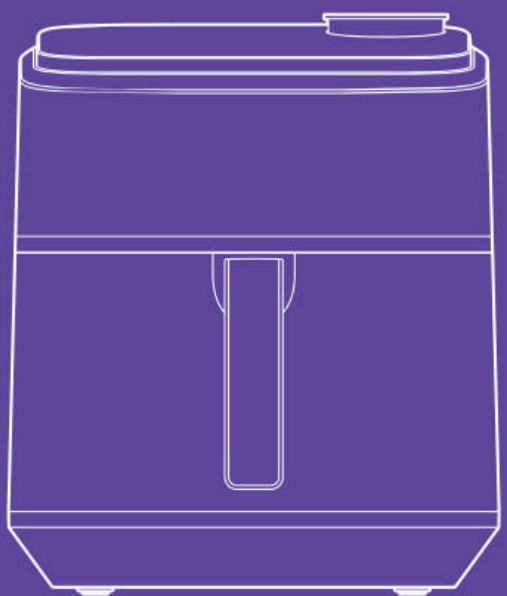
Только сочные блюда!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8154

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 15
Уход и хранение 16
Устранение неполадок 16
Технические характеристики 19
Меры предосторожности 20

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 24
Жинақтау 24
Аэрогриль құрылғысы 25
Жұмысқа дайындық және пайдалану 28
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 34
Күтім және сақтау 35
Ақаулықтарды жою 35
Техникалық сипаттамалары 38
Сақтық шаралары 39
Kitfort қосымшасы 42

Общие сведения

Аэрогриль КТ-8154 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

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

Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию горячего воздуха. За счет этого продукты готовятся равномерно со всех сторон, а сам процесс приготовления не требует постоянного контроля. При приготовлении в аэрогриле блюда получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи, при этом практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время таймера).

Прибор оснащен резервуаром для воды, откуда вода с помощью помпы (водяного насоса) распрыскивается в поддон и превращается в пар за счет высокой температуры при приготовлении. Благодаря такой технологии приготовления продукты становятся более нежными и мягкими. Предусмотрено разовое распыление воды во время приготовления и автоматическое распыление воды для создания пара каждые 5 минут.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 8 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 температура и оставшееся время таймера отображаются на дисплее. Через смотровое окно виден процесс приготовления. По истечении времени таймера аэрогриль автоматически выключается. Энергонезависимая память позволяет сохранить используемые параметры приготовления в течение 30 минут в случае отключения электропитания.

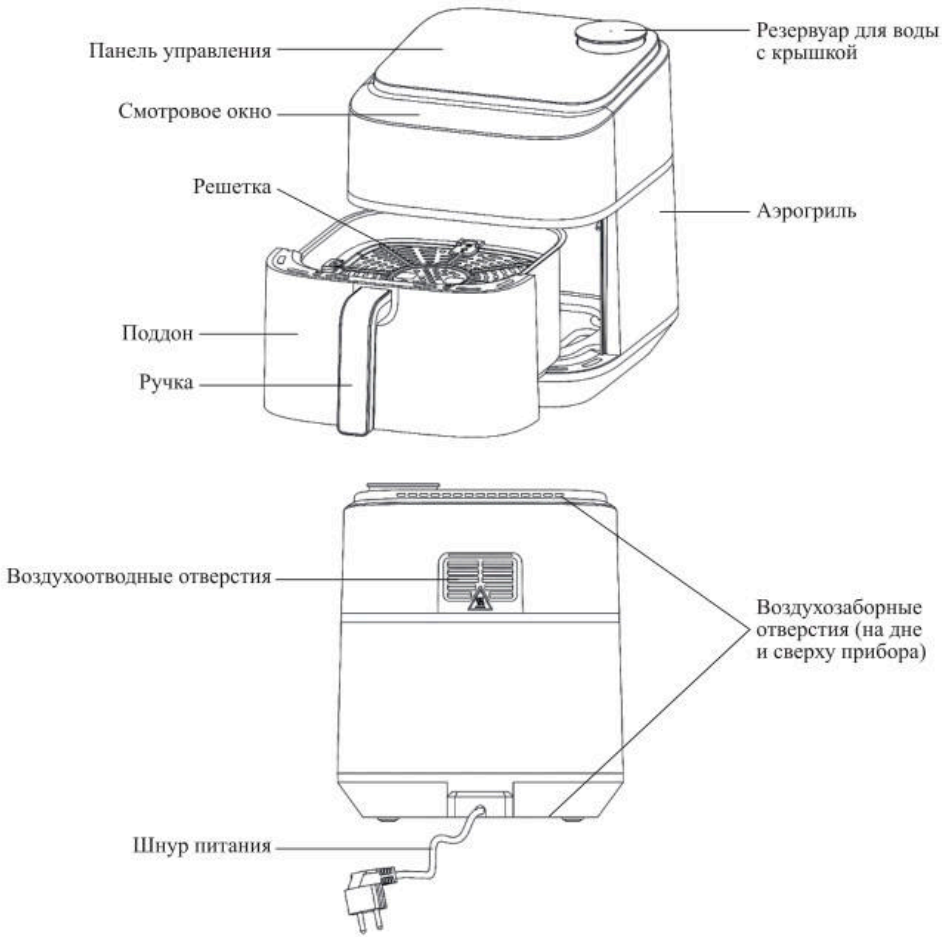
Продукты готовятся на специальной решетке, устанавливаемой в поддон. На решетку и внутреннюю поверхность поддона нанесено антипригарное покрытие. Поддон и решетку легко снять и очистить.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Поддон — 1 шт.
3. Решетка — 1 шт.
4. Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. 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 ТЭНами (трубчатыми электронагревателями). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры. Также в устройстве можно включить распыление воды для создания пара: вода из ***резервуара для воды*** подается помпой в нагретый до температуры приготовления поддон, где преобразуется в пар.

Продукты помещаются на ***решетку***, которая предварительно устанавливается внутрь ***поддона*** аэрогриля.

