 180 | — | Используйте форму для выпечки |
| Сладкая выпечка | 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 и поставьте их на термостойкую поверхность.

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

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

**Внимание!** Не помещайте 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, то заполните поддоны горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетки в поддоны и оставьте их в воде на 10 минут.

Используйте нейлоновую щетку, 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 полностью 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.

Корпус аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

## Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока аэрогриль 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 детали чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддоны и решетки термостойкой силиконовой 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 |
| Продукты слишком плотно лежат в поддоне | Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукты для равномерной прожарки |

**Ингредиенты обжариваются неравномерно**

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать/переворачивать во времени приготовления | Встряхните или перемешайте ингредиенты по истечении половины времени приготовления |

**Блюдо приготовилось без хрустящей корочки**

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

**Поддоны не вставляются в корпус**

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

**Из аэрогриля выходит белый дым**

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым | Готовьте жирные куски 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 советах по приготовлению выше |
| 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 выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

| Код ошибки | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| E01 | Обрыв цепи датчика температуры | Обратитесь в сервисный центр |
| E02 | Короткое замыкание датчика температуры | Обратитесь в сервисный центр |

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

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

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2700 Вт
   - левый нагреватель: 1500 Вт
   - правый нагреватель: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддонов: 9 л (5,5 + 3,5 л)
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура: 80–200 °C с шагом 5 °C
7. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
8. Уровень шума: ≤50 дБА
9. Длина шнура: 0,7 м
10. Размер устройства: 400 × 352 × 306 мм
11. Размер упаковки: 455 × 395 × 345 мм
12. Вес нетто: 7,0 кг
13. Вес брутто: 8,2 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 в Российскую Федерацию: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить этот 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, при очистке жесткими предметами, 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 прибора вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания и 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.

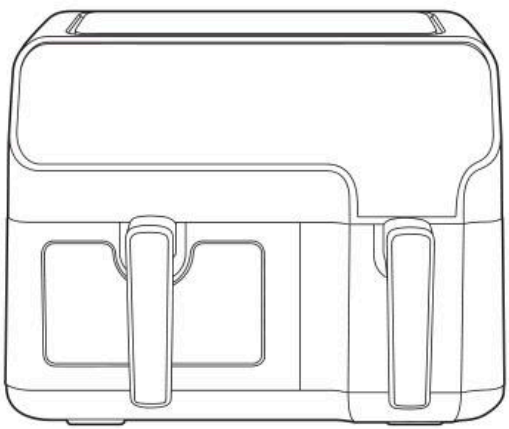
1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в этом 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, то 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 и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и панель управления.
22. Корпус аэрогриля и поддоны могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддонов. Не наклоняйтесь над поддонами, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
24. Не используйте аэрогриль более 2 часов подряд. После 2 часов использования сделайте перерыв на 30 минут для охлаждения устройства.

# Кешкі асқа идеялар беремін!

Kitfort



# КТ-8148 аэрогрилі

KZ

## Жалпы мәліметтер

Kitfort KT-8148 аэрогрилі стильді дизайнға ие және көптеген өнімдерді май қоспай пісіруге мүмкіндік береді.

Өнімдерді аэрогрильде дайындау үшін сізге май қажет емес, егер сіз оны қосқыңыз келсе, мысалы, қытырлақ қыртысты жасау үшін немесе май-шөп қоспасымен хош иістендіру үшін, Сіз тауық, балықты немесе котлетті силикон щеткасымен аздап майлауға болады. Осылайша сіз пайдалы және пайдалы тағам аласыз.

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

Бұл аэрогрильдің басты артықшылығы — оның екі жылытқышы (сол және оң) және әртүрлі сыйымдылықтағы екі паллет бар. Екі паллеттің арқасында сіз әрқайсысына температура мен таймер параметрлерін орната отырып, бір уақытта екі түрлі тағам дайындауға болады. Пісіру уақытын синхрондау мүмкіндігінің арқасында сіз негізгі тағам мен гарнирді бір уақытта дайындап, үстелге ыстық күйінде бере аласыз.

