Хрустящее снаружи, нежное внутри!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8150

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 19

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 32
Техникалық сипаттамалары 35
Сақтық шаралары 36
Kitfort қосымшасы 38

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-8150 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой. Кроме того, эта модель может использоваться как сушилка для овощей и фруктов.

Для приготовления в аэрогриле не нужно много масла — для создания хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Таким образом вы приготовите более здоровую и полезную пищу.

В этой модели два нагревателя: верхний нагреватель представляет собой галогеновую трубку, а нижний — ТЭН. Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию воздуха, что позволяет избежать непропеченных или непрожаренных участков. За счет циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле ингредиенты практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время таймера), а сам процесс готовки не требует постоянного контроля. Через смотровое окно вы можете увидеть, что галогеновый нагреватель подсвечивает продукты в поддоне во время работы устройства.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 10 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время приготовления самостоятельно. При желании предустановленные параметры приготовления можно изменить. В процессе работы на дисплее отображаются температура и оставшееся время таймера. По истечении времени таймера аэрогриль автоматически выключается.

В аэрогриле можно включить подогрев, чтобы разогреть остывшее блюдо или сохранить его теплым до подачи на стол.

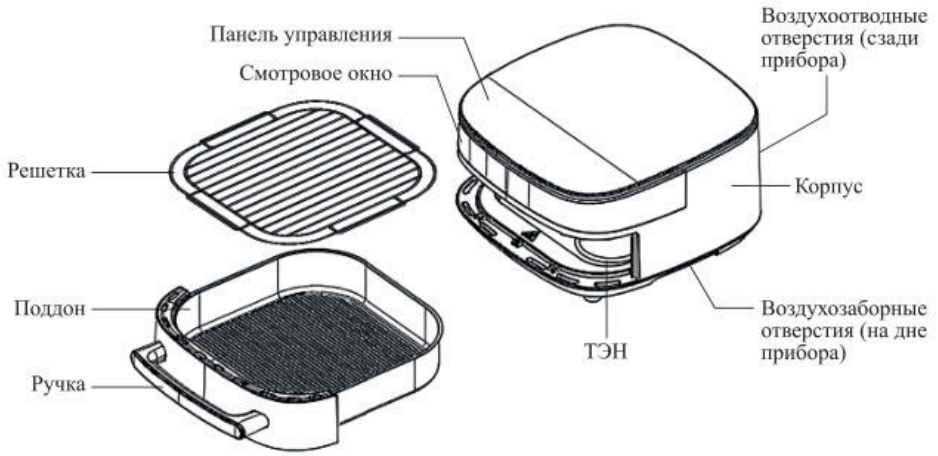
Продукты готовятся в поддоне. В комплекте также есть решетка, которую удобно использовать для приготовления пиццы или выпечки. На внутреннюю поверхность поддона нанесено антипригарное покрытие.

Комплектация

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

*опционально

Устройство аэрогриля



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателей внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры галогеновым нагревателем сверху и ***ТЭНом*** (трубчатым электронагревателем) снизу. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

Для приготовления в аэрогриле продукты помещаются в ***поддон***. Внутрь поддона можно также установить ***решетку*** из нержавеющей стали, это удобно для приготовления пиццы или выпечки.

Благодаря ***смотровому окну*** вы можете контролировать процесс приготовления.

В аэрогриле можно установить температуру приготовления от 120 до 230 °С с шагом 5 °С в программах «Мясо», «Бекон», «Замороженная пицца» и «Пицца». В остальных программах температура приготовления настраивается от 120 до 200 °С с шагом 5 °С. Время таймера можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута.

Для программы сушки используется другой диапазон настроек: температура от 40 до 100 °С с шагом 5 °С и время таймера от 1 минуты до 12 часов с шагом 1 минута для настройки времени до 59 минут и с шагом 10 минут для настройки времени от 1 до 12 часов.

Когда время таймера истечет, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «End». Вы можете выключить аэрогриль вручную в любой момент с помощью кнопки «Вкл/Выкл». После завершения приготовления сначала отключатся нагревательные элементы, а через 30 секунд — вентилятор.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. При включении на панели управления будут гореть индикаторы программ, кнопка «Программа» будет мигать, остальные кнопки будут гореть непрерывно. Для выключения нужно нажать и удерживать кнопку «Вкл/Выкл» в течение нескольких секунд, устройство перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Через 10 минут бездействия устройство переходит в спящий режим автоматически.

Кнопка «Программа» циклически переключает 8 программ приготовления: «Картофель фри», «Мясо», «Курица», «Рыба», «Морепродукты», «Овощи», «Бекон» и «Сушка». Индикатор выбранной программы будет мигать, а при запуске приготовления загорится непрерывно. Для выбора программы «Замороженная пицца» или программы «Пицца» нужно нажать на ***кнопку «Замороженная пицца»*** или на ***кнопку «Пицца»*** соответственно, нажатая кнопка будет мигать, а при запуске приготовления данная кнопка загорится непрерывно. Для каждой программы заданы свои параметры приготовления по умолчанию, но их можно изменить.

Примечания. Поскольку ингредиенты различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбор программы приготовления не может гарантировать, что параметры приготовления, установленные в ней по умолчанию, будут оптимальными. Параметры приготовления являются приблизительными.

Вы также можете запустить работу устройства без выбора автоматической программы. По умолчанию при включении аэрогриля выбрана температура 200 °C и установлен таймер на 15 минут. Вы можете сразу настроить температуру и время таймера, не нажимая на кнопку «Программа», или запустить приготовление с этими параметрами по умолчанию.

Кнопки «Увеличение температуры» и ***«Уменьшение температуры»*** предназначены для настройки температуры приготовления. ***Кнопки «Увеличение времени»*** и ***«Уменьшение времени»*** предназначены для настройки времени таймера. Для быстрого изменения значений можно нажать и удерживать данные кнопки. Настраиваемый

параметр будет мигать. Изменить температуру и время таймера можно не только до запуска, но и во время процесса приготовления.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и приостанавливает работу устройства с установленными параметрами.

На ***дисплее*** в процессе приготовления отображаются температура и оставшееся время таймера. Время до 59 минут отображается в формате «ММ:СС» (горит только значок «min»), время от 1 часа отображается в формате «ЧЧ:ММ» (горят значки «h» и «min»), где ЧЧ — часы, ММ — минуты, а СС — секунды.

Индикатор «Нагрев» всегда горит во время приготовления. При остановке приготовления данный индикатор гаснет.

С помощью ***кнопки «Подогрев»*** можно выбрать подогрев приготовленного блюда. При нажатии на кнопку «Подогрев» она начинает мигать, индикаторы программ гаснут. По умолчанию для подогрева выбрана температура 180 °С, и установлен таймер на 5 минут. Температура подогрева настраивается с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры» от 120 до 230 °С с шагом 5 °С. Время подогрева настраивается с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Для включения подогрева используется кнопка «Старт/Стоп».

При подключении к сети питания, нажатии на кнопки, извлечении поддона и по истечении времени таймера устройство подает звуковой сигнал.

Автоматические программы приготовления

Температуру приготовления и время таймера во всех программах можно изменить. Диапазоны настроек и параметры приготовления, установленные в программах по умолчанию, представлены в таблице ниже.

Программа	Параметры по умолчанию	Настройка температуры	Настройка времени таймера
Картофель фри	200 °С, 20 минут	120–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Мясо	200 °С, 12 минут	120–230 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Курица	200 °С, 20 минут	120–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Рыба	160 °С, 18 минут	120–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Морепродукты	180 °С, 12 минут	120–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Овощи	150 °С, 18 минут	120–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Бекон	180 °С, 6 минут	120–230 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Сушка	60 °С, 8 часов	40–100 °С с шагом 5 °С	1–59 мин с шагом 1 мин, 1–12 ч с шагом 10 мин
Замороженная пицца	220 °С, 12 минут	120–230 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Пицца	220 °С, 11 минут	120–230 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте аэрогриль из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте корпус аэрогриля в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.

Вытащите поддон из корпуса устройства, взявшись за ручку поддона и потянув ее на себя, приложив небольшое усилие. Тщательно вымойте поддон и решетку в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки и высушите их. Не используйте для мытья никаких частей аэрогриля посудомоечную машину.

Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне и воздухоотводные отверстия сзади устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. 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 и прочими легковоспламеняющимися материалами.

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 и будет находиться в спящем режиме: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль на максимальной температуре, чтобы устранить посторонний запах, и чтобы с нагревательных элементов и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Поместите решетку в поддон. Включите устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Установите температуру 200 °С и таймер на 20 минут. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». После прогрева дождитесь, когда поддон и решетка остынут до комнатной температуры, а затем вымойте их в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки. Тщательно все просушите.

Аэрогриль готов к использованию.

Использование

1. При необходимости установите решетку в поддон. Решетку удобно использовать для приготовления пиццы или выпечки.
2. Поместите продукты в поддон.

   Примечания. Не наливайте в поддон масло. Вы можете смазать маслом поддон для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед тем, как уложить его в поддон. Решетку также можно смазывать маслом.

Не закладывайте слишком много продуктов в поддон, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным.

3. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения устройства. На панели управления будут гореть индикаторы программ, кнопка «Программа» будет мигать, остальные кнопки будут гореть непрерывно. На дисплее отобразятся параметры, установленные по умолчанию: температура 200 °C и таймер на 15 минут.
5. Выберите одну из автоматических программ приготовления, нажимая на кнопку «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать, а при запуске приготовления загорится непрерывно. Для выбора программы «Замороженная пицца» или программы «Пицца» нажмите на кнопку «Замороженная пицца» или на кнопку «Пицца» соответственно, нажатая кнопка будет мигать, а при запуске приготовления загорится непрерывно. На дисплее будут отображаться температура и время таймера, установленные в выбранной программе по умолчанию.

   Примечания. Вы также можете запустить работу устройства без выбора автоматической программы. По умолчанию установлена температура 200 °C и таймер на 15 минут. Вы можете сразу запустить приготовление с этими параметрами или настроить температуру и время таймера, используя кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры», а также кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».

   Через 10 минут бездействия устройство автоматически перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы снова включить устройство, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
6. При необходимости измените температуру приготовления с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Установите время таймера с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте данные кнопки. Настраиваемый параметр будет мигать.
7. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее во время приготовления будут отображаться температура и оставшееся время таймера. На панели управления будут гореть кнопки «Старт/Стоп», «Программа», «Увеличение температуры», «Уменьшение температуры», «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».

   Примечания. При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

   Нажимая на кнопку «Старт/Стоп» во время работы устройства, вы можете приостанавливать и снова запускать процесс приготовления.
8. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Приостановите работу аэрогриля, нажав

на кнопку «Старт/Стоп». Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и переверните продукты. При переворачивании можно увидеть степень готовности продуктов. Установите поддон обратно в корпус и нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для продолжения работы.

Внимание! Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами. Вытаскивайте поддон только за ручку, не касайтесь горячих поверхностей.

Примечания. Вы можете не нажимать на кнопку «Старт/Стоп» перед тем, как извлечь поддон. Когда поддон извлечен из прибора, нагрев автоматически отключается, устройство подает звуковой сигнал, на дисплее отображается надпись «OPEN» (перевод с английского — «ОТКРЫТ»). В этом случае, когда вы установите поддон в аэрогриль, приготовление продолжится автоматически.

Если после нажатия на кнопку «Старт/Стоп» или после извлечения поддона пройдет более 10 минут, то устройство перейдет в спящий режим, параметры приготовления будут сброшены.

9. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля, используя кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры», а также кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».

   Примечание. Для изменения параметров приготовления не нужно предварительно нажимать на кнопку «Старт/Стоп».

10. По истечении времени таймера прозвучит звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «End» (перевод с английского — «Конец»). Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл». Нагрев отключится сразу, а вентилятор будет работать еще 30 секунд.

11. Извлеките поддон из аэрогриля и поставьте поддон на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. После того как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

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

    Через 12 часов работы в программе сушки или 1 час работы без перерыва в других программах рекомендуется сделать перерыв для охлаждения устройства.

    Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддон и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами. Вытаскивайте поддон только за ручку.

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

Советы

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус аэрогриля в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, то он может начать оплавляться.

Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Избегайте резких перепадов температуры при использовании изделия во избежание повреждения антипригарного покрытия.

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. В связи с этим перед каждым использованием аэрогриля рекомендуется смазывать поддон маслом с помощью силиконовой кисточки. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Рекомендуется встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Контролируйте время приготовления и по истечении половины времени таймера вытащите поддон, встряхните или перемешайте содержимое. Затем установите поддон в корпус устройства.

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 достаньте из воды и высушите их при помощи бумажного полотенца;
- возьмите емкость и добавьте в нее 1/2 ст. л. растительного масла. Вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок;
- добавьте в емкость картофель и тщательно 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 30–35 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, то надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, 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.

Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса), проделайте следующее:

- 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 для жидкости 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.

Добавление масла при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы), улучшает вкус блюда и создает хрустящую корочку. Но не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что еда будет слишком жирной, а корочка получится менее хрустящей. 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, в маленьких формах для выпечки или алюминиевой фольге, уложенной на решетку. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края решетки.

Перед приготовлением выпечки предварительно обязательно прогрейте прибор в течение 3 минут.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого выберите подогрев.

Чтобы приготовить в аэрогриле тосты, положите их в поддон на решетку и установите температуру 200 °C и таймер на 5 минут.

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

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, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–800	14–18	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–800	16–20	200	Встряхнуть	—
Гратен (запеканка)	500	20–25	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–600	12–18	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–600	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Котлета для гамбургера	100–600	10–20	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–600	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–600	25–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–600	18–25	180	—	Смажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	100–600	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–600	8–12	180	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–500	8–10	180	—	—
Фаршированные овощи	100–500	12–20	160	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	300	18	150	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	300	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	300	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 чисткой отключите аэрогриль от сети питания и подождите, пока устройство полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора достаньте поддон. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручку.

Корпус аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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

Поддон имеет антипригарное покрытие, поэтому не используйте для его чистки металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и губки. Помните, что покрытие легко повредить.

Внимание! Не помещайте поддон в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры.

Тщательно вымойте поддон и решетку в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки и высушите их. Для удаления крупных остатков продуктов используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если грязь пристала к решетке или к нижней части поддона, заполните поддон горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетку в поддон и оставьте примерно на 30–40 минут.

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить ТЭН внутри корпуса прибора от остатков пищи. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл, а прибор отключен от сети.

Не погружайте корпус аэрогриля в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания. Не используйте для мытья никаких частей аэрогриля посудомоечную машину.

Уход и хранение

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон кисточкой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет продлить срок службы антипригарного покрытия.

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

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 таймера
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукты слишком плотно лежат в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать или переворачивать ингредиенты для равномерной прожарки. 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

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать или перемешивать каждые 5 минут или по истечении половины времени приготовления	Встряхивайте или перемешивайте ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Вы использовали продукты, которые предназначены для приготовления в традиционной фритюрнице	Используйте продукты, которые предназначены для запекания в духовке, или смазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили в поддон слишком много продуктов	Не переполняйте поддон

Возможная причина	Решение
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите, пока аэрогриль остынет. Очистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить мягкой щеткой или слегка влажной мягкой тканью. Очистите поддон аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

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

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

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

Картофель фри пересушен

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

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится, будет подавать звуковой сигнал и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание датчика температуры	
E3	Ошибка в работе органов управления	
EE	Вентилятор неисправен	
OPEN	Поддон извлечен	При установке поддона в корпус прибора в течение 10 минут приготовление продолжится автоматически

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: 2850 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 10
5. Емкость поддона: 6 л
6. Температура: 120–230 °C с шагом 5 °C
7. Температура в программе сушки: 40–100 °C с шагом 5 °C
8. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Таймер в программе сушки: 1–59 мин с шагом 1 мин, 1–12 ч с шагом 10 мин
10. Управление: сенсорное
11. Длина шнура: 0,8 м
12. Размер устройства: 377 × 464 × 210 мм
13. Размер упаковки: 510 × 425 × 264 мм
14. Вес нетто: 6,1 кг
15. Вес брутто: 7,8 кг

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

Производитель: Чжэцзян Бии Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, Чжэцзян, 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 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 поддона вследствие мойки в посудомоечной машине и очистки жесткими предметами или абразивными моющими средствами, а также по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

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

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

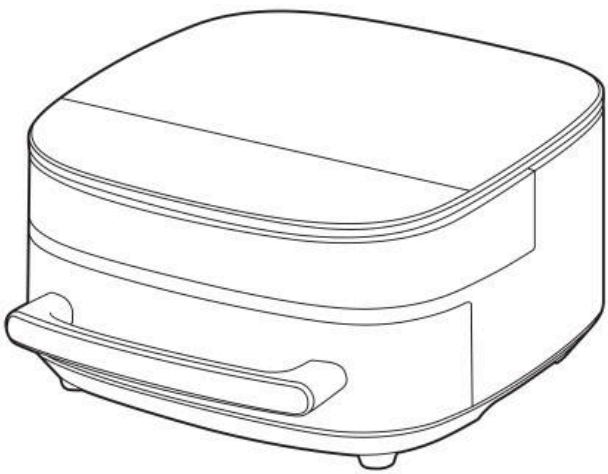
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.
10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Есть риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле горячее. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне и воздухоотводные отверстия сзади устройства. Вокруг прибора должно оставаться как минимум 15 см свободного пространства для нормальной 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 устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.
22. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Вытаскивайте поддон только за ручку. Ставьте извлеченный поддон на термостойкую поверхность. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые, силиконовые или деревянные лопатки.
24. Не помещайте поддон в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Запрещается мыть поддон в посудомоечной машине: мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства могут повредить антипригарное покрытие.
25. Через 12 часов работы в программе сушки или 1 час работы без перерыва в других программах рекомендуется делать перерыв для охлаждения устройства.

Сырты қытырлақ, іші нәзік!

Kitfort



КТ-8150
аэрогрилі

KZ

Жалпы мәліметтер

Қазіргі заманғы КТ-8150 аэрогрилі көптеген тағамдарды май қоспай пісіруге мүмкіндік береді, ал олар шырынды және қытырлақ болады. Сондай-ақ, бұл модельді көкөністер мен жемістерге арналған кептіргіш ретінде пайдалануға болады.

Аэрогрильде пісіру үшін сізге май қажет емес, ал қытырлақ қыртысты жасау үшін немесе май-шөп қоспасымен хош иістендіру үшін тауықты, балықты немесе котлетті силикон щеткасымен аздап майлау жеткілікті. Осылайша сіз пайдалы және пайдалы тағам дайындайсыз.

Бұл модельде екі жылытқыш бар: жоғарғы жылытқыш — галоген түтігі, ал төменгі жылытқыш. Пісіру кезінде жұмыс істейтін желдеткіш ауа айналымын жасайды, бұл пісірілмеген немесе пісірілмеген жерлерді болдырмайды. Ыстық ауаның айналымы арқылы өнімдер барлық жағынан біркелкі қуырылады және ішкі жағынан нәзік және сыртынан жақсы пісіріледі. Аэрогрильде пісіру кезінде ингредиенттер іс жүзінде күйіп кетпейді (бастысы — температура мен таймердің уақытын дұрыс орнату), ал пісіру процесінің өзі үнемі бақылауды қажет етпейді. Қарау терезесі арқылы сіз галогендік жылытқыштың құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде науадағы өнімдерді жарықтандыратынын көре аласыз.

Аэрогриль сенсорлық басқарумен және 10 автоматты пісіру бағдарламасымен жабдықталған. Бағдарламалар белгілі бір тағамдар үшін арнайы жасалған дайын параметрлер шаблондарын пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан температура мен пісіру уақытын өзіңіз реттеудің қажеті жоқ. Қажет болса, алдын ала орнатылған пісіру параметрлерін өзгертуге болады. Жұмыс барысында дисплей температура мен таймердің қалған уақытын көрсетеді. Таймер уақыты аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді.

Салқындатылған ыдысты жылыту үшін немесе қызмет еткенге дейін жылы ұстау үшін жылытуды қосуға болады.

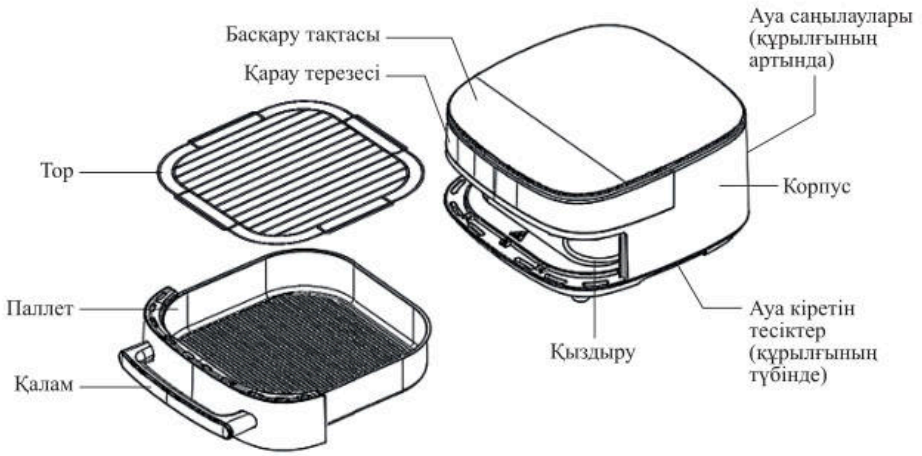
Өнімдер паллетте дайындалады. Сондай-ақ, пицца немесе пісіру үшін қолдануға ыңғайлы сөре бар. Паллеттің ішкі бетіне жабыспайтын жабын қолданылады.

Жинақтау

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

*қосымша

Аэрогриль құрылғысы



Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс ыдысының ішіндегі жылытқыштардан ауа ағындарының конвекциясына негізделген. Аэрогрильдің жоғарғы жағында орналасқан желдеткіш жоғарыдан галоген жылытқышымен және төменнен ***қыздырғышпен*** (құбырлы электр жылытқышы) жоғары температураға дейін қыздырылған ауа массаларын басқарады. Ыстық ауа аэрогрильдің жұмыс ыдысының ішінде айналады және тағамды қажетті температураға дейін қыздырады.

Аэрогрильде пісіру үшін өнімдер ***паллетке*** салынады. Паллеттің ішіне тот баспайтын болаттан жасалған ***торды*** орнатуға болады, бұл пицца жасауға немесе пісіруге ыңғайлы.

Қарау терезесінің арқасында сіз пісіру процесін басқара аласыз.

Аэрогрильде пісіру температурасын «Ет», «Бекон», «Мұздатылған пицца» және «Пицца» бағдарламаларында 5 °С қадаммен 120-дан 230 °С-қа дейін орнатуға болады. Басқа бағдарламаларда пісіру температурасы 5 °С қадаммен 120-дан 200 °С-қа дейін реттеледі. Таймер уақытын 1 минуттан 60 минутқа дейін 1 минуттық қадаммен реттеуге болады.

Кептіру бағдарламасы үшін басқа параметрлер диапазоны қолданылады: температура 40-тан 100 °С-қа дейін, 5 °С қадаммен және таймер уақыты 1 минуттан 12 сағатқа дейін, уақытты 59 минутқа дейін реттеу үшін 1 минут және уақытты 1-ден 12 сағатқа дейін реттеу үшін 10 минут.

Таймер уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады, дисплейде «End» жазуы пайда болады. Аэрогрильді кез келген уақытта «Қосу/Өшіру» түймесі арқылы қолмен өшіруге болады. Пісіру аяқталғаннан кейін алдымен қыздыру элементтері өшеді, ал 30 секундтан кейін желдеткіш өшеді.

Басқару тақтасы



«Қосу/Өшіру» түймесі құрылғыны қосады және өшіреді. Қосылған кезде Басқару тақтасында бағдарлама шамдары жанады, «бағдарлама» түймесі жыпылықтайды, қалған түймелер үздіксіз жанады. Өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін бірнеше секунд басып тұру керек, құрылғы ұйқы режиміне өтеді: басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады. 10 минуттық әрекетсіздіктен кейін құрылғы автоматты түрде ұйқы режиміне өтеді.

«Бағдарлама» түймесі 8 пісіру бағдарламасын айналдырады: «Картоп»,»Ет», «Тауық», «Балық», «Теңіз өнімдері», «Көкөністер», «Бекон» және «Кептіру». Таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды және пісіру басталған кезде үздіксіз жанады. «Мұздатылған пицца» бағдарламасын немесе «Пицца» бағдарламасын таңдау үшін ***«Мұздатылған пицца» түймесін*** немесе ***«Пицца» түймесін*** басу керек, басылған батырма жыпылықтайды және пісіру басталған кезде үздіксіз жанады. Әр бағдарламаның әдепкі пісіру параметрлері бар, бірақ оларды өзгертуге болады.

Ескертулер. Ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, пісіру бағдарламасын таңдау оның әдепкі бойынша орнатылған пісіру параметрлерінің оңтайлы болуын қамтамасыз ете алмайды. Пісіру параметрлері шамамен.

Сондай-ақ, құрылғыны автоматты бағдарламаны таңдамай-ақ іске қосуға болады. Әдепкі бойынша, аэрогриль қосылған кезде 200 °C температура таңдалады және таймер 15 минутқа орнатылады. «Бағдарлама» түймесін баспай-ақ таймердің температурасы мен уақытын бірден реттеуге немесе осы әдепкі опциялармен пісіруді бастауға болады.

«Температураны жоғарылату» және ***«Температураны төмендету» түймелері*** пісіру температурасын реттеуге арналған. ***«Уақытты ұлғайту»*** және ***«Уақытты азайту» түймелері*** таймер уақытын реттеуге арналған. Мәндерді жылдам өзгерту

үшін түйме деректерін басып тұруға болады. Реттелетін параметр жыпылықтайды. Таймердің температурасы мен уақытын тек бастамас бұрын ғана емес, сонымен қатар пісіру процесінде де өзгертуге болады.

«Бастау/Тоқтату» түймесі орнатылған параметрлермен құрылғыны іске қосады және тоқтатады.

Пісіру процесінде ***дисплейде*** температура мен таймердің қалған уақыты көрсетіледі. 59 минутқа дейінгі уақыт «ММ:СС» форматында көрсетіледі (тек «min» белгішесі жанып тұрады), 1 сағаттан бастап уақыт «ЧЧ:ММ» форматында көрсетіледі («h» және «min» белгішелері жанып тұрады), ЧЧ — сағаттар, ММ — минуттар, ал СС — секундтар.

Пісіру кезінде ***«Қыздыру» индикаторы*** әрдайым жанып тұрады. Пісіру тоқтаған кезде бұл индикатор сөнеді.

«Жылыту» түймесінің көмегімен сіз дайындалған тағамды жылытуды таңдай аласыз. «Жылыту» батырмасын басқан кезде ол жыпылықтай бастайды, бағдарлама индикаторлары сөнеді. Жылыту үшін әдепкі бойынша 180 °С температура таңдалады және таймер 5 минутқа орнатылады. Қыздыру температурасы «Температураның жоғарылауы» және «Температураның төмендеуі» түймелері арқылы 5 °С қадаммен 120-дан 230 °С-қа дейін реттеледі. Жылытуды қосу үшін «Бастау/Тоқтату» түймесі қолданылады.

Қуат желісіне қосылған кезде, түймелерді басқанда, паллет шығарғанда және таймер уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді.

Автоматты пісіру бағдарламалары

Барлық бағдарламаларда пісіру температурасы мен таймер уақытын өзгертуге болады. Әдепкі бағдарламаларда орнатылған параметрлер ауқымы мен пісіру параметрлері төмендегі кестеде берілген.

Бағдарлама	Әдепкі опциялар	Температураны реттеу	Таймер уақытын орнату
Картоп	200 °С, 20 минут	120–200 °С қадаммен 5 °С	1–60 мин қадаммен 1 мин
Ет	200 °С, 12 минут	120–230 °С қадаммен 5 °С	1–60 мин қадаммен 1 мин
Тауық	200 °С, 20 минут	120–200 °С қадаммен 5 °С	1–60 мин қадаммен 1 мин
Балық	160 °С, 18 минут	120–200 °С қадаммен 5 °С	1–60 мин қадаммен 1 мин
Теңіз өнімдері	180 °С, 12 минут	120–200 °С қадаммен 5 °С	1–60 мин қадаммен 1 мин
Көкөністер	150 °С, 18 минут	120–200 °С қадаммен 5 °С	1–60 мин қадаммен 1 мин
Бекон	180 °С, 6 минут	120–230 °С қадаммен 5 °С	1–60 мин қадаммен 1 мин
Кептіру	60 °С, 8 сағат	40–100 °С қадаммен 5 °С	1–59 мин қадаммен 1 мин, 1–12 ч қадаммен 10 мин
Мұздатылған пицца	220 °С, 12 минут	120–230 °С қадаммен 5 °С	1–60 мин қадаммен 1 мин
Пицца	220 °С, 11 минут	120–230 °С қадаммен 5 °С	1–60 мин қадаммен 1 мин

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

Аэрогрильді қораптан алыңыз және барлық орау материалдарын алыңыз. Аэрогрильдің корпусын дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Аэрогриль корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз және оны ағын сумен жууға болмайды. Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне, ауа қабылдайтын және ауа өткізетін тесіктерге, басқару элементтері мен қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

Паллет тұтқасын ұстап, аздап күш салу арқылы паллетті құрылғының корпусынан шығарыңыз. Науа мен торды жұмсақ жуғыш зат пен абразивті емес губканы пайдаланып жылы сумен мұқият жуып, құрғатыңыз. Аэрогрильдің бөліктерін жуу үшін ыдыс жуғыш машинаны пайдаланбаңыз.

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, тұрақты, көлденең, құрғақ бетке орнатыңыз. Құрылғының төменгі жағындағы ауа кіретін тесіктерді және артқы жағындағы саңылауларды жаппаңыз. Қалыпты ауа айналымы үшін үстіңгі және бүйірлерінде кемінде 15 см бос орын қалдырыңыз. 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 және басқа да жанғыш материалдардың жанына қоймаңыз.

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 және ұйқы режимінде болады: Басқару тақтасында тек «Қосу/өшіру»түймесі жанады.

Алғашқы қолданар алдында аэрогрильді бөгде иісті кетіру үшін максимальды температурада жылыту керек, ал қыздыру элементтері мен құрылғының басқа бөліктерінен өндірістен кейін қалуы мүмкін майлау мен басқа материалдардың қалдықтары күйіп кетуі керек. Торды науаға салыңыз. «Қосу/Өшіру» түймесін басу арқылы құрылғыны қосыңыз. Температураны 200 °C және таймерді 20 минутқа орнатыңыз. «Бастау/тоқтату» түймесін басыңыз. Қыздырғаннан кейін науа мен тор бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз, содан кейін оларды жұмсақ жуғыш зат пен абразивті емес губкамен жылы сумен жуыңыз. Мұқият құрғатыңыз.

Аэрогриль пайдалануға дайын.

Пайдалану

1. Қажет болса, торды табаға салыңыз. Торды пицца немесе пісіру үшін қолдануға ыңғайлы.
2. Өнімдерді табаға салыңыз.

   Ескертулер. Табаға май құймаңыз. Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін табаны майлауға немесе табаға салмас бұрын өнімнің өзін майлауға болады. Торды маймен де майлауға болады.

   Ауа айналымы үшін орын қалдыру үшін науаға тым көп азық-түлік салмаңыз. Ингредиенттерді бір-біріне тығыз қоймай, олардың арасында мүмкіндігінше көп орын болатындай етіп орналастырған дұрыс. Бұл жағдайда пісіру тиімдірек болады.

3. Паллетті аэрогриль корпусына дейін салыңыз. Паллет жиегіндегі жабыспайтын жабынды құрылғының корпусына сызып алмау үшін паллетті корпусқа мұқият салыңыз.
4. Құрылғыны қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында бағдарлама шамдары жанады, «бағдарлама» түймесі жыпылықтайды, қалған түймелер үздіксіз жанады. Дисплей әдепкі параметрлерді көрсетеді: температура 200 °C және таймер 15 минут.
5. «Бағдарлама» түймесін басу арқылы автоматты пісіру бағдарламаларының бірін таңдаңыз. Таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды және пісіру басталған кезде үздіксіз жанады. Мұздатылған пицца бағдарламасын немесе пицца бағдарламасын таңдау үшін сәйкесінше мұздатылған пицца түймесін немесе пицца түймесін басыңыз, басылған түйме жыпылықтайды және пісіру басталған кезде үздіксіз жанады. Дисплей таңдалған әдепкі бағдарламада орнатылған температура мен таймер уақытын көрсетеді.
   Ескертулер. Сондай-ақ, құрылғыны автоматты бағдарламаны таңдамай-ақ іске қосуға болады. Әдепкі температура 200 °C және таймер 15 минутқа орнатылған. Осы параметрлермен пісіруді бірден бастауға немесе температураны жоғарылату және температураны төмендету түймелерін, сондай-ақ уақытты ұлғайту және уақытты азайту түймелерін пайдаланып таймердің температурасы мен уақытын реттеуге болады.
   10 минуттық әрекетсіздіктен кейін құрылғы автоматты түрде ұйқы режиміне өтеді: басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
6. Қажет болса, пісіру температурасын «Температураны көтеру» және «Температураны төмендету» түймелерімен өзгертіңіз. Таймер уақытын «Уақытты ұлғайту» және «Уақытты азайту» батырмаларымен орнатыңыз. Мәндерді жылдам өзгерту үшін түймесін басып тұрыңыз деректер түймешігін басыңыз. Реттелетін параметр жыпылықтайды.
7. Пісіру процесін бастау үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Пісіру кезінде дисплейде температура мен таймердің қалған уақыты көрсетіледі. Басқару тақтасында «Бастау/Тоқтату», «Бағдарлама», «Температураның жоғарылауы», «Температураның төмендеуі», «Уақытты ұлғайту» және «Уақытты азайту» түймелері жанады.
   Ескертулер. Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.
   Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде «Бастау/Тоқтату» түймесін басу арқылы пісіру процесін кідіртуге және қайта бастауға болады.
8. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау, араластыру немесе айналдыру керек, сонда тағам қытырлақ және біркелкі түске ие болады. Ол үшін ағаш, силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдер мен қасықтарды қолданыңыз. «Бастау/Тоқтату» түймесін басу арқылы аэрогрильдің жұмысын тоқтатыңыз. Паллетті аэрогрильден тұтқадан алыңыз және өнімдерді аударыңыз. Айналдыру кезінде сіз өнімдердің қаншалықты дайын екенін көре аласыз. Паллетті қайтадан корпусқа орнатыңыз және жұмысты жалғастыру үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз.

Назар аударыңыз! Ыстық ауа мен спреймен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз. Паллетті тек тұтқадан шығарыңыз, ыстық беттерге тигізбеңіз.

Ескертулер. Паллетті шығармас бұрын «Бастау/Тоқтату» түймесін баспауға болады. Паллет құрылғыдан шығарылған кезде қыздыру автоматты түрде өшеді, құрылғы дыбыстық сигнал береді, дисплейде «ашық»деген жазу пайда болады. Бұл жағдайда паллетті аэрогрильге орнатқан кезде пісіру автоматты түрде жалғасады. Егер «Бастау/Тоқтату» батырмасын басқаннан кейін немесе паллет алынғаннан кейін 10 минуттан астам уақыт өтсе, құрылғы ұйқы режиміне өтеді, пісіру параметрлері қалпына келтіріледі.

9. Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде пісіру параметрлерін «Температураны жоғарылату» және «Температураны төмендету» батырмаларын, сондай-ақ «Уақытты ұлғайту» және «Уақытты азайту» батырмаларын қолдана отырып өзгертуге болады.

   Ескерту. Пісіру параметрлерін өзгерту үшін алдымен «Бастау/Тоқтату» батырмасын басудың қажеті жоқ
10. Таймер уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады, дисплейде «End» жазуы пайда болады. Пісіруді ертерек тоқтату үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басып тұрыңыз. Жылу бірден сөніп, желдеткіш тағы 30 секунд жұмыс істейді.
11. Паллетті аэрогрильден алыңыз және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа ақырын жіберіңіз. Тағамның бір бөлігі дайын болғаннан кейін, қыздырылған аэрогриль келесі порцияға дайын болады.

    Ескертулер. Құрылғы желдеткішпен салқындағанға дейін паллетті аэрогрильден шығармаңыз.

    Кептіру бағдарламасында 12 сағат немесе басқа бағдарламаларда үзіліссіз 1 сағат жұмыс істегеннен кейін құрылғыны салқындату үшін үзіліс жасау ұсынылады.

    Назар аударыңыз! Сақ болыңыз: аэрогриль, паллет және тор пісіру кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Ыстық ауа мен спреймен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз. Паллетті тек тұтқадан шығарыңыз.

    Пісірілген тағамдарды науада қалдырмаңыз, себебі жабыспайтын жабын осыған байланысты зақымдалуы мүмкін. Өнімдерді алу үшін тек ағаш, силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдер мен қасықтарды пайдаланыңыз. Металл қасықтар мен шпательдер жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

Кеңестер

Құрылғыны пайдаланған кезде әрқашан сымды босатыңыз. Пісіру процесінде аэрогрильдің корпусы қатты қызуы мүмкін. Егер сым корпуспен тығыз байланыста болса, ол қайта ағып кетуі мүмкін.

Бос паллетпен аэрогрильді қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.

Тамақты тым қалың емес бөліктерге кесіңіз, әйтпесе пісіру көп уақытты алады. Шағын өлшемді ингредиенттер аз пісіру уақытын қажет етеді және керісінше.

Жабыспайтын жабынға зақым келтірмеу үшін өнімді пайдаланған кезде температураның күрт өзгеруіне жол бермеңіз.

Жабыспайтын жабын өнімдердің жабысуынан тәуелсіз Қорғаныс емес, өйткені бетінде кедір-бұдырлар мен микрорельеф бар, бұл өнімдердің күйіп кетуіне және жабысып қалуына әкелуі мүмкін. Осыған байланысты, аэрогрильді әр қолданар

алдында науаны силикон щеткасымен майлау ұсынылады. Бұл өнімнің күйіп кетуінен сақтайды және жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзартады.

Пісіру уақытының жартысынан кейін тағамды шайқау немесе араластыру ұсынылады. Пісіру уақытын бақылаңыз және таймер уақытының жартысынан кейін науаны шығарыңыз, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін паллетті құрылғының корпусына орнатыңыз.

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 судан шығарып, қағаз сүлгімен құрғатыңыз;
- контейнерді алып, оған 1/2 ас қасық қосыңыз.л өсімдік майы. Сары майдың орнына шайқалған жұмыртқаның ағын қолдануға болады;
- контейнерге картоп қосып, жақсылап 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 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) майлау үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

- қажет болса, өнімдерді қағаз сүлгімен сүртіңіз;
- өнімдерді аздап майлаңыз немесе бүріккіш бөтелкені қолданыңыз. Май бір қабатқа жағылады. Егер май көп болса, ол тағам дайындау кезінде сұйықтық науасына 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 ингредиенттерден жасалған тағамдарды дайындау кезінде май қосу (мысалы, жаңа тазартылған картоп немесе шикі тауық еті) тағамның дәмін жақсартады және қытырлақ қыртысты жасайды. Бірақ тым көп май қоспаңыз, себебі бұл тағамның тым майлы болуына және қыртыстың қытырлақ 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 пергамент қағазға, кішкене пісірме табақтарға немесе торға салынған алюминий фольгаға пісіруге болады. Тамақтың айналасында ауа ағыны үшін орын қалдыру үшін мүмкіндігінше аз қағазды немесе фольганы қолдануға тырысыңыз. Қағаз бен фольга ешқашан тордың шетінен шықпауы керек.

Пісіруді дайындамас бұрын, құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Дайын сатып алынған қамыр үй қамырына қарағанда тезірек пісіріледі.

Өнімдерді жылыту үшін аэрогрильді қолдануға болады. Ол үшін жылытуды таңдаңыз.

Аэрогрильде тост жасау үшін оларды табаға сөреге қойып, температураны 200 °C және таймерді 5 минутқа қойыңыз.

Бір порцияны дайындауға арналған картоптың оңтайлы мөлшері — 350–400 г.

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 фри картоптың жұқа тілімдері	300–800	14–18	200	Шайқау	—
Мұздатылған фри картоптың қалың тілімдері	300–800	16–20	200	Шайқау	—
Гратин (кастрюль)	500	20–25	200	—	—
Ет және құс еті					
Стейк	100–600	12–18	180	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–600	12–18	180	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Гамбургер пирогы	100–600	10–20	180	Айналдыру	—
Шұжықтар	100–600	13–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз
Тауық барабандары немесе қанаттары	100–600	25–30	180	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Тауықтың төс еті	100–600	18–25	180	—	Маймен немесе майонезбен майлаңыз

Ингредиенттер	Саны, мин.–макс., г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/аудару	Ұсыныстар
Тағамдар					
Ыстық орамдар, буррито, кесадилла және т. б.	100–600	8–10	200	Айналдыру	Пергамент қойыңыз
Мұздатылған тауық еті	100–600	8–12	180	Шайқау	—
Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары	100–500	8–10	180	—	—
Толтырылған көкөністер	100–500	12–20	160	—	Пергамент қойыңыз
Пісіру					
Торт	300	18	150	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Киш	300	20–22	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Кекстер	300	15–18	200	—	Пісіру табағын қолданыңыз
Тәтті кондитерлік өнімдер	300	20	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз

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

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Қолданғаннан кейін әрқашан құрылғыны тазалаңыз.

Тазалау алдында аэрогрильді қуат көзінен ажыратыңыз және құрылғы толығымен суығанша күтіңіз. Құрылғыны тезірек салқындату үшін табаны алыңыз. Науаны тек тұтқадан шығарудан сақ болыңыз.

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

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

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

Назар аударыңыз! Науаны пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына батырмаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Науаны тазаламас бұрын, оның бөлме температурасына дейін суығанын күтіңіз.

Науа мен торды жұмсақ жуғыш зат пен абразивті емес губканы пайдаланып жылы сумен мұқият жуып, құрғатыңыз. Өнімнің үлкен қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе силикон шпательді пайдаланыңыз.

Егер кір торға немесе науаның түбіне жабысып қалса, науаны жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін торды науаға салыңыз да, шамамен 30–40 минутқа қалдырыңыз.

Құрылғының корпусындағы қыздыру элементін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін жұмсақ щетканы пайдаланыңыз (жинаққа кірмейді). Қыздыру элементін тазаламас бұрын оның салқындағанына және құрылғының ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

Аэрогриль корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз және оны ағын сумен жууға болмайды. Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне, ауа қабылдайтын және ауа өткізетін тесіктерге, басқару элементтері мен қуат сымына түсуіне жол бермеңіз. Аэрогрильдің бөліктерін жуу үшін ыдыс жуғыш машинаны пайдаланбаңыз.

Күтім және сақтау

Әр пісіру алдында науаны күнбағыс майына малынған щеткамен майлаңыз. Бұл жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзартуға көмектеседі.

Құрылғыны сақтау үшін алып тастамас бұрын, оның бөлме температурасына дейін суығанын күтіңіз. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауында сипатталғандай құрылғыны тазалаңыз. Құрылғының барлық бөліктері құрғақ екеніне және торлы науаның құрылғының корпусына орнатылғанына көз жеткізіңіз.

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

Ақаулықтарды жою

Аэрогриль қосылмайды, индикатор жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз

Тағам соңына дейін дайындалмады

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз паллетке тым көп ингредиенттерді салдыңыз ба немесе ингредиенттер тым үлкен кесілген бе	Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз
Пісіру уақыты жеткіліксіз	Таймер уақытын көбейтіңіз

Мүмкін себеп	Шешім
Пісіру температурасы жеткіліксіз	Пісіру температурасын жоғарылатыңыз
Өнімдер табада тым тығыз орналасқан	Пісіру процесінде табаны бірнеше рет тартып көріңіз және біркелкі қуыру үшін ингредиенттерді шайқаңыз немесе айналдырыңыз. Ингредиенттерді бір-біріне тығыз қоймай, олардың арасында мүмкіндігінше көп орын болатындай етіп орналастырған дұрыс. Бұл жағдайда пісіру тиімдірек болады

Ингредиенттер біркелкі емес қуырылады

Мүмкін себеп	Шешім
Кейбір ингредиенттерді әр 5 минут сайын немесе пісіру уақытының жартысынан кейін шайқау немесе араластыру қажет	Пісіру кезінде ингредиенттерді шайқаңыз немесе араластырыңыз

Тағам қытырлақ қыртыссыз дайындалды

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

Паллет корпусқа кірмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз паллетке тым көп өнім салдыңыз ба	Паллетті толтырмаңыз
Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды	Паллетті аэрогриль корпусынан алыңыз. Аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз және аэрогриль салқындағанша күтіңіз. Аэрогриль корпусының ішін ластанудан тазалаңыз. Тазалауды жұмсақ щеткамен немесе сәл дымқыл жұмсақ шүберекпен жасауға болады. Аэрогриль науасын сыртынан тазалаңыз

Аэрогрильден ақ түтін шығады

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

Жаңа піскен картоп картоптары қытырлақ емес

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

Қуырылған картоп шамадан тыс кептірілген

Мүмкін себеп	Шешім
Жұқа тілімдер	Картопты қалың етіп тураңыз
Пісіру уақыты тым ұзақ	Пісіру уақытын азайтыңыз. Шайқау кезінде картоптың дайындығын тексеріңіз

Егер қандай да бір ақаулық болса, құрылғы өшеді, дыбыстық сигнал береді және дисплейде қате туралы хабарды көрсетеді. Келесі кесте қате кодын ашуға көмектеседі.

Қате коды	Мүмкін себеп	Шешім
E1	Температура сенсоры тізбегінің үзілуі	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
E2	Температура сенсорының қысқа тұйықталуы	
E3	Басқару органдарының жұмысындағы қате	
EE	Желдеткіш ақаулы	
OPEN	Паллет алынды	Паллет құрылғының корпусына 10 минут ішінде орнатылған кезде пісіру автоматты түрде жалғасады

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. Қуат: 2850 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Пісіру бағдарламаларының саны: 10
5. Паллет сыйымдылығы: 6 л
6. Температура: 5 °C қадаммен 120–230 °C
7. Кептіру бағдарламасындағы температура: 5 °C қадаммен 40–100 °C
8. Таймер: 1–60 мин қадаммен 1 мин
9. Кептіру бағдарламасындағы таймер: 1 мин қадаммен 1–59 мин, 10 мин қадаммен 1–12 сағ
10. Басқару: сенсорлық
11. Сымның ұзындығы: 0,8 м
12. Құрылғының өлшемі: 377 × 464 × 210 мм
13. Қаптама өлшемі: 510 × 425 × 264 мм
14. Таза салмағы: 6,1 кг
15. Жалпы салмағы: 7,8 кг

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

Өндіруші: Чжэцзян Бии Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, Чжэцзян, 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, сондай-ақ уақтылы тазаламау немесе температураның күрт төмендеуі себебінен табаның жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды.

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

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың немесе бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне, ауа қабылдайтын және ауа шығаратын тесіктерге, басқару органдарына және қуат сымына түсуі салдарынан құрылғының істен шығуы кепілдік жағдай болып табылмайды.

Сақтық шаралары

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

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

9. Бос паллетпен аэрогрильді қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
10. Егер құрылғының корпусынан май, шырын, су немесе басқа сұйықтықтар ағып кетсе, құрылғыны қолдануға болмайды.
11. Жұмыс істеп тұрған аэрогрильді қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны өшіріп, ажыратыңыз.
12. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
13. Аэрогрильде дайындалған тағам ыстық. Ыдысты қолданар алдында мазмұнның температурасын тексеріңіз.
14. Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, тұрақты, көлденең құрғақ бетке ғана орнатыңыз. Құрылғының төменгі жағындағы ауа кіретін тесіктерді және артқы жағындағы саңылауларды жаппаңыз. Қалыпты ауа айналымы үшін құрылғының айналасында кем дегенде 15 см бос орын қалуы 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 құрылғы корпусының ішіне, ауа қабылдағыштар мен ауа өткізгіштерге, басқару элементтері мен қуат сымына кіргізбеңіз.
22. Аэрогриль корпусы, паллет және тор пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін, паллетті алып тастағанда абай болыңыз. Паллетті тек тұтқадан шығарыңыз. Алынған табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Шығатын бумен және майдың немесе майдың шашырауымен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз.
23. Жабыспайтын жабынды сызып алмау үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластик, силикон немесе ағаш шпательдерді қолданыңыз.
24. Науаны пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына батырмаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада науаны жууға тыйым салынады: су қысымымен жуу және ыдыс жуғыш машинада қолданылатын құралдар жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.
25. Кептіру бағдарламасында 12 сағат немесе басқа бағдарламаларда үзіліссіз 1 сағат жұмыс істегеннен кейін құрылғыны салқындату үшін үзіліс жасау ұсынылады.

ІМ-3

KITFORT ҚОСЫМШАСЫ

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





App Store

Google Play

Kitfort косымшаны 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