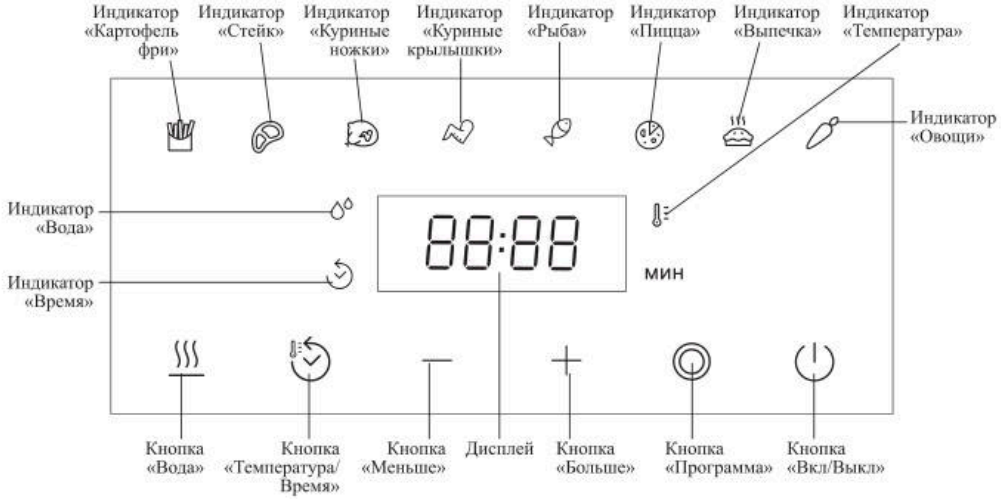
Внимание! Никогда не используйте поддон без решетки.

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

В аэрогриле можно настроить время таймера от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Температуру приготовления можно установить от 80 до 200 °C с шагом 5 °C.

Когда время таймера истечет, на дисплее отобразится надпись «OFF». После этого устройство перейдет в спящий режим: прозвучит звуковой сигнал и на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Вы можете выключить аэрогриль вручную в любой момент с помощью кнопки «Вкл/Выкл». Сначала отключается нагрев, а через некоторое время — вентилятор.

Панель управления



При подключении устройства к сети питания раздастся звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство, а также запускает и приостанавливает работу устройства с установленными параметрами. Первое нажатие включает устройство: будут гореть индикаторы всех программ и кнопки «Вода», «Температура/Время», «Меньше», «Больше», «Программа». Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать, на дисплее по очереди будут отображаться предустановленные настройки (200 °C, 15 минут). Второе нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» запустит процесс приготовления. Кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно. Нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» во время приготовления приостанавливает работу устройства. Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать, таймер будет поставлен на паузу, нагрев прекратится. Следующее нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» возобновит работу с заданными настройками. Для выключения устройства нужно нажать и удерживать кнопку «Вкл/Выкл» в течение трех секунд. На дисплее появится надпись «OFF». Через несколько секунд прозвучит звуковой сигнал и устройство перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Примечание. Если вы не запустили процесс приготовления и не использовали панель управления в течение 1 минуты, то устройство автоматически перейдет в спящий режим.

Примечание. Устройство оснащено энергонезависимой памятью: в случае отключения электропитания во время работы устройства используемые параметры приготовления сохранятся в течение 30 минут. После включения электропитания аэрогриль продолжит работу с заданными настройками. Если пройдет больше времени, то параметры приготовления будут сброшены. Будьте внимательны: если вы не знаете, когда включится электричество, то рекомендуется отключить устройство от сети.

На ***дисплее*** по очереди отображаются время и температура приготовления. Когда на дисплее отображается температура, горит ***индикатор «Температура»***, а когда время таймера — ***индикатор «Время»*** и ***надпись «МИН»***.

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 можно изменить. Если все индикаторы программ горят непрерывно, значит выбрана ручная настройка.

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

Кнопка «Температура/Время» циклически переключает настройку температуры или времени таймера.

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

Нажатие на ***кнопку «Вода»*** во время приготовления блюда включает распыление воды в течение 4 секунд для создания пара в поддоне. Чтобы включить автоматическое распыление воды каждые 5 минут, нужно нажать на кнопку «Вода» во время настройки параметров приготовления. Индикатор «Вода» горит на дисплее, когда включен автоматический режим распыления воды. Чтобы выключить автоматическое распыление воды каждые 5 минут, нужно нажать на кнопку «Вода» во время настройки параметров приготовления. Индикатор «Вода» погаснет.

Примечание. Кнопка «Вода» неактивна при работе устройства в программах «Пицца» и «Выпечка».

Автоматические программы приготовления

Аэрогриль имеет 8 автоматических программ приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда.

Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить. Вы можете настроить время 1–60 минут и температуру 80–200 °C по своему усмотрению.

Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа приготовления не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными. Все параметры являются приблизительными.

Настройки по умолчанию для каждой программы:

1. Картофель фри (по умолчанию *200 °C*, *20 минут*).
2. Стейк (по умолчанию *180 °C*, *15 минут*).
3. Куриные ножки (по умолчанию *200 °C*, *25 минут*).
4. Куриные крылышки (по умолчанию *180 °C*, *20 минут*).
5. Рыба (по умолчанию *180 °C*, *15 минут*).
6. Пицца (по умолчанию *180 °C*, *7 минут*).
7. Выпечка (по умолчанию *160 °C*, *25 минут*).
8. Овощи (по умолчанию *160 °C*, *15 минут*).

Примечание. Во всех программах, кроме программ «Пицца» и «Выпечка», можно включить подачу воды для приготовления с паром.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте аэрогриль из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной 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.

Достаньте поддон из корпуса устройства, потянув поддон за ручку на себя. Снимите резервуар для воды, потянув его вверх, открутите крышку резервуара для воды, поворачивая ее против часовой стрелки. Тщательно вымойте поддон, решетку и резервуар для воды с крышкой в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки и высушите их. Не используйте для мытья каких-либо частей аэрогриля посудомоечную машину.

Внимание! Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.

Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне и сверху прибора, а также 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. Добавьте в резервуар для воды 20–100 мл чистой фильтрованной воды комнатной температуры. Подключите прибор к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, и устройство перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль, 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. Также нужно очистить систему подачи пара. Для этого нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство. Нажмите на кнопку «Вода». Загорится индикатор «Вода». Затем нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» второй раз, чтобы запустить работу устройства с параметрами по умолчанию (200 °C, 15 мин) и автоматическим распылением воды каждые 5 минут. После завершения работы устройства, выключите его, отключите от сети питания и подождите, когда решетка и поддон остынут до комнатной температуры. После этого промойте их теплой водой и просушите.

Использование

1. Достаньте поддон из аэрогриля, взявшись за ручку поддона и потянув его на себя.
2. Установите решетку в поддон.
3. Равномерно распределите продукты на решетке.
   Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете смазать маслом решетку или смазать сам продукт перед закладкой в поддон.
   Никогда не используйте поддон без решетки.
   Не закладывайте много продуктов в поддон: важно, 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 поддон в аэрогриль до упора.
5. Если вы собираетесь готовить с паром, то наполните резервуар для воды чистой фильтрованной водой комнатной температуры. Для этого открутите крышку резервуара для воды, поворачивая ее против часовой стрелки, и налейте в резервуар 20–100 мл воды. Закрутите крышку резервуара для воды по часовой стрелке до упора. Вставьте резервуар для воды в аэрогриль до упора. При установке в аэрогриль на дне резервуара для воды открывается клапан, и вода начинает поступать внутрь устройства.
   Примечание. Под резервуаром для воды будет скапливаться небольшое количество воды, это нормально и не является неисправностью.
   Внимание! Заливайте в резервуар только чистую фильтрованную воду комнатной температуры.
   Не заливайте в резервуар никакие другие жидкости, кроме воды.

Не включайте распыление воды, когда резервуар для воды не установлен, пуст или в нем мало воды.

6. Подключите устройство к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления будут гореть индикаторы всех программ и кнопки «Вода», «Температура/Время», «Меньше», «Больше», «Программа». Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать, на дисплее по очереди будут отображаться предустановленные настройки (200 °С, 15 минут).
   Примечание. Если вы не запустили процесс приготовления и не использовали панель управления в течение 1 минуты, то устройство автоматически перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы снова включить устройство, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
8. Предустановленные настройки можно изменить. Для этого нажимайте на кнопку «Больше» или «Меньше», когда на дисплее отображается параметр для настройки (время или температура). Чтобы быстро поменять параметр на дисплее, нажмите на кнопку «Температура/Время», а затем кнопками «Больше» и «Меньше» настройте необходимое значение. Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».
9. При необходимости выберите одну из автоматических программ приготовления, нажимая на кнопку «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать на панели управления. На дисплее будут поочередно загораться установленные по умолчанию для выбранной программы температура в °С и время приготовления в минутах.
   Примечание. Поскольку ингредиенты для приготовления различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.
   При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.
10. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете настроить их самостоятельно. Для этого нажимайте на кнопку «Больше» или «Меньше», когда на дисплее отображается параметр для настройки (время или температура). Чтобы быстро поменять параметр на дисплее, нажмите на кнопку «Температура/Время», а затем кнопками «Больше» и «Меньше» настройте необходимое значение. Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».
11. Нажмите на кнопку «Вода», чтобы включить автоматическое распыление воды для создания пара. Загорится индикатор «Вода». Во время приготовления распыление воды в течение 4 секунд будет включаться каждые 5 минут. Чтобы выключить автоматическое распыление воды, нажмите на кнопку «Вода» еще раз. Индикатор «Вода» погаснет.
    Примечание. Распыление воды нельзя включить в программах «Пицца» и «Выпечка».
12. Чтобы запустить работу прибора с выбранными настройками, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно. Загорится подсветка, нагреватели начнут работу. На дисплее будет по очереди отображаться температура и оставшееся время до конца приготовления. Если выбрана одна

из автоматических программ приготовления, то на панели управления будет мигать индикатор выбранной программы.

Примечания. Нажимая на кнопку «Вкл/Выкл» во время работы устройства, вы можете приостанавливать и снова запускать процесс приготовления. Если вы приостановили работу аэрогриля и не возобновили ее в течение 1 минуты, то устройство перейдет в спящий режим, а параметры приготовления будут сброшены.

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, взявшись за ручку и потянув его на себя, встряхните или переверните продукты. Когда поддон извлечен, нагреватели и вентилятор автоматически отключаются, подсветка и панель управления гаснут. Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватели и вентилятор возобновят работу, аэрогриль продолжит приготовление с прежними настройками.

    Внимание! При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар. При распылении воды в поддон вода преобразуется в пар, и небольшое количество пара может выходить из корпуса, будьте осторожны.

    Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами. Вытаскивайте поддон только за ручку, не касайтесь горячих поверхностей.
14. Во время приготовления нажмите на кнопку «Вода», чтобы включить разовое распыление воды для создания пара в поддоне. Вода будет распыляться в течение 4 секунд.
15. По окончании времени приготовления на дисплее отобразится надпись «OFF», нагреватели отключатся. Через несколько секунд после этого выключится вентилятор и прозвучит звуковой сигнал, подсветка в поддоне и дисплей погаснут. Аэрогриль перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы выключить устройство раньше автоматического выключения, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл».

    Примечания. Не вынимайте поддон из аэрогриля, пока устройство не остудит его вентилятором. Не отключайте прибор от сети, пока работает вентилятор.
16. Извлеките поддон из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

    Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддон и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддон только за ручку.

    Не оставляйте приготовленное блюдо на решетке. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки.

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

    Через 1 час работы без перерыва нужно сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства во избежание его перегрева.

Советы

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

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 и решетку 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. 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 ½ 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, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

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 приготовлении 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 положите тосты в поддон на решетку и установите таймер на 10 минут, а температуру на 150 °C.

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 — 350–500 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, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	500–650	18–25	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	500–650	20–25	200	Встряхнуть	—
Гратен (запеканка)	650	20–25	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–650	12–18	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–650	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Котлета для гамбургера	100–650	10–20	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–650	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–650	25–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–650	18–25	180	—	Смажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–650	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–650	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	500	8–15	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	500	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	500	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	500	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

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

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Чтобы удалить воду из системы подачи воды, достаньте резервуар для воды и включите одноразовое распыление воды 1–2 раза.

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.

Аэрогриль 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 и в контейнере для жидкости. Если дать жиру остыть, то он может загустеть и его будет труднее удалить с поверхности поддона и контейнера для жидкости. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

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

Внимание! Не помещайте поддон и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона и решетки дождитесь, пока они остынут 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, поместите решетку и поддон в емкость, заполненную горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, оставьте примерно на 30–40 минут.

Выливайте воду из резервуара для воды после каждого использования. Периодически промывайте резервуар для воды. Тщательно просушивайте резервуар для воды перед установкой в устройство.

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 каких-либо частей аэрогриля посудомоечную машину.

Уход и хранение

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

Перед тем как убрать прибор на хранение очистите его, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Убедитесь, что все части прибора высохли, и соберите устройство.

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 доставать 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
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Достаньте поддон из аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите, чтобы аэрогриль остыл. 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 устройство 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

Вода не распыляется в поддон

Возможная причина	Решение
Нет воды или мало воды в резервуаре для воды	Долейте воду в резервуар для воды
Резервуар для воды не установлен или установлен неправильно	Закрутите крышку резервуара для воды. Плотно вставьте резервуар для воды в аэрогриль. При установке в корпус открывается клапан на дне резервуара, и вода начинает поступать внутрь устройства
Возможно, неисправна помпа или плата управления	Обратитесь в сервисный центр

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 верхнего нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
E02	Короткое замыкание датчика температуры верхнего нагревателя	
E03	Обрыв цепи датчика температуры нижнего нагревателя	
E04	Короткое замыкание датчика температуры нижнего нагревателя	

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: 1800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 8
5. Емкость поддона: 6,5 л
6. Емкость резервуара для воды: 0,1 л
7. Температура: 80–200 °C с шагом 5 °C
8. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Управление: сенсорное
10. Уровень шума: ≤60 дБ
11. Длина шнура: 0,6 м
12. Размер устройства: 279 × 377 × 330 мм
13. Размер упаковки: 430 × 365 × 321 мм
14. Вес нетто: 5,2 кг
15. Вес брутто: 6,2 кг

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

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

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

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

Засорение помпы и системы подачи пара не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется заливать в резервуар для воды только чистую фильтрованную воду комнатной температуры.

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.

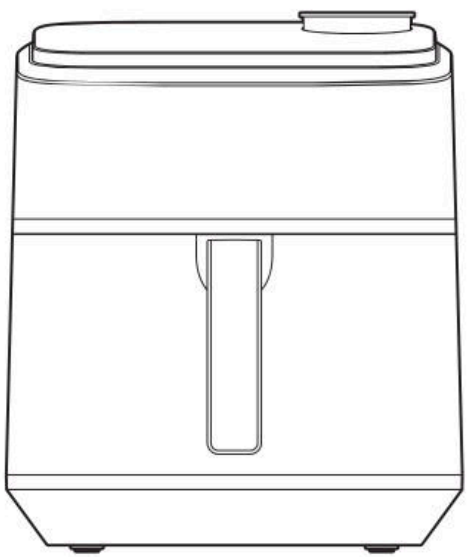
1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.

8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства. Никогда не используйте поддон без решетки.
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 прибора и сверху, а также воздухоотводные отверстия сзади устройства. Вокруг прибора должно оставаться как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства. 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 с решеткой в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства могут повредить антипригарное покрытие.

25. Через 1 час работы без перерыва рекомендуется делать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства.
26. Заливайте в резервуар для воды только чистую фильтрованную воду комнатной температуры. Не заливайте в резервуар для воды никакие другие жидкости, кроме воды.
27. Не включайте распыление воды, когда резервуар для воды пуст или в нем мало воды.

Тек шырынды тағамдар!

Kitfort



КТ-8154
аэрогрилі

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-8154 аэрогрилі көптеген тағамдарды май қоспай пісіруге мүмкіндік береді, ал олар шырынды және қытырлақ болады.

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

Пісіру кезінде жұмыс істейтін желдеткіш ыстық ауа айналымын жасайды. Осының арқасында өнімдер барлық жағынан біркелкі дайындалады, ал пісіру процесінің өзі үнемі бақылауды қажет етпейді. Аэрогрильде пісіру кезінде ыдыс-аяқтар ішкі жағынан нәзік және сыртынан жақсы пісірілген, ал олар іс жүзінде күйіп кетпейді (ең бастысы-температура мен таймер уақытын дұрыс орнату).

Құрылғы су ыдысымен жабдықталған, ол жерден сорғы (Су сорғысы) арқылы су науаға шашылып, пісіру кезінде жоғары температураға байланысты буға айналады. Осы пісіру технологиясының арқасында өнімдер нәзік және жұмсақ болады. Пісіру кезінде суды бір рет бүрку және әр 5 минут сайын бу шығару үшін суды автоматты түрде бүрку қарастырылған.

Аэрогриль сенсорлық басқарумен және 8 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 кезінде дисплейде таймердің температурасы мен қалған уақыты көрсетіледі. Қарау терезесі арқылы пісіру процесі көрінеді. Таймер уақыты аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Тұрақты жад электр қуаты өшірілген жағдайда пайдаланылатын пісіру параметрлерін 30 минутқа сақтауға мүмкіндік береді.

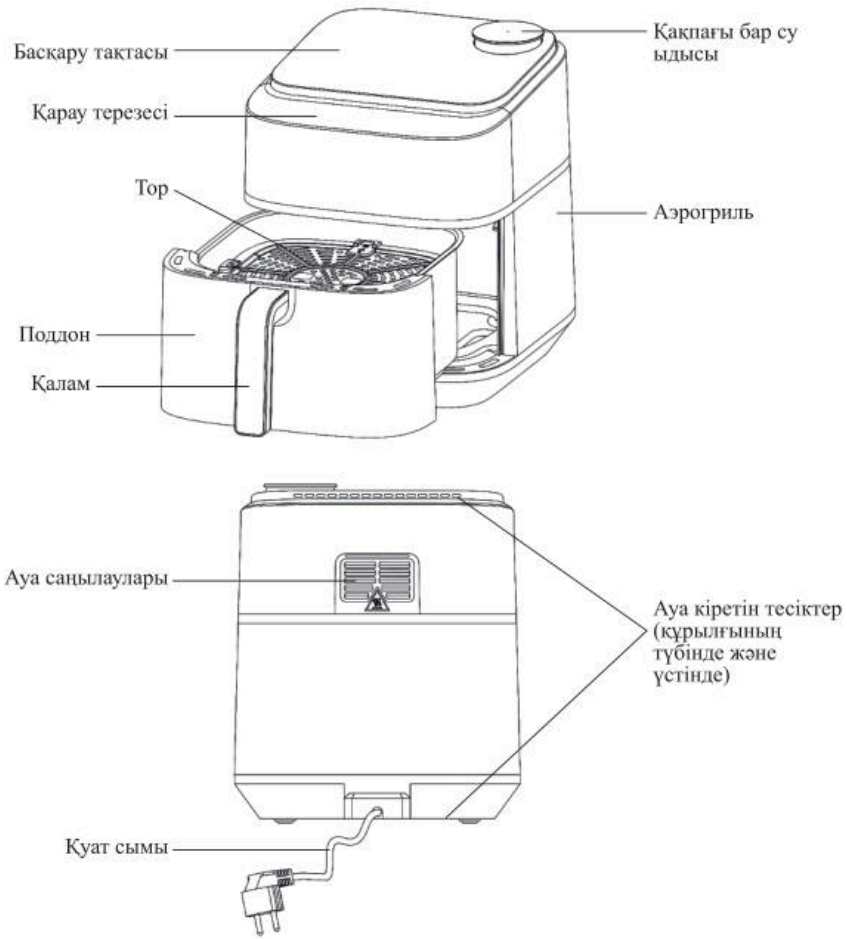
Өнімдер поддонға орнатылған арнайы торда дайындалады. Торға және поддонның ішкі бетіне жабыспайтын жабын қолданылады. Поддон пен торды алып тастау және тазалау оңай.

Жинақтау

1. Аэрогриль — 1 дана
2. Поддон —1 дана
3. Тор — 1 дана
4. Қақпағы бар су ыдысы — 1 дана
5. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
6. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Аэрогриль құрылғысы



Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс ыдысының ішіндегі жылытқыштардан ауа ағындарының конвекциясына негізделген. Аэрогрильдің жоғарғы жағында орналасқан желдеткіш қыздыру элементтерімен (құбырлы электр жылытқыштарымен) жоғары температураға дейін қыздырылған ауа массаларын қозғалысқа келтіреді. Ыстық ауа аэрогрильдің жұмыс ыдысының ішінде айналады және тағамды қажетті температураға дейін қыздырады. Сондай-ақ, құрылғыда бу шығару үшін су бүрік-кішін қосуға болады: су ***ыдысындағы су*** сорғымен пісіру температурасына дейін қыздырылған науаға беріледі, онда ол буға айналады.

Өнімдер аэрогриль науасының ішіне алдын ала орнатылған ***торға*** қойылады.

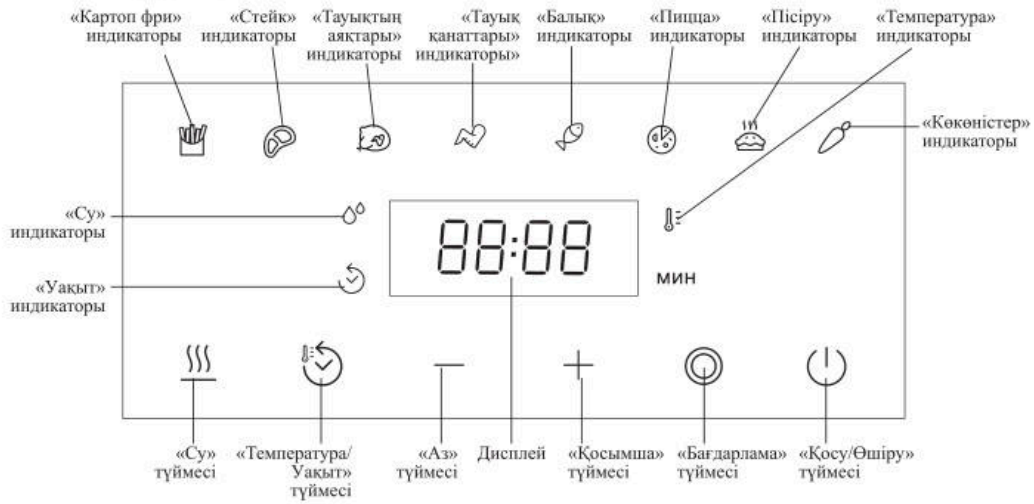
Назар аударыңыз! Ешқашан торсыз поддон қолданбаңыз.

Қарау терезесінің арқасында сіз пісіру процесін басқара аласыз.

Аэрогрильде таймер уақытын 1 минуттан 60 минутқа дейін 1 минуттық қадаммен реттеуге болады. Пісіру температурасын 5 °С қадаммен 80-ден 200 °С-қа дейін орнатуға болады.

Таймер уақыты аяқталғаннан кейін дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады. Осыдан кейін құрылғы ұйқы режиміне өтеді: дыбыстық сигнал шығады және басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады. Аэрогрильді кез келген уақытта «Қосу/Өшіру» түймесі арқылы қолмен өшіруге болады. Алдымен жылу өшеді, ал біраз уақыттан кейін желдеткіш өшеді.

Басқару тақтасы



Құрылғыны қуат көзіне қосқан кезде дыбыстық сигнал шығады, басқару тақтасы бір рет жыпылықтайды, содан кейін тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

Түймелерді басу дыбыстық сигналмен бірге жүреді.

«Қосу/Өшіру» түймесі құрылғыны қосады және өшіреді, сонымен қатар орнатылған параметрлері бар құрылғыны іске қосады және кідіртеді. Бірінші басу құрылғыны қамтиды: барлық бағдарламалардың индикаторлары және «Су», «Температура/ Уақыт», «Аз», «Қосымша», «Бағдарлама» түймелері жанады. «Қосу/Өшіру» түймесі жыпылықтайды, дисплейде алдын ала орнатылған параметрлер кезекпен көрсетіледі (200 °С, 15 минут). «Қосу/Өшіру» түймесін екінші рет басу пісіру процесін бастайды. «Қосу/Өшіру» түймесі үздіксіз жанып тұрады. Пісіру кезінде «Қосу/Өшіру» түймесін басу құрылғының жұмысын тоқтатады. «Қосу/Өшіру» түймесі жыпылықтайды, таймер кідіртіледі, қыздыру тоқтайды. «Қосу/Өшіру» түймесін келесі рет басу берілген параметрлермен жұмысын жалғастырады. Құрылғыны өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін үш секунд басып тұру керек. Дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады. Бірнеше секундтан кейін дыбыс шығады және құрылғы ұйқы режиміне өтеді: басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

Ескерту. Егер сіз пісіру процесін бастамасаңыз және басқару тақтасын 1 минут ішінде пайдаланбасаңыз, онда құрылғы автоматты түрде ұйқы режиміне өтеді.

Ескерту. Құрылғы тұрақты жадпен жабдықталған: құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қуат өшірілген жағдайда, қолданылатын пісіру параметрлері 30 минутқа созылады. Қуат қосылғаннан кейін аэрогриль берілген параметрлермен жұмысын жалғастырады. Егер көп уақыт өтсе, пісіру параметрлері қалпына келтіріледі. Сақ болыңыз: егер сіз электр қуатының қашан қосылатынын білмесеңіз, құрылғыны желіден ажырату ұсынылады.

Дисплейде пісіру уақыты мен температурасы кезекпен көрсетіледі. Дисплейде температура көрсетілген кезде ***«Температура» индикаторы*** жанады, Ал таймер уақыты ***«Уақыт» индикаторы*** және ***«МИН» жазуы*** болған кезде жанады.

«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 өзгертуге болады. Егер барлық бағдарлама шамдары үздіксіз жанып тұрса, қолмен орнату таңдалады.

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

«Температура/Уақыт» түймесі таймердің температурасын немесе уақытын реттеуге ауысады.

«Қосымша» және ***«Аз» түймелер*** пісіру уақыты мен температурасын реттеуге арналған. Дисплейде уақыт көрсетілгенде, оны 1 минуттан 60 минутқа дейін 1 минуттық қадаммен реттеуге болады. Дисплейде температура көрсетілген кезде оны 5 °С қадаммен 80-ден 200 °С-қа дейін реттеуге болады.

Пісіру кезінде ***«Су» түймесін*** басу науада бу шығару үшін суды 4 секундқа шашыратуды қамтиды. Әр 5 минут сайын суды автоматты түрде шашыратуды қосу үшін пісіру параметрлерін реттеу кезінде «Су» түймесін басу керек. Автоматты су бүрку режимі қосылған кезде дисплейде «Су» индикаторы жанады. Әр 5 минут сайын суды автоматты түрде шашыратуды өшіру үшін пісіру параметрлерін реттеу кезінде «Су» түймесін басу керек. «Су» индикаторы сөнеді.

Ескерту. «Су» түймесі құрылғы «Пицца» және «Пісіру» бағдарламаларында жұмыс істеген кезде белсенді емес.

Автоматты пісіру бағдарламалары

Аэрогрильде 8 автоматты пісіру бағдарламасы бар. Бағдарламалар арнайы тағамдарға арналған дайын теңшелім үлгілерін пайдалануға мүмкіндік береді.

Әр бағдарлама үшін уақыт пен температура мәндері берілген, бірақ оларды өзгертуге болады. Сіз уақытты 1–60 минутқа және температураны 80–200 °С-қа өз қалауыңыз бойынша реттей аласыз.

Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған пісіру бағдарламасы әдепкі температура мен уақыттың ең оңтайлы болуын қамтамасыз ете алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған.

Әр бағдарлама үшін әдепкі параметрлер:
1. Картоп фри (әдепкі бойынша *200 °C*, *20 минут*).
2. Стейк (әдепкі бойынша *180 °C*, *15 минут*).
3. Тауықтың аяқтары (әдепкі бойынша *200 °C*, *25 минут*).
4. Тауық қанаттары (әдепкі бойынша *180 °C*, *20 минут*).
5. Балық (әдепкі бойынша *180 °C*, *15 минут*).
6. Пицца (әдепкі бойынша *180 °C*, *7 минут*).
7. Пісіру (әдепкі бойынша *60 °C*, *25 минут*).
8. Көкөністер (әдепкі бойынша *160 °C*, *15 минут*).

Ескерту. «Пицца» және «Пісіру» бағдарламаларынан басқа барлық бағдарламаларда бумен пісіру үшін су беруді қосуға болады.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

Аэрогрильді қораптан алыңыз және барлық орау материалдарын алыңыз. Аэрогрильдің корпусын жұмсақ, құрғақ немесе дымқыл 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.

Поддоны тұтқадан өзіңізге қарай тартып, поддоны құрылғының корпусынан алыңыз. Су ыдысын жоғары қарай тартып алыңыз, су ыдысының қақпағын сағат тіліне қарсы бұрап бұрап алыңыз. Науаны, торды және қақпағы бар су ыдысын жұмсақ жуғыш зат пен абразивті емес губкамен жылы сумен мұқият жуып, құрғатыңыз. Аэрогрильдің бөліктерін жуу үшін ыдыс жуғыш машинаны пайдаланбаңыз.

Назар аударыңыз! Ыдыс жуғыш машинада поддон пен торды жууға болмайды. Су қысымымен жуу және ыдыс жуғышта қолданылатын химиялық заттар жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, тұрақты, көлденең, құрғақ бетке орнатыңыз. Құрылғының төменгі және жоғарғы жағындағы ауа кіретін тесіктерді, сондай-ақ құрылғының артқы жағындағы ауа ағызатын тесіктерді 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, басқару тақтасы бір рет жыпылықтайды және құрылғы ұйқы режиміне өтеді: басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

Бөгде иісті кетіру үшін аэрогрильді бірінші рет қолданар алдында жылыту керек, ал қыздыру элементтері мен құрылғының басқа бөліктерінен өндірістен кейін қалуы мүмкін майлау мен басқа материалдардың қалдықтары күйіп кетуі керек. Сондай-ақ, бу беру жүйесін тазарту қажет. Ол үшін құрылғыны қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. «Су» түймесін басыңыз. «Су» индикаторы жанады. Содан кейін құрылғыны әдепкі параметрлермен (200 °C, 15 мин) іске қосу және әр 5 минут сайын автоматты түрде су бүрку үшін «Қосу/Өшіру» түймесін екінші рет басыңыз. Құрылғы аяқталғаннан кейін оны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз және тор мен науаның бөлме температурасына дейін салқындауын күтіңіз. Осыдан кейін оларды жылы сумен шайып, құрғатыңыз.

Пайдалану

1. Поддонның тұтқасын ұстап, оны өзіңізге тарту арқылы поддоны аэрогрильден алыңыз.
2. Торды табаға салыңыз.
3. Өнімдерді торға біркелкі таратыңыз.
   Ескертулер. Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Табаны маймен немесе маймен толтырмаңыз. Табаға салмас бұрын торды майлауға немесе өнімнің өзін майлауға болады.
   Ешқашан торсыз поддон қолданбаңыз.
   Науаға көптеген өнімдерді салмаңыз: ауа айналымы үшін орын қалдыру маңызды. 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. Поддоны аэрогрильге дейін салыңыз.
5. Егер сіз бумен пісіргіңіз келсе, су ыдысын бөлме температурасында таза, сүзгіден өткен сумен толтырыңыз. Мұны істеу үшін су ыдысының қақпағын сағат тіліне қарсы бұрап бұрап алыңыз да, резервуарға 20–100 мл су құйыңыз. Су ыдысының қақпағын сағат тілімен бұраңыз. Су ыдысын аэрогрильге дейін салыңыз. Аэрогрильге орнатылған кезде су ыдысының түбінде клапан ашылып, су құрылғының ішіне кіре бастайды.
   Ескерту. Су ыдысының астында аз мөлшерде су жиналады, бұл қалыпты жағдай және ақау емес.
   Назар аударыңыз! Резервуарға тек бөлме температурасында таза, сүзілген су құйыңыз.
   Резервуарға Судан басқа сұйықтық құймаңыз.
   Су ыдысы орнатылмаған, бос немесе су аз болған кезде су бүркуді қоспаңыз.
6. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз. Дыбыстық сигнал естіледі, Басқару тақтасы бір рет жыпылықтайды, содан кейін тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.
7. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында барлық бағдарламалардың индикаторлары және «Су», «Температура/Уақыт», «Аз», «Қосымша», «Бағдарлама» түймелері жанады. «Қосу/Өшіру» түймесі жыпылықтайды, дисплейде алдын ала орнатылған параметрлер кезекпен көрсетіледі (200 °C, 15 минут).

Ескерту. Егер сіз пісіру процесін бастамасаңыз және басқару тақтасын 1 минут ішінде пайдаланбасаңыз, онда құрылғы автоматты түрде ұйқы режиміне өтеді: басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.

8. Алдын ала орнатылған параметрлерді өзгертуге болады. Мұны істеу үшін дисплейде теңшеу параметрі (уақыт немесе температура) көрсетілген кезде «Қосымша» немесе «Аз» түймесін басыңыз. Дисплейдегі опцияны жылдам өзгерту үшін «Температура/Уақыт» түймесін, содан кейін «Қосымша» және «Аз» түймелерін басып, қажетті мәнді реттеңіз. Мәндерді жылдам ауыстыру үшін «Қосымша» немесе «Аз» түймесін басып тұрыңыз.
9. Қажет болса, «Бағдарлама» түймесін басу арқылы автоматты пісіру бағдарламаларының бірін таңдаңыз. Таңдалған бағдарламаның индикаторы басқару тақтасында жыпылықтайды. Дисплейде таңдалған бағдарлама үшін әдепкі бойынша орнатылған температура °C және пісіру уақыты минуттармен кезектесіп жанады.
   Ескерту. Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған пісіру бағдарламасы әдепкі температура мен уақыт пісіру үшін ең оңтайлы болатынына кепілдік бере алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған.
   Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.
10. Егер бағдарламаның уақыты немесе температурасы сізге сәйкес келмесе, оларды өзіңіз реттей аласыз. Мұны істеу үшін дисплейде теңшеу параметрі (уақыт немесе температура) көрсетілген кезде «Қосымша» немесе «Аз» түймесін басыңыз. Дисплейдегі опцияны жылдам өзгерту үшін «Температура/Уақыт» түймесін, содан кейін «Қосымша» және «Аз» түймелерін басып, қажетті мәнді реттеңіз. Мәндерді жылдам ауыстыру үшін «Қосымша» немесе «Аз» түймесін басып тұрыңыз.
11. Бу шығару үшін суды автоматты түрде шашыратуды қосу үшін «Су» түймесін басыңыз. «Су» индикаторы жанады. Пісіру кезінде суды 4 секундқа бүркү әр 5 минут сайын қосылады. Суды автоматты түрде шашыратуды өшіру үшін «Су» түймесін тағы бір рет басыңыз. «Су» индикаторы сөнеді.
    Ескерту. Су бүріккіштерін «Пицца» және «Пісіру» бағдарламаларында қосуға болмайды.
12. Таңдалған параметрлермен құрылғыны іске қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. «Қосу/Өшіру» түймесі үздіксіз жанып тұрады. Артқы жарық жанады, жылытқыштар жұмыс істей бастайды. Дисплейде кезек-кезек температура және пісіру аяқталғанға дейін қалған уақыт көрсетіледі. Егер автоматты пісіру бағдарламаларының бірі таңдалса, басқару тақтасында таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды.
    Ескертулер. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде «Қосу/Өшіру» түймесін басу арқылы пісіру процесін кідіртуге және қайта бастауға болады. Егер сіз аэрогрильдің жұмысын тоқтатып, оны 1 минут ішінде жалғастырмасаңыз, онда құрылғы ұйқы режиміне өтеді және пісіру параметрлері қалпына келтіріледі.
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 күректерді қолданыңыз. Поддоны аэрогрильден алыңыз, тұтқаны ұстап, өзіңізге қарай тартыңыз, өнімдерді шайқаңыз

немесе аударыңыз. Поддон шығарылған кезде жылытқыштар мен желдеткіш автоматты түрде өшеді, артқы жарық пен басқару тақтасы сөнеді. Поддоны аэрогрильге орнатқан кезде, жылытқыштар мен желдеткіш жұмысын жалғастырады, аэрогриль бұрынғы параметрлермен пісіруді жалғастырады.

Назар аударыңыз! Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін. Суды науаға шашыратқанда, су буға айналады және корпустан аз мөлшерде бу шығуы мүмкін, сақ болыңыз.

Ыстық ауа мен спреймен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз. Поддоны тек тұтқадан шығарыңыз, ыстық беттерге тигізбеңіз.

14. Пісіру кезінде науада бу шығару үшін бір реттік су бүріккішін қосу үшін «Су» түймесін басыңыз. Су 4 секунд ішінде шашырайды.
15. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады, жылытқыштар өшеді. Осыдан кейін бірнеше секундтан кейін желдеткіш сөніп, дыбыстық сигнал шығады, поддондағы артқы жарық сөніп, дисплей сөнеді. Аэрогриль ұйқы режиміне өтеді: басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады. Құрылғыны автоматты түрде өшірмес бұрын өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басып тұрыңыз.

Ескертулер. Құрылғы желдеткішпен салқындағанша табаны аэрогрильден шығармаңыз. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде құрылғыны желіден ажыратпаңыз.

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

Назар аударыңыз! Сақ болыңыз: аэрогриль, поддон және тор пісіру кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Поддоны тек тұтқадан шығарыңыз.

Пісірілген тағамды сөреде қалдырмаңыз. Өнімдерді алу үшін тек ағаш, пластик немесе силиконнан жасалған ыстыққа төзімді күректер мен қасықтарды пайдаланыңыз.

Тағамның бір бөлігі дайын болғаннан кейін, алдын ала қыздырылған аэрогриль келесі порцияны жасауға дайын.

1 сағат үзіліссіз жұмыс істегеннен кейін, қызып кетпес үшін құрылғыны салқындату үшін 30 минут үзіліс жасау керек.

Кеңестер

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

Бос поддонмен 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 поддон пен торды 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. Науаны шығарыңыз, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін поддонды құрылғының корпусына орнатыңыз.

Кесектермен дайындалған тағамдарды (фри картобы, 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 ½ 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 дайындаған 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. Мұны істеу үшін тосттарды науаға сөреге қойып, таймерді 10 минутқа, ал температураны 150 °C-қа қойыңыз.

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

Бір порцияны дайындауға арналған картоптың оңтайлы мөлшері — 350–500 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 картоптың жұқа тілімдері	500–650	18–25	200	Шайқау	—
Мұздатылған картоптың қалың тілімдері	500–650	20–25	200	Шайқау	—
Гратин (кастрюль)	650	20–25	200	—	—
Ет және құс еті					
Стейк	100–650	12–18	180	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–650	12–18	180	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Гамбургер пирогы	100–650	10–20	180	Айналдыру	—
Шұжықтар	100–650	13–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз
Тауық барабандары немесе қанаттары	100–650	25–30	180	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Тауықтың төс еті	100–650	18–25	180	—	Маймен немесе майонезбен майлаңыз
Тағамдар					
Ыстық орамдар, бурритто, кесадилла және т. б.	100–650	8–10	200	Айналдыру	Пергамент қойыңыз
Мұздатылған тауық еті	100–650	8–12	180	Шайқау	—
Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары	100–500	8–10	180	—	—
Толтырылған көкөністер	100–500	12–20	160	—	Пергамент қойыңыз

Ингредиенттер	Саны, мин.–макс., г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/ аудару	Ұсыныстар
Пісіру					
Торт	500	8–15	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Киш	500	20–22	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Кекстер	500	15–18	200	—	Пісіру табағын қолданыңыз
Тәтті кондитерлік өнімдер	500	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.

Сумен жабдықтау жүйесінен суды кетіру үшін су ыдысын шығарып, бір рет 1–2 рет су бүркуді қосыңыз.

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

Аэрогрильді дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

Майлы тағамды дайындағаннан кейін, сөре мен науаны дереу тазалаңыз. Қолғап киіңіз, қағаз сүлгілердің көп мөлшерін алыңыз және майды табаның түбіне және сұйықтық ыдысына сүртіңіз. Егер майды салқындатуға рұқсат етілсе, ол қалыңдауы мүмкін және оны поддон пен сұйықтық ыдысының бетінен алып тастау қиынырақ болады. Өзіңізді күйдіріп алмау үшін абай болыңыз.

Поддон пен тордың жабыспайтын жабыны бар, сондықтан оларды тазалау үшін металл заттар мен қатты немесе абразивті жуғыш заттар мен губкаларды пайдаланбаңыз. Есіңізде болсын, жабын оңай зақымдалады.

Назар аударыңыз! Поддон мен торды пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына қоймаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Поддон пен торды тазаламас бұрын, олар бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз.

Поддон 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 поддонның түбіне жабысып қалса, тор мен поддоны жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырылған ыдысқа салыңыз, шамамен 30–40 минутқа қалдырыңыз.

Әр қолданғаннан кейін су ыдысынан су құйыңыз. Су ыдысын мезгіл-мезгіл шайыңыз. Құрылғыға орнатпас бұрын су ыдысын мұқият құрғатыңыз.

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

Пісіру алдында науаны және торды өсімдік майына малынған щеткамен майлаңыз. Бұл жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзартуға көмектеседі.

Құрылғыны сақтау үшін алып тастамас бұрын, оны «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауында сипатталғандай тазалаңыз. Құрылғының барлық бөліктері құрғақ екеніне көз жеткізіп, құрылғыны жинаңыз.

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 поддонға тым көп ингредиенттерді салдыңыз ба немесе ингредиенттер тым үлкен кесілген бе	Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз
Пісіру уақыты жеткіліксіз	Таймер уақытын көбейтіңіз
Пісіру температурасы жеткіліксіз	Пісіру температурасын жоғарылатыңыз
Өнімдер табада тым тығыз орналасқан	Пісіру процесінде науаны бірнеше рет шығарып көріңіз және біркелкі қуыру үшін ингредиенттерді шайқаңыз немесе аударыңыз. 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 қолданыңыз ба	Пеште пісіруге арналған өнімдерді қолданыңыз немесе пісірер алдында ингредиенттерді маймен майлаңыз

Поддон корпусқа кірмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз поддонға тым көп өнім салдыңыз ба	Поддоны толтырмаңыз
Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды	Поддоны аэрогрильден 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 құрылғыны тазалаңыз

Жаңа піскен картоп фри 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	

Картоп фри шамадан тыс кептірілген

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

Су науаға шашылмайды

Мүмкін себеп	Шешім
Су ыдысында су жоқ немесе су аз	Су ыдысына су құйыңыз
Су ыдысы орнатылмаған немесе дұрыс орнатылмаған	Су ыдысының қақпағын бұраңыз. Су ыдысын аэрогрильге мықтап салыңыз. Корпусқа орнатылған кезде резервуардың түбіндегі клапан ашылады және су құрылғының ішіне кіре бастайды
Сорғы немесе Басқару тақтасы ақаулы болуы мүмкін	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Егер қандай да бір ақаулық болса, құрылғы өшіп, дисплейде қате туралы хабарды көрсетеді. Келесі кесте қате кодын ашуға көмектеседі.

Қате коды	Мүмкін себеп	Шешім
E01	Жоғарғы жылытқыштың температура сенсоры тізбегінің үзілуі	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
E02	Жоғарғы жылытқыштың температура сенсорының қысқа тұйықталуы	
E03	Төменгі жылытқыштың температура сенсоры тізбегінің үзілуі	
E04	Төменгі жылытқыштың температура сенсорының қысқа тұйықталуы	

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: 1800 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Пісіру бағдарламаларының саны: 8
5. Поддон сыйымдылығы: 6,5 л
6. Су ыдысының сыйымдылығы: 0,1 л
7. Температура: 5 °C қадаммен 80–200 °C
8. Таймер: 1 мин қадаммен 1–60 мин
9. Басқару: сенсорлық
10. Шу деңгейі: ≤60 дБ
11. Сымның ұзындығы: 0,6 м
12. Құрылғының өлшемі: 279 × 377 × 330 мм
13. Қаптама өлшемі: 430 × 365 × 321 мм
14. Таза салмағы: 5,2 кг
15. Жалпы салмағы: 6,2 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 және қатты заттармен немесе абразивті жуғыш заттармен тазалау салдарынан, сондай-ақ уақтылы тазаламау немесе температураның күрт төмендеуі себебінен табан мен тордың жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Металл шанышқыларды, шпательдерді, пышақтарды және металдан жасалған басқа да ас үй аспаптарын пайдалану салдарынан поддон пен тордың жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілді жағдай болып табылмайды.

Сорғы мен бу беру жүйесінің бітелуі кепілдік жағдайы емес. Шөгінділердің пайда болуын болдырмау үшін су ыдысына тек бөлме температурасында таза сүзілген су құю қажет.

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 пайда-

лану бойынша нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.

8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде аэрогрильдің жұмысын бақылаңыз.
9. Бос поддонымен аэрогрильді қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін. Ешқашан торсыз поддон қолданбаңыз.
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 түбіндегі және үстіңгі жағындағы ауа кіретін тесіктерді, сондай-ақ құрылғының артындағы ауа ағызатын тесіктерді жаппаңыз. Қалыпты ауа айналымы үшін құрылғының айналасында кем дегенде 15 см бос орын қалуы керек. Аэрогрильдің артында кем дегенде 20 см бос орын қалдыру 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, поддон және тор пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін, поддоны алып тастағанда абай болыңыз. Поддоны 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. Пісіргеннен кейін бірден гриль науасын суға немесе су ағынының астына қоймаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада поддон пен торды жууға тыйым салынады: су қысымымен жуу және ыдыс жуғыш машинада қолданылатын құралдар жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

25. 1 сағат үзіліссіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны салқындату үшін 30 минут үзіліс жасау ұсынылады.
26. Су ыдысына тек бөлме температурасында таза, сүзгіден өткен суды құйыңыз. Су ыдысына судан басқа сұйықтық құймаңыз.
27. Су ыдысы бос немесе су аз болған кезде су бүркуді қоспаңыз.

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