Только сочные блюда!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8158

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 9
Чистка и обслуживание 17
Уход и хранение 18
Устранение неполадок 18
Технические характеристики 21
Меры предосторожности 22

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 26
Жинақтау 26
Аэрогриль құрылғысы 27
Жұмысқа дайындық және пайдалану 31
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 39
Күтім және сақтау 40
Ақаулықтарды жою 40
Техникалық сипаттамалары 43
Сақтық шаралары 44

Общие сведения

Аэрогриль Kitfort KT-8158 имеет стильный дизайн и позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

Отличительной чертой этого аэрогриля является вертикальная конструкция, благодаря которой устройство занимает меньше места, что удобно для небольших кухонь.

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

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При приготовлении в аэрогриле продукты практически не пригорают (главное — правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного присутствия на кухне. Кроме того, за счет наличия вентиляторов все блюда готовятся равномерно, поэтому не бывает непропеченных или непрожаренных кусочков.

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

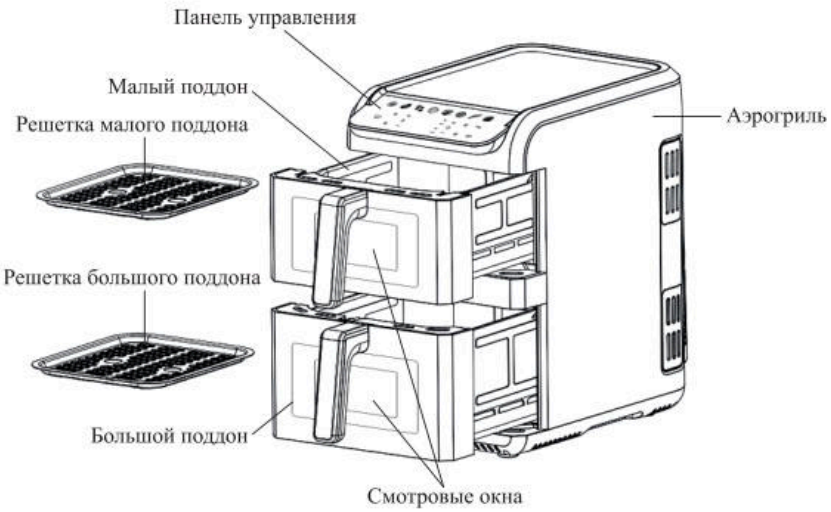
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 8 автоматических программ приготовления и синхронизацию приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления — аэрогриль сам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

Комплектация

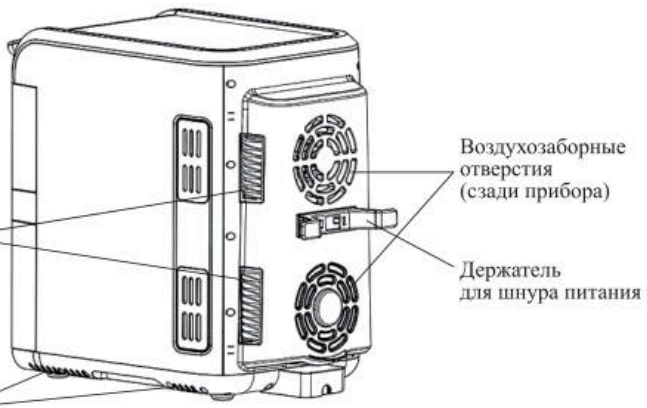
1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Малый поддон — 1 шт.
3. Большой поддон — 1 шт.
4. Решетка малого поддона — 1 шт.
5. Решетка большого поддона — 1 шт.
6. Держатель для шнура питания — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля



Вид сзади



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

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

Благодаря ***смотровым окнам*** вы можете контролировать процесс приготовления.

В аэрогриле можно установить время таймера 1–60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления 80–200 °С с шагом 5 °С. Можно включить работу только одного нагревателя или двух нагревателей одновременно. Приготовление автоматически выключится, когда установленное время истечет. Вы можете самостоятельно отключить устройство, удерживая кнопку «Вкл/Выкл» в течение 3 секунд.

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, через небольшой промежуток времени — вентилятор.

На держатель для шнура можно смотать шнур питания для хранения.

Внимание! Запрещено наматывать шнур питания на нагретый или подключенный к сети питания прибор. Дождитесь, пока прибор полностью остынет, и затем намотайте шнур на держатель для шнура.

Панель управления



При подключении к сети питания устройство подаст звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем будет гореть кнопка «Вкл/Выкл». Устройство будет находиться в режиме ожидания.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. Чтобы выключить устройство раньше истечения таймера, удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 3 секунд. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Чтобы запустить приготовление, необходимо сначала выбрать нагреватель, а затем программу приготовления. При необходимости параметры температуры и времени можно изменить.

Примечание. Аэрогриль переходит в режим ожидания через 5 минут бездействия.

После нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» на панели управления загорятся ***кнопки «Нагреватель 1»*** и ***«Нагреватель 2»***, которые позволяют перейти к настройкам верхнего и нижнего нагревателей соответственно. После нажатия на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» вся панель управления, кроме кнопки «Синхронизация», загорится, кнопка настраиваемого нагревателя будет мигать, на дисплее настраиваемого нагревателя будут попеременно отображаться настройки по умолчанию 200 °С и 15 минут, на дисплее другого нагревателя — символы «-- --».

Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы настроить параметры для верхнего нагревателя, или на кнопку «Нагреватель 2», чтобы настроить параметры для нижнего нагревателя. Если вы включили настройку обоих нагревателей, то загорится кнопка «Синхронизация». Вы можете включать только один нагреватель, выбирать разные автоматические программы приготовления для разных нагревателей или настроить работу второго нагревателя, когда первый уже работает.

Чтобы выйти из настройки нагревателя и выключить его, сначала выберите нагреватель (кнопка выбранного нагревателя будет мигать), а затем нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл».

На дисплеях во время приготовления попеременно отображаются обратный отсчет времени и температура, а во время настройки — настраиваемый параметр. При отображении температуры будет гореть ***индикатор температуры***, при отображении времени — ***индикатор времени***. Значения температуры и времени верхнего нагревателя отображаются на ***дисплее 1***, а значения температуры и времени нижнего нагревателя — на ***дисплее 2***.

С помощью ***кнопок автоматических программ*** можно включить одну из 8 автоматических программ приготовления, при этом нажатая кнопка будет мигать. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их можно изменить.

Кнопки «Подсветка 1» и ***«Подсветка 2»*** включают на 1 минуту подсветку в верхней и нижней камерах соответственно. После нажатия выбранная кнопка мигает.

Примечание. При извлечении поддона подсветка гаснет, а при установке обратно в корпус подсветка не загорается снова.

Кнопки «Температура» и ***«Таймер»*** позволяют настроить параметры температуры и времени соответственно.

Кнопки «Увеличение времени» и ***«Уменьшение времени»*** предназначены для настройки времени приготовления. Время можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута для всех программ. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени».

Кнопки «Увеличение температуры» и ***«Уменьшение температуры»*** предназначены для настройки температуры приготовления. Температуру можно настроить от 80 до 200 °C с шагом 5 °C для всех программ. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Увеличение температуры» или «Уменьшение температуры».

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает процесс приготовления блюда. После выбора нагревателя эта кнопка мигает. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и устройство начнет работу. Чтобы приостановить работу обоих нагревателей, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Чтобы приостановить работу одного нагревателя, нажмите на кнопку соответствующего нагревателя, а затем на кнопку «Старт/Стоп». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для продолжения приготовления.

Примечание. Если вы поставите приготовление в обеих камерах на паузу и не будете выполнять никаких действий с панелью управления в течение 5 минут, устройство перейдет в режим ожидания, параметры приготовления сбросятся. В этом случае необходимо вывести устройство из режима ожидания, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления для нагревателя.

Чтобы завершить приготовление раньше в обеих камерах, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл». На обоих дисплеях отобразится надпись «OFF», устройство подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

Чтобы завершить приготовление в одной из камер раньше, нажмите на кнопку соответствующего нагревателя, а затем нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее, соответствующем нагревателю, отобразится надпись «OFF», а затем символы «-- --».

После автоматического отключения (по истечении времени таймера) устройство подаст несколько звуковых сигналов, на дисплее будет мигать надпись «OFF», затем она погаснет, устройство перейдет в режим ожидания.

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

При извлечении поддона на дисплее загорается надпись «OPEN». Если достать поддон во время работы нагревателя, работа этого нагревателя прекратится, таймер будет поставлен на паузу. После возвращения поддона в корпус аэрогриля в течение 1 часа нагрев возобновится, и таймер продолжит обратный отсчет. Если вы вытащили поддон дольше, чем на 1 час, приготовление не продолжится автоматически, настройки приготовления сбросятся, и устройство перейдет в режим ожидания. В этом случае после установки поддона необходимо вывести устройство из режима ожидания, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления для нагревателя.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Автоматические программы приготовления

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

В таблице приведены параметры по умолчанию для каждой программы.

Программа	Индикатор программы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Картофель фри		200	30
Стейк		200	15
Куриные ножки		200	40

Программа	Индикатор программы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Тарт		180	20
Курица		200	60
Пицца		180	10
Рыба		200	10
Овощи		180	15

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

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

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

Внимание! Запрещается мыть поддоны и решетки в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах моющие средства могут повредить антипригарное покрытие.

Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, а также на шнур питания.

Чтобы установить держатель для шнура питания, вставьте выступы на держателе в пазы на корпусе до упора. Будьте осторожны, чтобы не повредить корпус аэрогриля или держатель для шнура.

Примечание. После установки держателя для шнура питания снять его невозможно.

Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия сзади прибора, воздухоотводные отверстия с обеих сторон сзади прибора и вентиляционные отверстия с обеих сторон прибора. Оставьте сверху и по бокам как минимум 20 см

свободного пространства, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха и устройство может работать некорректно или выйти из строя. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Перед подключением устройства к сети полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15 минут на максимальной температуре. Для этого подключите прибор к сети питания. Установите решетки в поддоны, а поддоны в корпус устройства до упора. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», выберите оба нагревателя, нажав на кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2», а затем запустите нагрев. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателей и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева отключите прибор от сети питания и дождитесь, пока решетки и поддоны остынут до комнатной температуры, после чего промойте их теплой водой. Аэрогриль готов к использованию.

Использование

1. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки поддонов и потянув их на себя.
2. Установите решетки в поддоны.
3. Поместите ингредиенты на решетки.
   Примечание. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддоны маслом или жиром. Вы можете смазать маслом поддоны и решетки для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед закладкой в поддоны.
   Никогда не используйте поддоны без решеток.
   Не закладывайте много продуктов в поддоны, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.
4. Вставьте поддоны в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддоны в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддонов о корпус прибора.
5. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети питания. Прибор подаст звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем будет гореть кнопка «Вкл/Выкл». Аэрогриль перейдет в режим ожидания.
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2».
   Примечание. Аэрогриль переходит в режим ожидания через 5 минут бездействия, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

7. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы выбрать параметры приготовления для верхнего нагревателя.
   Примечание. При желании вы можете включить только один нагреватель или настроить работу второго, когда первый уже работает.
8. На дисплее 1 будут попеременно отображаться установленные по умолчанию параметры приготовления — 200 °C, 15 минут. При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени.
9. Для настройки температуры используйте кнопку «Температура», а затем кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Для быстрого изменения температуры нажмите и удерживайте кнопку «Увеличение температуры» или «Уменьшение температуры». Для изменения времени используйте кнопку «Таймер», а затем кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Настраиваемые параметры будут отображаться на дисплее 1.
10. При необходимости выберите одну из автоматических программ приготовления, для этого нажмите на одну из кнопок автоматических программ. Кнопка выбранной программы и кнопка «Старт/Стоп» будут мигать. Для каждой программы на дисплее 1 будут поочередно отображаться температура и время приготовления, установленные по умолчанию.
    Примечания. Когда установлены параметры только для одного нагревателя, на дисплее второго отображаются символы «-- --».
    Поскольку ингредиенты для приготовления различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными. Все параметры являются приблизительными.
11. Если время или температура программы вам не подходят, вы можете настроить их самостоятельно. Для этого выполните действия, описанные в пункте 9.
12. Нажмите на кнопку «Нагреватель 2», чтобы выбрать параметры приготовления для нижнего нагревателя. На дисплее 2 будут попеременно отображаться установленные по умолчанию параметры приготовления — 200 °C, 15 минут. Настройте параметры приготовления, как описано в пунктах 9–11. Настраиваемые параметры будут отображаться на дисплее 2.
    Примечание. Вы можете установить разные автоматические программы приготовления для разных нагревателей.
13. Чтобы включить одновременное окончание приготовления блюд, нажмите на кнопку «Синхронизация» после выбора параметров приготовления для каждого нагревателя. Эта кнопка будет мигать.
14. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Запустится процесс приготовления, таймер начнет обратный отсчет времени. На дисплее 1 будут попеременно отображаться параметры приготовления для верхнего нагревателя, на дисплее 2 — для нижнего. Кнопка работающего нагревателя, кнопка выбранной для каждого нагревателя программы (если была выбрана программа) и символ «:» на дисплее работающего нагревателя будут мигать.
    Внимание! Если включена функция синхронизации, то после нажатия на кнопку «Старт/Стоп» работать начнет только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. При этом на дисплее для другого нагревателя будет

гореть надпись «HOLD». Как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими же, как у нагревателя, который находился в режиме ожидания, сразу включится и второй нагреватель. Таким образом, приготовление блюд закончится одновременно.

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

15. Чтобы на 1 минуту включить подсветку для верхнего нагревателя, нажмите на кнопку «Подсветка 1». Чтобы на 1 минуту включить подсветку для нижнего нагревателя, нажмите на кнопку «Подсветка 2». После нажатия выбранная кнопка будет мигать. Чтобы выключить подсветку, нажмите еще раз на кнопку «Подсветка 1» или «Подсветка 2».

    Примечание. При извлечении поддона подсветка гаснет, а при установке обратно в корпус подсветка не загорается снова.

16. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните или переверните продукты. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Когда поддон извлечен из прибора, соответствующий нагреватель и вентилятор автоматически отключаются, обратный отсчет времени не идет, а на дисплее отображается надпись «OPEN». Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватель и вентилятор возобновят работу, обратный отсчет времени продолжится.

    Внимание! Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Извлекайте поддоны только за ручки, не касайтесь горячих поверхностей!

    Примечание. Если вы вытащили поддон дольше, чем на 1 час, при установке поддона обратно приготовление не продолжится автоматически: параметры приготовления будут сброшены и устройство перейдет в режим ожидания. В этом случае после установки поддона необходимо вывести устройство из режима ожидания, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления для нагревателя.

17. Вы можете поставить работу аэрогриля на паузу, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Чтобы приостановить работу только одного из двух нагревателей, сначала нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», а затем на кнопку «Старт/Стоп». Для возобновления работы снова нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

    Примечание. Если вы поставите приготовление в обеих камерах на паузу и не будете выполнять никаких действий с панелью управления в течение 5 минут, устройство перейдет в режим ожидания, настройки приготовления сбросятся. В этом случае необходимо вывести устройство из режима ожидания, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления для нагревателя.

18. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля. Для изменения настроек нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» в зависимости от того, параметры для какого нагревателя вы хотите задать. Установите настройки температуры и времени, как описано в пункте 9, они будут

отображаться на соответствующем дисплее. После установки настроек нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы возобновить приготовление.

