

**Превращу  
тебя  
в кулинара!**



**Аэрогриль «4 в 1»  
КТ-8155**

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 .....	5
Устройство аэрогриля «4 в 1» .....	5
Подготовка к работе и использование.....	10
Чистка и обслуживание .....	22
Уход и хранение.....	23
Устранение неполадок .....	23
Технические характеристики .....	27
Меры предосторожности.....	28

## Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы **KZ**

Жалпы мәліметтер.....	32
Жинақтау .....	33
«4-еу 1-де» аэрогриль құрылғысы .....	33
Жұмысқа дайындық және пайдалану.....	38
Тазалау және техникалық қызмет көрсету.....	49
Күтім және сақтау .....	50
Ақаулықтарды жою .....	51
Техникалық сипаттамалары .....	54
Сактық шаралары .....	56
Kitfort қосымшасы.....	58

## Общие сведения

Аэрогриль «4 в 1» КТ-8155 совмещает в себе функции аэрогриля, пароварки, йогуртницы и сушилки для овощей и фруктов. Устройство позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой, а при приготовлении на пару продукты остаются более нежными и мягкими. Устройство может использоваться как сушилка для овощей и фруктов и как йогуртница благодаря автоматическим программам «Сушка» и «Йогурт».

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

Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию горячего воздуха. За счет этого продукты готовятся равномерно со всех сторон, а сам процесс готовки не требует постоянного контроля. При приготовлении в аэрогриле блюда получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи, при этом практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время таймера). При приготовлении на пару сохраняются все витамины и полезные микроэлементы, вы получаете диетические блюда с минимумом усилий. Прибор оснащен резервуаром для воды емкостью 0,9 л, откуда вода подается помпой (водяным насосом) в бойлер. В бойлере вода преобразуется в пар, который подается в поддон. Конденсат, появляющийся при подаче пара, собирается в поддон для конденсата.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 14 автоматическими программами приготовления: 4 программы предназначены для приготовления на пару, 6 программ — для приготовления только за счет работы ТЭНа с вентилятором, а также 4 комбинированные программы, где сначала осуществляется приготовление на пару, а затем включается ТЭН с вентилятором. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время приготовления самостоятельно. При желании предустановленные параметры приготовления можно изменить, однако нельзя изменить температуру в программах, предназначенных для приготовления на пару. В процессе работы температура и оставшееся время таймера попеременно отображаются на дисплее. По истечении времени таймера аэрогриль автоматически выключается.

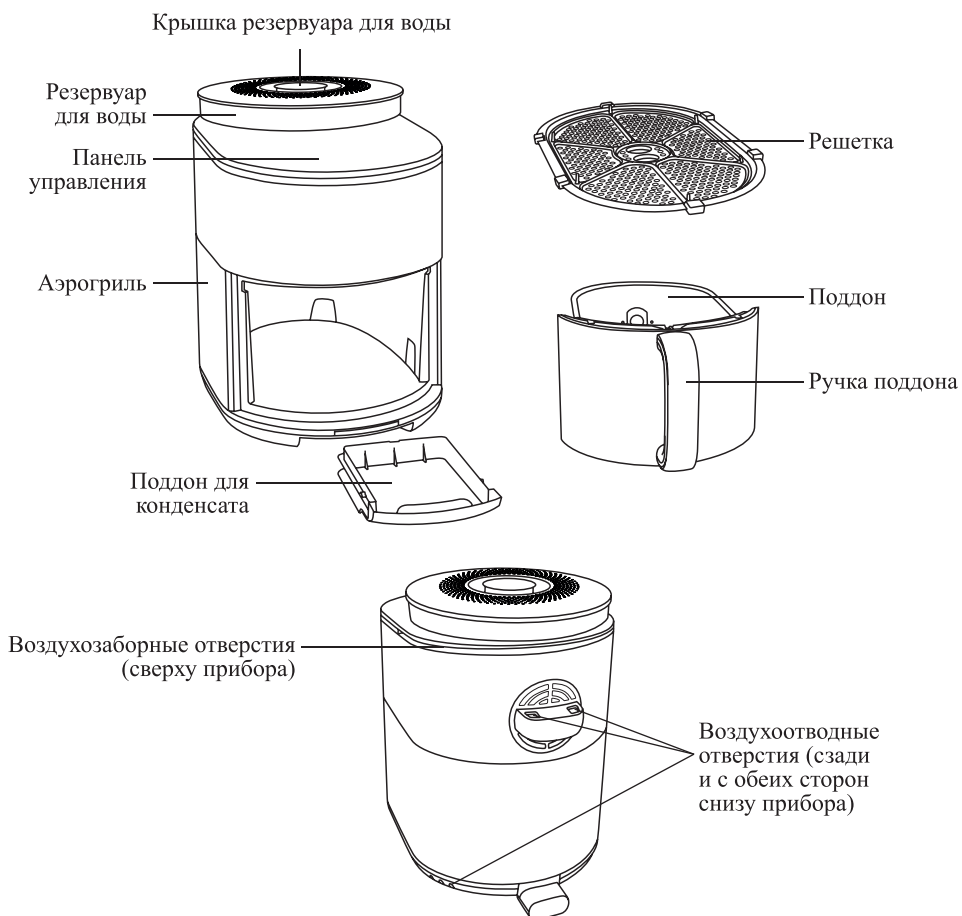
Продукты готовятся на специальной решетке, устанавливаемой в поддон. На решетку и внутреннюю поверхность поддона нанесено антипригарное покрытие. Поддон и решетку легко снять и очистить. Также устройство оснащено функцией очистки, которая облегчает уход за аэрогрилем.

## Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Поддон — 1 шт.
3. Решетка — 1 шт.
4. Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
5. Поддон для конденсата — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство аэрогриля «4 в 1»



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом (трубчатый электронагревателем). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры. Также в устройстве есть программы приготовления, в которых используется пар или комбинация пара и конвекции. Вода из *резервуара для воды* подается помпой в нагретый до высокой температуры бойлер, где моментально преобразуется в пар и поступает в поддон. Пар поступает в поддон сверху, в это время ТЭН с вентилятором не включаются.

Продукты помещаются на *решетку*, которая предварительно устанавливается внутрь *поддона* аэрогриля. Для извлечения поддона необходимо потянуть его за ручку в сторону от корпуса.

**Внимание!** Никогда не используйте поддон без решетки.

В *поддоне для конденсата* собирается конденсат при подаче пара. Поддон для конденсата съемный и расположен под поддоном на дне устройства.

В устройстве в программах, где работает ТЭН с вентилятором, кроме программ «Сушка» и «Йогурт», можно настроить время таймера от 1 до 60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. В программах приготовления на пару и комбинированных программах изменение температуры пара невозможно. Для регулирования температуры и времени приготовления с ТЭНом в комбинированной программе необходимо дождаться истечения времени таймера приготовления на пару. Для программ «Сушка» и «Йогурт» применяются другие диапазоны настройки: для сушки температура от 30 до 120 °С с шагом 10 °С и таймер от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут, для приготовления йогурта таймер от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут, а температура в данной программе не меняется, по умолчанию равна 42 °С.

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, на дисплее отобразится надпись «OFF» (перевод с английского — «ВЫКЛЮЧЕН»), а через 20 секунд — отключится вентилятор, устройство подаст 5 звуковых сигналов. Вы можете выключить аэрогриль вручную в любой момент с помощью кнопки «Вкл/Выкл».

### Панель управления



**Кнопка «Вкл/Выкл»** включает устройство, а также запускает работу устройства с установленными параметрами и позволяет завершить ее досрочно. При включении устройства на панели управления будут гореть все кнопки и индикаторы автоматических программ, индикаторы «Запеченный батат» и «Аэрогриль» будут мигать, на дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию параметры для приготовления в программе «Запеченный батат». При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени. Через 30 секунд бездействия устройство переходит в спящий режим, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

На **дисплее** во время приготовления попеременно отображаются обратный отсчет времени и температура, во время настройки — настраиваемый параметр. При отображении температуры будет гореть **индикатор температуры**, при отображении времени — **индикатор времени**.

**Примечание.** В программе «Йогурт» на дисплее отображается только время. В программах «Йогурт» и «Сушка» при отображении времени на дисплее индикатор времени гореть не будет.

**Индикатор «Аэрогриль»** мигает, когда работает ТЭН с вентилятором.

**Индикатор «Пар»** мигает, когда работает подача пара.

Нажатие на **кнопку «Аэрогриль»** позволяет выбрать одну из 4 программ, в которых включается только ТЭН с вентилятором: «Запеченный батат», «Тарт», «Запеченная рыба», «Картофель фри». Программы переключаются циклически. При установке одной из этих программ индикатор «Аэрогриль» будет мигать.

Нажатие на **кнопку «Комбинация»** позволяет выбрать одну из 4 программ, в которых сначала подается пар, а затем работает ТЭН с вентилятором: «Выпечка», «Стейк», «Куриные крылышки», «Куриные ножки». Программы переключаются циклически. При установке одной из этих программ индикатор «Пар» будет мигать во время приготовления на пару, а индикатор «Аэрогриль» — во время работы ТЭНа с вентилятором.

Нажатие на **кнопку «Пар»** позволяет выбрать одну из 4 программ, в которых приготовление осуществляется на пару: «Омлет на пару», «Булочки на пару», «Креветки на пару», «Рыба на пару». Программы переключаются циклически. При установке одной из этих программ индикатор «Пар» будет мигать. В данных программах пар подается 2 секунды с 3-х секундными паузами.

**Индикаторы автоматических программ** горят непрерывно после включения устройства. При нажатии кнопки «Аэрогриль», «Комбинация» или «Пар» индикатор выбранной автоматической программы будет мигать. После начала приготовления индикатор выбранной программы будет мигать, а индикаторы остальных программ погаснут. Для каждой программы заданы значения времени и температуры. Параметры времени можно изменить в каждой программе с помощью кнопок «Увеличение времени», «Уменьшение времени», а параметры температуры возможно изменить только для ТЭНа с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры».

**Кнопка «Йогурт»** позволяет выбрать программу приготовления йогурта. После нажатия на кнопку «Йогурт» данная кнопка, индикатор «Аэрогриль» и символ «:» на дисплее будут мигать, также на дисплее отобразится установленное по умолчанию для данной программы время. В данной программе невозможно изменить параметры температуры — только параметры времени.

**Кнопка «Сушка»** позволяет выбрать программу сушки для овощей и фруктов. После нажатия на кнопку «Сушка» данная кнопка, индикатор «Аэрогриль» и символ «:» на дисплее будут мигать, также на дисплее поочередно будут отображаться установленные по умолчанию для данной программы время и температура, которые можно изменить.

**Кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени»** предназначены для настройки времени приготовления: для увеличения и уменьшения времени соответственно. Для быстрого переключения времени необходимо нажать и удерживать одну из данных кнопок.

**Кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры»** изменяют температуру приготовления: увеличивают и уменьшают температуру соответственно. Для быстрого переключения температуры необходимо нажать и удерживать одну из данных кнопок.

**Внимание!** В программах приготовления на пару и комбинированных программах изменить температуру при приготовлении на пару невозможно.

**Индикаторы работы** последовательно циклически загораются и гаснут во время приготовления.

Когда в резервуаре для воды во время приготовления на пару, в комбинированной программе или при очистке закончится вода, **индикатор «Нет воды»** загорится, устройство будет подавать звуковой сигнал, приготовление/очистка остановится. Долейте воду в резервуар для воды и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», индикатор «Нет воды» погаснет, устройство прекратит подавать звуковой сигнал, приготовление/очистка продолжится.

**Индикатор «Очистка»** мигает, когда устройство проработало с использованием пара более 20 часов, и требуется очистка бойлера от накипи. **Кнопка «Очистка»** включает и выключает очистку от накипи.

**Примечание.** Необходимо дождаться окончания очистки, иначе индикатор «Очистка» не перестанет мигать.

Устройство подает звуковой сигнал при подключении к сети питания, включении, нажатии на кнопки, извлечении и установке поддона и по истечении времени таймера.















### **Автоматические программы приготовления**

Диапазоны настроек и параметры приготовления, установленные в программах по умолчанию, представлены в таблице ниже.

В программах приготовления на пару («Омлет на пару», «Булочки на пару», «Креветки на пару» и «Рыба на пару») и комбинированных программах («Выпечка», «Стейк», «Куриные крылышки» и «Куриные ножки») температуру при приготовлении на пару нельзя изменить.

В комбинированных программах («Выпечка», «Стейк», «Куриные крылышки» и «Куриные ножки») сначала включается пар, а затем ТЭН с вентилятором, за счет чего получается хорошо запеченное сочное блюдо. Когда подается пар, на дисплее отображается температура и время приготовления на пару, а во время работы ТЭНа — его температура и время.

В программе «Йогурт» температуру изменить нельзя, температура приготовления не отображается на дисплее, с ней вы можете ознакомиться в таблице ниже.

Программа	Индикатор программы	ТЭН	Пар	Параметры по умолчанию	Настройка температуры	Настройка времени таймера
Запеченный батат		да	нет	ТЭН 200 °С, 35 мин	ТЭН 80–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Тарт		да	нет	ТЭН 180 °С, 10 мин	ТЭН 80–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Запеченная рыба		да	нет	ТЭН 180 °С, 11 мин	ТЭН 80–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Картофель фри		да	нет	ТЭН 180 °С, 12 мин	ТЭН 80–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Выпечка		Сначала пар, затем ТЭН		Пар 100 °С, 3 мин, ТЭН 180 °С, 20 мин	ТЭН 80–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Стейк		Сначала пар, затем ТЭН		Пар 100 °С, 3 мин, ТЭН 160 °С, 20 мин	ТЭН 80–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Куриные крылышки		Сначала пар, затем ТЭН		Пар 100 °С, 3 мин, ТЭН 180 °С, 12 мин	ТЭН 80–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Куриные ножки		Сначала пар, затем ТЭН		Пар 100 °С, 3 мин, ТЭН 200 °С, 15 мин	ТЭН 80–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Омлет на пару		нет	да	Пар 100 °С, 26 мин	—	1–60 мин с шагом 1 мин
Булочки на пару		нет	да	Пар 100 °С, 15 мин	—	1–60 мин с шагом 1 мин
Креветки на пару		нет	да	Пар 100 °С, 18 мин	—	1–60 мин с шагом 1 мин
Рыба на пару		нет	да	Пар 100 °С, 13 мин	—	1–60 мин с шагом 1 мин
Йогурт		да	нет	ТЭН 42 °С, 8 ч	—	30 мин – 24 ч с шагом 30 мин
Сушка		да	нет	ТЭН 30 °С, 4 ч	30–120 °С с шагом 10 °С	30 мин – 24 ч с шагом 30 мин

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

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

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

Вытащите поддон из корпуса устройства, взяв его за ручку и потянув на себя. Достаньте решетку из поддона, потянув ее вверх. Извлеките поддон для конденсата, потянув его на себя. Снимите резервуар для воды, подняв его вверх, и крышку резервуара для воды, сняв ее с резервуара. Тщательно вымойте поддон, решетку, поддон для конденсата и резервуар для воды с крышкой в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки и высушите их. Не используйте для мытья никаких частей аэрогриля посудомоечную машину.

Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия сверху прибора, а также воздухоотводные отверстия сзади и с обеих сторон снизу устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 30 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух и пар, выходящие из воздухоотводных отверстий, не повредили предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами и прочими легковоспламеняющимися материалами.

**Внимание!** При приготовлении на пару из воздухоотводных отверстий сзади корпуса выходит большое количество пара, который может повредить мебель, обои и электроприборы. Будьте осторожны, устанавливайте устройство подальше от предметов и стен.

Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите прибор к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем аэрогриль будет находиться в спящем режиме: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль, используя одну из комбинированных программ, чтобы устранить посторонний запах, и чтобы с нагревательного элемента и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Установите поддон с решеткой в аэрогриль до упора. Установите в корпус аэрогриля сверху резервуар для воды так, чтобы выступ на корпусе аэрогриля вошел в углубление на резервуаре для воды. Залейте не более 900 мл воды в резервуар для воды и закройте крышкой. Вставьте поддон для конденсата в корпус аэрогриля до упора, при установке выступ на дне поддона для конденсата должен быть спереди. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения устройства. Нажмите на кнопку «Комбинация» для выбора одной из комбинированных программ. По умолчанию после нажатия на кнопку «Комбинация» выбрана программа «Выпечка», мигает индикатор данной программы, стандартные

параметры программы «Выпечка» поочередно отображаются на дисплее. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы начать приготовление. Сначала будет подаваться пар, индикатор «Пар» будет мигать, а затем будет работать ТЭН с вентилятором, индикатор «Аэрогриль» будет мигать. После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, на дисплее отобразится надпись «OFF» (перевод с английского — «ВЫКЛЮЧЕН»), а через небольшой промежуток времени — вентилятор, устройство подаст 5 звуковых сигналов. Чтобы выключить устройство раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Подождите, пока все части устройства остынут до комнатной температуры, слейте воду из поддона, вымойте поддон с решеткой в теплой воде с мягким моющим средством и неабразивной губкой, а затем тщательно просушите. Протрите место установки поддона в случае образования в нем конденсата.

Аэрогриль готов к использованию.

### Приготовление без пара

1. Установите решетку в поддон, а затем поместите продукты на решетку.

**Примечания.** Не наливайте в поддон масло. Вы можете смазать маслом поддон и решетку для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед тем, как уложить его в поддон.

Не закладывайте слишком много продуктов в поддон, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Не закладывайте более 500 г ингредиентов в поддон. 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.

2. Вставьте поддон с решеткой в корпус аэрогриля до упора.
3. Подключите устройство к сети питания. Устройство подаст звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем аэрогриль будет находиться в спящем режиме: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения устройства. На панели управления будут гореть все кнопки и все индикаторы программ, индикаторы «Запеченный батат» и «Аэрогриль» будут мигать, на дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию параметры для приготовления в программе «Запеченный батат». При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени.

**Примечания.** Через 30 секунд бездействия устройство переходит в спящий режим.

5. Выберите одну из автоматических программ, в которых включаются только ТЭН с вентилятором, для этого нажимайте на кнопку «Аэрогриль», данная кнопка циклически переключает 4 программы («Запеченный батат», «Тарт», «Запеченная рыба», «Картофель фри»). На дисплее будет поочередно отображаться температура и время таймера, установленные в выбранной программе по умолчанию. Индикатор выбранной программы и индикатор «Аэрогриль» будут мигать.
6. Если вы хотите включить программу для сушки овощей и фруктов, нажмите на кнопку «Сушка». После нажатия на кнопку «Сушка» данная кнопка, индикатор «Аэрогриль» и символ «<» на дисплее будут мигать, также на дисплее поочередно будут отображаться установленные по умолчанию для данной программы время и температура, которые можно изменить. При отображении температуры будет

гореть индикатор температуры. При отображении времени на дисплее индикатор времени гореть не будет.

7. Если вы хотите включить программу для приготовления йогурта, нажмите на кнопку «Йогурт». После нажатия на кнопку «Йогурт» данная кнопка, индикатор «Аэрогриль» и символ «:» на дисплее будут мигать, также на дисплее будет отображаться время приготовления, которое можно изменить. При отображении времени индикатор времени гореть не будет.
8. При необходимости измените температуру приготовления. Для этого нажимайте на кнопку «Увеличение температуры» или «Уменьшение температуры». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок. При отображении температуры на дисплее будет гореть индикатор температуры.

**Примечание.** В программе «Йогурт» температуру изменить нельзя.

9. При необходимости настройте время таймера. Для этого нажимайте на кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок. При отображении времени на дисплее будет гореть индикатор времени.

**Примечание.** В программах «Сушка» и «Йогурт» при отображении времени на дисплее индикатор времени не горит.

10. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее во время приготовления будут отображаться температура и оставшееся время таймера. При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени. На панели управления будут гореть кнопки «Увеличение температуры», «Уменьшение температуры», «Увеличение времени», «Уменьшение времени», кнопка «Вкл/Выкл». Индикатор выбранной программы или кнопка «Сушка» или «Йогурт», индикатор «Аэрогриль» и символ «:» на дисплее (если выбрана программа «Сушка или «Йогурт») будут мигать. Индикаторы работы последовательно циклически загораются и гаснут во время приготовления.

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

В программе «Йогурт» температура не отображается на дисплее. В программах «Сушка» и «Йогурт» при отображении времени на дисплее индикатор времени не горит.

11. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Извлеките поддон, потянув его за ручку из корпуса, и переверните продукты. При переворачивании можно увидеть степень готовности продуктов. Когда поддон извлечен, приготовление автоматически останавливается, на дисплее отображаются символы «----». Установите поддон обратно в корпус — устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее поочередно будут отображаться температура и обратный отсчет времени, приготовление продолжится автоматически.

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

**Внимание!** Перед извлечением поддона не следует предварительно нажимать на кнопку «Вкл/Выкл», при нажатии на данную кнопку приготовление прекратится, параметры приготовления будут сброшены.

**Примечание.** Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия продуктов, чтобы не поцарапать поддон и решетку.

12. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля, нажав на кнопку «Увеличение температуры», «Уменьшение температуры», «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок.

**Примечания.** Для изменения параметров приготовления не нужно предварительно нажимать на кнопку «Вкл/Выкл».

В программе «Йогурт» температуру изменить нельзя.

13. По истечении времени таймера сначала отключится нагреватель, на дисплее отобразится надпись «OFF» (перевод с английского — «ВЫКЛЮЧЕН»), а через 20 секунд выключится вентилятор, устройство подаст 5 звуковых сигналов. Чтобы закончить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

14. Возьмите поддон за ручку и извлеките поддон из корпуса, поставьте его на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо на тарелку или в другую емкость. После того как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

**Примечания.** Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв для охлаждения устройства. Через 24 часа работы в программе «Сушка» и после одного цикла работы в программе «Йогурт» рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства.

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

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

### Приготовление на пару

1. Установите в корпус аэрогриля сверху резервуар для воды так, чтобы выступ на корпусе аэрогриля вошел в углубление на резервуаре для воды. Залейте не более 900 мл воды в резервуар для воды и закройте крышкой.

**Внимание!** Заливайте в резервуар только чистую фильтрованную воду комнатной температуры.

Не заливайте в резервуар никакие другие жидкости, кроме воды.

Не запускайте программу приготовления на пару, когда резервуар для воды пуст или в нем мало воды. Сработает предупреждение о нехватке воды, и устройство выключится.

2. Установите решетку в поддон, а затем поместите продукты на решетку.

**Примечание.** Не закладывайте слишком много продуктов в поддон, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Не закладывайте более 500 г ингредиентов

в поддон. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным.

3. Вставьте поддон с решеткой в корпус аэрогриля до упора.
4. Вставьте поддон для конденсата в корпус аэрогриля до упора, при установке выступ на дне поддона для конденсата должен быть спереди.
5. Подключите устройство к сети питания. Устройство подаст звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем аэрогриль будет находиться в спящем режиме: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения устройства. На панели управления будут гореть все кнопки и все индикаторы программ, индикатор «Запеченный батат» будет мигать, индикатор «Аэрогриль» будет мигать, на дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию параметры для приготовления в программе «Запеченный батат». При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени.

**Примечания.** Через 30 секунд бездействия устройство переходит в спящий режим.

7. Выберите одну из автоматических программ, в которых приготовление осуществляется на пару, для этого нажимайте на кнопку «Пар», данная кнопка циклически переключает 4 программы («Омлет на пару», «Булочки на пару», «Креветки на пару», «Рыба на пару»). На дисплее будет поочередно отображаться температура и время таймера, установленные в данной программе по умолчанию. Индикатор выбранной программы и индикатор «Пар» будут мигать. В данных программах приготовления пар подается 2 секунды с 3-секундными паузами.
8. При необходимости настройте время таймера. Для этого нажимайте на кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок. При отображении времени на дисплее будет гореть индикатор времени.

**Примечание.** В программах приготовления на пару температуру изменить нельзя, так как в этих программах ТЭН не включается, 100 °С — это температура пара.

9. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее во время приготовления будут отображаться температура и оставшееся время таймера. При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени. На панели управления будут гореть кнопки «Увеличение температуры», «Уменьшение температуры», «Увеличение времени», «Уменьшение времени», кнопка «Вкл/Выкл». Индикатор выбранной программы и индикатор «Пар» будут мигать. Индикаторы работы последовательно циклически загораются и гаснут во время приготовления. Нагрев бойлера занимает примерно 10–15 секунд, пар начнет подаваться в поддон по истечении этого времени.

**Примечание.** При приготовлении из аэрогриля может выходить пар.

10. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически перемешивать. Используйте для этого деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Извлеките поддон, потянув его за ручку из корпуса, и перемешайте продукты. Когда поддон извлечен, приготовление автоматически останавливается, на дисплее отображаются символы «----». Установите поддон обратно в корпус — устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее поочередно

будут отображаться температура и обратный отсчет времени, приготовление продолжится автоматически.

**Внимание!** Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься паром. Вытаскивайте поддон только за ручку, не касайтесь горячих поверхностей.

**Внимание!** Перед извлечением поддона не следует предварительно нажимать на кнопку «Вкл/Выкл», при нажатии на данную кнопку приготовление прекратится, параметры приготовления будут сброшены.

**Примечание.** Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия продуктов, чтобы не поцарапать поддон и решетку.

11. Вы можете изменить параметры таймера во время работы аэрогриля, нажав на кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок.

**Примечание.** Для изменения параметров таймера не нужно предварительно нажимать на кнопку «Вкл/Выкл».

12. Если в резервуаре для воды закончится вода, загорится индикатор «Нет воды», устройство будет подавать звуковой сигнал, приготовление остановится. Долейте воду в резервуар для воды и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», индикатор «Нет воды» погаснет, устройство прекратит подавать звуковой сигнал, приготовление продолжится.

13. Во время подачи пара поддон для конденсата будет наполняться. При необходимости опустошите поддон для конденсата. Для этого извлеките его и слейте воду, затем вставьте пустой поддон для конденсата в корпус прибора.

**Примечание.** Время заполнения поддона для конденсата зависит от времени подачи пара.

14. По истечении времени таймера сначала отключится подача пара, на дисплее отобразится надпись «OFF» (перевод с английского — «ВЫКЛЮЧЕН»), и включится вентилятор для охлаждения устройства, через 20 секунд выключится вентилятор, устройство подаст 5 звуковых сигналов. Чтобы закончить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

15. Возьмите поддон за ручку и извлеките поддон из корпуса, поставьте его на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо на тарелку или в другую емкость. После того как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

**Примечания.** Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв для охлаждения устройства.

**Внимание!** Будьте осторожны: аэрогриль, поддон и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься паром. Вытаскивайте поддон только за ручку. Не оставляйте приготовленное блюдо в поддоне, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

**Внимание!** При приготовлении на пару из воздухоотводных отверстий сзади корпуса выходит большое количество пара, который может повредить мебель, обои и электроприборы. Будьте осторожны, устанавливайте устройство подальше от предметов и стен.

### Приготовление в комбинированной программе

1. Повторите действия, описанные в пунктах 1–6 раздела «Приготовление на пару».
2. Выберите одну из автоматических комбинированных программ, в которых приготовление осуществляется сначала на пару, а затем работает ТЭН с вентилятором, для этого нажимайте на кнопку «Комбинация», данная кнопка циклически переключает 4 программы («Выпечка», «Стейк», «Куриные крылышки», «Куриные ножки»). На дисплее будет поочередно отображаться температура и время таймера, установленные в данной программе для приготовления на пару по умолчанию. Индикатор выбранной программы и индикатор «Пар» будут мигать. В данных программах приготовления пар подается каждые 2 секунды с 3-секундными паузами.
3. При необходимости настройте время таймера для приготовления на пару. Для этого нажимайте на кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок. При отображении времени на дисплее будет гореть индикатор времени.

**Примечания.** В комбинированных программах приготовления температуру пара изменить нельзя, на дисплее отображается «100 °С».

Чтобы изменить время таймера и температуру для приготовления с ТЭНом, необходимо дождаться, когда время таймера приготовления на пару истечет.

4. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления будут гореть кнопки «Увеличение температуры», «Уменьшение температуры», «Увеличение времени», «Уменьшение времени», кнопка «Вкл/Выкл». Индикатор выбранной программы будет мигать. В комбинированных программах сначала включается пар, а затем ТЭН с вентилятором, за счет чего получается хорошо запеченное сочное блюдо. На дисплее сначала будет отображаться температура и оставшееся время таймера для приготовления на пару. По истечении времени приготовления на пару на дисплее будут отображаться температура и время таймера для приготовления с помощью ТЭНа и вентилятора. При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени. Индикатор «Пар» будет мигать во время приготовления на пару, а индикатор «Аэрогриль» — во время работы ТЭНа с вентилятором. Индикаторы работы последовательно циклически загораются и гаснут во время приготовления. Нагрев бойлера занимает примерно 10–15 секунд, пар начнет подаваться в поддон по истечении этого времени.

**Примечание.** При приготовлении из аэрогриля может выходить пар.

5. Для настройки времени таймера и температуры приготовления с ТЭНом и вентилятором необходимо дождаться, когда время таймера приготовления на пару истечет и начнется приготовление с помощью ТЭНа и вентилятора. Чтобы изменить температуру, нажимайте на кнопку «Увеличение температуры» или «Уменьшение температуры». При отображении температуры на дисплее будет гореть индикатор температуры. Для изменения времени таймера нажимайте на кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». При отображении времени на дисплее будет гореть индикатор времени. Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок.

**Примечание.** Для изменения параметров приготовления не нужно предварительно нажимать на кнопку «Вкл/Выкл».

6. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Извлеките поддон, потянув его за ручку из корпуса, и переверните продукты. При переворачивании можно увидеть степень готовности продуктов. Когда поддон извлечен, приготовление автоматически останавливается, на дисплее отображаются символы «----». Установите поддон обратно в корпус — устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее поочередно будут отображаться температура и обратный отсчет времени, приготовление продолжится автоматически.

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

**Внимание!** Перед извлечением поддона не следует предварительно нажимать на кнопку «Вкл/Выкл», при нажатии на данную кнопку приготовление прекратится, параметры приготовления будут сброшены.

**Примечание.** Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия продуктов, чтобы не поцарапать поддон и решетку.

7. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля, нажав на кнопку «Увеличение температуры», «Уменьшение температуры», «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок.

**Внимание!** Для изменения времени таймера на пару меняйте его во время приготовления на пару, для изменения параметров приготовления с ТЭНом — во время приготовления с ТЭНом. Температуру приготовления на пару изменить нельзя.

**Примечание.** Для изменения параметров приготовления не нужно предварительно нажимать на кнопку «Вкл/Выкл».

8. Если в резервуаре для воды закончится вода, индикатор «Нет воды» начнет гореть, устройство начнет подавать звуковой сигнал, приготовление на пару остановится. Долейте воду в резервуар для воды и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», индикатор «Нет воды» погаснет, устройство прекратит подавать звуковой сигнал, приготовление продолжится.

9. Во время подачи пара поддон для конденсата будет наполняться. При необходимости опустошите поддон для конденсата. Для этого извлеките его и слейте воду, затем вставьте пустой поддон для конденсата в корпус прибора.

**Примечание.** Время заполнения поддона для конденсата зависит от времени подачи пара.

10. По истечении времени таймера сначала отключится нагреватель, на дисплее отобразится надпись «OFF» (перевод с английского — «ВЫКЛЮЧЕН»), а через 20 секунд выключится вентилятор, устройство подаст 5 звуковых сигналов. Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
11. Возьмите поддон за ручку и извлеките поддон из корпуса, поставьте его на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо на тарелку или в другую емкость. После того как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

**Примечание.** Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв для охлаждения устройства.

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

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

**Внимание!** При приготовлении на пару из воздухоотводных отверстий сзади корпуса выходит большое количество пара, который может повредить мебель, обои и электроприборы. Будьте осторожны, устанавливайте устройство подальше от предметов и стен.

## Советы

### Аэрогриль

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

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

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

Если вы готовите замороженные продукты, используя программы приготовления на пару или комбинированные программы, то сначала полностью разморозьте продукты.

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

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

Рекомендуется встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Вытащите поддон, встряхните или перемешайте содержимое. Затем установите поддон в корпус устройства.

Продукты, которые готовятся кусочками (картофель фри, картофель по-деревенски и т. д.), рекомендуется встряхивать каждые 5–10 минут приготовления. Продукты, которые готовятся большими кусками (мясо, куриные ножки, курица, рыба), требуется переворачивать 1–2 раза за время приготовления.

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

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем достаньте из воды и высушите их при помощи бумажного полотенца;
- возьмите емкость и добавьте в нее ½ ст. л. растительного масла. Вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок;
- добавьте в емкость картофель и тщательно перемешайте;
- поместите картофель в поддон аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

**Внимание!** Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 30–35 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т. е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

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

- при необходимости промокните продукты бумажным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой.

При готовке продуктов в панировке не забудьте сбрызнуть или смазать панировочные сухари сверху небольшим количеством масла для получения хрустящей корочки.

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

Добавление масла при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежечистенного картофеля или сырой курицы), улучшает вкус блюда и создает хрустящую корочку. Но не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что еда будет слишком жирной, а корочка получится менее хрустящей. Если в поддоне будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из поддона может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в поддон.

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

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге, в маленьких формах для выпечки или алюминиевой фольге, уложенной на решетку. Старайтесь использовать как можно

меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края решетки.

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

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Чтобы приготовить в аэрогриле тосты, положите их в поддон на решетку и установите температуру 200 °С и таймер на 5 минут. Для приготовления тостов необходимо выбирать программу без приготовления на пару.

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

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

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
<b>Картофель и картофель фри</b>					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–500	18–25	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–500	20–25	200	Встряхнуть	—
Гратен (запеканка)	500	20–25	200	—	—
<b>Мясо и птица</b>					
Стейк	100–500	12–18	180	Перевернуть	—
Свинная отбивная	100–500	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Котлета для гамбургера	100–500	10–20	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	25–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	18–25	180	—	Намажьте маслом или майонезом
<b>Закуски</b>					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	100–500	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные нагетсы	100–500	8–12	180	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–500	8–10	180	—	—
Фаршированные овощи	100–500	12–20	160	—	Подложите пергамент

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
<b>Выпечка</b>					
Пирог	500	8–15	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	500	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	500	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	500	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

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

### Сушка овощей и фруктов

Для более быстрой сушки нарежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высушатся. Однако помните, что при сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, так что слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь ячейки решетки.

Продукты с толстой кожурой нарежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите ее.

Время сушки ингредиентов варьируется в зависимости от следующих факторов:

- толщина кусков или ломтиков;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости ингредиентов.

### Приготовление йогурта

В программе «Йогурт» поддерживается постоянная температура, при которой бактерии, попав в молоко, начинают активно размножаться и перерабатывать его в кисломолочную продукцию. Но так действуют не только полезные, но и болезнетворные бактерии, которые могут превратить домашнее изделие в опасную для здоровья пищу. Поэтому для приготовления нельзя брать молоко, скисшее «естественным» образом, без закваски. Лучше всего использовать качественное молоко или сливки, специальные закваски и чистую посуду. Посуда и продукты должны быть стерильно чистыми.

Молоко должно быть стерилизованным или ультрапастеризованным. При использовании непастеризованного молока его необходимо прокипятить в течение длительного времени, чтобы очистить от болезнетворных бактерий. Чем больше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт. Рекомендуется использовать молоко не более 6% жирности.

Для приготовления йогурта можно использовать три вида закваски: натуральный йогурт 5% жирности с активными бактериями, приготовленный без термической обработки, сухую закваску или свежеприготовленный йогурт. Свежеприготовленный йогурт в качестве закваски рекомендуется использовать не более 5 раз подряд, поскольку после этого получаемый йогурт получится жидким. Не рекомендуется использовать в качестве закваски йогурты из пастеризованного или сырого молока.

Во время работы аэрогриль нельзя переставлять и доставать поддон, так как это нарушит процесс заквашивания.

Время приготовления влияет на вкусовые качества йогурта. Чем больше время приготовления, тем более густым получится йогурт. Однако если его передержать, он будет кислым.

Готовый йогурт можно дополнить сладкими ягодами, измельченными фруктами, орехами, шоколадом, отрубями, джемом и т. д. Вводить фруктовые или ягодные добавки рекомендуется в уже приготовленный йогурт, когда вы раскладываете йогурт в отдельные емкости, так как из-за их повышенной кислотности йогурт может свернуться в процессе приготовления.

Йогурт без добавок рекомендуется хранить в холодильнике до 3 дней, а с добавками — несколько часов.

## Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед чисткой отключите аэрогриль от сети питания и подождите, пока устройство полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора достаньте поддон. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручку.

Корпус аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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

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

**Внимание!** Не погружайте поддон и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона и решетки дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры.

Извлеките поддон для конденсата, опустошите его. Тщательно вымойте поддон для конденсата, поддон и решетку в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки и высушите их. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

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

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

Не погружайте корпус аэрогриля в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия,

на органы управления и шнур питания. Не используйте для мытья никаких частей аэрогриля посудомоечную машину.

Когда устройство проработает с использованием пара более 20 часов, индикатор «Очистка» будет мигать — необходимо провести очистку бойлера от накипи. Для очистки от накипи залейте воду в резервуар для воды и закройте крышкой, вставьте поддон для конденсата и поддон в корпус аэрогриля, а затем нажмите на кнопку «Очистка». Погаснут все индикаторы и кнопки, кроме кнопки «Вкл/Выкл». Начнется очистка бойлера, на дисплее будет поэтапно загораться и полностью гаснуть символ «[ \_ \_ ]». Спустя 30 минут устройство закончит очистку и перейдет в спящий режим, дисплей погаснет, будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Опустошите поддон для конденсата и поддон от воды после очистки. Просушите место установки поддона в корпус.

**Примечание.** Необходимо дождаться окончания очистки, иначе индикатор «Очистка» не перестанет мигать.

## Уход и хранение

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

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

Перед хранением устройства необходимо удалить воду из резервуара для воды, патрубков и помпы. Чтобы удалить остатки воды из патрубков и помпы, необходимо снять резервуар для воды, слить с него всю воду, подключить устройство к сети питания и включить программу приготовления на пару. Подождите некоторое время (около двух минут), пока вся вода, оставшаяся в патрубках и помпе, будет прокачана — индикатор «Нет воды» загорится, устройство будет подавать звуковой сигнал, подача пара остановится. Выключите устройство и отключите от сети питания.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение убирайте устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

## Устранение неполадок

### Аэрогриль не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Обратитесь в сервисный центр

### Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в поддон слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время таймера
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукты слишком плотно лежат в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать или переворачивать ингредиенты для равномерной прожарки. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным

### Ингредиенты обжариваются неравномерно

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

### Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

### Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили в поддон слишком много продуктов	Не переполняйте поддон, не кладите более 500 г продуктов в поддон
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и дождитесь, пока он остынет. Очистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить мягкой щеткой или слегка влажной мягкой тканью. Очистите поддон аэрогриля с внешней стороны

**Из аэрогриля выходит белый дым**

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

**Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий**

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

**Картофель фри пересушен**

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

**Пар не идет**

Возможная причина	Решение
Нет или мало воды в резервуаре для воды, звук работы помпы стал громче, индикатор «Нет воды» горит, устройство подает звуковой сигнал, приготовление остановилось	Долейте воду в резервуар для воды и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», индикатор «Нет воды» погаснет, устройство прекратит подавать звуковой сигнал, приготовление продолжится
Резервуар для воды не установлен или установлен неправильно	Установите в корпус аэрогриля сверху резервуар для воды так, чтобы выступ на корпусе аэрогриля вошел в углубление на резервуаре для воды
Бойлер нагревается	Нагрев бойлера занимает примерно 10–15 секунд, пар начнет подаваться в поддон по истечении этого времени

Возможная причина	Решение
Вы выбрали автоматическую программу без пара или при выборе комбинированной программы подача пара для приготовления уже прекратилась, работает ТЭН, горит индикатор «Аэрогриль»	Пар используется в 8 автоматических программах. В программах «Омлет на пару», «Булочка на пару», «Креветки на пару» и «Рыба на пару» приготовление осуществляется только с помощью пара. В комбинированных программах («Выпечка», «Стейк», «Куриные крылышки» и «Куриные ножки») сначала осуществляется подача пара в течение 3 минут, а затем работает ТЭН

### Очистка не начинается

Возможная причина	Решение
Нет или мало воды в резервуаре для воды, звук работы помпы стал громче, индикатор «Нет воды» горит, устройство подает звуковой сигнал, очистка остановилась	Долейте воду в резервуар для воды и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», индикатор «Нет воды» погаснет, устройство прекратит подавать звуковой сигнал, очистка продолжится
Резервуар для воды не установлен или установлен неправильно	Установите в корпус аэрогриля сверху резервуар для воды так, чтобы выступ на корпусе аэрогриля вошел в углубление на резервуаре для воды

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	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1500 Вт
  - при работе аэрогриля: 1500 Вт
  - при подаче пара: 900 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 14
5. Емкость поддона: 4,5 л
6. Емкость резервуара для воды: 0,9 л
7. Емкость поддона для конденсата: 0,26 л
8. Температура: 80–200 °С с шагом 5 °С
9. Температура в программе «Сушка»: 30–120 °С с шагом 10 °С
10. Температура в программе «Йогурт»: 42 °С
11. Таймер: от 1 до 60 мин с шагом 1 мин
12. Таймер в программе «Сушка»: от 30 мин до 24 ч с шагом 30 мин
13. Таймер в программе «Йогурт»: от 30 мин до 24 ч с шагом 30 мин
14. Управление: сенсорное
15. Уровень шума: ≤60 дБ
16. Длина шнура: 0,8 м
17. Размер устройства: 237 × 394 × 347 мм
18. Размер упаковки: 435 × 280 × 395 мм
19. Вес нетто: 5,3 кг
20. Вес брутто: 6,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Кэролайн Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №558, Вэйер Роуд, Аньдун Индастриэл Зоун, Ханчжоу Бэй Нью Зоун, Нинбо, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### **Условия гарантии**

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

Повреждение антипригарного покрытия поддона и решетки вследствие мытья в посудомоечной машине и очистки жесткими предметами или абразивными моющими средствами, а также по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

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

Выход из строя бойлера в следствие образования накипи не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется заливать в резервуар для воды только чистую фильтрованную воду комнатной температуры, а также периодически проводить очистку от накипи, как указано в главе «Чистка и обслуживание».

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

## **Меры предосторожности**

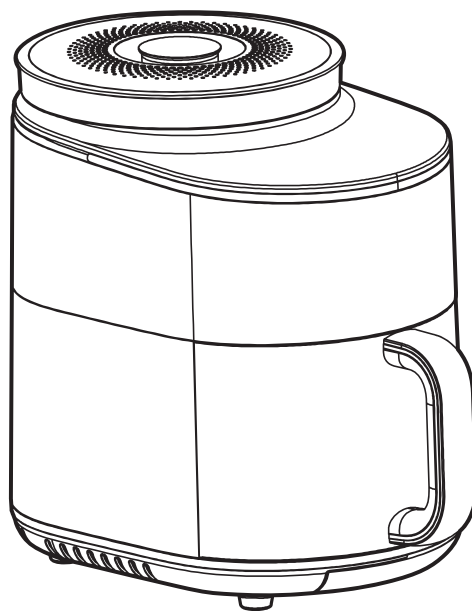
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства. Никогда не используйте поддон без решетки.
10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле горячее. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия сверху прибора, а также воздухоотводные отверстия сзади и с обеих сторон снизу устройства. Вокруг прибора должно оставаться как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.
22. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Вытаскивайте поддон только за ручку. Ставьте извлеченный поддон на термостойкую поверхность. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые, силиконовые или деревянные лопатки.
24. Не погружайте поддон в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства могут повредить антипригарное покрытие.
25. Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв для охлаждения устройства. Через 24 часа работы в программе «Сушка» и после одного цикла работы в программе «Йогурт» рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства.
26. Заливайте в резервуар для воды только чистую фильтрованную воду комнатной температуры. Не заливайте в резервуар никакие другие жидкости, кроме воды.
27. Не запускайте программы с паром, комбинированные программы или очистку, когда резервуар для воды пуст или в нем мало воды.
28. При приготовлении с паром используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном.
29. **Внимание!** При приготовлении на пару из воздухоотводных отверстий сзади корпуса выходит большое количество пара, который может повредить мебель, обои и электроприборы. Будьте осторожны, устанавливайте устройство подальше от предметов и стен.

**Мен сені  
аспазшы етемін!**



**КТ-8155**  
**«4-еу 1-де» аэрогрилі**

KZ

## Жалпы мәліметтер

«4-еу 1-де» КТ-8155 аэрогрилі көкөністер мен жемістерге арналған аэрогриль, қос қазандық, йогурт жасаушы және кептіргіш функцияларын біріктіреді. Құрылғы көптеген тағамдарды май қоспай пісіруге мүмкіндік береді, ал олар шырынды және қытырлақ болады, ал бумен пісірілген кезде өнімдер нәзік және жұмсақ болып қалады. Құрылғыны автоматты «Кептіру» және «Йогурт» бағдарламаларының арқасында көкөністер мен жемістерді кептіргіш ретінде және йогурт жасаушы ретінде пайдалануға болады.

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

Пісіру кезінде жұмыс істейтін желдеткіш ыстық ауа айналымын жасайды. Осының арқасында өнімдер барлық жағынан біркелкі дайындалады, ал пісіру процесінің өзі үнемі бақылауды қажет етпейді. Аэрогрильде пісіру кезінде ыдыс-аяқтар ішкі жағынан нәзік және сыртынан жақсы пісірілген, ал олар іс жүзінде күйіп кетпейді (ең бастысы — температура мен таймер уақытын дұрыс орнату). Бумен пісіру кезінде барлық дәрумендер мен пайдалы микроэлементтер сақталады, сіз аз күш жұмсай отырып, диеталық тағамдар аласыз. Құрылғы 0,9 литрлік су ыдысымен жабдықталған, ол жерден су қазандыққа сорғы (су сорғысы) арқылы жеткізіледі. Қазандықта су паллетке берілетін бұға айналады. Бу беру кезінде пайда болатын конденсат конденсат науасына жиналады.

Аэрогриль сенсорлық басқарумен және 14 автоматты пісіру бағдарламасымен жабдықталған: 4 бағдарлама бумен пісіруге арналған, 6 бағдарлама тек желдеткішпен қыздыру элементінің жұмысы арқылы пісіруге арналған, сонымен қатар 4 аралас бағдарлама, онда алдымен бумен пісіру жүзеге асырылады, содан кейін желдеткішпен қыздыру элементі қосылады. Бағдарламалар белгілі бір тағамдар үшін арнайы жасалған дайын параметрлер шаблондарын пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан температура мен пісіру уақытын өзіңіз реттеудің қажеті жоқ. Қаласаңыз, алдын ала орнатылған пісіру параметрлерін өзгертуге болады, бірақ бумен пісіруге арналған бағдарламаларда температураны өзгерту мүмкін емес. Жұмыс кезінде температура мен таймердің қалған уақыты дисплейде кезектесіп көрсетіледі. Таймер уақыты аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді.

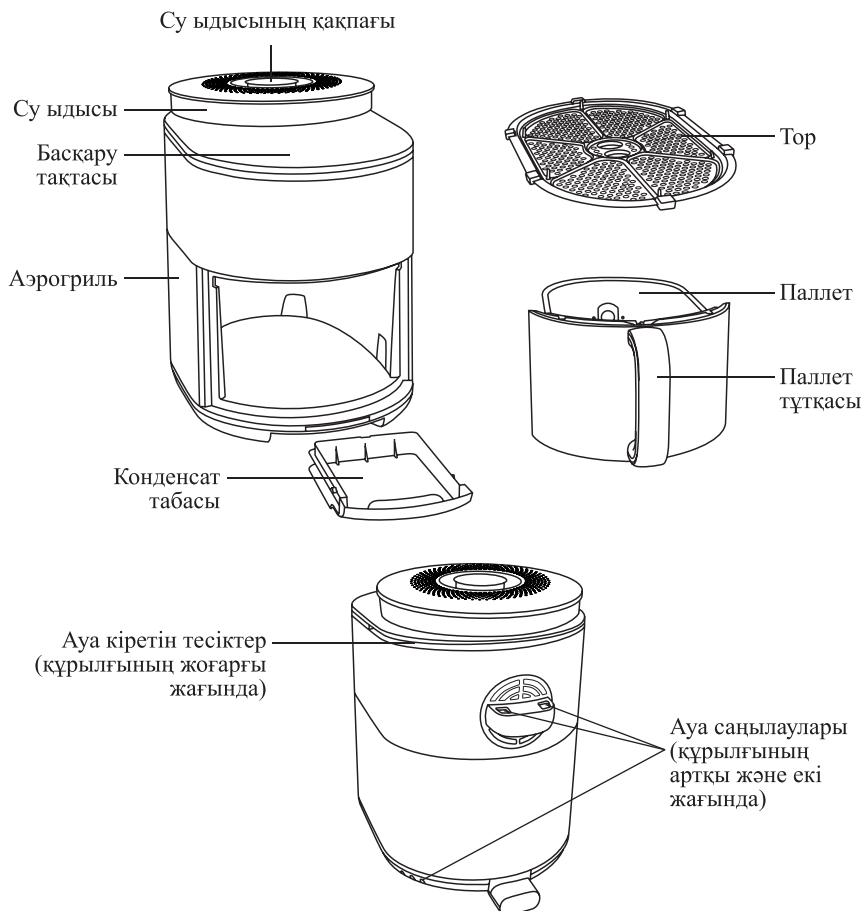
Өнімдер паллетке орнатылған арнайы торда дайындалады. Торға және паллеттің ішкі бетіне жабыспайтын жабын қолданылады. Паллет пен торды алып тастау және тазалау оңай. Сондай-ақ, құрылғы аэрогрильге күтім жасауды жеңілдететін тазалау функциясымен жабдықталған.

## Жинақтау

1. Аэрогриль — 1 дана
2. Паллет — 1 дана
3. Тор — 1 дана
4. Қақпағы бар су ыдысы — 1 дана
5. Конденсат табасы — 1 дана
6. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
7. Коллекциялық магнит — 1 дана\*

\*қосымша

### «4-еу 1-де» аэрогриль құрылғысы



Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс ыдысының ішіндегі жылытқыштан ауа ағындарының конвекциясына негізделген. Аэрогрильдің жоғарғы жағында орналасқан желдеткіш қыздыру элементімен (құбырлы электр жылытқышы) жоғары температураға дейін қыздырылған ауа массаларын қозғалысқа келтіреді. Ыстық ауа аэрогрильдің жұмыс ыдысының ішінде айналады және тағамды қажетті температураға дейін қыздырады. Сондай-ақ, құрылғыда бу немесе бу мен конвекция комбинациясын қолданатын пісіру бағдарламалары бар. **Су ыдысындағы** су сорғымен жоғары температураға дейін қыздырылған қазандыққа беріледі, онда ол бірден буға айналады және науаға түседі. Бу жоғарыдан паллетке түседі, бұл кезде желдеткіші бар қыздыру элементі қосылмайды.

Өнімдер аэрогриль науасының ішіне алдын ала орнатылған **торға** қойылады. **Паллетті** алу үшін оны тұтқадан корпусқа қарай тарту керек.

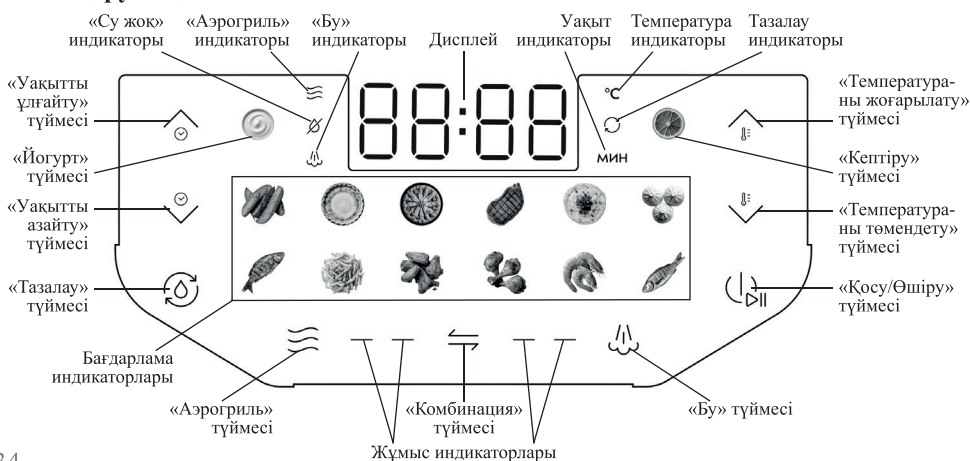
**Назар аударыңыз!** Ешқашан торсыз паллет қолданбаңыз.

**Конденсат науасына** бу жіберілген кезде конденсат жиналады. Конденсат науасы алынбалы және құрылғының түбіндегі науаның астында орналасқан.

«Кептіру» және «Йогурт» бағдарламаларынан басқа желдеткішпен қыздырғыш жұмыс істейтін бағдарламалардағы құрылғыда таймердің уақытын 1 минуттан 60 минутқа дейін 1 минут қадаммен, сондай-ақ пісіру температурасын 80-ден 200 °C-қа дейін 5 °C қадаммен реттеуге болады. жұп мүмкін емес. Аралас бағдарламада қыздыру элементімен температура мен пісіру уақытын реттеу үшін бұмен пісіру таймерінің уақыты аяқталғанша күту керек. «Кептіру» және «Йогурт» бағдарламалары үшін басқа баптау диапазондары қолданылады: кептіру үшін температура 10 °C қадаммен 30-дан 120 °C-қа дейін және таймер 30 минуттан 24 сағатқа дейін 30 минут қадаммен, йогурт дайындау үшін таймер 30 минуттан 24 сағатқа дейін 30 минут қадаммен, ал температура берілген бағдарлама өзгермейді, әдепкі бойынша 42 °C құрайды.

Пісіру аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшіріледі, дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады, ал 20 секундтан кейін желдеткіш өшеді, құрылғы 5 дыбыстық сигнал береді. Аэрогрильді кез келген уақытта «Қосу/Өшіру» түймесі арқылы қолмен өшіруге болады.

### Басқару тақтасы



«Қосу/Өшіру» түймесі құрылғыны қосады, сонымен қатар орнатылған параметрлері бар құрылғыны іске қосады және оны мерзімінен бұрын аяқтауға мүмкіндік береді. Құрылғыны қосқан кезде басқару тақтасында автоматты бағдарламалардың барлық түймелері мен индикаторлары жанады, «Пісірілген батат» және «Аэрогриль» индикаторлары жыпылықтайды, дисплейде «Пісірілген батат» бағдарламасында пісірудің әдепкі параметрлері кезектесіп көрсетіледі. Температура көрсетілген кезде температура индикаторы жанады, уақыт көрсетілген кезде уақыт индикаторы жанады. 30 секунд әрекетсіздіктен кейін құрылғы ұйқы режиміне өтеді, басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

Пісіру кезінде *дисплейде* кері санақ пен температура кезектесіп көрсетіледі, орнату кезінде — теңшелетін параметр. Температура көрсетілген кезде *температура индикаторы* жанады, уақыт көрсетілген кезде *уақыт индикаторы* жанады.

**Ескерту.** «Йогурт» бағдарламасы дисплейде тек уақытты көрсетеді. «Йогурт» және «Кептіру» бағдарламаларында дисплейде уақыт көрсеткіші жанбайды.

Желдеткішпен жылытқыш жұмыс істеп тұрған кезде «*Аэрогриль*» индикаторы жыпылықтайды.

Бу беру жұмыс істеп тұрған кезде «*Бу*» индикаторы жыпылықтайды.

«*Аэрогриль*» түймесін басу тек желдеткіші бар қыздыру элементін қосатын 4 бағдарламаның бірін таңдауға мүмкіндік береді: «Пісірілген батат», «Тарт», «Пісірілген балық», «Картоп фри». Бағдарламалар циклдік түрде ауысады. Осы бағдарламалардың бірін орнатқан кезде «Аэрогриль» шамы жыпылықтайды.

«*Комбинация*» түймесін басу алдымен бу беретін 4 бағдарламаның бірін таңдауға мүмкіндік береді, содан кейін желдеткішпен жылытқыш жұмыс істейді: «Пісіру», «Стейк», «Тауық қанаттары», «Тауық аяқтары». Бағдарламалар циклдік түрде ауысады. Осы бағдарламалардың бірін орнатқан кезде «Бу» шамы бұмен пісіру кезінде жыпылықтайды, ал «Аэрогриль» шамы желдеткішпен қыздыру элементі жұмыс істеп тұрған кезде жыпылықтайды.

«*Бу*» түймесін басу бұмен пісірілетін 4 бағдарламаның бірін таңдауға мүмкіндік береді: «Буға пісірілген омлет», «Буға пісірілген тоқаштар», «Буға пісірілген ашшандар», «Буға пісірілген балық». Бағдарламалар циклдік түрде ауысады. Осы бағдарламалардың бірін орнатқан кезде «Бу» шамы жыпылықтайды. Бұл бағдарламаларда жұптар 3 секундтық кідіріспен 2 секунд беріледі.

*Автоматты бағдарлама индикаторлары* құрылғыны қосқаннан кейін үздіксіз жанады. «Аэрогриль», «Комбинация» немесе «Бу» түймесін басқан кезде таңдалған автоматты бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды. Пісіру басталғаннан кейін таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды, ал қалған бағдарламалардың индикаторлары сөнеді. Әр бағдарлама үшін уақыт пен температура мәндері берілген. Уақыт параметрлерін әр бағдарламада «Уақытты ұлғайту», «Уақытты азайту» түймелері арқылы өзгертуге болады, ал температура параметрлерін тек «Температураны жоғарылату» және «Температураны төмендету» түймелері арқылы өзгертуге болады.

«*Йогурт*» түймесі йогурт дайындау бағдарламасын таңдауға мүмкіндік береді. «Йогурт» түймесін басқаннан кейін бұл түймесі, «Аэрогриль» индикаторы және «:» дисплейде жыпылықтайды, сонымен қатар дисплейде осы бағдарлама үшін әдепкі уақыт көрсетіледі. Бұл бағдарламада температура параметрлерін өзгерту мүмкін емес — тек уақыт параметрлері.

«*Кенітіру*» түймесі көкөністер мен жемістерді кептіру бағдарламасын таңдауға мүмкіндік береді. «Кептіру» түймесін басқаннан кейін бұл батырма, «Аэрогриль» индикаторы және «>» дисплейде жыпылықтайды, сонымен қатар дисплейде осы бағдарлама үшін әдепкі бойынша орнатылған уақыт пен температура кезектесіп көрсетіледі, оны өзгертуге болады.

«*Уақытты ұлғайту*» және «*Уақытты азайту*» түймелері пісіру уақытын реттеуге арналған: сәйкесінше уақытты көбейту және азайту. Уақытты жылдам ауыстыру үшін осы түймелердің бірін басып тұру керек.

«*Температураның жоғарылауы*» және «*Температураның төмендеуі*» түймелері пісіру температурасын өзгертеді: сәйкесінше температураны жоғарылатады және төмендетеді. Температураны жылдам ауыстыру үшін осы түймелердің бірін басып тұру керек.

**Назар аударыңыз!** Бүмен пісіру бағдарламаларында және аралас бағдарламаларда бүмен пісіру кезінде температураны өзгерту мүмкін емес.

**Жұмыс индикаторлары** тізбектей жанады және пісіру кезінде сөнеді.

Бүмен пісіру кезінде су ыдысында, аралас бағдарламада немесе тазалау кезінде су таусылғанда, «*Су жоқ*» индикаторы жанады, құрылғы дыбыстық сигнал береді, пісіру/тазалау тоқтайды. Су ыдысына су құйып, «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз, «Су жоқ» шамы сөнеді, құрылғы дыбыстық сигнал беруді тоқтатады, пісіру/тазалау жалғасады.

Құрылғы бүмен 20 сағаттан астам жұмыс істеген кезде «*Тазалау*» индикаторы жыпылықтайды және қазандықты қақтан тазалау қажет. «*Тазалау*» түймесі қақтан тазартуды қосады және өшіреді.

**Ескерту.** Тазалаудың аяқталуын күту керек, әйтпесе «Тазалау» шамы жыпылықтауды тоқтатпайды.

Құрылғы Қуат желісіне қосылған кезде, қосылғанда, түймелерді басқанда, табаны шығарып, орнатқанда және таймер уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал береді.















### **Автоматты пісіру бағдарламалары**

Әдепкі бағдарламаларда орнатылған параметрлер ауқымы мен пісіру параметрлері төмендегі кестеде берілген.

Бүмен пісіру бағдарламаларында («Буға пісірілген омлет», «Буға пісірілген тоқаштар», «Буға пісірілген асшаяндар» және «Буға пісірілген балық») және аралас бағдарламаларда («Пісіру», «Стейк», «Тауық қанаттары» және «Тауықтың аяқтары») бүмен пісіру кезінде температураны өзгерту мүмкін емес.

Біріктірілген бағдарламаларда («Пісіру», «Стейк», «Тауық қанаттары» және «Тауықтың аяқтары») алдымен бу қосылады, содан кейін желдеткіші бар қыздыру элементі, соның арқасында жақсы пісірілген шырынды тағам алынады. Бу берілген кезде дисплейде температура мен пісіру уақыты көрсетіледі, ал қыздыру элементі жұмыс істеп тұрған кезде оның температурасы мен уақыты көрсетіледі.

«Йогурт» бағдарламасында температураны өзгерту мүмкін емес, пісіру температурасы дисплейде көрсетілмейді, оны төмендегі кестеден көре аласыз.

Бағдарлама	Бағдарлама индикаторы	ТЭН	Бу	Әдепкі опциялар	Температураны реттеу	Таймер уақытын орнату
Пісірілген батат		иә	жоқ	ТЭН 200 °С, 35 мин	5 °С қадаммен 80–200 °С ТЭН	1 мин қадаммен 1–60 мин
Тарт		иә	жоқ	ТЭН 180 °С, 10 мин	5 °С қадаммен 80–200 °С ТЭН	1 мин қадаммен 1–60 мин
Пісірілген балық		иә	жоқ	ТЭН 180 °С, 11 мин	5 °С қадаммен 80–200 °С ТЭН	1 мин қадаммен 1–60 мин
Картоп фри		иә	жоқ	ТЭН 180 °С, 12 мин	5 °С қадаммен 80–200 °С ТЭН	1 мин қадаммен 1–60 мин
Пісіру		Алдымен жұп, содан кейін ТЭН		Бу 100 °С, 3 мин, ТЭН 180 °С, 20 мин	5 °С қадаммен 80–200 °С ТЭН	1 мин қадаммен 1–60 мин
Стейк		Алдымен жұп, содан кейін ТЭН		Бу 100 °С, 3 мин, ТЭН 160 °С, 20 мин	5 °С қадаммен 80–200 °С ТЭН	1 мин қадаммен 1–60 мин
Тауық канаттары		Алдымен жұп, содан кейін ТЭН		Бу 100 °С, 3 мин, ТЭН 180 °С, 12 мин	5 °С қадаммен 80–200 °С ТЭН	1 мин қадаммен 1–60 мин
Тауықтың аяқтары		Алдымен жұп, содан кейін ТЭН		Бу 100 °С, 3 мин, ТЭН 200 °С, 15 мин	5 °С қадаммен 80–200 °С ТЭН	1 мин қадаммен 1–60 мин
Буға пісірілген омлет		жоқ	иә	Бу 100 °С, 26 мин	—	1 мин қадаммен 1–60 мин
Буға пісірілген тоқаштар		жоқ	иә	Бу 100 °С, 15 мин	—	1 мин қадаммен 1–60 мин
Буға пісірілген ашяндар		жоқ	иә	Бу 100 °С, 18 мин	—	1 мин қадаммен 1–60 мин
Буға пісірілген балық		жоқ	иә	Бу 100 °С, 13 мин	—	1 мин қадаммен 1–60 мин
Йогурт		иә	жоқ	ТЭН 42 °С, 8 сағат	—	30 мин – 24 сағат 30 мин қадаммен
Кептіру		иә	жоқ	ТЭН 30 °С, 4 сағат	10 °С қадаммен 30–120 °С	30 мин – 24 сағат 30 мин қадаммен

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

## Жұмысқа дайындық және пайдалану

### Жұмысқа дайындық

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

Паллетті құрылғының корпусынан тартып алыңыз, оны тұтқадан ұстап, өзіңізге қарай тартыңыз. Торды науадан жоғары қарай тартып алыңыз. Конденсат науасын өзіңізге қарай тартып алыңыз. Су ыдысын жоғары көтеру арқылы және су ыдысының қақпағын резервуардан алып тастаңыз. Науаны, торды, конденсат науасын және қақпағы бар су ыдысын жұмсақ жуғыш зат пен абразивті емес губкамен жылы сумен мұқият жуып, құрғағыңыз. Аэрогрильдің бөліктерін жуу үшін ыдыс жуғыш машинаны пайдаланбаңыз.

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, тұрақты, көлденең, құрғақ бетке орнатыңыз. Құрылғының жоғарғы жағындағы ауа кіретін тесіктерді, сондай-ақ құрылғының артқы және екі жағындағы ауа ағызатын тесіктерді қабаттастырмаңыз. Қалыпты ауа айналымы үшін үстіңгі және бүйірлерінде кемінде 15 см бос орын қалдырыңыз. Аэрогрильдің артқы жағында ауа саңылауларынан шыққан ыстық ауа мен бу тым жақын заттарға зақым келтірмеуі үшін кем дегенде 30 см бос орын қалдыру керек. Аэрогрильді перделердің, перделердің және басқа да жанғыш материалдардың жанына қоймаңыз.

**Назар аударыңыз!** Бумен пісіру кезінде корпустың артқы жағындағы ауа саңылауларынан көп мөлшерде бу шығады, бұл жиһазды, тұсқағазды және электр құрылғыларын зақымдауы мүмкін. Құрылғыны заттар мен қабырғалардан алыс орнатудан сақ болыңыз.

Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, сымды толығымен босатыңыз, сонда ол пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін корпуспен байланыста болмайды. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді, басқару тақтасы бір рет жыпылықтайды, содан кейін аэрогриль ұйқы режимінде болады: басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

Алғашқы қолданар алдында аэрогрильді бөгде иісті кетіру үшін біріктірілген бағдарламалардың бірін пайдаланып жылыту керек және қыздыру элементі мен құрылғының басқа бөліктерінен өндірістен кейін қалуы мүмкін майлау қалдықтары мен басқа материалдар күйіп кетуі керек. Торлы науаны аэрогрильге дейін орнатыңыз. Аэрогриль корпусына су ыдысын жоғарыдан орнатыңыз, сонда аэрогриль корпусындағы шығыңқы жер су ыдысындағы ойыққа енеді. Су ыдысына 900 мл-ден аспайтын су құйып, қақпақпен жабыңыз. Конденсат науасын аэрогриль корпусына дейін салыңыз, орнатқан кезде конденсат науасының түбіндегі ерін алдыңғы жағында болуы керек. Құрылғыны қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Біріктірілген бағдарламалардың бірін таңдау үшін «Комбинация» түймесін басыңыз. Әдепкі бойынша, «Комбинация» түймесін басқаннан кейін «Пісіру» бағдарламасы таңдалады, осы бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды, «Пісіру» бағдарламасының стандартты параметрлері кезекпен дисплейде көрсетіледі. Пісіруді бастау үшін «Қосу/

Өшіру» түймесін басыңыз. Алдымен бу беріледі, «Бу» индикаторы жыпылықтайды, содан кейін желдеткішпен қыздыру элементі жұмыс істейді, «Аэрогриль» шамы жыпылықтайды. Пісіру аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшіріледі, дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады, ал аз уақыт өткеннен кейін — желдеткіш, құрылғы 5 дыбыстық сигнал береді. Құрылғыны ертерек өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Құрылғының барлық бөліктері бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз, науаны төгіп тастаңыз, науаны жұмсақ жуғыш затпен және абразивті емес губкамен жылы сумен жуыңыз, содан кейін мұқият құрғатыңыз. Конденсация пайда болған жағдайда паллет орнатылатын жерді сүртіңіз.

Аэрогриль пайдалануға дайын.

### Бусыз пісіру

1. Торды табаға салыңыз, содан кейін өнімдерді торға қойыңыз.

**Ескертулер.** Табаға май құймаңыз. Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін табаны және торды майлауға немесе табаға салмас бұрын өнімнің өзін майлауға болады.

Ауа айналымы үшін орын қалдыру үшін науаға тым көп азық-түлік салмаңыз. Табаға 500 г-нан астам ингредиенттерді салмаңыз. Ингредиенттерді бір-біріне тығыз қоймай, олардың арасында мүмкіндігінше көп орын болатындай етіп орналастырған дұрыс. Бұл жағдайда пісіру тиімдірек болады.

2. Гриль табасын аэрогриль корпусына дейін салыңыз.
3. Құрылғыны қуат желісіне қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді, басқару тақтасы бір рет жыпылықтайды, содан кейін аэрогриль ұйқы режимінде болады: Басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.
4. Құрылғыны қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында барлық түймелер мен барлық бағдарлама индикаторлары жанады, «Пісірілген батат» және «Аэрогриль» индикаторлары жыпылықтайды, дисплейде «Пісірілген батат» бағдарламасында пісірудің әдепкі параметрлері кезектесіп көрсетіледі. Температура көрсетілген кезде температура индикаторы жанады, уақыт көрсетілген кезде уақыт индикаторы жанады.

**Ескертулер.** 30 секунд әрекетсіздіктен кейін құрылғы ұйқы режиміне өтеді.

5. Тек желдеткіші бар қыздырғышты қосатын автоматты бағдарламалардың бірін таңдаңыз, ол үшін «Аэрогриль» түймесін басыңыз, Бұл батырма 4 бағдарламаны («Пісірілген батат», «Тарт», «Пісірілген балық», «Картоп фри» айналдырады. Дисплей таңдалған әдепкі бағдарламада орнатылған температура мен таймер уақытын кезекпен көрсетеді. Таңдалған бағдарламаның индикаторы мен «Аэрогриль» шамы жыпылықтайды.
6. Егер сіз көкөністер мен жемістерді кептіру бағдарламасын қосқыңыз келсе, «Кептіру» түймесін басыңыз. «Кептіру» түймесін басқаннан кейін бұл батырма, «Аэрогриль» индикаторы және «:» дисплейде жыпылықтайды, сонымен қатар дисплейде осы бағдарлама үшін әдепкі бойынша орнатылған уақыт пен температура кезектесіп көрсетіледі, оны өзгертуге болады. Температура көрсетілген кезде температура индикаторы жанады. Уақыт дисплейде көрсетілген кезде уақыт шамы жанбайды.
7. Егер сіз йогурт жасау бағдарламасын қосқыңыз келсе, «Йогурт» түймесін басыңыз. «Йогурт» түймесін басқаннан кейін бұл батырма, «Аэрогриль» индикаторы және

«:» дисплейде жыпылықтайды, сонымен қатар дисплейде өзгертуге болатын пісіру уақыты көрсетіледі. Уақыт көрсетілген кезде уақыт шамы жанбайды.

8. Қажет болса, пісіру температурасын өзгертіңіз. Ол үшін «Температураның жоғарылауы» немесе «Температураның төмендеуі» түймесін басыңыз. Мәндерді жылдам өзгерту үшін түйме деректерінің бірін басып тұрыңыз. Температура дисплейде көрсетілген кезде температура индикаторы жанады.

**Примечание.** «Йогурт» бағдарламасында температураны өзгерту мүмкін емес.

9. Қажет болса, таймер уақытын реттеңіз. Ол үшін «Уақытты ұлғайту» немесе «Уақытты азайту» түймесін басыңыз. Мәндерді жылдам өзгерту үшін түйме деректерінің бірін басып тұрыңыз. Уақыт дисплейде көрсетілген кезде уақыт шамы жанады.

**Ескерту.** «Кептіру» және «Йогурт» бағдарламаларында дисплейде уақыт көрсеткіші жанбайды.

10. Пісіру процесін бастау үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Пісіру кезінде дисплейде температура мен таймердің қалған уақыты көрсетіледі. Температура көрсетілген кезде температура индикаторы жанады, уақыт көрсетілген кезде уақыт индикаторы жанады. Басқару тақтасында «Температураны жоғарылату», «Температураны төмендету», «Уақытты ұлғайту», «Уақытты азайту», «Қосу/Өшіру» түймелері жанады. Таңдалған бағдарламаның индикаторы немесе «Кептіру» немесе «Йогурт» түймесі, «Аэрогриль» индикаторы және «:» дисплейде (егер «Кептіру» немесе «Йогурт» бағдарламасы таңдалса) жыпылықтайды. Жұмыс индикаторлары тізбектей жанады және пісіру кезінде сөнеді.

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

Йогурт бағдарламасында температура дисплейде көрсетілмейді. «Кептіру» және «Йогурт» бағдарламаларында дисплейде уақыт көрсеткіші жанбайды.

11. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау, араластыру немесе айналдыру керек, сонда тағам қытырлақ және біркелкі түске ие болады. Ол үшін ағаш, силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдер мен қасықтарды қолданыңыз. Паллетті корпустаң тұтқаны тарту арқылы алыңыз және өнімдерді аударыңыз. Айналдыру кезінде сіз өнімдердің қаншалықты дайын екенін көре аласыз. Паллет шығарылған кезде пісіру автоматты түрде тоқтайды, дисплейде «----» таңбалары көрсетіледі. Паллетті корпусқа қайта орнатыңыз — құрылғы дыбыстық сигнал береді, дисплейде температура мен кері санақ кезектесіп көрсетіледі, пісіру автоматты түрде жалғасады.

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

**Назар аударыңыз!** Науаны алып тастамас бұрын алдымен «Қосу/Өшіру» түймесін баспау керек, осы түймені басқан кезде пісіру тоқтайды, пісіру параметрлері қалпына келтіріледі.

**Ескерту.** Паллет пен торды сызып алмау үшін тағамды айналдыру және алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз.

12. Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде пісіру параметрлерін «Температураны жоғарылату», «Температураны төмендету», «Уақытты ұлғайту» немесе «Уақытты азайту» түймелерін басу арқылы өзгертуге болады. Мәндерді жылдам өзгерту үшін түйме деректерінің бірін басып тұрыңыз.

**Ескертулер.** Пісіру параметрлерін өзгерту үшін алдымен «Қосу/Өшіру» түймесін басудың қажеті жоқ.

«Йогурт» бағдарламасында температураны өзгерту мүмкін емес.

13. Таймер уақыты аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшеді, дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады, ал 20 секундтан кейін желдеткіш өшеді, құрылғы 5 дыбыстық сигнал береді. Пісіруді ертерек аяқтау үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
14. Паллетті тұтқадан алыңыз және паллетті корпустан алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа контейнерге ақырын жіберіңіз. Тағамның бір бөлігі дайын болғаннан кейін, қыздырылған аэрогриль келесі порцияны жасауға дайын.

**Ескертулер.** 1 сағат үзіліссіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны салқындату үшін үзіліс жасау ұсынылады. «Кептіру» бағдарламасында 24 сағат жұмыс істегеннен кейін және «Йогурт» бағдарламасында бір жұмыс циклынан кейін құрылғыны салқындату үшін 30 минут үзіліс жасау ұсынылады.

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

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

### Бумен пісіру

1. Аэрогриль корпусына су ыдысын жоғарыдан орнатыңыз, сонда аэрогриль корпусындағы шығыңқы жер су ыдысындағы ойыққа енеді. Су ыдысына 900 мл-ден аспайтын су құйып, қақпақпен жабыңыз.

**Назар аударыңыз!** Резервуарға тек бөлме температурасында таза, сүзілген су құйыңыз.

Резервуарға судан басқа сұйықтық құймаңыз.

Су ыдысы бос немесе суы аз болған кезде бумен пісіру бағдарламасын іске қоспаңыз. Су тапшылығы туралы ескерту іске қосылады және құрылғы өшеді.

2. Торды табаға салыңыз, содан кейін өнімдерді торға қойыңыз.

**Ескерту.** Ауа айналымы үшін орын қалдыру үшін науаға тым көп азық-түлік салмаңыз. Табаға 500 г-нан астам ингредиенттерді салмаңыз. Ингредиенттерді бір-біріне тығыз қоймай, олардың арасында мүмкіндігінше көп орын болатындай етіп орналастырған дұрыс. Бұл жағдайда пісіру тиімдірек болады.

3. Гриль табасын аэрогриль корпусына дейін салыңыз.
4. Конденсат науасын аэрогриль корпусына дейін салыңыз, орнатқан кезде конденсат науасының түбіндегі ерін алдыңғы жағында болуы керек.
5. Құрылғыны қуат желісіне қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді, басқару тақтасы бір рет жыпылықтайды, содан кейін аэрогриль ұйқы режимінде болады: Басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.
6. Құрылғыны қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында барлық түймелер мен бағдарламалардың барлық индикаторлары жанады, «Пісірілген батат» индикаторы жыпылықтайды, «Аэрогриль» индикаторы жыпылықтайды,

дисплейде «Пісірілген батат» бағдарламасында пісірудің әдепкі параметрлері кезектесіп көрсетіледі. Температура көрсетілген кезде температура индикаторы жанады, уақыт көрсетілген кезде уақыт индикаторы жанады.

**Ескертулер.** 30 секунд әрекетсіздіктен кейін құрылғы ұйқы режиміне өтеді.

7. Пісіру бумен пісірілетін автоматты бағдарламалардың бірін таңдаңыз, ол үшін «Бу» түймесін басыңыз, бұл батырма 4 бағдарламаны («Буға пісірілген омлет», «Буға пісірілген тоқаштар», «Буға пісірілген ашшандар», «Буға пісірілген балық») айналдырады. Дисплейде осы бағдарламада әдепкі бойынша орнатылған температура мен таймер уақыты кезектесіп көрсетіледі. Таңдалған бағдарламаның индикаторы мен «Бу» шамы жыпылықтайды. Бұл бу бағдарламаларында 3 секундтық үзіліспен 2 секунд беріледі.
8. Қажет болса, таймер уақытын реттеңіз. Ол үшін «Уақытты ұлғайту» немесе «Уақытты азайту» түймесін басыңыз. Мәндерді жылдам өзгерту үшін түйме деректерінің бірін басып тұрыңыз. Уақыт дисплейде көрсетілген кезде уақыт шамы жанады.

**Ескерту.** Бумен пісіру бағдарламаларында температураны өзгерту мүмкін емес, өйткені бұл бағдарламаларда қыздыру элементі қосылмайды, 100 °С — бу температурасы.

9. Пісіру процесін бастау үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Пісіру кезінде дисплейде температура мен таймердің қалған уақыты көрсетіледі. Температура көрсетілген кезде температура индикаторы жанады, уақыт көрсетілген кезде уақыт индикаторы жанады. Басқару тақтасында «Температураны жоғарылату», «Температураны төмендету», «Уақытты ұлғайту», «Уақытты азайту», «Қосу/Өшіру» түймелері жанады. Таңдалған бағдарламаның индикаторы мен «Бу» индикаторы жыпылықтайды. Жұмыс индикаторлары тізбектей жанады және пісіру кезінде сөнеді. Қазандықты жылыту шамамен 10–15 секундты алады, осы уақыттан кейін бу науаға жіберіле бастайды.

**Ескерту.** Пісіру кезінде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.

10. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл араластырып отыру керек. Ол үшін ағаш, силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдер мен қасықтарды қолданыңыз. Паллетті корпустың тұтқасынан тартып алыңыз да, өнімдерді араластырыңыз. Паллет шығарылған кезде пісіру автоматты түрде тоқтайды, дисплейде «----» таңбалары көрсетіледі. Паллетті корпусқа қайта орнатыңыз — құрылғы дыбыстық сигнал береді, дисплейде температура мен кері санақ кезектесіп көрсетіледі, пісіру автоматты түрде жалғасады.

**Назар аударыңыз!** Бумен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеу үшін абай болыңыз. Паллетті тек тұтқадан шығарыңыз, ыстық беттерге тигізбеңіз.

**Назар аударыңыз!** Науаны алып тастамас бұрын алдымен «Қосу/Өшіру» түймесін баспау керек, осы батырманы басқан кезде пісіру тоқтайды, пісіру параметрлері қалпына келтіріледі.

**Ескерту.** Паллет пен торды сызып алмау үшін тағамды айналдыру және алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз.

11. Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде таймер параметрлерін «Уақытты ұлғайту» немесе «Уақытты азайту» түймесін басу арқылы өзгертуге болады. Мәндерді жылдам өзгерту үшін түйме деректерінің бірін басып тұрыңыз.

**Ескерту.** Таймер параметрлерін өзгерту үшін «Қосу/Өшіру» түймесін алдын ала басудың қажеті жоқ.

- Егер су ыдысында су таусылса, «Су жоқ» шамы жанады, құрылғы дыбыстық сигнал береді, пісіру тоқтайды. Су ыдысына су құйып, «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз, «Су жоқ» шамы сөнеді, құрылғы дыбыстық сигнал беруді тоқтатады, пісіру жалғасады.
- Бу беру кезінде конденсат табасы толтырылады. Қажет болса, конденсат науасын босатыңыз. Мұны істеу үшін оны шығарып, ағызыңыз, содан кейін бос конденсат науасын құрылғының корпусына салыңыз.

**Ескерту.** Конденсат науасын толтыру уақыты бу беру уақытына байланысты.

- Таймер уақыты аяқталғаннан кейін алдымен бу беру өшіріледі, дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады және құрылғыны салқындату үшін желдеткіш қосылады, 20 секундтан кейін желдеткіш өшеді, құрылғы 5 дыбыстық сигнал береді. Пісіруді ертерек аяқтау үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
- Паллетті тұтқадан алыңыз және паллетті корпусан алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа контейнерге ақырын жіберіңіз. Тағамның бір бөлігі дайын болғаннан кейін, қыздырылған аэрогриль келесі порцияны жасауға дайын.

**Ескертулер.** 1 сағат үзіліссіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны салқындату үшін үзіліс жасау ұсынылады.

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

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

**Назар аударыңыз!** Бумен пісіру кезінде корпусың артқы жағындағы ауа саңылауларынан көп мөлшерде бу шығады, бұл жиһазды, тұсқағазды және электр құрылғыларын зақымдауы мүмкін. Құрылғыны заттар мен қабырғалардан алыс орнатудан сақ болыңыз.

### **Біріктірілген бағдарламада пісіру**

- Бумен пісіру бөлімінің 1–6 тармақтарында сипатталған әрекеттерді қайталаңыз.
- Пісіру алдымен бумен пісірілетін, содан кейін желдеткішпен жылытылатын автоматты біріктірілген бағдарламалардың бірін таңдаңыз, ол үшін «Комбинация» түймесін басыңыз, бұл батырма 4 бағдарламаны («Пісіру», «Стейк», «Тауық қанаттары», «Тауық аяқтары») айналдырады. Дисплейде әдепкі бойынша осы бумен пісіру бағдарламасында орнатылған температура мен таймер уақыты кезектесіп көрсетіледі. Таңдалған бағдарламаның индикаторы мен «Бу» шамы жыпылықтайды. Бұл пісіру бағдарламаларында бу әр 2 секунд сайын 3 секундтық үзіліспен беріледі.
- Қажет болса, бумен пісіру үшін таймер уақытын реттеңіз. Ол үшін «Уақытты ұлғайту» немесе «Уақытты азайту» түймесін басыңыз. Мәндерді жылдам өзгерту үшін түйме деректерінің бірін басып тұрыңыз. Уақыт дисплейде көрсетілген кезде уақыт шамы жанады.

**Ескертулер.** Біріктірілген пісіру бағдарламаларында бу температурасын өзгерту мүмкін емес, дисплейде «100 °C» көрсетіледі.

Таймер уақыты мен қыздыру элементімен пісіру температурасын өзгерту үшін бумен пісіру таймерінің уақыты аяқталғанша күту керек.

4. Пісіру процесін бастау үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында «Температураны жоғарылату», «Температураны төмендету», «Уақытты ұлғайту», «Уақытты азайту», «Қосу/Өшіру» түймелері жанады. Тандалған бағдарламаның шамы жыпылықтайды. Біріктірілген бағдарламаларда алдымен бу, содан кейін желдеткіші бар қыздыру элементі қосылады, соның арқасында жақсы пісірілген шырынды тағам алынады. Дисплей алдымен температураны және бумен пісіру таймерінің қалған уақытын көрсетеді. Бумен пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дисплейде қыздыру элементі мен желдеткіштің көмегімен пісіру таймерінің температурасы мен уақыты көрсетіледі. Температура көрсетілген кезде температура индикаторы жанады, уақыт көрсетілген кезде уақыт индикаторы жанады. «Бу» индикаторы бумен пісіру кезінде жыпылықтайды, ал «Аэрогриль» шамы қыздыру элементі желдеткішпен жұмыс істеп тұрған кезде жыпылықтайды. Жұмыс индикаторлары тізбектей жанады және пісіру кезінде сөнеді. Қазандықты жылыту шамамен 10–15 секундты алады, осы уақыттан кейін бу науаға жіберіле бастайды.

**Ескерту.** Пісіру кезінде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.

5. Таймер уақытын және қыздыру элементі мен желдеткішпен пісіру температурасын реттеу үшін бумен пісіру таймерінің уақыты аяқталғанша және қыздыру элементі мен желдеткішпен пісіру басталғанша күту керек. Температураны өзгерту үшін «Температураны көтеру» немесе «Температураны төмендету» түймесін басыңыз. Температура дисплейде көрсетілген кезде температура индикаторы жанады. Таймер уақытын өзгерту үшін «Уақытты ұлғайту» немесе «Уақытты азайту» түймесін басыңыз. Уақыт дисплейде көрсетілген кезде уақыт шамы жанады. Мәндерді жылдам өзгерту үшін түйме деректерінің бірін басып тұрыңыз.

**Ескерту.** Пісіру параметрлерін өзгерту үшін алдымен «Қосу/Өшіру» түймесін басудың қажеті жоқ.

6. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау, араластыру немесе айналдыру керек, сонда тағам қытырлақ және біркелкі түске ие болады. Ол үшін ағаш, силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдер мен қасықтарды қолданыңыз. Паллетті корпустан тұтқаны тарту арқылы алыңыз және өнімдерді аударыңыз. Айналдыру кезінде сіз өнімдердің қаншалықты дайын екенін көре аласыз. Паллет шығарылған кезде пісіру автоматты түрде тоқтайды, дисплейде «----» таңбалары көрсетіледі. Паллетті корпусқа қайта орнатыңыз — құрылғы дыбыстық сигнал береді, дисплейде температура мен кері санақ кезектесіп көрсетіледі, пісіру автоматты түрде жалғасады.

**Назар аударыңыз!** Бумен, ыстық ауамен және спреймен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз. Паллетті тек тұтқадан шығарыңыз, ыстық беттерге тигізбеңіз.

**Назар аударыңыз!** Науаны алып тастамас бұрын алдымен «Қосу/Өшіру» батырмасын баспау керек, осы батырманы басқан кезде пісіру тоқтайды, пісіру параметрлері қалпына келтіріледі.

**Ескерту.** Паллет пен торды сызып алмау үшін тағамды айналдыру және алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз.

7. Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде пісіру параметрлерін «Температураны жоғарылату», «Температураны төмендету», «Уақытты ұлғайту» немесе «Уақытты азайту» түймелерін басу арқылы өзгертуге болады. Мәндерді жылдам өзгерту үшін түйме деректерінің бірін басып тұрыңыз.

**Назар аударыңыз!** Таймердің бұл уақытын өзгерту үшін оны бұмен пісіру кезінде, қыздыру элементімен пісіру параметрлерін өзгерту үшін — қыздыру элементімен пісіру кезінде өзгертіңіз. Бұмен пісіру температурасын өзгерту мүмкін емес.

**Ескерту.** Пісіру параметрлерін өзгерту үшін алдымен «Қосу/Өшіру» түймесін басудың қажеті жоқ.

8. Егер су ыдысында су таусылса, «Су жоқ» индикаторы жана бастайды, құрылғы дыбыстық сигнал бере бастайды, бұмен пісіру тоқтайды. Су ыдысына су құйып, «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз, «Су жоқ» шамы сөнеді, құрылғы дыбыстық сигнал беруді тоқтатады, пісіру жалғасады.
9. Бұл беру кезінде конденсат табасы толтырылады. Қажет болса, конденсат науасын босатыңыз. Мұны істеу үшін оны шығарып, ағызыңыз, содан кейін бос конденсат науасын құрылғының корпусына салыңыз.

**Ескерту.** Конденсат науасын толтыру уақыты бұл беру уақытына байланысты.

10. Таймер уақыты аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшеді, дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады, ал 20 секундтан кейін желдеткіш өшеді, құрылғы 5 дыбыстық сигнал береді. Пісіруді ертерек тоқтату үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
11. Паллетті тұтқадан алыңыз және паллетті корпустан алыңыз, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа контейнерге ақырын жіберіңіз. Тағамның бір бөлігі дайын болғаннан кейін, қыздырылған аэрогриль келесі порцияны жасауға дайын.

**Ескерту.** 1 сағат үзіліссіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны салқындату үшін үзіліс жасау ұсынылады.

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

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

**Назар аударыңыз!** Бұмен пісіру кезінде корпустың артқы жағындағы ауа саңылауларынан көп мөлшерде бұл шығады, бұл жиһазды, тұсқағазды және электр құрылғыларын зақымдауы мүмкін. Құрылғыны заттар мен қабырғалардан алыс орнатудан сақ болыңыз.

## Кенестер

### Аэрогриль

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

Бос паллетпен аэрогрильді қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.

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

Егер сіз мұздатылған тағамдарды бұмен пісіру бағдарламаларын немесе аралас бағдарламаларды қолданып пісірсеңіз, алдымен тағамды толығымен жібітіңіз.

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

Жабыспайтын жабын өнімдердің жабысуынан тәуелсіз Қорғаныс емес, өйткені бетінде кедір-бұдырлар мен микрорельеф бар, бұл өнімдердің күйіп кетуіне және жабысып қалуына әкелуі мүмкін. Осыған байланысты, аэрогрильді әр қолданар алдында науаны силикон шеткасымен майлау ұсынылады. Бұл өнімнің күйіп кетуінен сақтайды және жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзартады. Бұмен пісіру кезінде табаны және торды маймен майлаудың қажеті жоқ.

Пісіру уақытының жартысынан кейін тағамды шайқау немесе араластыру ұсынылады. Науаны шығарыңыз, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін паллетті құрылғының корпусына орнатыңыз.

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

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

- картопты аршып, кез келген жолмен кесіңіз;
- картоп кесектерін суға кем дегенде 30 минут салып қойыңыз, содан кейін оларды судан шығарып, қағаз сүлгімен құрғатыңыз;
- контейнерді алып, оған  $\frac{1}{2}$  ас қасық қосыңыз өсімдік майы. Сары майдың орнына шайқалған жұмыртқаның ағын қолдануға болады;
- контейнерге картоп қосып, жақсылап араластырыңыз;
- картопты аэрогриль науасына салыңыз;
- картоптың қанша қабатын салғаныңызға байланысты пісіру кезінде картопты бірнеше рет араластырыңыз.

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

са, ішкі қабаттар соғұрлым нашар және ұзағырақ піседі, тағамды жиі араластырып, ұзағырақ пісіру керек.

Үлкен тағамдарды (мысалы, тауық төменгі аяғы немесе ет кесектері) майлау үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

- қажет болса, өнімдерді қағаз сүлгімен сүртіңіз;
- өнімдерді аздап майлаңыз немесе бүріккіш бөтелкені қолданыңыз. Май бір қабатқа жағылады.

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

Ет немесе құс блюдо маймен майлау үшін оны маринадтауға болады.

Алдын ала дайындалмаған жаңа ингредиенттерден жасалған тағамдарды дайындау кезінде май қосу (мысалы, жаңа тазартылған картоп немесе шикі тауық еті) тағамның дәмін жақсартады және қытырлақ қыртысты жасайды. Бірақ тым көп май қоспаңыз, себебі бұл тағамның тым майлы болуына және қыртыстың қытырлақ болуына әкелуі мүмкін. Егер табада май көп болса, онда төменгі қабаттар толық піспеуі мүмкін, өйткені май ауаның еркін айналымына кедергі келтіреді.

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

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

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

Пісіруді дайындамас бұрын, құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Дайын сатып алынған қамыр үй қамырына қарағанда тезірек пісіріледі.

Аэрогрильде тост жасау үшін оларды табаға сөреге қойып, температураны 200 °C және таймерді 5 минутқа қойыңыз. Тосттар дайындау үшін бумен пісірусіз бағдарламаны таңдау керек.

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

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

Ингредиенттер	Саны, мин.–макс., г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/аудару	Ұсыныстар
<b>Картоп және картоп фри</b>					
Мұздатылған картоптың жұқа тілімдері	300–500	18–25	200	Шайқау	—
Мұздатылған картоптың қалың тілімдері	300–500	20–25	200	Шайқау	—
Гратин (кастрюль)	500	20–25	200	—	—

Ингредиент	Саны, мин.-макс., г	Уақыт, мин	Температура, °С	Шайқау/аудару	Ұсыныстар
<b>Ет және құс еті</b>					
Стейк	100–500	12–18	180	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–500	12–18	180	Айналдыру	Фольгаға ораның немесе пергамент қойыңыз
Гамбургер пирогы	100–500	10–20	180	Айналдыру	—
Шұжықтар	100–500	13–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораның
Тауық барабандары немесе канаттары	100–500	25–30	180	Айналдыру	Фольгаға ораның немесе пергамент қойыңыз
Тауықтың төс еті	100–500	18–25	180	—	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
<b>Тағамдар</b>					
Ыстық орамдар, буррито, кесадилла және т. б.	100–500	8–10	200	Айналдыру	Пергамент қойыңыз
Мұздатылған тауық еті	100–500	8–12	180	Шайқау	—
Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары	100–500	8–10	180	—	—
Толтырылған көкөністер	100–500	12–20	160	—	Пергамент қойыңыз
<b>Выпечка</b>					
Торт	500	8–15	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Киш	500	20–22	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Кекстер	500	15–18	200	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Тәтті кондитерлік өнімдер	500	20	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз

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

### **Көкөністер мен жемістерді кептіру**

Тезірек кептіру үшін тағамды бөліктерге бөліңіз. Кесектер неғұрлым кішкентай болса, соғұрлым олар тезірек кебеді. Есіңізде болсын, кептіру кезінде өнімдер кебеді және кішірейеді, сондықтан тым кішкентай бөліктер тор жасушалары арқылы құлап кетуі мүмкін.

Қалың қабығы бар өнімдерді бөліктерге бөліп, қабығын бірнеше жерге тесіңіз немесе алыңыз.

Ингредиенттерді кептіру уақыты келесі факторларға байланысты өзгереді:

- кесектердің немесе тілімдердің қалыңдығы;
- ингредиенттердің көлемі;
- қоршаған ортаның ылғалдылығы;
- ингредиенттердің құрғақтық дәрежесі бойынша сіздің жеке қалауыңыз.

### **Йогурт дайындау**

«Йогурт» бағдарламасында тұрақты температура сақталады, онда бактериялар сүтке енгеннен кейін белсенді түрде көбейіп, оны ашытылған сүт өнімдеріне айналдыра бастайды. Бірақ бұл тек пайдалы ғана емес, сонымен қатар патогендік бактериялар да жұмыс істейді, олар үйдегі өнімді денсаулыққа қауіпті тағамға айналдыра алады. Сондықтан, пісіру үшін сіз «табиғи» қышқыл сүт ала алмайсыз, ашытқысыз. Сапалы сүт немесе кілегей, арнайы ашытқылар мен таза ыдыстарды қолданған дұрыс. Ыдыс-аяқ пен азық-түлік стерильді таза болуы керек.

Сүт зарарсыздандырылған немесе ультра пастерленген болуы керек. Пастерленбеген сүтті қолданған кезде оны патогендік бактериялардан тазарту үшін ұзақ уақыт қайнату керек. Сүттің майлылығы неғұрлым көп болса, йогурт соғұрлым қалың және майлы болады. Сүтті майдың 6%-дан аспайтын мөлшерде қолдану ұсынылады.

Йогурт жасау үшін ашытқының үш түрін қолдануға болады: белсенді бактериялары бар табиғи 5% майлы йогурт, термиялық өңдеусіз дайындалған, құрғақ ашытқы немесе жаңадан дайындалған йогурт. Жаңадан дайындалған йогуртты ашытқы ретінде қатарынан 5 реттен артық емес пайдалану ұсынылады, өйткені осыдан кейін алынған йогурт сұйық болады. Пастерленген немесе шикі сүттен жасалған йогурттарды ашытқы ретінде пайдалану ұсынылмайды.

Жұмыс кезінде аэрогрильді қайта реттеуге және науаны алуға болмайды, себебі бұл ашыту процесін бұзады.

Пісіру уақыты йогурттың дәміне әсер етеді. Пісіру уақыты неғұрлым көп болса, йогурт соғұрлым қалың болады. Алайда, егер ол шамадан тыс болса, ол қышқыл болады.

Дайын йогуртты тәтті жидектермен, туралған жемістермен, жаңғақтармен, шоколадпен, кебекпен, джеммен және т. б. қосуға болады. жеміс немесе жидек қоспаларын йогуртты бөлек контейнерлерге салған кезде дайындалған йогуртқа енгізу ұсынылады, өйткені олардың қышқылдығының жоғарылауына байланысты йогурт пісіру процесінде қатып қалуы мүмкін.

Қоспасыз йогуртты тоназытқышта 3 күнге дейін, ал қоспалармен бірнеше сағатқа дейін сақтау ұсынылады.

## **Тазалау және техникалық қызмет көрсету**

Қолданғаннан кейін әрқашан құрылғыны тазалаңыз.

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

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

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

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

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

Конденсат науасын алыңыз, оны босатыңыз. Конденсат науасын, науаны және торды жұмсақ жуғыш зат пен абразивті емес губканы пайдаланып жылы суда мұқият жуып, құрғатыңыз. Үлкен тамақ қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе силикон шпательді пайдаланыңыз.

Егер кір торға немесе науаның түбіне жабысып қалса, тор мен науаны жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырылған ыдысқа салыңыз, индикатормен 30–40 минутқа қалдырыңыз.

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

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

Құрылғы бұмен 20 сағаттан астам жұмыс істегенде, «Тазалау» индикаторы жыпылықтайды — қазандықты қақтан тазарту қажет. Қақтан тазарту үшін су ыдысына су құйып, қақпақты жабыңыз, конденсат науасы мен науаны аэрогриль корпусына салыңыз, содан кейін «Тазалау» түймесін басыңыз. «Қосу/Өшіру» түймесінен басқа барлық индикаторлар мен түймелер сөнеді. Қазандықты тазалау басталады, дисплейде «[ \_ \_ ]» белгісі кезең-кезеңімен жанып, толығымен сөнеді. 30 минуттан кейін құрылғы тазалауды аяқтайды және ұйқы режиміне өтеді, дисплей сөнеді, тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады. Тазалағаннан кейін конденсат науасы мен су науасын босатыңыз. Паллет орнатылған жерді корпусқа құрғатыңыз.

**Ескерту.** Тазалаудың аяқталуын күту керек, әйтпесе «Тазалау» индикаторы жыпылықтауды тоқтатпайды.

## Күтім және сақтау

Әр бұмен пісірмес бұрын, науаны және торды өсімдік майына батырылған шеткамен майлаңыз. Бұл жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзартуға көмектеседі.

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

Құрылғыны сақтамас бұрын су ыдысынан, құбырлардан және сорғыдан суды алып тастау керек. Құбырлар мен сорғыдан қалған суды кетіру үшін су ыдысын алып тастау керек, одан барлық суды ағызып, құрылғыны қуат көзіне қосып, бұмен пісіру бағдарламасын қосу керек. Құбырлар мен сорғыда қалған барлық су сорылғанша біраз уақыт күтіңіз (шамамен екі минут) — «Су жоқ» индикаторы жанады, құрылғы дыбыстық сигнал береді, бу тоқтайды. Құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.

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

## Ақаулықтарды жою

### Аэрогриль қосылмайды, индикатор жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз
Қызып кетуден қорғау жұмыс істеді	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

### Тағам соңына дейін дайындалмады

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз паллетке тым көп ингредиенттерді салдыңыз ба немесе ингредиенттер тым үлкен кесілген бе	Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз
Пісіру уақыты жеткіліксіз	Таймер уақытын көбейтіңіз
Пісіру температурасы жеткіліксіз	Пісіру температурасын жоғарылатыңыз
Өнімдер табада тым тығыз орналасқан	Пісіру процесінде табаны бірнеше рет тартып көріңіз және біркелкі қуыру үшін ингредиенттерді шайқаңыз немесе айналдырыңыз. Ингредиенттерді бір-біріне тығыз қоймай, олардың арасында мүмкіндігінше көп орын болатындай етіп орналастырған дұрыс. Бұл жағдайда пісіру тиімдірек болады

### Ингредиенттер біркелкі емес қуырылады

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

### Тағам қытырлақ қыртыссыз дайындалды

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

### Паллет корпусқа кірмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз паллетке тым көп өнім салдыңыз ба	Паллетті толтырмаңыз, паллетке 500 г-нан артық салмаңыз
Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды	Паллетті аэрогриль корпусынан алыңыз. Аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз және оның суығанын күтіңіз. Аэрогриль корпусының ішін ластанудан тазалаңыз. Тазалауды жұмсақ щеткамен немесе сәл дымқыл жұмсақ шүберекпен жасауға болады. Аэрогриль науасын сыртынан тазалаңыз

### Аэрогрильден ақ түтін шығады

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

### Жаңа піскен картоп картоп фри қытырлақ емес

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

**Картоп фри шамадан тыс кептірілген**

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

**Бу жүрмейді**

Мүмкін себеп	Шешім
Су ыдысында су жоқ немесе аз, сорғының дыбысы күшейе түсті, «Су жоқ» индикаторы жанып тұр, құрылғы дыбыстық сигнал береді, пісіру тоқтады	Су ыдысына су құйып, «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз, «Су жоқ» индикаторы сөнеді, құрылғы дыбыстық сигнал беруді тоқтатады, пісіру жалғасады
Су ыдысы орнатылмаған немесе дұрыс орнатылмаған	Аэрогриль корпусына су ыдысының үстіңгі жағын орнатыңыз, сонда аэрогриль корпусындағы шығыңқы жер су ыдысындағы ойыққа енеді
Қазандық қызады	Қазандықты жылыту шамамен 10–15 секундты алады, осы уақыттан кейін бу науаға жіберіле бастайды
Сіз бу жоқ автоматты бағдарламаны таңдадыңыз немесе аралас бағдарламаны таңдағанда, пісіру үшін бу беру тоқтатылды, қыздыру элементі жұмыс істейді, «Аэрогриль» шамы жанады	Бу 8 автоматты бағдарламада қолданылады. «Буға пісірілген омлет», «Буға пісірілген тоқаш», «Буға пісірілген ашшаяндар» және «Буға пісірілген балық» бағдарламаларында пісіру тек будың көмегімен жүзеге асырылады. Біріктірілген бағдарламаларда («Пісіру», «Стейк», «Тауық қанаттары» және «Тауық аяқтары») алдымен бу 3 минут бойы беріледі, содан кейін қыздыру элементі жұмыс істейді

**Тазалау басталмайды**

Мүмкін себеп	Шешім
Су ыдысында су жоқ немесе аз, сорғының дыбысы күшейе түсті, «Су жоқ» шамы жанып тұр, құрылғы дыбыстық сигнал береді, тазалау тоқтады	Су ыдысына су құйып, «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз, «Су жоқ» шамы сөнеді, құрылғы дыбыстық сигнал беруді тоқтатады, тазалау жалғасады
Су ыдысы орнатылмаған немесе дұрыс орнатылмаған	Аэрогриль корпусына су ыдысының үстіңгі жағын орнатыңыз, сонда аэрогриль корпусындағы шығыңқы жер су ыдысындағы ойыққа енеді

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
E1	Температура сенсоры тізбегінің үзілуі	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
E2	Температура сенсорының қысқа тұйықталуы	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз [info@kitfort.ru](mailto: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 жарактарды немесе аксессуарларды сағып алу туралы бізге жазыңыз [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

## Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 1500 Вт
  - аэрогриль жұмыс істеген кезде: 1500 Вт
  - бу беру кезінде: 900 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Пісіру бағдарламаларының саны: 14
5. Паллет сыйымдылығы: 4,5 л
6. Су ыдысының сыйымдылығы: 0,9 л
7. Конденсат науасының сыйымдылығы: 0,26 л
8. Температура: 5 °С қадаммен 80–200 °С
9. «Кептіру» бағдарламасындағы температура: 10 °С қадаммен 30–120 °С
10. «Йогурт» бағдарламасындағы температура: 42 °С
11. Таймер: 1 мин қадаммен 1-ден 60 минутқа дейін
12. «Кептіру» бағдарламасындағы таймер: 30 мин қадаммен 30 минуттан 24 сағатқа дейін
13. «Йогурт» бағдарламасындағы таймер: 30 мин қадаммен 30 минуттан 24 сағатқа дейін
14. Басқару: сенсорлық
15. Шу деңгейі: ≤60 дБ
16. Сымның ұзындығы: 0,8 м
17. Құрылғының өлшемі: 237 × 394 × 347 мм
18. Қаптама мөлшері: 435 × 280 × 395 мм
19. Таза салмағы: 5,3 кг
20. Жалпы салмағы: 6,2 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Өнім сертификатталған:



Өндіруші: Нинбо Кэролайн Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №558, Вэйер Роуд, Аньдун Индастриэл Зоун, Ханчжоу Бэй Нью Зоун, Нинбо, Қытай.

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

Шыққан елі: Қытай.

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

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

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

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

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

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

### **Кепілдік шарттары**

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

Ыдыс жуғыш машинада жуу және қатты заттармен немесе абразивті жуғыш заттармен тазалау салдарынан, сондай-ақ уақтылы тазаламау немесе температураның күрт төмендеуі себебінен табан мен тордың жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

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

Қақтың пайда болуы салдарынан қазандықтың істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды. Шөгінділердің пайда болуын болдырмау үшін су ыдысына бөлме температурасында тек таза сүзгіден өткен суды құю қажет, сонымен қатар «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауында көрсетілгендей мезгіл-мезгіл қақтан тазалау қажет.

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

## Сақтық шаралары

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

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Аэрогрильді тек мақсатына сай және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес қолданыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттары болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын алу арқылы аэрогрильге төзбеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, штепсель немесе аэрогрильдің басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға аэрогрильді олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде аэрогрильдің жұмысын бақылаңыз.
9. Бос паллетпен аэрогрильді қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін. 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, ажыратыңыз.
12. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
13. Аэрогрильде дайындалған тағам ыстық. Ыдысты қолданар алдында мазмұнның температурасын тексеріңіз.
14. Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, тұрақты, көлденең құрғақ бетке ғана орнатыңыз. Құрылғының жоғарғы жағындағы ауа кіретін тесіктерді, сондай-ақ құрылғының артқы және екі жағындағы ауа ағызатын тесіктерді қабаттастырмаңыз. Қалыпты ауа айналымы үшін құрылғының айналасында кем дегенде 15 см бос орын қалуы керек. Аэрогрильдің артында кем дегенде 20 см бос орын қалдыру керек. Балалар құрылғының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп

- кетпеуі үшін құрылғыны орнатыңыз.
15. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
  16. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
  17. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
  18. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
  19. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
  20. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
  21. Сұйықтықтарды, ұнтақтарды немесе бөгде заттарды құрылғы корпусының ішіне, ауа қабылдағыштар мен ауа өткізгіштерге, басқару элементтері мен қуат сымына кіргізбеңіз.
  22. Аэрогриль корпусы, паллет және тор пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін, паллетті алып тастағанда абай болыңыз. Паллетті тек тұтқадан шығарыңыз. Алынған табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Шығатын бумен және майдың немесе майдың шашырауымен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз.
  23. Жабыспайтын жабынды сызып алмау үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластик, силикон немесе ағаш шпательдерді қолданыңыз.
  24. Науаны пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына батырмаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада паллет пен торды жууға тыйым салынады: су қысымымен жуу және ыдыс жуғыш машинада қолданылатын құралдар жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.
  25. 1 сағат үзіліссіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны салқындату үшін үзіліс жасау ұсынылады. «Кептіру» бағдарламасында 24 сағат жұмыс істегеннен кейін және «Йогурт» бағдарламасында бір жұмыс циклынан кейін құрылғыны салқындату үшін 30 минут үзіліс жасау ұсынылады.
  26. Су ыдысына тек бөлме температурасында таза, сүзгіден өткен суды құйыңыз. Резервуарға Судан басқа сұйықтық құймаңыз.
  27. Су ыдысы бос немесе суы аз болған кезде бу бағдарламаларын, аралас бағдарламаларды немесе тазалауды іске қоспаңыз.
  28. Бумен пісірген кезде араластыру үшін ұзын тұтқадағы шпательді пайдаланыңыз және күйіп қалмас үшін оны қолғаппен ұстаңыз. Паллеттің үстіне еңкеймеу үшін абай болыңыз.
  29. **Назар аударыңыз!** Бумен пісіру кезінде корпустың артқы жағындағы ауа саңылауларынан көп мөлшерде бу шығады, бұл жиһазды, тұсқағазды және электр құрылғыларын зақымдауы мүмкін. Құрылғыны заттар мен қабырғалардан алыс орнатудан сақ болыңыз.

## KITFORT ҚОСЫМШАСЫ

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



App Store



Google Play

Kitfort қосымшаны жүктеп алыңыз







## 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 выбрали идеальный для себя вариант!

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

## Танысқанымға 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](mailto:info@kitfort.ru)