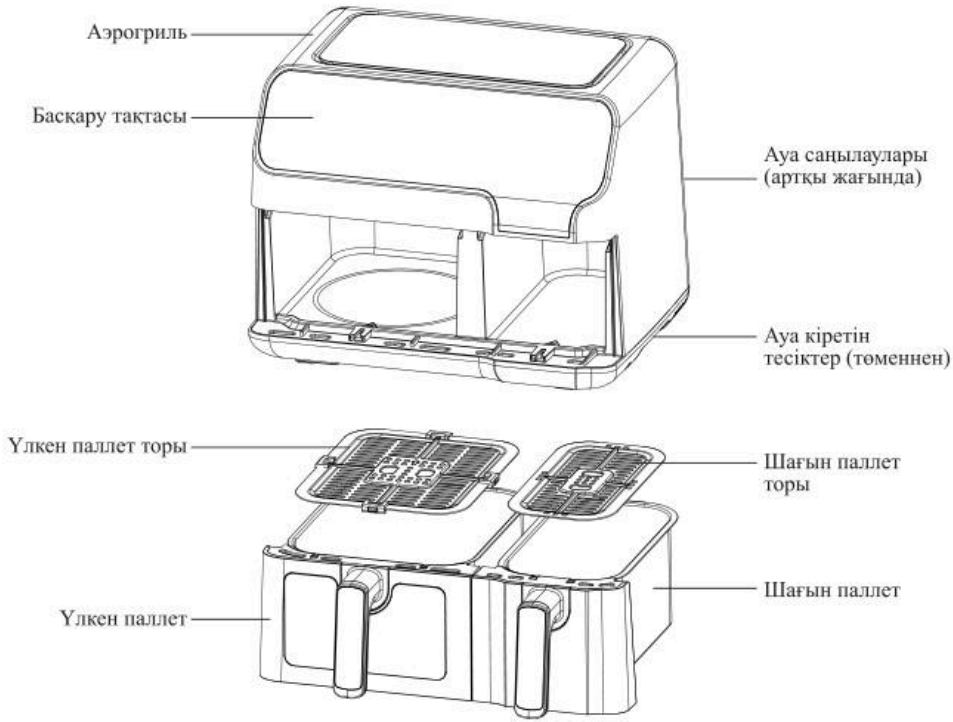
Аэрогриль сенсорлық басқарумен жабдықталған, оның 8 автоматты пісіру бағдарламасы және пісіру уақыты бар. Бағдарламалар белгілі бір тағамдар үшін арнайы жасалған дайын параметрлер шаблондарын пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан пісіру процесін бақылаудың қажеті жоқ — аэрогриль қажетті жұмыс параметрлерін өзі таңдайды. Дисплей температура мен пісіру уақытын көрсетеді. Өнімдер паллеттерге орнатылған арнайы торларда дайындалады. Торлар мен паллеттерде жабыспайтын жабын бар. Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Паллеттер мен торларды оңай алып тастауға және жууға болады.

## Жинақтау

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

*қосымша

## Аэрогриль құрылғысы



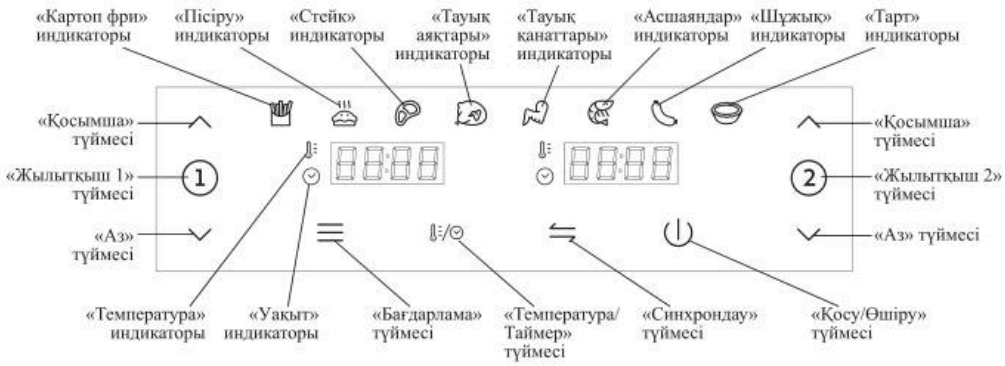

Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс ыдысының ішіндегі жылытқыштардан ауа ағындарының конвекциясына негізделген. Аэрогрильдің жоғарғы жағында орналасқан желдеткіштер қыздыру элементтерімен (құбырлы электр жылытқыштарымен) жоғары температураға дейін қыздырылған ауа массаларын басқарады. Ыстық ауа аэрогрильдің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

Өнімдер аэрогриль науаларына алдын ала орнатылған торларға орналастырылады.

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

Пісіру аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшеді, ал аз уақыттан кейін желдеткіш өшеді. Аэрогриль жылытқышы автоматты түрде сөнгеннен кейін дыбыстық сигнал шығады.

## Басқару тақтасы




Қуат желісіне қосылған кезде Басқару тақтасында «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

***«Қосу/Өшіру» түймесі*** құрылғыны қосады және өшіреді. «Қосу/Өшіру» түймесін бірінші рет басу аэрогрильді қамтиды. Аэрогрильдің жұмысын орнатқаннан кейін, осы түймені басу пісіру процесін бастайды. Егер жылытқыш жұмыс істеп тұрған кезде «Қосу/Өшіру» түймесін бассаңыз, пісіру процесі кідіртіледі, пісіруді жалғастыру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін тағы бір рет басу керек. Аэрогрильді автоматты түрде өшірмес бұрын өшіру үшін «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басу арқылы жылытқышты таңдау керек, содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін басып тұрыңыз. Автоматты түрде өшірілгеннен кейін (таймер уақыты біткеннен кейін) құрылғы дыбыстық сигнал береді, дисплейде «OFF» (ағылшын тілінен аударма — «Өшірулі») жазуы жанады. Дыбыстық сигнал тоқтаған кезде дисплей мен «Аз» және «Қосымша» түймелері өшеді.

***«Жылытқыш 1»*** және ***«Жылытқыш 2» түймелері*** сәйкесінше сол және оң жылытқыштың параметрлеріне өтуге мүмкіндік береді. «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басқаннан кейін басқару тақтасындағы барлық түймелер («Синхрондау» түймесінен басқа) және бағдарлама индикаторлары, сондай-ақ дисплей және тиісті жылытқыштың «Аз» және «Қосымша» түймелері жанады.

Сол жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін реттеу үшін «Жылытқыш 1» түймесін немесе оң жақ жылытқыштың параметрлерін реттеу үшін «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз. Басылған түйме мен бірінші бағдарламаның индикаторы («Картоп фри» индикаторы) жыпылықтайды. Егер сіз екі жылытқыштың да параметрін қоссаңыз, синхрондау түймесі жыпылықтайды. 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. Қыздырғыштың жұмысын қосқанға дейін пісіру параметрлерін реттеу режимінен шығу үшін тиісті жылытқыштың түймесін 2 секунд басып тұрыңыз.

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

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

***«Температура/Таймер» түймесі*** температура параметрін немесе таймер уақытын ауыстырады. Бұл түймені бірінші рет басу температура параметріне өтуге мүмкіндік береді, ал дисплейдің жанында ***«Температура» индикаторы*** жанады. Екінші рет басу таймер уақытын реттеуге мүмкіндік береді, дисплейдің жанында ***«Уақыт» индикаторы*** жанады.

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

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

Паллет шығарылған кезде дисплейде «OPEN» (ағылшын тілінен аударма — «Ашық») деген жазу жанады. Егер сіз жылытқыш жұмыс істеп тұрған кезде табаны алсаңыз, онда қыздыру тоқтайды, таймер кідіртіледі. Паллет аэрогриль корпусына оралғаннан кейін қыздыру жалғасады және таймер санауды жалғастырады.

Түймелерді басу дыбыстық сигналмен бірге жүреді.

**Автоматты пісіру бағдарламалары**

Барлық бағдарламаларда уақыт пен температураны өз қалауыңыз бойынша реттеуге болады. Пісіру кезінде ингредиенттерді 1–2 рет араластыру ұсынылады.

1. Картоп фри (әдепкі бойынша *200 °C, 20 минут*).
2. Пісіру (әдепкі бойынша *150 °C, 25 минут*).
3. Ет (әдепкі бойынша *200 °C, 15 минут*).
4. Тауықтың аяқтары (әдепкі бойынша *200 °C, 30 минут*).
5. Тауық қанаттары (әдепкі бойынша *180 °C, 22 минуты*).
6. Асшаяндар (әдепкі бойынша *190 °C, 10 минут*).
7. Шұжықтар (әдепкі бойынша *160 °C, 10 минут*).
8. Тарт (әдепкі бойынша *170 °C, 20 минут*).

# Жұмысқа дайындық және пайдалану

**Жұмысқа дайындық**

Аэрогрильді ашыңыз, барлық орау материалдарын алыңыз. Аэрогрильдің корпусын жұмсақ, құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Науалар мен торларды жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және абразивті емес губкамен мұқият жуып, құрғатыңыз.

**Назар аударыңыз!** Ыдыс жуғыш машинада паллеттер мен торларды жууға болмайды. Су қысымымен жуу және ыдыс жуғышта қолданылатын химиялық заттар 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.

Қуат сымын желіге қосыңыз.

Бірінші қолданар алдында аэрогрильді максималды температурада 15 минут қыздыру керек. Ол үшін екі жылытқышқа да «Ет» бағдарламасын қосыңыз. Бұл жылытқыштан өндірістік майлауды жағу және өндірістен кейін аэрогрильде болатын бөгде иістерді кетіру және қоймада ұзақ уақыт сақтау үшін қажет. Қыздырғаннан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратып, торлар мен науалар бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз, содан кейін оларды жылы сумен шайыңыз.

**Пайдалану**

1. Паллеттердің тұтқаларын ұстап, оларды өзіңізге тарту арқылы паллеттерді аэрогрильден шығарыңыз.
2. Торларды паллеттерге орнатыңыз.
3. Ингредиенттерді паллеттерге салыңыз.

   **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. Құрылғы дыбыстық сигнал береді. Басқару тақтасындағы түймелер мен шамдар бір рет жыпылықтайды, содан кейін тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанып тұрады.

6. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында «Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелері жанады, құрылғы күту режиміне өтеді.
   **Ескерту.** Аэрогриль 5 минуттық әрекетсіздіктен кейін автоматты түрде ұйқы режиміне өтеді. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
7. Сол жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 1» түймесін басыңыз.
8. Әдепкі бойынша, картоп бағдарламасы таңдалады. Пісіру бағдарламасын өзгерту үшін «Бағдарлама» түймесін басыңыз. Таңдалған бағдарламаның шамы жыпылықтайды. Әр бағдарлама үшін дисплейде температура °C және пісіру уақыты минуттармен кезектесіп көрсетіледі.
9. Егер бағдарламаның уақыты немесе температурасы сізге сәйкес келмесе, оларды өзіңіз реттей аласыз. Температураны реттеу үшін дисплейде температура пайда болатындай етіп «Температура/Таймер» түймесін басып, оны «Аз» және «Қосымша» түймелермен өзгертіңіз. Пісіру уақытын реттеу үшін дисплейде пісіру уақытын көрсету үшін «Температура/Таймер» түймесін басып, оны үлкенірек және кішірек түймелермен реттеңіз.
   **Ескерту.** Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған бағдарлама әдепкі температура мен уақыт пісіру үшін ең оңтайлы болатынына кепілдік бере алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған, сондықтан рецепт пен өнімдерге назар аудара отырып, пісіру уақыты мен температурасын өзіңіз реттеңіз.
10. Оң жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз. Басқару тақтасының оң жағындағы «Аз» және «Қосымша» түймелерін басу арқылы 8–9 тармақтарында сипатталғандай пісіру параметрлерін реттеңіз.
11. Пісірудің бір уақытта аяқталуын қосу үшін әр жылытқыш үшін пісіру параметрлерін таңдағаннан кейін «Синхрондау» түймесін басыңыз.
12. Пісіру процесін бастау үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Пісіру процесі басталып, таймер кері санауды бастайды. Сол және оң жақ жылытқыштың дисплейінде пісіру параметрлері көрсетіледі. Егер синхрондау функциясы қосылған болса, онда «Қосу/Өшіру» түймесін басқаннан кейін тек пісіру уақыты орнатылған жылытқыш жұмыс істей бастайды. Бұл жағдайда дисплейде басқа жылытқыш үшін «HOLD» жазуы жанады. Жұмыс істеп тұрған жылытқыштың таймер параметрлері күту режиміндегі жылытқышпен бірдей болғаннан кейін, екінші жылытқыш бірден қосылады.
13. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау, араластыру немесе айналдыру керек, сонда тағам қытырлақ және біркелкі түске ие болады. Ол үшін силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдерді қолданыңыз. Паллетті аэрогрильден тұтқасынан алыңыз да, өнімдерді шайқаңыз немесе аударыңыз. Ыстық ауамен және тағамнан шырындардың шашырауымен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз. Құрылғыдан бір паллет шығарылғанда, сәйкес жылытқыш автоматты түрде өшеді (осы жылытқышқа қатысты түймелер және пісіру бағдарламасының индикаторы сөнеді), кері санақ болмайды және дисплейде «OPEN» деген жазу пайда болады. Паллетті аэрогрильге орнатқан кезде,

жылытқыш жұмысын жалғастырады. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз.

**Ескерту.** Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.

14. «Қосу/Өшіру» түймесін басу арқылы аэрогриль жұмысын кідіртуге болады. Тек бір жылытқышты кідірту үшін алдымен «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін, содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Жұмысты жалғастыру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін тағы бір рет басыңыз.

**Ескертулер.** Жылытқыштарды тоқтатқаннан кейін шамамен 5 минуттан кейін аэрогриль ұйқы режиміне өтеді. Құрылғыны қайта қосу үшін «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басып, қажетті уақыт пен температураны орнатыңыз.

15. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады, аэрогриль дыбыстық сигнал береді және өшеді. Аэрогриль алдымен жылуды өшіреді, содан кейін майдың немесе майдың шашырауы корпусқа немесе үстелге түспеуі үшін желдеткіштің мазмұнын салқындатады. Паллеттерді аэрогрильден алыңыз және оларды ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

**Ескерту.** Жұмыс істейтін құрылғыны қолмен өшіруге болады. Ол үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басып тұрыңыз, дисплейлерде «OFF» деген жазу пайда болады. Тек бір жылытқышты өшіру үшін алдымен «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз, содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін басып тұрыңыз.

16. 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.

17. Пайдалану аяқталғаннан кейін желдеткіштің жұмысын тоқтатқанша күтіңіз және аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз.

**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 ыстыққа төзімді силикон щеткасымен майлаңыз. Бұл өнімнің күйіп кетуінен сақтайды және жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзартады.

Шағын өлшемді ингредиенттер аз пісіру уақытын қажет етеді және керісінше.

Кесектермен дайындалған тағамдарды (картоп фри, 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. Паллеттерді шығарыңыз, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін паллеттерді құрылғының корпусына салыңыз, пісіру автоматты түрде жалғасады.

Әр түрлі пісіру уақытын қажет ететін тағамдарды дайындаған кезде синхрондау функциясын қолданыңыз.

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 1/2 ас қасық өсімдік майын қосыңыз. Сары майдың орнына шайқалған жұмыртқаның ағын қолдануға болады;
- контейнерге картоп қосып, бәрін мұқият араластырыңыз;
- картопты аэрогриль науасына салыңыз;
- картоптың қанша қабатын салғаныңызға байланысты пісіру кезінде картопты бірнеше рет араластырыңыз.

**Назар аударыңыз!** Егер сіз туралған картопты екі қабатқа салып, уақытты 20–25 минутқа қойсаңыз, онда сіз пісірудің ортасында науаны бір рет шығарып, картопты шайқап немесе араластыра аласыз. Егер сіз картопты 3 қабатқа салсаңыз, онда пісіру кезінде табаны 3–4 рет шығарып, өнімдерді араластыру керек. 4 қабатта жиі араластырып, пісіру уақытын 35 минутқа дейін арттыру 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;
- силикон щеткасымен өнімдерді аздап майлаңыз немесе бүріккіш бөтелкені қолданыңыз (май бір қабатта қолданылады; егер май көп болса, онда ол ыдысты дайындау кезінде табаға тамшылайды).

Нан өнімдерін дайындаған кезде, қытырлақ болу үшін нан үгінділеріне аздап май қосуды ұмытпаңыз.

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.

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. Сондай-ақ, пісіру процесінде қағаз сүлгімен табадан майды кетіруге болады.

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

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

Пісіру қағазы мен алюминий фольганы май мен кір 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.

Өнімдерді жылыту үшін аэрогрильді қолдануға болады. Ол үшін температураны 150 °C және уақытты 10 минутқа орнатыңыз.

Өте майлы ингредиенттерді аэрогрильде пісіру ұсынылмайды.

Төмендегі кестеде үлкен және кіші паллеттерде пісіруге арналған ингредиенттердің ұсынылған мөлшері берілген.

| Ингредиенттер | Үлкен паллеттегі саны, г | Шағын паллеттегі саны, г |
|---|---|---|
| Картоп | 500 | 300 |
| Пісіру | 300 | 150 |
| Ет | 170 | 85 |
| Тауықтың аяқтары | 800 | 300 |
| Тауық қанаттары | 500 | 300 |
| Асшаяндар | 350 | 175 |
| Шұжықтар | 240 | 130 |
| Тарт | 290 | 150 |

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 | Уақыт, мин | Температура, °C | Шайқау/ айналдыру | Ұсыныстар |
|---|---|---|---|---|
| **Картоп және картоп фри** | | | | |
| Мұздатылған картоптың жұқа тілімдері | 13–18 | 180 | Шайқау | — |
| Мұздатылған картоптың қалың тілімдері | 20–25 | 180 | Шайқау | — |
| Жаңа картоп тілімдері | 30–35 | 180 | Шайқау | Картопты 1/2 ас қасық өсімдік майымен майлаңыз |
| Гратен (кастрюль) | 15–18 | 180 | — | — |

| Ингредиенттер | Уақыт, мин | Температура, °C | Шайқау/ айналдыру | Ұсыныстар |
|---|---|---|---|---|
| **Ет және құс еті** | | | | |
| Стейк | 15–18 | 200 | Айналдыру | — |
| Шошқа еті | 12–15 | 200 | Айналдыру | Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз |
| Туралған ет | 15–20 | 200 | Шайқау | Маймен немесе майонезбен жағыңыз |
| Гамбургер котлеттер | 16–20 | 200 | Айналдыру | — |
| Шұжықтар | 13–15 | 200 | Айналдыру | Фольгаға ораңыз |
| Тауық барабандары немесе қанаттары | 20–25 | 200 | Айналдыру | Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз |
| Тауықтың төс еті | 10–15 | 200 | — | Маймен немесе майонезбен жағыңыз |
| **Тағамдар** | | | | |
| Ыстық орамдар, буррито, кесадилла және т. б. | 8–10 | 200 | Айналдыру | Пергамент қойыңыз |
| Мұздатылған тауық еті | 6–10 | 200 | Шайқау | — |
| Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары | 8–10 | 200 | — | — |
| Толтырылған көкөністер | 8–10 | 180 | — | Пергамент қойыңыз |
| Қамырдағы шұжықтар | 16–20 | 200 | — | Пергамент қойыңыз |
| **Пісіру** | | | | |
| Торт | 20–25 | 160 | — | Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз |
| Киш | 20–22 | 180 | — | Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз |
| Кекстер | 15–18 | 180 | — | Пісіру табағын қолданыңыз |
| Тәтті кондитерлік өнімдер | 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 алып тастаңыз және оларды ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

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

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

**Назар аударыңыз!** Науалар мен торларды пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына қоймаңыз. 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, онда паллеттерді жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін торларды паллеттерге салыңыз да, оларды суда 10 минутқа қалдырыңыз.

Құрылғының корпусындағы қыздыру элементтерін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін нейлон щеткасын пайдаланыңыз. Қыздыру элементтері паллеттер орнатылған корпустың жоғарғы жағында орналасқан. Қыздыру элементтерін тазаламас бұрын, жылытқыштардың толық 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.

Аэрогриль корпусын дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

## Күтім және сақтау

Құрылғыны сақтау үшін алып тастамас бұрын, аэрогриль 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 барлық бөліктердің таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Әр пісіру алдында паллеттер мен торларды күнбағыс майына малынған ыстыққа төзімді силикон щеткасымен 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 |

**Блюдо не приготовилось до конца**

| Мүмкін себеп | Шешім |
|---|---|
| Сіз поддонға тым көп ингредиенттерді салдыңыз немесе ингредиенттер тым үлкен етіп туралған | Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз |
| Пісіру уақыты жеткіліксіз | Пісіру уақытын көбейтіңіз |
| Пісіру температурасы жеткіліксіз | Пісіру температурасын жоғарылатыңыз |
| Өнімдер табада тым тығыз орналасқан | Пісіру процесінде науаны бірнеше рет шығарып көріңіз және біркелкі қуыру үшін тағамды шайқаңыз/айналдырыңыз |

**Ингредиенттер біркелкі емес қуырылады**

| Мүмкін себеп | Шешім |
|---|---|
| Кейбір ингредиенттерді пісіру кезінде шайқау/айналдыру қажет | Пісіру уақытының жартысынан кейін ингредиенттерді шайқаңыз немесе араластырыңыз |

**Тағам қытырлақ қыртыссыз дайындалды**

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

**Поддонлар корпусқа салынбайды**

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

**Аэрогрильден ақ түтін шығады**

| Мүмкін себеп | Шешім |
|---|---|
| Сіз майлы ингредиенттерді дайындайсыз және табаға көп май немесе май құйылады, ол қызып, ақ түтін шығарады | Майлы бөліктерді нан пісіріңіз немесе пергамент қағазды немесе фольганы салыңыз |
| Поддонларға бұрын қолданғаннан кейін майдың қалдықтары бар | Әр қолданғаннан кейін поддонларды тазалаңыз |

**Жаңа піскен картоп фри картоптары қытырлақ емес**

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

**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 өшіп, дисплейде қате туралы хабарды көрсетеді. Келесі кесте қате кодын ашуға көмектеседі.

| Код ошибки | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| E01 | Обрыв цепи датчика температуры | Обратитесь в сервисный центр |
| E02 | Короткое замыкание датчика температуры | Обратитесь в сервисный центр |

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: 1500 Вт
   - оң жақ жылытқыш: 1200 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Паллет сыйымдылығы: 9 л (5,5 + 3,5 л)
5. Пісіру бағдарламаларының саны: 8
6. Температура: 5 °C қадамымен 80–200 °C
7. Таймер: 1 мин қадаммен 1–60 мин
8. Шу деңгейі: ≤50 дБА
9. Сымның ұзындығы: 0,7 м
10. Құрылғының өлшемі: 400 × 352 × 306 мм
11. Размер упаковки: 455 × 395 × 345 мм
12. Таза салмағы: 7,0 кг
13. Жалпы салмағы: 8,2 кг

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

Өндіруші: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Қытай.

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

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

Шыққан елі: Қытай.

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

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

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

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

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

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

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

**Кепілдік шарттары**

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

Ыдыс жуғыш машинада жуу салдарынан, қатты заттармен тазалау кезінде, уақтылы тазаламау немесе температураның күрт төмендеуі себебінен торлар мен паллеттердің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай 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, шамға 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, онда 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 және бөгде заттарды құрылғы корпусының ішіне, қуат сымына және басқару тақтасына тигізбеңіз.
22. Аэрогриль Корпусы мен паллеттер пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін, паллеттерді алу кезінде абай болыңыз. Шығатын бумен және майдың немесе майдың шашырауымен күйіп қалмас үшін паллеттерге еңкеймеңіз.
23. Жабыспайтын жабынды сызып алмау үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.
24. Аэрогрильді қатарынан 2 сағаттан артық пайдаланбаңыз. 2 сағат қолданғаннан кейін құрылғыны салқындату үшін 30 минут үзіліс жасаңыз.

IM-4

# KITFORT ҚОСЫМШАСЫ

- Ыңғайлы каталог
- Қызықты контент
- Нақты сатып алушылардың пікірлері
- Техникалық қолдау





App Store

Google Play

Kitfort қосымшаны жүктеп алыңыз

Kitfort

# Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы подобрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

# Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»
Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеқайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.

Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru