Пекусь о вашем рационе!

Kitfort



Аэрогриль КТ-2222

RUS KZ

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

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

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87
(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)
info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Содержание / версия на русском языке RUS

Общие сведения 4
Комплектация 4
Устройство аэрогриля 5
Подготовка к работе и использование 7
Рецепты 11
Чистка и обслуживание 14
Уход и хранение 14
Устранение неполадок 15
Технические характеристики 17
Меры предосторожности 18
Мобильное приложение Kitfort 20

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 22
Жинақтау 22
Аэрогриль құрылғысы 23
Жұмысқа дайындық және пайдалану 25
Рецепттер 29
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 32
Күтім және сақтау 32
Ақаулықтарды жою 33
Техникалық сипаттамалары 35
Сақтық шаралары 36
Kitfort қосымшасы 38

Kitfort

Общие сведения

Современный аэрогриль Kitfort КТ-2222 замечателен не только стильным дизайном. Он может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница и духовка, и позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

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

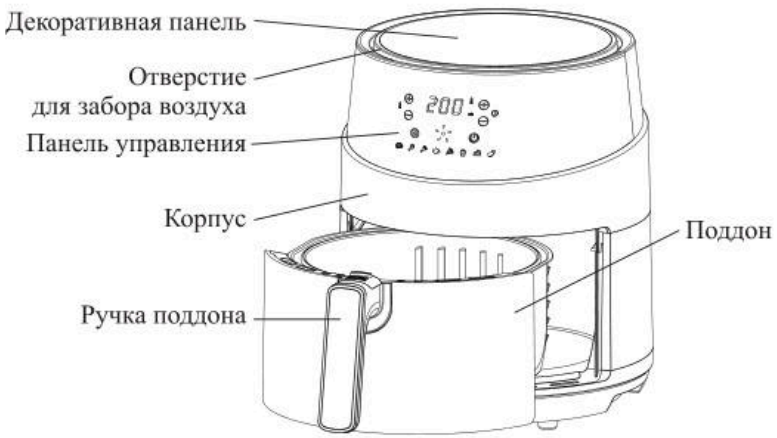
Аэрогриль оснащен электронным управлением, он имеет 8 автоматических программ. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся на специальной решетке, которая устанавливается в поддоне. И решетка и поддон с антипригарным покрытием. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон с решеткой легко вынимаются и моются.

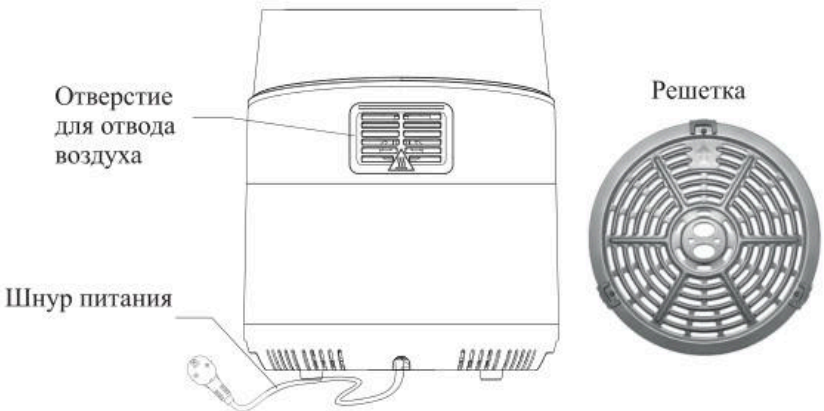
Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
   - поддон с ручкой — 1 шт.
   - решетка — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля





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

Продукты помещаются на решетку, которая устанавливается внутрь поддона аэрогриля.

В аэрогриле можно установить таймер от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Температура регулируется от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. Таймер отсчитывает время приготовления, по истечении которого аэрогриль отключит нагрев. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

Kitfort

Сенсорная панель управления с дисплеем



Индикатор работы, расположенный под дисплеем, совмещает в себе индикатор работы вентилятора и индикатор нагрева. Во время работы вентилятора на панели управления схематично показано вращение вентилятора. Индикатор нагрева представляет собой красную точку по центру индикатора работы. Индикатор нагрева включается только тогда, когда работает ТЭН. При этом важно понимать, что во время приготовления ТЭН периодически отключается, следовательно, индикатор нагрева гаснет.

1. **Кнопка «Старт/Стоп»** предназначена для включения и выключения аэрогриля. Зажмите кнопку на 3 секунды — аэрогриль включится. Для начала и остановки приготовления кратковременно нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Настройки времени и температуры при этом не сбросятся. Например, если вам нужно вынуть поддон и добавить по рецепту дополнительные ингредиенты, а затем возобновить процесс приготовления. Чтобы выключить аэрогриль зажмите кнопку на 3 секунды.
2. **Кнопка выбора программ** предназначена для выбора одной из 8 предустановленных программ приготовления. Значок выбранной программы будет при этом мигать.
3. **Кнопка увеличения температуры** прибавляет к текущей температуре 5 градусов. Максимальная температура приготовления — 200 °С. Для более быстрого увеличения температуры удерживайте кнопку — значение температуры на дисплее начнет постепенно увеличиваться. Отпустите кнопку, когда будет достигнута желаемая температура приготовления.
4. **Кнопка уменьшения температуры** понижает текущую температуру на 5 градусов. Минимальная температура приготовления — 80 °С. Для более быстрого уменьшения температуры удерживайте кнопку — значение температуры на дис-

плее начнет постепенно уменьшаться. Отпустите кнопку, когда будет достигнута желаемая температура приготовления.

5. **Кнопка увеличения времени.** Нажмите на кнопку, чтобы увеличить время приготовления на 1 минуту. Для более быстрого увеличения времени удерживайте кнопку — значение времени на дисплее начнет постепенно увеличиваться. Отпустите кнопку, когда будет достигнуто желаемое время приготовления. Максимальное значение — 60 минут.
6. **Кнопка уменьшения времени.** Нажмите на кнопку, чтобы сократить время приготовления на 1 минуту. Для более быстрого уменьшения времени удерживайте кнопку — значение времени на дисплее начнет постепенно сокращаться. Отпустите кнопку, когда будет достигнуто желаемое время приготовления. Минимальное значение — 1 минута.

При нажатии на кнопки раздается короткий звуковой сигнал.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте аэрогриль и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус аэрогриля и поддон мягкой влажной тканью. Тщательно вымойте решетку теплой водой с моющим средством для посуды и неабразивной губкой.

При первом использовании включите прибор на 5 минут без продуктов, при этом возможно выделение специфического запаха. Это нормальное и безвредное явление.

Устройство готово к эксплуатации.

Включение аэрогриля

Поместите прибор на ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте отверстие для забора воздуха на верхней части корпуса устройства и отверстие для отвода воздуха на задней части корпуса устройства. Оставьте расстояние сверху и по бокам как минимум 10 см, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и конструкция устройства может повредиться. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из отверстия для отвода воздуха, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко.