19. Чтобы изменить программу приготовления во время работы аэрогриля, сначала нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы приостановить приготовление, а затем на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» в зависимости от того, программу для какого нагревателя вы хотите изменить, и выберите программу, нажав на одну из кнопок автоматических программ. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» еще раз, чтобы продолжить приготовление.
20. По окончании времени приготовления панель управления, кроме дисплеев и кнопки «Вкл/Выкл», погаснет, на дисплеях отобразится надпись «OFF», аэрогриль подаст несколько звуковых сигналов и перейдет в режим ожидания. Прибор сначала отключит нагрев, а затем остудит содержимое вентиляторами для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или стол. Не вынимайте поддоны, пока вентиляторы не перестанут работать. Чтобы выключить аэрогриль раньше истечения времени таймера, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл», на дисплеях отобразится надпись «OFF». Чтобы выключить только один нагреватель, сначала нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», а затем нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл», на соответствующем нагревателю дисплее отобразится надпись «OFF», а затем символы «-- --».
    Примечание. Если была включена подсветка, по окончании приготовления она погаснет.
21. Извлеките поддоны из аэрогриля и поставьте их на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.
    Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддоны и решетки сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддоны только за ручки.
    Не оставляйте приготовленные блюда в поддонах и на решетках, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.
    Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства.
22. По завершении использования отключите аэрогриль от сети питания. Дождитесь его полного остывания и очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Советы

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которых продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля смазывайте решетки и поддоны термостойкой силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, и наоборот.

Продукты, которые готовятся кусочками (картофель фри, картофель по-деревенски и т. д.), рекомендуется встряхивать каждые 5–10 минут приготовления. Продукты, которые готовятся большими кусками (мясо, куриные ножки, курица, рыба), требуется переворачивать 1–2 раза за время приготовления. Вытащите поддоны, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддоны в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически.

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

Чтобы свежий картофель получился хрустящим, вы можете приготовить его следующим способом:

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи бумажного полотенца;
- возьмите емкость и добавьте в нее 1/2 столовой ложки растительного масла. Вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок;
- добавьте в емкость картофель и тщательно все перемешайте;
- поместите картофель в поддон аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. Картофель, уложенный в 4 слоя, надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, то есть без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

Смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса) можно таким способом:

- при необходимости промокните продукты бумажным полотенцем;
- силиконовой кисточкой слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем (масло наносится в один слой; если масла много, то оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда).

При приготовлении продуктов в панировке не забудьте добавить в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.

Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.

Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

Не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной. Если в поддоне будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из поддона может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в поддон. Вы также можете в процессе приготовления убирать жир из поддона бумажным полотенцем.

Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной на решетки. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока.

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

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тостовый хлеб в поддон на решетки и установите таймер на 5 минут, а температуру — на 200 °C.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

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

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

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

Ингредиенты	Количество в большом поддоне, г	Количество в малом поддоне, г
Картофель фри	600	400
Выпечка	1000	900
Мясо	500	400
Куриные ножки	1000	800
Куриные крылышки	1000	800
Креветки	500	400
Колбаски	400	350
Тарт	350	250

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

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

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

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой выключите аэрогриль и отключите его от сети питания. Подождите, пока устройство и все его части полностью остынут. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддоны и поставьте их на термостойкую поверхность.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте поддоны и решетки. 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 убрать. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

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

Внимание! Не помещайте поддоны и решетки в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддонов и решеток дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Поддоны и решетки мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не оставляйте продукты на решетках и в поддонах, иначе их будет сложнее очистить. После мытья протрите вымытые части полотенцем и тщательно просушите.

Запрещается мыть поддоны и решетки в посудомоечной машине: антипригарное покрытие может отслоиться. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если остатки продуктов прилипли к решеткам или нижней части поддонов, заполните поддоны горячей водой с добавлением средства для мытья посуды, а затем поместите решетки в поддоны и оставьте их в воде на 10 минут.

Используйте сухую мягкую ткань, чтобы очистить нагревательные элементы внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательные элементы находятся сверху в месте установки поддонов. Перед чисткой нагревательных элементов убедитесь, что они полностью остыли, а прибор отключен от сети.

Корпус прибора протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости, не мойте его под струей воды.

Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, а также на шнур питания.

Уход и хранение

Перед тем как убрать устройство на хранение, дождитесь, пока аэрогриль остынет до комнатной температуры. Вымойте поддоны и решетки, просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой мягкой тканью. Убедитесь, что поддоны с решетками установлены в устройство и что все детали чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддоны и решетки термостойкой силиконовой кисточкой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Шнур питания намотайте на держатель для шнура питания.

Внимание! Запрещено наматывать шнур питания на нагретый или подключенный к сети питания прибор. Дождитесь, пока прибор полностью остынет, и затем намотайте шнур на держатель для шнура.

На длительное хранение убирайте устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от сети питания и обратитесь в сервисный центр

Кнопки автоматических программ и настройки температуры и времени неактивны

Возможная причина	Решение
Выбор программы и настройка температуры и времени возможны только после выбора нагревателя, для которого устанавливаются параметры приготовления	Выберите нагреватель с помощью кнопок «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2», а затем выберите автоматическую программу и настройте время и температуру

Устройство не начинает приготовление после установки программы, времени и температуры

Возможная причина	Решение
Аэрогриль начнет приготовление только после нажатия на кнопку «Старт/Стоп»	После выбора нагревателя, программы, установки времени и температуры нажмите на кнопку «Старт/Стоп», устройство начнет приготовление

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили на решетку слишком много разных ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления, нажав на кнопку «Таймер», а затем на кнопку «Увеличение времени»
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления, нажав на кнопку «Температура», а затем на кнопку «Увеличение температуры»
Продукты слишком плотно лежат на решетке	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукты для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

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

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддоны не вставляются в корпус

Возможная причина	Решение
Вы положили слишком много продуктов на решетки	Уменьшите количество ингредиентов
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддоны из корпуса аэрогриля. Отключите устройство от сети и подождите, пока оно полностью остынет. Очистите от загрязнений верхнюю и нижнюю камеры. Чистку можно производить влажной тканью, не касаясь нагревательных элементов. Очистите поддоны аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Поддоны содержат остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддоны после каждого использования

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

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

Картофель фри приготовился пересушенным

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

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
«E1» на верхнем/нижнем дисплее	Обрыв в цепи датчика температуры верхнего/нижнего нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
«E2» на верхнем/нижнем дисплее	Короткое замыкание в цепи датчика температуры верхнего/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: 2700 Вт
   - верхний нагреватель: 1200 Вт
   - нижний нагреватель: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддонов: 10 л (4 + 6 л)
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура: 80–200 °C с шагом 5 °C
7. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
8. Уровень шума: ≤80 дБА
9. Длина шнура: 0,8 м
10. Размер устройства: 246 × 480 × 394 мм
11. Размер упаковки: 510 × 301 × 432 мм
12. Вес нетто: 8,6 кг
13. Вес брутто: 10,1 кг

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

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

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

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить 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 поддонов и решеток вследствие мойки в посудомоечной машине, при очистке жесткими предметами, по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

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

Повреждение устройства вследствие неправильной сборки или использования без установки каких-либо его частей не является гарантийным случаем.

Выход из строя прибора вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, а также на 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 прибор с пустыми поддонами. 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 или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное в аэрогриле блюдо горячее. Проверяйте температуру блюда перед тем, как его употребить.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 20 см от стены и края стола. Вокруг прибора должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, а также на шнур питания.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Не используйте устройство, если какие-либо его части не установлены или установлены неправильно.
23. Поддоны и решетки сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Вытаскивайте поддоны только за ручки. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами, доставая поддоны из корпуса. Не наклоняйтесь над поддонами.
24. Не помещайте поддоны и решетки в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддонов и решеток дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры.
25. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте силиконовые, термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.

26. Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства. Для этого после выключения прибора можно достать поддоны из корпуса устройства и оставить в таком положении на некоторое время.
27. Запрещено наматывать шнур питания на нагретый или подключенный к сети питания прибор. Дождитесь, пока прибор полностью остынет, и затем намотайте шнур на держатель для шнура.

Тек шырынды тағамдар!

Kitfort



КТ-8158 аэрогрилі

KZ

Жалпы мәліметтер

Kitfort KT-8158 аэрогрилі стильді дизайнға ие және көптеген өнімдерді май қоспай пісіруге мүмкіндік береді.

Бұл аэрогрильдің айрықша ерекшелігі бұл тік дизайн, соның арқасында құрылғы аз орын алады, бұл кішігірім асүйлерге ыңғайлы.

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

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

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

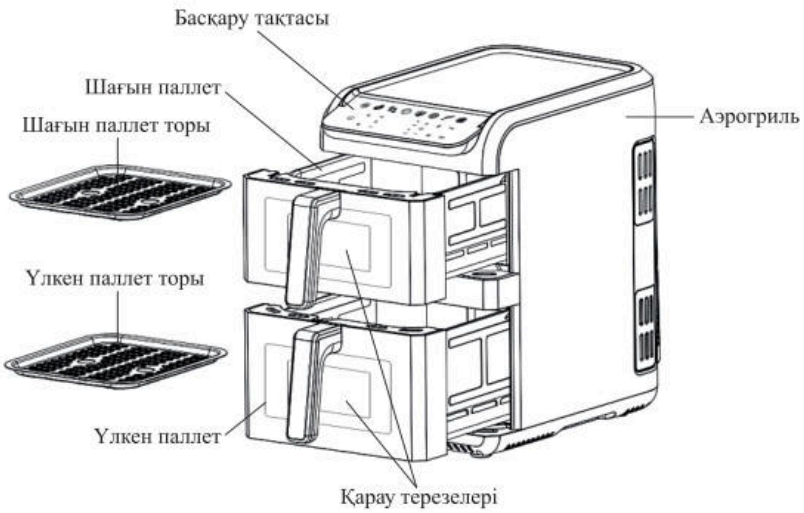
Аэрогриль сенсорлық басқарумен жабдықталған, оның 8 автоматты пісіру бағдарламасы және пісіру уақыты бар. Бағдарламалар белгілі бір тағамдар үшін арнайы жасалған дайын параметрлер шаблондарын пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан пісіру процесін бақылаудың қажеті жоқ — аэрогриль қажетті жұмыс параметрлерін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

Жинақтау

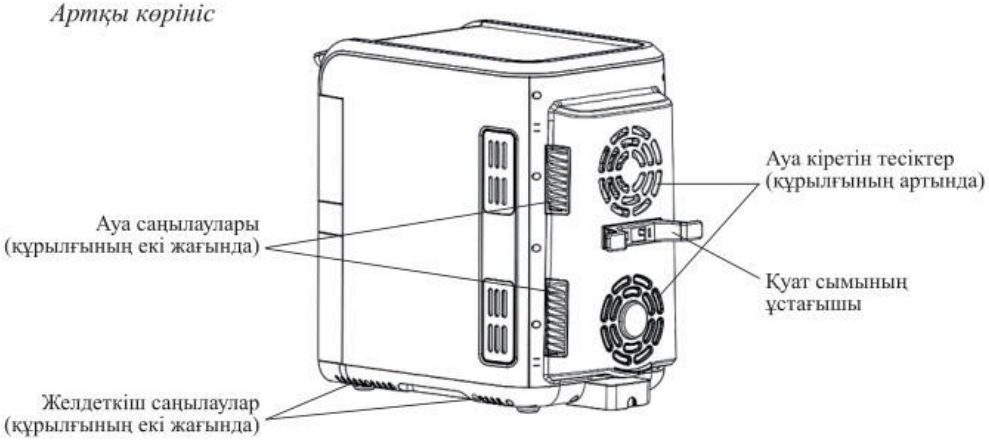
1. Аэрогриль — 1 дана
2. Шағын паллет — 1 дана
3. Үлкен паллет — 1 дана
4. Шағын паллет торы — 1 дана
5. Үлкен паллет торы — 1 дана
6. Қуат сымының ұстағышы — 1 дана
7. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
8. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Аэрогриль құрылғысы



Артқы көрініс



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

Өнімдер аэрогриль ***науаларына*** алдын ала орнатылған ***торларға*** орналастырылады.

Қарау терезелерінің арқасында сіз пісіру процесін басқара аласыз.

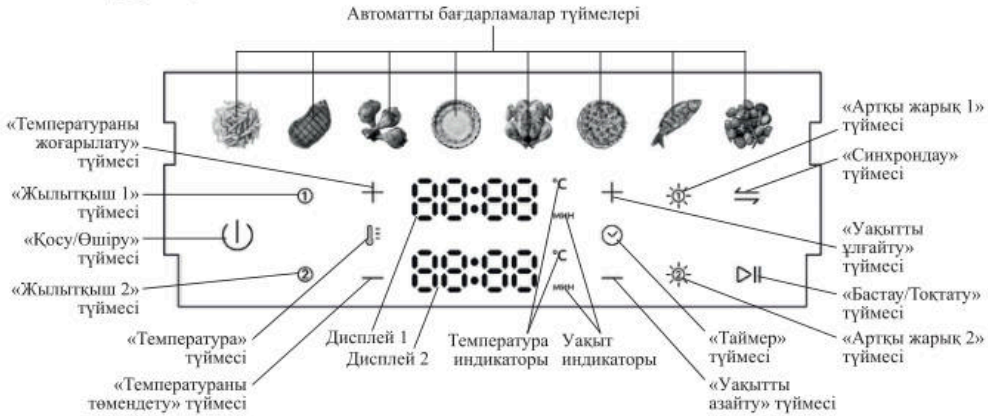
Аэрогрильде таймер уақытын 1–60 минутқа 1 минуттық қадаммен, сондай-ақ пісіру температурасын 5 °С қадаммен 80–200 °С етіп орнатуға болады. Бір уақытта тек бір жылытқыштың немесе екі жылытқыштың жұмысын қосуға болады. Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін пісіру автоматты түрде өшеді. «Қосу/Өшіру» түймесін 3 секунд басып тұрып, құрылғыны өзіңіз өшіре аласыз.

Пісіру аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшіріледі, аз уақыт өткеннен кейін — желдеткіш.

Сақтау үшін қуат сымын сым ұстағышына орауға болады.

Назар аударыңыз! Қуат сымын қыздырылған немесе электр желісіне қосылған құрылғыға орауға тыйым салынады. Құрылғы толығымен салқындағанша күтіңіз, содан кейін сымды сым ұстағышына ораңыз.

Басқару тақтасы



Қуат көзіне қосылған кезде құрылғы дыбыстық сигнал береді, Басқару тақтасы бір рет жыпылықтайды, содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесі жанады. Құрылғы күту режимінде.

«Қосу/Өшіру» түймесі құрылғыны қосады және өшіреді. Құрылғыны таймер біткенге дейін өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.

Пісіруді бастау үшін алдымен жылытқышты, содан кейін пісіру бағдарламасын таңдау керек. Қажет болса, температура мен уақыт параметрлерін өзгертуге болады.

Ескерту. Аэрогриль 5 минуттық әрекетсіздіктен кейін күту режиміне өтеді.

«Қосу/Өшіру» түймесін басқаннан кейін басқару тақтасындағы ***«Жылытқыш 1»*** және ***«Жылытқыш 2» түймелері*** жанады, бұл сәйкесінше жоғарғы және төменгі жылытқыштардың параметрлеріне өтуге мүмкіндік береді. «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басқаннан кейін «Синхрондау» түймесінен басқа барлық Басқару тақтасы жанады, теңшелетін жылытқыштың түймесі жыпылықтайды, теңшелетін жылытқыштың дисплейінде 200 °С және 15 минуттық әдепкі параметрлер кезектесіп көрсетіледі, басқа жылытқыштың дисплейінде «-- --» таңбалары болады.

Жоғарғы жылытқыштың параметрлерін реттеу үшін «Жылытқыш 1» түймесін немесе төменгі жылытқыштың параметрлерін реттеу үшін «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз. Егер сіз екі жылытқыштың да параметрін қоссаңыз, синхрондау түймесі жанады. Сіз тек бір жылытқышты қоса аласыз, әртүрлі жылытқыштар үшін әртүрлі автоматты пісіру бағдарламаларын таңдай аласыз немесе біріншісі жұмыс істеп тұрған кезде екінші жылытқыштың жұмысын реттей аласыз.

Жылытқыштың параметрінен шығып, оны өшіру үшін алдымен жылытқышты таңдаңыз (таңдалған жылытқыштың түймесі жыпылықтайды), содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.

Пісіру кезінде дисплейлерде кері санақ пен температура кезектесіп көрсетіледі, ал орнату кезінде теңшелетін параметр көрсетіледі. Температура көрсетілген кезде ***температура индикаторы*** жанады, уақыт көрсетілген кезде ***уақыт индикаторы*** жанады. Жоғарғы жылытқыштың температурасы мен уақыт мәндері ***1 дисплейде***, ал төменгі жылытқыштың температурасы мен уақыт мәндері ***2 дисплейде*** көрсетіледі.

Автоматты бағдарламалар түймелерінің көмегімен 8 автоматты пісіру бағдарламасының бірін қосуға болады, ал басылған түйме жыпылықтайды. Әр бағдарлама үшін уақыт пен температура мәндері берілген, бірақ оларды өзгертуге болады.

«Артқы жарық 1» және ***«Артқы жарық 2»*** түймелері сәйкесінше жоғарғы және төменгі камерада 1 минуттық жарықтандыруды қамтиды. Басылғаннан кейін таңдалған түйме жыпылықтайды.

Ескерту. При извлечении поддона подсветка гаснет, а при установке обратно в корпус подсветка не загорается снова.

«Температура» және ***«Таймер» түймелері*** температура мен уақыт параметрлерін сәйкесінше реттеуге мүмкіндік береді.

«Уақытты ұлғайту» және ***«Уақытты азайту» түймелері*** пісіру уақытын реттеуге арналған. Уақытты барлық бағдарламалар үшін 1 минуттық қадаммен 1-ден 60 минутқа дейін реттеуге болады. Мәндерді жылдам ауыстыру үшін «Уақытты ұлғайту» немесе «Уақытты азайту» түймесін басып тұру керек.

«Температураны жоғарылату» және ***«Температураны төмендету» түймелері*** пісіру температурасын реттеуге арналған. Температураны барлық бағдарламалар үшін 5 °С қадаммен 80-ден 200 °С-қа дейін реттеуге болады. Мәндерді жылдам ауыстыру үшін «Температураның жоғарылауы» немесе «Температураның төмендеуі» түймесін басып тұру керек.

«Бастау/Тоқтату» түймесі тағамды дайындау процесін бастайды және тоқтатады. Жылытқышты таңдағаннан кейін бұл түйме жыпылықтайды, «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз, сонда құрылғы жұмыс істей бастайды. Екі жылытқыштың жұмысын кідірту үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Бір жылытқыштың жұмысын кідірту үшін тиісті жылытқыштың түймесін, содан кейін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз.

Ескерту. Егер сіз екі камерада да пісіруді кідіртсеңіз және басқару тақтасымен 5 минут ішінде ешқандай әрекет жасамасаңыз, құрылғы күту режиміне өтеді, пісіру параметрлері қалпына келтіріледі. Бұл жағдайда құрылғыны «Қосу/Өшіру» түймесін басу арқылы күту режимінен шығарып, бағдарламаны қайта таңдап немесе жылытқыштың температурасы мен пісіру уақытын орнату керек.

Пісіруді екі камерада да ертерек аяқтау үшін «Қосу/Өшіру» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Екі дисплейде де «OFF» деген жазу пайда болады, құрылғы дыбыстық сигнал береді және күту режиміне өтеді.

Камералардың бірінде пісіруді ертерек аяқтау үшін тиісті жылытқыштың түймесін басыңыз, содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Жылытқышқа сәйкес келетін дисплейде «OFF», содан кейін «-- --» таңбалары көрсетіледі.

Автоматты түрде өшірілгеннен кейін (таймер уақыты біткеннен кейін) құрылғы бірнеше дыбыстық сигнал береді, дисплейде «OFF» жыпылықтайды, содан кейін ол өшеді, құрылғы күту режиміне өтеді.

«Синхрондау» түймесі екі тағамды бір уақытта пісіруді қосуға және өшіруге қызмет етеді. Егер бір тағамның пісіру уақыты екіншісіне қарағанда ұзағырақ болса, әр жылытқыш үшін температура мен пісіру уақытының параметрлерін орнатқаннан кейін осы түймені басыңыз. «Бастау/Тоқтату» түймесін басқаннан кейін тек пісіру уақыты орнатылған жылытқыш жұмыс істей бастайды. Бұл жағдайда дисплейде басқа жылытқыш үшін «HOLD» жазуы жанады. Жұмыс істеп тұрған жылытқыштың таймер параметрлері күту режиміндегі жылытқышпен бірдей болғаннан кейін, екінші жылытқыш бірден қосылады. Осылайша, тамақ дайындау бір уақытта аяқталады.

Паллет шығарылған кезде дисплейде «OPEN» деген жазу жанады. Егер сіз жылытқыш жұмыс істеп тұрған кезде науаны алсаңыз, онда бұл жылытқыштың жұмысы тоқтайды, таймер кідіртіледі. Паллет 1 сағат ішінде аэрогриль корпусына оралғаннан кейін қыздыру қайта басталады және таймер кері санауды жалғастырады. Егер сіз науаны 1 сағаттан ұзағырақ тартсаңыз, пісіру автоматты түрде жалғаспайды, пісіру параметрлері қалпына келтіріледі және құрылғы күту режиміне өтеді. Бұл жағдайда паллет орнатылғаннан кейін құрылғыны «Қосу/Өшіру» түймесін басу арқылы күту режимінен шығарып, бағдарламаны қайта таңдап немесе жылытқыштың температурасы мен пісіру уақытын орнату керек.

Түймелерді басу дыбыстық сигналмен бірге жүреді.

Автоматты пісіру бағдарламалары

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

Кестеде әр бағдарламаның әдепкі параметрлері келтірілген.

Бағдарлама	Бағдарлама индикаторы	Температура, °C	Пісіру уақыты, мин
Картоп		200	30
Стейк		200	15
Тауықтың аяқтары		200	40
Тарт		180	20

Бағдарлама	Бағдарлама индикаторы	Температура, °C	Пісіру уақыты, мин
Тауық		200	60
Пицца		180	10
Балық		200	10
Көкөністер		180	15

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.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

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

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

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

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне, басқару панеліне, ауа кіретін және ауа өткізетін тесіктерге, сондай-ақ қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

Қуат сымының ұстағышын орнату үшін ұстағыштағы ілгектерді корпустағы ойықтарға дейін салыңыз. Аэрогриль корпусына немесе сым ұстағышына зақым келтірмеу үшін абай болыңыз.

Ескерту. Қуат сымының ұстағышын орнатқаннан кейін оны алып тастау мүмкін емес.

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, тұрақты, көлденең, құрғақ бетке орнатыңыз. Құрылғының артқы жағындағы ауа саңылауларын, құрылғының артқы жағындағы екі жағындағы ауа саңылауларын және құрылғының екі жағындағы желдеткіш саңылауларды жаппаңыз. Үстіңгі және бүйірлерінде кем дегенде 20 см бос орын қалдырыңыз, әйтпесе қалыпты ауа айналымы бұзылады және құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі немесе істен шығуы мүмкін. Аэрогрильдің артқы жағында

ауа саңылауларынан шыққан ыстық ауа тым жақын заттарға зақым келтірмеуі үшін кем дегенде 20 см бос орын қалдыру керек. Аэрогрильді перделердің, перделердің, әртүрлі маталардың, қағаздардың және басқа да жанғыш материалдардың жанына қоймаңыз.

Құрылғыны желіге қоспас бұрын, сымды толығымен босатыңыз, ол пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін корпуспен байланыста болмайды. Бірінші қолданар алдында аэрогрильді максималды температурада 15 минут қыздыру керек. Ол үшін құрылғыны қуат желісіне қосыңыз. Торларды паллеттерге, ал паллеттерді құрылғының корпусына дейін орнатыңыз. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз, «Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелерін басу арқылы екі жылытқышты да таңдаңыз, содан кейін қыздыруды бастаңыз. Бұл жылытқыштардан өндірістік майлауды жағу және өндірістен кейін аэрогрильде болатын бөгде иістерді кетіру және қоймада ұзақ уақыт сақтау үшін қажет. Қыздырғаннан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратып, торлар мен науалар бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз, содан кейін оларды жылы сумен шайыңыз. Аэрогриль пайдалануға дайын.

Пайдалану

1. Паллеттердің тұтқаларын ұстап, оларды өзіңізге тарту арқылы паллеттерді аэрогрильден шығарыңыз.
2. Торларды паллеттерге орнатыңыз.
3. Ингредиенттерді сөрелерге қойыңыз.
   Ескерту. Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Паллеттерді маймен немесе маймен толтырмаңыз. Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін паллеттер мен торларды майлауға немесе паллеттерге салмас бұрын өнімнің өзін майлауға болады.
   Ешқашан торсыз паллеттерді пайдаланбаңыз.
   Ауа айналымы үшін орын қалдыру үшін паллеттерге көп тамақ салмаңыз. Ингредиенттерді бір-біріне тығыз қоймай, олардың арасында мүмкіндігінше көп орын болатындай етіп орналастырған дұрыс. Бұл жағдайда ыстық ауа ағындарының еркін айналымының арқасында пісіру тиімдірек болады.
4. Паллеттерді аэрогриль корпусына дейін салыңыз. Паллет жиегіндегі жабыспайтын жабынды құрылғының корпусына сызып алмау үшін паллеттерді корпусқа мұқият салыңыз.
5. Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, сымды толығымен босатыңыз, сонда ол пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін корпуспен байланыста болмайды. Құрылғыны қуат желісіне қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді, Басқару тақтасы бір рет жыпылықтайды, содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесі жанады. Аэрогриль күту режиміне өтеді.
6. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында «Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелері жанады.
   Ескерту. Аэрогриль 5 минуттық әрекетсіздіктен кейін күту режиміне өтеді, басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
7. Жоғарғы жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 1» түймесін басыңыз.

Ескерту. Қаласаңыз, тек бір жылытқышты қосуға немесе біріншісі жұмыс істеп тұрған кезде екіншісінің жұмысын реттеуге болады.

8. 1 дисплейде әдепкі пісіру параметрлері кезектесіп көрсетіледі — 200 °C, 15 минут. Температура көрсетілген кезде температура индикаторы жанады, уақыт көрсетілген кезде уақыт индикаторы жанады.
9. Температураны реттеу үшін «Температура» түймесін, содан кейін «Температураны көтеру» және «Температураны төмендету» түймелерін пайдаланыңыз. Температураның тез өзгеруі үшін «Температураның жоғарылауы» немесе «Температураның төмендеуі» түймесін басып тұрыңыз. Уақытты өзгерту үшін «Таймер» түймесін, содан кейін «Уақытты ұлғайту» және «Уақытты азайту» түймелерін пайдаланыңыз. Уақытты жылдам өзгерту үшін «Уақытты ұлғайту» немесе «Уақытты азайту» түймесін басып тұрыңыз. Теңшелетін опциялар 1 дисплейде көрсетіледі.
10. Қажет болса, автоматты пісіру бағдарламаларының бірін таңдаңыз, ол үшін пісіру бағдарламасын таңдау үшін автоматты бағдарламалар түймелерінің бірін басыңыз. Таңдалған бағдарламаның түймесі және «Бастау/Тоқтату» түймесі жыпылықтайды. Әрбір бағдарлама үшін 1 дисплейде әдепкі бойынша орнатылған температура мен пісіру уақыты кезектесіп көрсетіледі.

    Ескертулер. Тек бір жылытқыштың параметрлері Орнатылған кезде, екінші дисплейде «-- --» таңбалары көрсетіледі.

    Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған бағдарлама әдепкі температура мен уақыттың ең оңтайлы болуын қамтамасыз ете алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған.
11. Егер бағдарламаның уақыты немесе температурасы сізге сәйкес келмесе, оларды өзіңіз реттей аласыз. Ол үшін 9 тармақта сипатталған әрекеттерді орындаңыз.
12. Төменгі жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз. 2 дисплейде әдепкі пісіру параметрлері кезектесіп көрсетіледі — 200 °C, 15 минут. 9–11 тармақтарда сипатталғандай пісіру параметрлерін реттеңіз. Теңшелетін опциялар 2 дисплейде көрсетіледі.

    Ескерту. Әртүрлі жылытқыштар үшін әртүрлі автоматты пісіру бағдарламаларын орнатуға болады.
13. Пісірудің бір уақытта аяқталуын қосу үшін әр жылытқыш үшін пісіру параметрлерін таңдағаннан кейін «Синхрондау» түймесін басыңыз. Бұл түйме жыпылықтайды.
14. Пісіру процесін бастау үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Пісіру процесі басталады, таймер кері санауды бастайды. 1 дисплейде жоғарғы жылытқыш үшін пісіру параметрлері, 2 дисплейде төменгі жылытқыш үшін пісіру параметрлері кезектесіп көрсетіледі. Жұмыс істейтін жылытқыштың түймесі, бағдарламаның әр жылытқышы үшін таңдалған түйме (егер бағдарлама таңдалған болса) және жұмыс істейтін жылытқыштың дисплейінде «:» белгісі жыпылықтайды.

    Назар аударыңыз! Егер синхрондау функциясы қосылса, «Бастау/Тоқтату» түймесін басқаннан кейін тек пісіру уақыты орнатылған жылытқыш жұмыс істей бастайды. Бұл жағдайда дисплейде басқа жылытқыш үшін «HOLD» жазуы жанады. Жұмыс істеп тұрған жылытқыштың таймер параметрлері күту режиміндегі жылытқышпен бірдей болғаннан кейін, екінші жылытқыш бірден қосылады. Осылайша, тамақ дайындау бір уақытта аяқталады.

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

15. Жоғарғы жылытқыш үшін артқы жарықты 1 минутқа қосу үшін «Артқы жарық 1» түймесін басыңыз. Төменгі жылытқыш үшін артқы жарықты 1 минутқа қосу үшін «Артқы жарық 2» түймесін басыңыз. Басылғаннан кейін таңдалған түйме жыпылықтайды. Артқы жарықты өшіру үшін «Артқы жарық 1» немесе «Артқы жарық 2» түймесін қайтадан басыңыз.
Ескерту. При извлечении поддона подсветка гаснет, а при установке обратно в корпус подсветка не загорается снова.
16. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау, араластыру немесе айналдыру керек, сонда тағам қытырлақ және біркелкі түске ие болады. Ол үшін силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдерді қолданыңыз. Паллетті аэрогрильден тұтқасынан алыңыз да, өнімдерді шайқаңыз немесе аударыңыз. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз. Паллет құрылғыдан шығарылған кезде, тиісті жылытқыш пен желдеткіш автоматты түрде өшеді, кері санақ болмайды және дисплейде «OPEN» деген жазу пайда болады. Паллетті аэрогрильге орнатқан кезде, жылытқыш пен желдеткіш жұмысын жалғастырады, кері санақ жалғасады.
Назар аударыңыз! Ыстық ауамен және тағамнан шырындардың шашырауымен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз. Паллеттерді тек тұтқалардан алыңыз, ыстық беттерге тигізбеңіз!
Ескерту. Егер сіз паллетті 1 сағаттан ұзағырақ тартсаңыз, паллетті қайта орнатқан кезде пісіру автоматты түрде жалғаспайды: пісіру параметрлері қалпына келтіріліп, құрылғы күту режиміне өтеді. Бұл жағдайда паллет орнатылғаннан кейін құрылғыны «Қосу/Өшіру» түймесін басу арқылы күту режимінен шығарып, бағдарламаны қайта таңдап немесе жылытқыштың температурасы мен пісіру уақытын орнату керек.
17. Сіз аэрогрильдің жұмысын «Бастау/Тоқтату» түймесін басу арқылы кідіртуге болады. Екі жылытқыштың біреуін ғана кідірту үшін алдымен «Жылытқыш 2» немесе «Жылытқыш 2» түймесін, содан кейін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Жұмысты жалғастыру үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін қайтадан басыңыз.
Ескерту. Егер сіз екі камерада да пісіруді кідіртсеңіз және басқару тақтасымен 5 минут ішінде ешқандай әрекет жасамасаңыз, құрылғы күту режиміне өтеді, пісіру параметрлері қалпына келтіріледі. Бұл жағдайда құрылғыны «Қосу/Өшіру» түймесін басу арқылы күту режимінен шығарып, бағдарламаны қайта таңдап немесе жылытқыштың температурасы мен пісіру уақытын орнату керек.
18. Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде пісіру параметрлерін өзгертуге болады. Параметрлерді өзгерту үшін «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз, қай жылытқыштың параметрлерін орнатқыңыз келетініне байланысты. Температура мен уақыт параметрлерін 9 тармақта сипатталғандай орнатыңыз, олар тиісті дисплейде көрсетіледі. Параметрлерді орнатқаннан кейін пісіруді жалғастыру үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз.
19. Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде пісіру бағдарламасын өзгерту үшін алдымен пісіруді кідірту үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін, содан кейін бағдарламаны Өзгерткіңіз келетін жылытқышқа байланысты «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басып, автоматты бағдарламалар түймелерінің бірін басу арқылы бағдарламаны таңдаңыз. Пісіруді жалғастыру үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін қайтадан басыңыз.

20. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін басқару тақтасы дисплейлер мен «Қосу/Өшіру» түймесінан басқа өшеді, дисплейлерде «OPEN» деген жазу пайда болады, аэрогриль бірнеше дыбыстық сигнал береді және күту режиміне өтеді. Құрылғы алдымен жылуды өшіреді, содан кейін майдың немесе майдың шашырауы корпусқа немесе үстелге түспеуі үшін желдеткіштердің мазмұнын салқындатады. Желдеткіштер жұмысын тоқтатқанша паллеттерді шығармаңыз. Аэрогрильді таймер уақыты аяқталғанға дейін өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз, дисплейлерде «OPEN» деген жазу пайда болады. Тек бір жылытқышты өшіру үшін алдымен «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз, содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз, тиісті жылытқыштың дисплейінде «OFF», содан кейін «-- --» таңбалары пайда болады.
Ескерту. Егер артқы жарық қосулы болса, пісіру аяқталғаннан кейін ол сөнеді.
21. Паллеттерді аэрогрильден алыңыз және оларды ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа ақырын жіберіңіз.
Назар аударыңыз! Сақ болыңыз: аэрогриль, паллет және торлар пісіру кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Паллеттерді тек тұтқалардан шығарыңыз.
Пісірілген тағамдарды паллеттерде және торларда қалдырмаңыз, себебі жабыспайтын жабын осыған байланысты зақымдалуы мүмкін. Өнімдерді алу үшін тек ағаш, пластик немесе силиконнан жасалған ыстыққа төзімді шпательдер мен қасықтарды пайдаланыңыз. Металл қасықтар мен шпательдер жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.
1 сағат үзіліссіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны салқындату үшін 30 минут үзіліс жасау ұсынылады.
22. Пайдалану аяқталғаннан кейін аэрогрильді қуат көзінен ажыратыңыз. Толық салқындағанша күтіңіз және «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауында сипатталғандай құрылғыны тазалаңыз.

Кеңестер

Жабыспайтын жабын өнімдердің жабысуынан тәуелсіз қорғаныс болып табылмайды, өйткені жабынның бетінде кедір-бұдырлар мен микрорельеф бар, бұл өнімдердің күйіп кетуіне және жабысып қалуына әкелуі мүмкін. Сондықтан, аэрогрильді әр қолданар алдында торлар мен науаларды өсімдік майына малынған ыстыққа төзімді силикон щеткасымен майлаңыз. Бұл өнімнің күйіп кетуінен сақтайды және жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзартады.

Шағын өлшемді ингредиенттер аз пісіру уақытын қажет етеді және керісінше.

Кесектермен дайындалған тағамдарды (фри картобы, рустикалық картоп және т. б.) пісірудің әр 5–10 минутында шайқау ұсынылады. Үлкен кесектерде дайындалған тағамдарды (ет, тауықтың аяғы, тауық еті, балық) пісіру кезінде 1–2 рет айналдыру қажет. Паллеттерді шығарыңыз, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін паллеттерді құрылғының корпусына салыңыз, пісіру автоматты түрде жалғасады.

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

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

- картопты аршып, кез келген жолмен кесіңіз;
- картоп кесектерін суға кем дегенде 30 минут салып қойыңыз, содан кейін оларды қағаз сүлгімен алыңыз және құрғатыңыз;
- контейнерді алып, оған 1/2 ас қасық өсімдік майын қосыңыз. Сары майдың орнына шайқалған жұмыртқаның ағын қолдануға болады;
- контейнерге картоп қосып, бәрін мұқият араластырыңыз;
- картопты аэрогриль науасына салыңыз;
- картоптың қанша қабатын салғаныңызға байланысты пісіру кезінде картопты бірнеше рет араластырыңыз.

Назар аударыңыз! Егер сіз туралған картопты екі қабатқа салып, уақытты 20–25 минутқа қойсаңыз, онда сіз пісірудің ортасында науаны бір рет шығарып, картопты шайқап немесе араластыра аласыз. Егер сіз картопты 3 қабатқа салсаңыз, онда пісіру кезінде табаны 3–4 рет шығарып, өнімдерді араластыру керек. 4 қабатта жиі араластырып, пісіру уақытын 35 минутқа дейін арттыру керек. Көп қабаттар пісірілмейді. Аэрогрильдегі ауа тек шеткі бөліктерді үрлейді, ортасындағы бөліктер пісірілмейді немесе баяу пісіріледі, яғни араластырусыз тағам біркелкі емес дайындалады: 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) осылай майлауға болады:

- қажет болса, өнімдерді қағаз сүлгімен сүртіңіз;
- силикон щеткасымен өнімдерді аздап майлаңыз немесе бүріккіш бөтелкені қолданыңыз (май бір қабатта қолданылады; егер май көп болса, онда ол ыдысты дайындау кезінде табаға тамшылайды).

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

Ет немесе құс блюдо маймен майламау үшін оны маринадтауға болады.

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

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

Шұжық немесе майлы ет сияқты тым майлы тағамдарды дайындау процесінде науадан ақ түтін шығуы мүмкін. Мұндай тағамдарды нан пісіруге болады, сондықтан май табаға ағып кетпейді. Сондай-ақ, пісіру процесінде қағаз сүлгімен табадан майды кетіруге болады.

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

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

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

Дайын сатып алынған қамыр үй қамырына қарағанда тезірек пісіріледі.

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

Пісіру алдында құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

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

Өте майлы ингредиенттерді аэрогрильде пісіру ұсынылмайды.

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

Ингредиенттер	Үлкен паллеттегі саны, г	Шағын паллеттегі саны, г
Картоп	600	400
Пісіру	1000	900
Ет	500	400
Тауықтың аяқтары	1000	800
Тауық қанаттары	1000	800
Асшаяндар	500	400
Шұжықтар	400	350
Тарт	350	250

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

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

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

Ескерту. Егер сіз жылытылмаған аэрогриль қолдансаңыз, пісіру уақытына 3 минут қосыңыз.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Қолданғаннан кейін әрқашан құрылғыны тазалаңыз.

Тазалау алдында аэрогрильді өшіріп, оны қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғы мен оның барлық бөліктері толығымен суығанша күтіңіз. Құрылғыны тезірек салқындату үшін, одан паллеттерді алып тастаңыз және оларды ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

Майлы тағамды дайындағаннан кейін паллеттер мен торларды 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 алып тастау қиын болады. Өзіңізді күйдіріп алмау үшін абай болыңыз.

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

Назар аударыңыз! Науалар мен торларды пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына қоймаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Паллеттер мен торларды тазаламас бұрын, олар бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. Паллеттер мен торларды ыдыс жуғыш зат пен жұмсақ губканы пайдаланып жылы сумен жуыңыз. Өнімдерді торлар мен паллеттерде қалдырмаңыз, әйтпесе оларды тазалау қиынырақ болады. Жуғаннан кейін жуылған бөліктерді сүлгімен сүртіп, жақсылап құрғатыңыз.

Ыдыс жуғыш машинада паллеттер мен торларды жууға тыйым салынады: жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Үлкен тамақ қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе силикон шпательді пайдаланыңыз.

Азық-түлік қалдықтары торларға немесе паллеттердің түбіне жабысып қалды, паллеттерді ыдыс жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін торларды паллеттерге салыңыз да, оларды суда 10 минутқа қалдырыңыз.

Құрылғының корпусындағы қыздыру элементтерін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін құрғақ, жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз. Қыздыру элементтері паллет орнатылған жерде жоғарғы жағында орналасқан. Қыздыру элементтерін тазаламас бұрын олардың толық салқындағанына және құрылғының ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

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

Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз, оны су ағынының астында жууға болмайды.

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне, басқару панеліне, ауа кіретін және ауа өткізетін тесіктерге, сондай-ақ қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

Күтім және сақтау

Құрылғыны сақтау үшін алып тастамас бұрын, аэрогриль бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. Паллеттер мен торларды жуыңыз, құрғатыңыз. Корпусты дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Торлы науалардың құрылғыға орнатылғанына және барлық бөліктердің таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Әр пісіру алдында паллеттер мен торларды күнбағыс майына малынған ыстыққа төзімді силикон щеткасымен майлаңыз. Бұл жабыспайтын жабынды сақтауға көмектеседі.

Аэрогрильді балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз. Қуат сымын қуат сымының ұстағышына ораңыз.

Назар аударыңыз! Қуат сымын қыздырылған немесе электр желісіне қосылған құрылғыға орауға тыйым салынады. Құрылғы толығымен салқындағанша күтіңіз, содан кейін сымды сым ұстағышына ораңыз.

Ұзақ мерзімді сақтау үшін құрылғыны шаңнан қорғау үшін сөмкеге немесе қорапқа салыңыз.

Ақаулықтарды жою

Құрылғы қосылмайды, көрсеткіш жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз
Қызып кетуден қорғау жұмыс істеді	Құрылғыны қуат көзінен ажыратып, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Автоматты бағдарламалар мен температура мен уақыт параметрлері түймелері белсенді емес

Мүмкін себеп	Шешім
Бағдарламаны таңдау және температура мен уақытты реттеу пісіру параметрлері Орнатылған жылытқышты таңдағаннан кейін ғана мүмкін болады	«Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелерін пайдаланып жылытқышты таңдаңыз, содан кейін автоматты бағдарламаны таңдап, уақыт пен температураны реттеңіз

Бағдарлама, уақыт және температура орнатылғаннан кейін құрылғы пісіруді бастамайды

Мүмкін себеп	Шешім
Аэрогриль «Бастау/Тоқтату» түймесін басқаннан кейін ғана пісіруді бастайды	Жылытқышты, бағдарламаны, уақыт пен температураны таңдағаннан кейін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз, құрылғы пісіруді бастайды

Тағам соңына дейін пісірілмеді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз сөреге тым көп түрлі ингредиенттерді қойдыңыз немесе ингредиенттер тым үлкен кесілген	Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз
Пісіру уақыты жеткіліксіз	«Таймер» түймесін, содан кейін «Уақытты ұлғайту» түймесін басу арқылы пісіру уақытын көбейтіңіз
Пісіру температурасы жеткіліксіз	«Температура» түймесін, содан кейін «Температураны арттыру» түймесін басу арқылы пісіру температурасын көтеріңіз
Өнімдер торда тым тығыз орналасқан	Пісіру процесінде науаны бірнеше рет шығарып көріңіз және біркелкі қуыру үшін тағамды шайқаңыз/айналдырыңыз

Ингредиенттер біркелкі емес қуырылады

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

Тағам қытырлақ қыртыссыз дайындалды

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

Паллеттер корпусқа салынбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз торға тым көп өнім қойдыңыз ба	Ингредиенттерді азайтыңыз

Мүмкін себеп	Шешім
Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды	Паллеттерді аэрогриль корпусынан алыңыз. Құрылғыны ажыратыңыз және оның толық суығанын күтіңіз. Жоғарғы және төменгі камераларды ластанудан тазалаңыз. Тазалауды қыздыру элементтеріне тигізбестен дымқыл шүберекпен жасауға болады. Аэрогриль науаларын сыртынан тазалаңыз

Аэрогрильден ақ түтін шығады

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

Жаңа піскен картоп фри қытырлақ емес

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

Картоп фри шамадан тыс пісірілген

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

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

Қате коды	Мүмкін себеп	Шешім
Жоғарғы/төменгі дисплейдегі «E1»	Жоғарғы/төменгі жылытқыштың температура сенсорының тізбегіндегі үзіліс	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Жоғарғы/төменгі дисплейдегі «E2»	Жоғарғы/төменгі жылытқыштың температура сенсорының тізбегіндегі қысқа тұйықталу	

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселеңізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмірі бар жапсырманың суретін жіберіңіз.

Керек жарақтарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 2700 Вт
   - жоғарғы жылытқыш: 1200 Вт
   - төменгі жылытқыш: 1500 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Паллет сыйымдылығы: 10 л (4 + 6 л)
5. Пісіру бағдарламаларының саны: 8
6. Температура: 5 °C қадаммен 80–200 °C
7. Таймер: 1 мин қадаммен 1–60 мин
8. Шу деңгейі: ≤80 дБА
9. Сымның ұзындығы: 0,8 м
10. Құрылғының өлшемі: 246 × 480 × 394 мм
11. Қаптама мөлшері: 510 × 301 × 432 мм
12. Таза салмағы: 8,6 кг
13. Жалпы салмағы: 10,1 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 затты қарапайым қалдықтардан бөліп, оны қауіпсіз түрде жою керек, мысалы, оны арнайы кәдеге жарату орындарына тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

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

Кепілдік шарттары

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

Ыдыс жуғыш машинада жуу салдарынан, қатты заттармен тазалау кезінде, уақтылы тазаламау немесе температураның күрт төмендеуі себебінен паллеттер мен торлардың жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды.

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

Құрылғының дұрыс жиналмауы немесе оның қандай да бір бөліктерін орнатпай пайдалану салдарынан бүлінуі кепілдік жағдайы болып табылады.

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне, басқару панеліне, ауа қабылдау және ауа бұру тесіктеріне, сондай-ақ қуат сымына түсуі салдарынан құрылғының істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

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

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Аэрогрильді тек мақсатына сай және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес қолданыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын алу арқылы аэрогрильге төзбеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, штепсель немесе аэрогрильдің басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға аэрогрильді олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде аэрогрильдің жұмысын бақылаңыз.
9. Құрылғыны бос паллеттермен қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін. Ешқашан торсыз паллет 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, желіден немесе қуат көзінен ажыратыңыз. Есіңізде болсын, қараусыз қалған құрылғы өрт көзі болуы мүмкін!
12. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қатты қызып кетуі мүмкін. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
13. Аэрогрильде дайындалған тағам ыстық. Ыдысты қолданар алдында оның температурасын тексеріңіз.
14. Құрылғыны үстелдің қабырғасы мен шетінен кемінде 20 см қашықтықта тұрақты көлденең бетке ғана орнатыңыз. Құрылғының айналасында ауа айналымы үшін жеткілікті орын болуы керек. Балалар құрылғының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін құрылғыны орнатыңыз.
15. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.

16. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
17. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
18. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
19. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
20. Сұйықтықтарды, ұнтақтарды және бөгде заттарды құрылғының корпусының ішіне, басқару панеліне, ауа қабылдау және ауа ағызу саңылауларына, сондай-ақ қуат сымына тигізбеңіз.
21. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
22. Егер оның бөліктері орнатылмаған немесе дұрыс орнатылмаған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
23. Пісіру кезінде паллеттер мен торлар қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Пісірілген тағамдар да ыстық болады, күйіп қалмаңыз. Паллеттерді тек тұтқалардан шығарыңыз. Паллеттерді корпустан шығарған кезде ыстық ауа мен спреймен күйіп қалудан сақ болыңыз. Паллеттерге еңкеймеңіз.
24. Науалар мен торларды пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына қоймаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Паллеттер мен торларды тазаламас бұрын, олар бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз.
25. Металл заттарды пайдаланбаңыз тамақты бұру және алу, жабыспайтын жабынды сызып алмау үшін. Силикон, ыстыққа төзімді пластик немесе ағаш шпательдерді қолданыңыз.
26. 1 сағат үзіліссіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны салқындату үшін 30 минут үзіліс жасау ұсынылады. Мұны істеу үшін, құрылғыны өшіргеннен кейін, сіз паллеттерді құрылғының корпусынан шығарып, осы күйде біраз уақытқа қалдыра аласыз.
27. Қуат сымын қыздырылған немесе электр желісіне қосылған құрылғыға орауға тыйым салынады. Құрылғы толығымен салқындағанша күтіңіз, содан кейін сымды сым ұстағышына орыңыз.

IM-5

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