Подключите сетевой шнур к источнику питания. Прозвучит звуковой сигнал, дисплей и кнопки загорятся на пару секунд и погаснут. Кнопка «Старт/Стоп» будет гореть постоянно.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева подождите, когда решетка и поддон остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.

Использование аэрогриля

1. Вытащите поддон из аэрогриля. Положите продукты на решетку.
   Внимание! Никогда не закладывайте полную емкость продуктов.
   Примечание. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а наоборот, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед выкладкой на решетку.
2. Вставьте поддон с решеткой в корпус аэрогриля до щелчка. При установке поддона раздастся звуковой сигнал.
3. Включите аэрогриль, для этого зажмите кнопку «Старт/Стоп» на 2 секунды. На дисплее отобразятся настройки по умолчанию: температура 200 °C и время 15 минут. Вы можете отрегулировать температуру и время кнопками уменьшения и увеличения температуры и времени.
4. Кнопками «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры» установите нужную температуру.
5. Кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» установите нужное время.
6. Кратковременно нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее попеременно будут отображаться обратный отсчет и установленная температура. Одновременно с этим включится индикатор работы.
7. Вы можете выбрать одну из 8 предустановленных программ приготовления.
   Примечание. Время готовки и температура рассчитана, исходя из веса продуктов. Рекомендуемый вес и температуру смотрите в разделе «Советы по приготовлению». После запуска программы вы можете настроить максимальную температуру с помощью кнопок увеличения и уменьшения температуры и время готовки с помощью кнопок увеличения и уменьшения времени. Лишний жир от продуктов собирается в нижней части поддона.
8. Периодически вытаскивайте продукты, встряхивайте их или переворачивайте во время приготовления. Это нужно, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Просто извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните его или перемешайте деревянной лопаткой продукты. Когда поддон извлечен из прибора, процесс приготовления будет автоматически приостановлен. После возвращения поддона в аэрогриль процесс приготовления возобновится. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
9. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст пять звуковых сигналов, а на дисплее высветится надпись «OFF». Извлеките поддон из устройства и поставьте его на термостойкую поверхность.
   Примечание. Процесс приготовления также можно завершить принудительно. Для этого нажмите кнопку «Старт/Стоп».
10. Если блюдо еще не готово, установите чашу обратно и установите таймер еще на несколько минут.
11. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

Примечания:

- не переворачивайте поддон вверх дном, чтобы извлечь блюдо, так как жир, собравшийся в поддоне, выльется на продукты, если куски крупные — воспользуйтесь щипцами;
- при приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может исходить пар.

Внимание! Не оставляйте приготовленное блюдо на решетке или в поддоне, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться.

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

Советы по приготовлению

Программы приготовления с рекомендуемым весом продукта для каждой программы представлены в таблице. После запуска программы вы можете настроить температуру с помощью кнопок увеличения и уменьшения температуры и время готовки с помощью кнопок увеличения и уменьшения времени.

Название программы	Рекомендуемый вес, г	Температура, °С	Время готовки, мин
Стейк	300–400	180	12
Курица	300–400	180	25
Морепродукты	300–400	180	12
Рыба	300–400	180	18
Пицца	400–500	160	17
Картофель фри	400	200	18
Выпечка	300	160	45
Овощи	300	180	12

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

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 400 грамм. При таком количестве картофеля он укладывается на решетку в два слоя, и результат прожарки получается наилучшим за счет воздушного пространства между ингредиентами и расстояния от продукта до нагревателя.

При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим:

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки;
- возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать не обязательно. Вы можете намазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его на решетку аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

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

Если вы выбрали автоматическую программу, то время готовки блюда задается автоматически исходя из веса продуктов. При запуске программы на панели управления будет моргать значок выбранной программы.

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

- при необходимости оботрите продукты кухонным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда.

При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.

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

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

Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.

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

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

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенную 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 поддона.

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

Выпечка из готового покупного теста запекается быстрее, чем из домашнего теста, приготовленного самостоятельно.

Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты на решетку и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °С.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут, установив температуру 160 °С.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 80 °С, а таймер на 5–10 минут.

Рецепты

Картофель фри

Картофель — 2 слоя
Оливковое масло — 1 ст. л.
Соль — по вкусу.

1. Установите температуру аэрогриля 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Очищенный картофель порежьте вдоль на 8-миллиметровые полоски.
3. Замочите нарезанный картофель в воде на 20 минут, затем слейте воду.
4. Смешайте оливковое масло и соль в миске и намажьте смесью картофель.
5. Установите решетку в поддон.
6. Уложите картофель на решетку.
7. Вставьте поддон с решеткой в корпус аэрогриля до щелчка.
8. Установите таймер на 20–25 минут, и готовьте картофель до золотистого цвета. Встряхните чашу с картофелем во время приготовления.

Примечание. Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. Если вы укладываете картофель в 4 слоя, то нужно перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоев не приготовится.

Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т. е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить. Это относится и ко всем остальным продуктам, не только к картофелю.

Острые куриные ножки

Куриные голени — 1 или 2 слоя
Винный уксус — 2 ст. л.
Паприка — 1 ч. л.
Чеснок — 1 зубчик
Оливковое масло — 1 ст. л.
Соевый соус — 2 ст. л.
Имбирь — 3 ломтика

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте оливковое масло, уксус и остальные специи в миске, уложите в маринад куриные ножки и оставьте их мариноваться в течение 20–50 минут.
3. Установите решетку в поддон.
4. Уложите маринованные ножки на решетку.
5. Вставьте поддон с решеткой в корпус аэрогриля до щелчка.
6. Установите таймер на 10–15 минут.
7. По истечении 15 минут, переверните ножки, понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока ножки не станут золотистого цвета.

Дорадо на гриле

Рыба — 1 слой
Лимон — 1/2
Имбирь — 2 ч. л. или 5 кусочков
Оливковое масло — 2 ст. л.
Соль — по вкусу
Специи — 1 ст. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте рыбу, очистите ее от чешуи и внутренностей, обсушите бумажным полотенцем. Сделайте на рыбе надрезы через 1 см друг от друга.
3. Смешайте оливковое масло, лимонный сок и специи (например, «Итальянские травы»), натрите этой смесью рыбу и оставьте ее мариноваться в течение 20 минут.
4. Уложите маринованную рыбу на решетку.
5. Вставьте поддон с решеткой в корпус аэрогриля до щелчка.
6. Установите таймер на 10–15 минут.
7. По истечении 15 минут понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока рыба не станет золотистого цвета.

Примечание. Вместо дорадо вы можете использовать другую рыбу.

Жареные креветки с перцем чили

Креветки размороженные — 10 шт.
Измельченный чеснок — 1 ч. л.
Оливковое масло — 2 ст. л.
Соль — по вкусу
Чили в порошке — по вкусу

1. Установите температуру аэрогриля 160 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Почистите креветки и вымойте их.
3. Смешайте оливковое масло и специи, натрите этой смесью креветки и оставьте их мариноваться в течение 20 минут.
4. Установите решетку в поддон.
5. Уложите маринованные креветки на решетку.
6. Вставьте поддон с решеткой в корпус аэрогриля до щелчка.
7. Установите таймер на 10–15 минут.
8. Запекайте креветки, пока они не станут золотистого цвета.

Жареные пельмени

Пельмени размороженные — 1 или 2 слоя
Подсолнечное масло — 2–3 ст. л.
Соль — по вкусу
Специи — 1 ст. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте соль, специи и подсолнечное масло, намажьте этой смесью пельмени.
3. Уложите пельмени на решетку.
4. Вставьте поддон с решеткой в корпус аэрогриля до щелчка.
5. Установите таймер на 12–15 минут.
6. Запекайте пельмени, пока они не станут золотистого цвета. Если вы положили 2 слоя пельменей, то не забудьте их встряхнуть в процессе приготовления.

Жареные баклажаны

Баклажаны — 1 слой
Оливковое масло — 2–3 ст. л.
Имбирь — 1–2 кусочка
Зеленый лук — 1/2 пучка
Чеснок — 1 зубчик
Соль — по вкусу
Тмин — 1 ч. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Снимите кожицу с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части.
3. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны.
4. Установите решетку в поддон.
5. Уложите баклажаны на решетку.
6. Вставьте поддон с решеткой в корпус аэрогриля до щелчка.
7. Установите таймер на 8–10 минут.
8. Запекайте баклажаны до хрустящей корочки.

Жареный арахис

Арахис — 2 слоя
Растительное масло — 1/2 ч. л.
Соль — по вкусу

1. Налейте масло в миску, добавьте арахис и хорошо перемешайте.
2. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
3. Установите решетку в поддон.
4. Уложите арахис на решетку.
5. Вставьте поддон с решеткой в корпус аэрогриля до щелчка.
6. Установите таймер на 8–10 минут.
7. Выложите арахис из чаши, добавьте соль и перемешайте.
8. Обязательно охладите арахис перед употреблением (горячий арахис мягкий и невкусный, а после того, как он остынет, становится вкусным и хрустящим).

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддон с решеткой.

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 трудно снять с поверхности поддона.

Решетка и поддон имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что покрытие легко повредить.

Внимание! Не погружайте решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Мойте теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть решетку и поддон в посудомоечной машине: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отслоения антипригарного покрытия. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку.

Если кусочки пищи пристали к решетке или к нижней части поддона, заполните его горячей водой с добавлением моющего средства, и оставьте их в воде примерно на 10 минут, надолго оставлять нельзя, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

Если пятна жира на решетке не удалось удалить при помощи моющего средства, используйте обезжиривающее жидкое средство.

Используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл.

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

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой тканью.

Уход и хранение

Перед уборкой на хранение вымойте решетку и поддон, просушите их. Отсоедините сетевой шнур от корпуса и протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Соберите аэрогриль. Убедитесь, что все детали установлены на место, они чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте решетку силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к розетке	Подключите сетевой шнур к розетке
Вы неправильно установили поддон с решеткой в корпус	Установите поддон с решеткой в корпус до щелчка
Плохое подключение сетевого шнура	Отключите сетевой шнур от аэрогриля и подключите заново

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили на решетку слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Время приготовления было недостаточным	Увеличьте время приготовления
Температура приготовления слишком мала	Увеличьте температуру приготовления
Продукты лежат на решетке слишком близко друг к другу	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукты для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Встряхните ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддон с решеткой не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте емкость поддона
Решетка в поддон установлена неправильно	Вставьте решетку в поддон до щелчка
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон с решеткой из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите несколько часов, чтобы аэрогриль остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддон и решетку аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

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

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в советах по приготовлению
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри приготовился пересушенным

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

Коды неисправностей

Код ошибки	Описание ошибки	Решение
E01	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

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

По вопросам приобретения дополнительной решетки или других аксессуаров, обращайтесь на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~ 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 3,3 л
5. Количество программ: 8
6. Управление: сенсорное
7. Регулировка температуры: 80–200 °C с шагом 5 °C
8. Таймер: 1–60 минут с шагом 1 минута
9. Длина шнура: 0,7 м
10. Размер устройства: 280 × 350 × 330 мм
11. Размер упаковки: 344 × 344 × 377 мм
12. Вес нетто: 4,1 кг
13. Вес брутто: 4,8 кг

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

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

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить 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 покрытия решетки вследствие мойки в посудомоечной машине и очистки жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решетки и поддона по причине несвоевременной очистки не является гарантийным случаем.

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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в 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 квалифицированно-

му специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из отверстия для отвода воздуха, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко.Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

Kitfort

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- **Удобный каталог**
- **Интересный контент**
- **Отзывы и обзоры реальных покупателей**
- **Техническая поддержка**





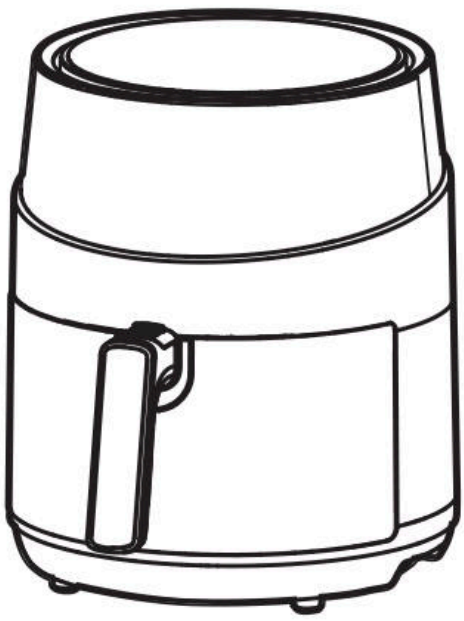
App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

Мен сіздің рационызға қамқорлық жасаймын!

Kitfort



КТ-2222 аэрогрилі

KZ

Kitfort

Жалпы мәліметтер

Kitfort КТ-2222 заманауи аэрогрильі стильді дизайнмен ғана емес, керемет. Оны аэрогриль ретінде де, ауа қуырғыш пен пеш ретінде де қолдануға болады және көптеген тағамдарды май қоспай пісіруге мүмкіндік береді.

Ыстық ауа айналымы жүйесінің көмегімен өнімдер барлық жағынан біркелкі қуырылады және ішкі жағынан нәзік және сыртынан қытырлақ болады.

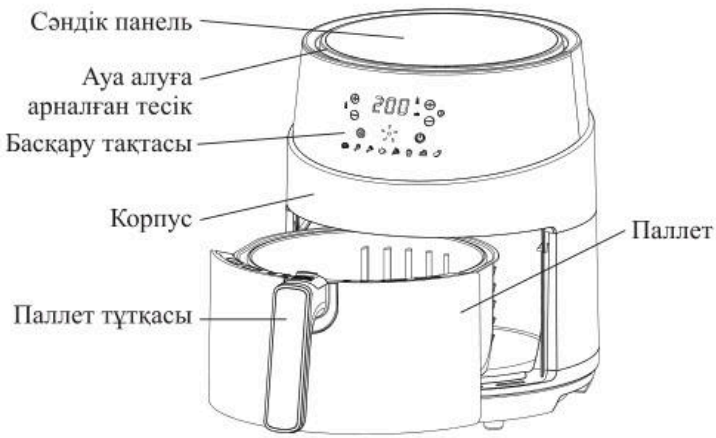
Аэрогриль электронды басқарумен жабдықталған, оның 8 автоматты бағдарламасы бар. Дисплей температура мен пісіру уақытын көрсетеді. Өнімдер паллетке орнатылатын арнайы торда дайындалады. Жабыспайтын тор да, науа да. Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Торлы науаны оңай алып тастауға және жууға болады.

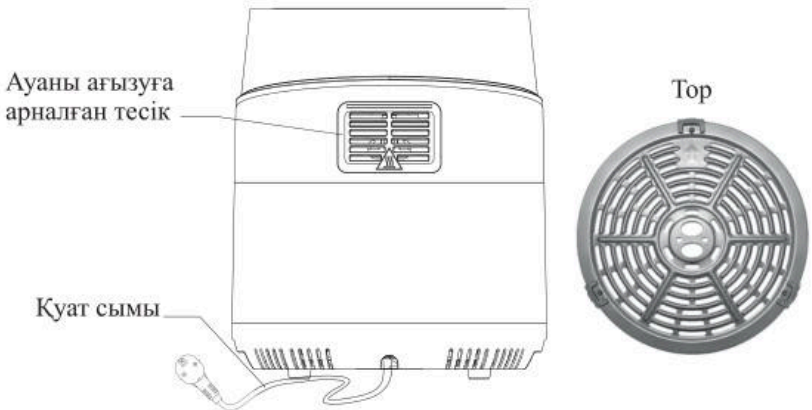
Жинақтау

1. Аэрогриль — 1 дана
   - тұтқасы бар паллет — 1 дана
   - тор — 1 дана
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
3. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Аэрогриль құрылғысы





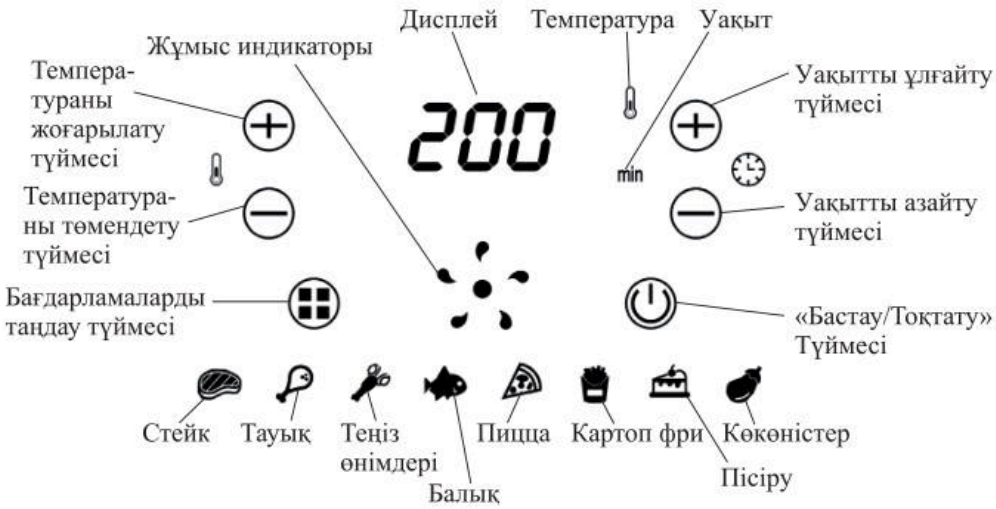
Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс ыдысының ішіндегі жылытқыштан ауа ағындарының конвекциясына негізделген. Аэрогрильдің жоғарғы жағында орналасқан желдеткіш жылу жылытқышымен жоғары температураға дейін қыздырылған ауа массаларын қозғалысқа келтіреді. Ыстық ауа аэрогрильдің жұмыс ыдысының ішінде айналады және өнімдерді қажетті жағдайға дейін қыздырады.

Өнімдер аэрогриль науасының ішіне орнатылатын торға қойылады.

Аэрогрильде таймерді 1-ден 60 минутқа дейін орнатуға болады. Температура 80-ден 200 °С-қа дейін реттеледі, Таймер белгіленген уақыт аяқталған кезде құрылғыны автоматты түрде өшіреді. «Бастау/Тоқтату» түймесін басу арқылы аэрогрильді өзіңіз өшіре аласыз.

Kitfort

Дисплейі бар сенсорлық басқару тақтасы



Дисплейдің астында орналасқан жұмыс индикаторы желдеткіштің жұмыс индикаторы мен жылу индикаторын біріктіреді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде басқару тақтасы желдеткіштің айналуын схемалық түрде көрсетеді. Қыздыру индикаторы-жұмыс индикаторының ортасындағы қызыл нүкте. Қыздыру индикаторы қыздыру элементі жұмыс істеп тұрған кезде ғана қосылады. Пісіру кезінде қыздыру элементі мезгіл-мезгіл сөніп тұратынын түсіну маңызды, сондықтан жылу индикаторы сөнеді.

1. ***«Бастау/тоқтату» түймесі*** аэрогрильді қосуға және өшіруге арналған. Түймені 3 секунд басып тұрыңыз-аэрогриль қосылады. Пісіруді бастау және тоқтату үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін қысқаша басыңыз. Уақыт пен температура параметрлері қалпына келтірілмейді. Мысалы, паллетті алып тастап, рецепт бойынша қосымша ингредиенттерді қосу керек болса, содан кейін пісіру процесін жалғастырыңыз. Аэрогрильді өшіру үшін түймені 3 секунд басып тұрыңыз.
2. ***Бағдарламаларды таңдау түймесі*** алдын ала орнатылған 8 пісіру бағдарламасының бірін таңдауға арналған. Таңдалған бағдарламаның белгішесі жыпылықтайды.
3. ***Түйме температураны жоғарылату*** ағымдағы температураға 5 градус қосады. Пісірудің максималды температурасы — 200 °С. Температураны тезірек арттыру үшін түймені басып тұрыңыз — дисплейдегі температура мәні біртіндеп өсе бастайды. Қажетті пісіру температурасына жеткенде түймені босатыңыз.
4. ***Түйме температураны төмендету*** ағымдағы температураны 5 градусқа төмендетеді. Пісірудің минималды температурасы — 80 °С тезірек төмендету үшін түймені басып тұрыңыз-дисплейдегі температура мәні біртіндеп төмендей бастайды. Қажетті пісіру температурасына жеткенде түймені босатыңыз.

5. ***Уақытты ұлғайту түймесі***. Пісіру уақытын 1 минутқа ұзарту үшін түймені басыңыз. Уақытты тезірек арттыру үшін түймені басып тұрыңыз — дисплейдегі уақыт мәні біртіндеп арта бастайды. Қажетті пісіру уақытына жеткенде түймені босатыңыз. Максималды мән — 60 минут.
6. ***Уақытты азайту түймесі***. Пісіру уақытын 1 минутқа қысқарту үшін түймені басыңыз. Уақытты тезірек азайту үшін түймені басып тұрыңыз — дисплейдегі уақыт мәні біртіндеп қысқара бастайды. Қажетті пісіру уақытына жеткенде түймені босатыңыз. Минималды мән — 1 минут.

   Түймелерді басқан кезде қысқа дыбыстық сигнал шығады.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Бірінші қолданар алдында

Аэрогрильді орап, барлық орау материалын алыңыз. Аэрогриль корпусы мен науаны жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Торды жылы сумен және жуғыш затпен және абразивті емес губкамен мұқият жуыңыз.

Бірінші рет қолданған кезде құрылғыны өнімсіз 5 минутқа қосыңыз, ал белгілі бір иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты және зиянсыз құбылыс.

Құрылғы пайдалануға дайын.

Аэрогрильді қосу

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, көлденең бетке қойыңыз. Құрылғы корпусының жоғарғы жағындағы ауа қабылдау саңылауын және құрылғы корпусының артқы жағындағы ауа ағызу саңылауын жаппаңыз. Үстіңгі және бүйірлеріндегі қашықтықты кем дегенде 10 см қалдырыңыз, әйтпесе қалыпты ауа айналымы бұзылады және құрылғының дизайны зақымдалуы мүмкін. Ауа ағызу саңылауынан шыққан ыстық ауа тым жақын заттарды ерітпеуі үшін аэрогрильдің артында кем дегенде 20 см бос орын қалдыру керек.

Желілік сымды қуат көзіне қосыңыз. Дыбыстық сигнал шығады, дисплей мен түймелер бірнеше секунд жанып, сөнеді. «Бастау/Тоқтату» түймесі үнемі жанып тұрады.

Бірінші қолданар алдында аэрогрильді максималды температурада 15–20 минут қыздыру керек. Бұл жылытқыштан өндірістік майды жағу және өндірістен кейін және қоймада ұзақ уақыт сақталғаннан кейін аэрогрильдегі бөгде иістерді кетіру үшін қажет. Қыздырғаннан кейін, тор мен науаның бөлме температурасына дейін салқындауын күтіңіз және оларды жылы сумен шайыңыз.

Аэрогрильді пайдалану

1. Паллетті аэрогрильден шығарыңыз. Өнімдерді сөреге қойыңыз.

   Назар аударыңыз! Ешқашан өнімнің толық сыйымдылығын салмаңыз.

   Ескерту. Ингредиенттерді бір-біріне тығыз қоймай, керісінше, олардың арасында мүмкіндігінше көп орын қалдыру жақсы. Бұл жағдайда пісіру тиімдірек болады. Торға салмас бұрын өнімнің өзін маймен немесе маймен жағуға болады.

2. Гриль науасын аэрогриль корпусына басқанша салыңыз. Паллет орнатылған кезде дыбыстық сигнал шығады.
3. Аэрогрильді қосыңыз, ол үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін 2 секунд басып тұрыңыз. Дисплей әдепкі параметрлерді көрсетеді: температура 200 °C және уақыт 15 минут. Температура мен уақытты температура мен уақытты азайту және арттыру түймелерімен реттеуге болады.
4. «Температураны жоғарылату» және «Температураны төмендету» түймелерімен қажетті температураны орнатыңыз.
5. «Уақытты ұлғайту» және «Уақытты азайту» түймелерімен қажетті уақытты орнатыңыз.
6. Пісіру процесін бастау үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін қысқаша басыңыз. Дисплейде кері санақ және орнатылған температура кезектесіп көрсетіледі. Сонымен бірге жұмыс индикаторы қосылады.
7. Алдын ала орнатылған 8 пісіру бағдарламасының бірін таңдауға болады.
   Ескерту. Пісіру уақыты мен температурасы өнімнің салмағына қарай автоматты түрде есептеледі және орнатылады. Бағдарламаны іске қосқаннан кейін температураны жоғарылату және төмендету түймелері арқылы максималды температураны және уақытты ұлғайту және азайту түймелері арқылы пісіру уақытын реттеуге болады. Тағамнан артық май паллеттің төменгі жағында жиналады.
8. Пісіру кезінде тағамдарды мезгіл-мезгіл шығарып, шайқаңыз немесе аударыңыз. Бұл тағамды қытырлақ және біркелкі түске ие ету үшін қажет. Паллетпен аэрогрильден тұтқаны алыңыз да, оны шайқаңыз немесе ағаш шпательмен өнімдерді араластырыңыз. Паллет құрылғыдан шығарылған кезде, пісіру процесі автоматты түрде тоқтатылады. Паллет аэрогрильге оралғаннан кейін пісіру процесі қайта басталады. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз.
9. Белгіленген пісіру уақыты аяқталғаннан кейін аэрогриль бес дыбыстық сигнал береді, ал дисплейде «OFF» деген жазу көрсетіледі. Науаны құрылғыдан алыңыз және оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
   Ескерту. Пісіру процесін мәжбүрлеп аяқтауға болады. Ол үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз.
10. Егер ыдыс әлі дайын болмаса, ыдысты қайтадан орнатыңыз және таймерді тағы бірнеше минутқа қойыңыз.
11. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа абайлап салыңыз.

Ескертпелер:

- ыдысты алу үшін табаны төңкермеңіз, өйткені табада жиналған май тағамға құйылады, егер кесектер үлкен болса-қысқыштарды қолданыңыз;
- аэрогриль өнімдерінің кейбір түрлерін дайындаған кезде бу шығуы мүмкін.

Назар аударыңыз! Пісірілген тағамды сөреде немесе науада қалдырмаңыз, себебі жабыспайтын жабын осыған байланысты зақымдалуы мүмкін.

Тағамның бір бөлігі дайын болғаннан кейін, қыздырылған аэрогриль келесі порцияға дайын болады.

Пісіру бойынша кеңестер

Әр бағдарлама үшін өнімнің ұсынылған салмағымен пісіру бағдарламалары кестеде келтірілген. Бағдарламаны іске қосқаннан кейін температураны жоғарылату

және төмендету түймелерімен және пісіру уақытын үлкейту және уақытты азайту түймелерімен реттеуге болады.

Бағдарламаның атауы	Ұсынылатын салмақ, г	Температура, °С	Пісіру уақыты, мин
Стейк	300–400	180	12
Тауық	300–400	180	25
Теңіз өнімдері	300–400	180	12
Балық	300–400	180	18
Пицца	400–500	160	17
Картоп фри	400	200	18
Пісіру	300	160	45
Көкөністер	300	180	12

Жабыспайтын жабын күйдірілген өнімдердің жабысып қалуынан тәуелсіз Қорғаныс емес, өйткені жабынның бетінде кедір-бұдырлар мен микрорельеф бар, бұл өнімдердің күйіп кетуіне және жабысып қалуына әкелуі мүмкін. Сондықтан, аэрогрильді әр қолданар алдында гриль мен науаны өсімдік майына малынған силикон щеткасымен майлаңыз. Бұл өнімнің күйіп кетуінен сақтайды және жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзартады.

Шағын өлшемді ингредиенттер аз пісіру уақытын қажет етеді.

Қытырлақ картопты дайындауға арналған ингредиенттердің оңтайлы мөлшері — 400 грамм. Картоптың осы мөлшерімен ол екі қабатта торға қойылады және қуыру нәтижесі ингредиенттер арасындағы ауа кеңістігі мен өнімнен жылытқышқа дейінгі қашықтық есебінен жақсы болады.

Жаңа піскен картопты дайындаған кезде қытырлақ болу үшін май қосыңыз:

- картопты аршып, кез келген жолмен кесіңіз;
- картоп кесектерін суға кем дегенде 30 минут салып қойыңыз, содан кейін оларды ас үй майлығымен алып тастаңыз және құрғатыңыз;
- контейнерді алып, оған жарты ас қасық май қосыңыз;
- контейнерге картоп қосып, оны маймен араластырыңыз, бірақ мұны істеудің қажеті жоқ. Сіз картопты жұмыртқамен жағуға болады;
- картопты контейнерден алыңыз да, оларды гриль сөресіне қойыңыз;
- картоптың қанша қабатын салғаныңызға байланысты пісіру кезінде картопты бірнеше рет араластырыңыз.

Назар аударыңыз! Параметрлерді қолмен орнату кезінде маңызды: егер сіз туралған картопты екі қабатқа салып, уақытты 20–25 минутқа қойсаңыз, онда сіз пісірудің ортасында науаны бір рет шығарып, картопты шайқап немесе араластыра аласыз. Егер сіз картопты 3 қабатқа салсаңыз, онда пісіру кезінде табаны 3–4 рет шығарып, өнімдерді араластыру керек. 4 қабатта жиі араластырып, пісіру уақытын 35 минутқа дейін арттыру керек. Көп қабаттар пісірілмейді. Аэрогрильдегі ауа тек шеткі бөліктерді үрлейді, ортасындағы бөліктер пісірілмейді немесе баяу піседі, яғни, араластырмай, тағам біркелкі дайындалмайды: үстіңгі, астыңғы және шетінен

картоп дайын болады, ал ортасында ол әлі де қатты немесе дымқыл болады. Қабаттар неғұрлым көп болса, ішкі қабаттар соғұрлым нашар және ұзақ піседі, картопты жиі араластырып, ұзақ пісіру керек.

Егер сіз автоматты бағдарламаны таңдасаңыз, онда тағамды пісіру уақыты тағамның салмағына қарай автоматты түрде орнатылады. Бағдарламаны іске қосқан кезде басқару тақтасында таңдалған бағдарлама таңбасы жыпылықтайды.

Үлкен тағамдарды майлау үшін (мысалы, тауық барабандары немесе ет кесектері):

- қажет болса, тағамды ас үй сүлгімен сүртіңіз;
- өнімдерді аздап майлаңыз немесе бүріккіш бөтелкені қолданыңыз. Май бір қабатқа жағылады. Егер май көп болса, ол тағамды дайындау кезінде табаға тамшылайды.

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

Ет немесе құс блюдо маймен майламау үшін оны маринадтауға болады.

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

Майды көп салмаңыз, себебі бұл қыртыстың қытырлақ болуына және тағамның майлы болуына әкелуі мүмкін.

Шұжық немесе майлы ет сияқты тым майлы тағамдарды дайындау процесінде ыдыстан ақ түтін шығуы мүмкін. Мұндай тағамдарды май ыдысқа ағып кетпес үшін нан пісіруге болады. Сондай-ақ, пісіру процесінде қағаз сүлгімен ыдыстан майды кетіруге болады.

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

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

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

Дайын сатып алынған қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер үйде дайындалған қамырға қарағанда тезірек пісіріледі.

Тост жасау үшін аэрогрильді қолдануға болады. Ол үшін тосттарды сөреге қойып, таймерді 5 минутқа, ал температураны 200 °C-қа қойыңыз.

Пісіру алдында құрылғыны 5 минут алдын ала қыздырыңыз.

Өнімдерді жылыту үшін аэрогрильді қолдануға болады. Ол үшін температураны 80 °C, ал таймерді 5–10 минутқа қойыңыз.

Рецепттер

Картоп фри
Картоп — 2 қабат
Зәйтүн майы — 1 ас қасық. л.
Тұз — дәміне қарай.

1. Аэрогриль температурасын 200 °C етіп орнатыңыз және оны 5 минут қыздырыңыз.
2. Аршылған картопты ұзындығы бойынша 8 мм жолақтарға кесіңіз.
3. Кесілген картопты суға 20 минут салып қойыңыз, содан кейін ағызыңыз.
4. Зәйтүн майы мен тұзды ыдысқа араластырып, қоспаны картопқа жағыңыз.
5. Торды табаға салыңыз.
6. Картопты сөреге қойыңыз.
7. Гриль науасын аэрогриль корпусына басқанша салыңыз.
8. Таймерді 20–25 минутқа қойып, картопты алтынға дейін пісіріңіз. Пісіру кезінде картоп ыдысын шайқаңыз.

Ескерту. Егер сіз туралған картопты екі қабатқа салып, уақытты 20–25 минутқа қойсаңыз, онда сіз пісірудің ортасында науаны бір рет шығарып, картопты шайқап немесе араластыра аласыз. Егер сіз картопты 3 қабатқа салсаңыз, онда пісіру кезінде табаны 3–4 рет шығарып, өнімдерді араластыру керек. 4 қабатта жиі араластырып, пісіру уақытын 35 минутқа дейін арттыру керек. Көп қабаттар пісірілмейді.

Аэрогрильдегі ауа тек шеткі бөліктерді үрлейді, ортасындағы бөліктер пісірілмейді немесе баяу пісіріледі, яғни араластырмай, тағам біркелкі дайындалмайды: жоғарыдан, төменнен және шетінен картоп дайын болады, ал ортасында ол әлі де қатты немесе дымқыл болады. Қабаттар неғұрлым көп болса, ішкі қабаттар соғұрлым нашар және ұзақ піседі, картопты жиі араластырып, ұзақ пісіру керек. Бұл тек картопқа ғана емес, барлық басқа тағамдарға да қатысты.

Ащы тауықтың аяқтары
Тауық барабандары — 1 немесе 2 қабат
Шарап сірке суы — 2 ас қасық. л.
Паприка — 1 шай қасық.
Сарымсақ — 1 түйір
Зәйтүн майы — 1 ас қасық. л.
Соя соусы — 2 ас қасық. л.
Зімбір — 3 тілім

1. Аэрогриль температурасын 180 °C етіп орнатыңыз және оны 5 минут қыздырыңыз.
2. Зәйтүн майын, сірке суын және қалған дәмдеуіштерді ыдысқа біріктіріп, тауықтың аяқтарын маринадқа салыңыз да, оларды 20–50 минут маринадтауға қалдырыңыз.
3. Торды табаға салыңыз.
4. Маринадталған аяқтарды сөреге қойыңыз.
5. Гриль науасын аэрогриль корпусына басқанша салыңыз.
6. Таймерді 10–15 минутқа орнатыңыз.
7. 15 минуттан кейін аяқтарды төңкеріп, температураны 150 °C дейін төмендетіп, аяқтары қоңыр болғанша тағы 10 минут пісіруді жалғастырыңыз.

Грильдегі дорадо
Балық — 1 қабат
Лимон — 1/2
Зімбір — 2 шай қасық. немесе 5 дана
Зәйтүн майы — 2 ас қасық. л.
Тұз — дәміне қарай
Дәмдеуіштер — 1 ас қасық. л.

1. Аэрогриль температурасын 180 °C етіп орнатыңыз және оны 5 минут қыздырыңыз.
2. Балықты жуыңыз, таразы мен ішінен тазалаңыз, қағаз сүлгімен құрғатыңыз. Балықты бір-бірінен 1 см қашықтықта кесіңіз.
3. Зәйтүн майын, лимон шырынын және дәмдеуіштерді (мысалы, «итальяндық шөптер») араластырыңыз, балықты осы қоспамен сүртіңіз және оны 20 минут маринадтауға қалдырыңыз.
4. Маринадталған балықты сөреге қойыңыз.
5. Гриль науасын аэрогриль корпусына басқанша салыңыз.
6. Таймерді 10–15 минутқа орнатыңыз.
7. 15 минуттан кейін температураны 150 °C дейін төмендетіп, балық алтын түске айналғанша тағы 10 минут пісіруді жалғастырыңыз.
Ескерту. Дорадоның орнына басқа балықты қолдануға болады.

Чили қосылған қуырылған асшаяндар
Еріген асшаяндар — 10 дана.
Ұсақталған сарымсақ — 1 шай қасық.
Зәйтүн майы — 2 ас қасық. л.
Тұз — дәміне қарай
Ұнтақталған чили — дәміне қарай

1. Аэрогриль температурасын 160 °C етіп орнатыңыз және оны 5 минут қыздырыңыз.
2. Асшаяндарды тазалап, жуыңыз.
3. Зәйтүн майы мен дәмдеуіштерді араластырыңыз, асшаяндарды осы қоспамен сүртіңіз және оларды 20 минут маринадтауға қалдырыңыз.
4. Торды табаға салыңыз.
5. Маринадталған асшаяндарды сөреге қойыңыз.
6. Гриль науасын аэрогриль корпусына басқанша салыңыз.
7. Таймерді 10–15 минутқа орнатыңыз.
8. Асшаяндарды алтын болғанша пісіріңіз.

Қуырылған тұшпара
Еріген тұшпара — 1 немесе 2 қабат
Күнбағыс майы — 2–3 ас қасық. л.
Тұз — дәміне қарай
Дәмдеуіштер — 1 ас қасық. л.

1. Аэрогриль температурасын 180 °C етіп орнатыңыз және оны 5 минут қыздырыңыз.
2. Тұзды, дәмдеуіштерді және күнбағыс майын араластырыңыз, осы қоспаны тұшпараға жағыңыз.
3. Тұшпараны сөреге қойыңыз.
4. Гриль науасын аэрогриль корпусына басқанша салыңыз.
5. Таймерді 12–15 минутқа орнатыңыз.
6. Тұшпара алтын болғанша пісіріңіз. Егер сіз тұшпараның 2 қабатын салсаңыз, оларды пісіру кезінде шайқауды ұмытпаңыз.

Қуырылған баклажан
Баклажан — 1 қабат
Зәйтүн майы — 2–3 ас қасық. л.
Зімбір — 1–2 дана
Жасыл пияз — 1/2 шоқ
Сарымсақ — 1 түйір
Тұз — дәміне қарай
Зире — 1 шай қасық.

1. Аэрогриль температурасын 180 °C етіп орнатыңыз және оны 5 минут қыздырыңыз.
2. Баклажанның қабығын алыңыз, оны ұзындығы бойынша 2 бөлікке кесіңіз.
3. Зімбірді, сарымсақты және жасыл пиязды ұсақтап тураңыз. Тұзды, дәмдеуіштерді және зәйтүн майын араластырыңыз, осы қоспаны баклажанға жағыңыз.
4. Торды табаға салыңыз.
5. Баклажандарды сөреге қойыңыз.
6. Гриль науасын аэрогриль корпусына басқанша салыңыз.
7. Таймерді 8–10 минутқа орнатыңыз.
8. Баклажанды қытырлақ болғанша пісіріңіз.

Қуырылған жержаңғақ
Жержаңғақ — 2 қабат
Өсімдік майы — 1/2 шай қасық.
Тұз — дәміне қарай

1. Сары майды ыдысқа салыңыз, жержаңғақ қосып, жақсылап араластырыңыз.
2. Аэрогриль температурасын 180 °C етіп орнатыңыз және оны 5 минут қыздырыңыз.
3. Торды табаға салыңыз.
4. Жержаңғақтарды сөреге қойыңыз.
5. Гриль науасын аэрогриль корпусына басқанша салыңыз.
6. Таймерді 8–10 минутқа орнатыңыз.
7. Тостағаннан жержаңғақ салыңыз, тұз қосып, араластырыңыз.
8. Қолданар алдында жержаңғақты салқындатуды ұмытпаңыз (ыстық жержаңғақ жұмсақ және дәмсіз, ал салқындағаннан кейін дәмді және қытырлақ болады).

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Қолданғаннан кейін әрқашан құрылғыны тазалаңыз.

Тазалау алдында аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз және оның толық суығанын күтіңіз. Құрылғыны тезірек салқындату үшін одан торлы табаны алыңыз.

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 паллет бетінен алу қиын болады.

Тор мен табада жабыспайтын жабын бар, сондықтан тазалау үшін өткір металл заттарды және агрессивті немесе абразивті жуғыш заттар мен жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. Есіңізде болсын, жабын оңай зақымдалады.

Назар аударыңыз! Грильді пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына батырмаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Тазалау алдында олардың бөлме температурасына дейін суығанын күтіңіз. Жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және губкамен жуыңыз.

Ыдыс жуғыш машинада тор мен табаны жууға тыйым салынады: ыдыс жуғыш машинадағы химиялық заттар мен судың жоғары қысымы жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін. Үлкен тамақ қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе резеңке шпательді пайдаланыңыз.

Егер тағам бөліктері торға немесе науаның түбіне жабысып қалса, оны жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз және оларды суда шамамен 10 минутқа қалдырыңыз, оны ұзақ уақытқа қалдыруға болмайды, өйткені жабыспайтын жабын осыған байланысты зақымдалуы мүмкін. Құрылғының ішкі бөліктерін ыстық сумен және абразивті емес губкамен шайыңыз.

Егер тордағы май дақтарын жуғыш затпен кетіру мүмкін болмаса, майсыздандыратын сұйық өнімді қолданыңыз.

Қыздырғыш элементті тамақ қалдықтарынан тазарту үшін нейлон щеткасын қолданыңыз. Қыздыру элементін тазаламас бұрын оның салқындағанына көз жеткізіңіз.

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

Аэрогрильдің сыртқы беттерін дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Күтім және сақтау

Сақтау үшін жинамас бұрын торды және науаны жуыңыз, оларды құрғатыңыз. Желілік сымды корпустан ажыратып, корпусты дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Аэрогрильді жинаңыз. Барлық бөліктердің орнына қойылғанына көз жеткізіңіз, олар таза және құрғақ.

Әр пісіру алдында грильді өсімдік майына малынған силикон щеткасымен майлаңыз. Бұл жабыспайтын жабынды сақтауға көмектеседі.

Аэрогрильді балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Аэрогриль қосылмайды

Мүмкін себеп	Шешім
Құрылғы розеткаға қосылмаған	Желілік сымды розеткаға қосыңыз
Сіз корпусқа торлы науаны дұрыс орнатпадыңыз ба	Торлы науаны шертілгенге дейін корпусқа орнатыңыз
Желілік сымның нашар қосылымы	Желілік сымды аэрогрильден ажыратыңыз және қайта қосыңыз

Тағам соңына дейін пісірілмеді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз сөреге тым көп ингредиенттерді қойдыңыз немесе ингредиенттер тым үлкен етіп туралған	Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз
Пісіру уақыты жеткіліксіз болды	Пісіру уақытын көбейтіңіз
Пісіру температурасы тым төмен	Пісіру температурасын жоғарылатыңыз
Өнім торда тым тығыз орналасқан	Пісіру процесінде науаны бірнеше рет шығарып көріңіз және біркелкі қуыру үшін өнімді шайқаңыз/айналдырыңыз

Ингредиенттер біркелкі емес қуырылады

Мүмкін себеп	Шешім
Кейбір ингредиенттерді пісіру уақытының жартысынан кейін шайқау керек	Пісіру кезінде ингредиенттерді шайқаңыз

Тағам қытырлақ қыртыссыз дайындалды

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

Торлы паллет корпусқа кірмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз тым көп тамақ қойдыңыз ба	Паллет ыдысын толтырмаңыз
Паллет торы дұрыс орнатылмаған	Торды науаға басқанша салыңыз
Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды	Аэрогриль корпусынан торлы табаны алыңыз. Аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз және аэрогриль салқындағанша бірнеше сағат күтіңіз. Аэрогриль корпусының ішін кірден тазалаңыз. Тазалауды дымқыл шүберекпен жасауға болады. Паллет пен аэрогриль торын сыртынан тазалаңыз

Аэрогрильден ақ түтін шығады

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

Жаңа піскен картоп картоптары қытырлақ емес

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

Қуырылған картоп шамадан тыс пісірілген

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

Қате коды

Қате коды	Қате сипаттамасы	Шешім
E01	Температура сенсоры тізбегінің үзілуі	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
E02	Температура сенсорының қысқа тұйықталуы	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

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

Қосымша тор немесе паллет сатып алу сұрақтары бойынша хабарласыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 1500 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Сыйымдылығы: 3,3 л
5. Пісіру бағдарламалары: 8
6. Басқару: сенсорлық
7. Температураны реттеу: 80–200°C 5°C қадаммен
8. Таймер: 1–60 минут 1 минут қадаммен
9. Сымның ұзындығы: 0,7 м
10. Құрылғының өлшемі: 280 × 350 × 330 мм
11. Қаптама мөлшері: 344 × 344 × 377 мм
12. Таза салмағы: 4,1 кг
13. Жалпы салмағы: 4,8 кг

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

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

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург, Инструментальная көшесі, 3-үй, жарық. П, үй-жай. 3-Н.

Шыққан елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург, Инструментальная көшесі, 3-үй, жарық. 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 тазалау салдарынан тор жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Уақытылы тазаланбау себебінен тордың және науаның жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың немесе бөгде заттардың корпустың ішіне, қуат сымына немесе басқару органдарына түсуі салдарынан құрылғының істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

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

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Аэрогрильді тек мақсатына сай және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес қолданыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын алу арқылы аэрогрильге төзбеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, штепсель немесе аэрогрильдің басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.

7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға аэрогрильді олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде аэрогрильдің жұмысын бақылаңыз.
9. Бос паллетпен аэрогрильді қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
10. Жұмыс істеп тұрған аэрогрильді қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны өшіріп, ажыратыңыз.
11. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
12. Аэрогрильде пісірілген тағам ыстық болуы мүмкін. Ыдысты қолданар алдында мазмұнның температурасын тексеріңіз.
13. Құрылғыны үстелдің қабырғасы мен шетінен кемінде 10 см қашықтықта тұрақты көлденең бетке ғана орнатыңыз. Ауа ағызу саңылауынан шыққан ыстық ауа тым жақын заттарды ерітпеуі үшін аэрогрильдің артында кем дегенде 20 см бос орын қалдыру керек. Балалар құрылғының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін құрылғыны орнатыңыз.
14. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
15. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
16. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
17. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
18. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
19. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.

ІМ-3

Kitfort

KITFORT ҚОСЫМШАСЫ

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





App Store Google Play

Kitfort қосымшаны жүктеп алыңыз

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

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

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

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

Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

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

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

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

Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru