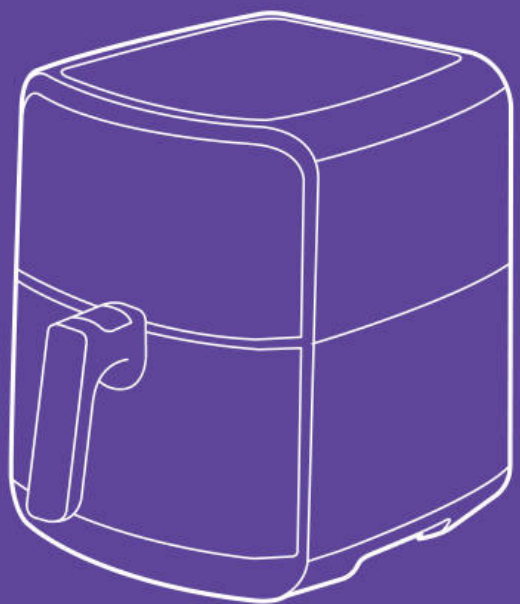
Приготовлю любыми способами!

Kitfort



RUS KZ

Аэрогриль КТ-2239

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
Чистка и обслуживание 14
Уход и хранение 15
Устранение неполадок 16
Технические характеристики 18
Меры предосторожности 19

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 22
Жинақтау 22
Аэрогриль құрылғысы 23
Жұмысқа дайындық және пайдалану 25
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 32
Күтім және сақтау 33
Ақаулықтарды жою 34
Техникалық сипаттамалары 36
Сақтық шаралары 37

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2239 интересен не только стильным дизайном: он может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница, духовка и сушилка для овощей и фруктов благодаря специальной программе «Сушка овощей и фруктов».

В аэрогриле есть специальная программа для сушки овощей и фруктов с таймером от 2 до 24 часов и температурой от 40 до 80 °С, что идеально подходит для сушки продуктов.

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

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

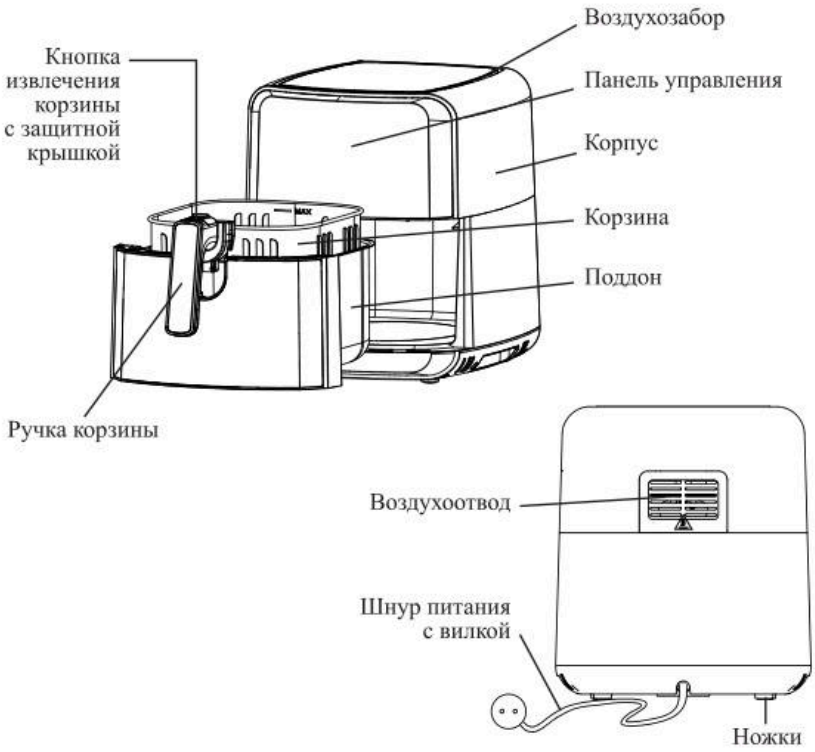
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 8 автоматических программ и программу с настройками вручную. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно — аэрогриль сам выберет необходимые параметры своей работы. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся в специальной корзине, вставленной в поддон. Корзина и поддон с антипригарным покрытием. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон с корзиной легко вынимаются и моются.

Комплектация

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

*опционально

Устройство аэрогриля

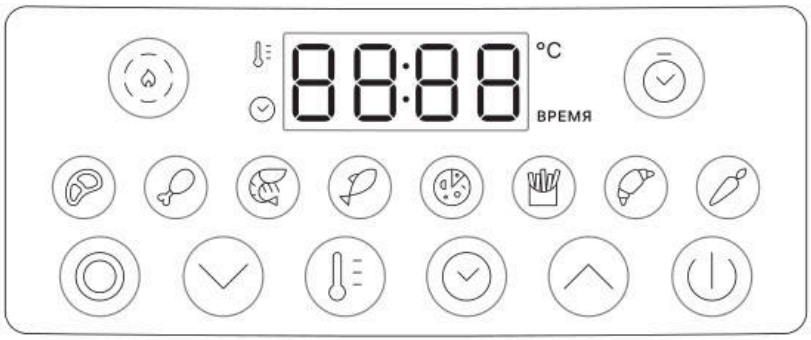


Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом (трубчатым электронагревателем). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей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

Продукты помещаются в корзину, которая устанавливается внутрь поддона аэрогриля.

В аэрогриле можно установить время таймера от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Температура регулируется от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. На программе «Сушка овощей и фруктов» время таймера можно установить в пределах 24 часов с шагом 30 минут, а температуру в диапазоне 40–80 °С с шагом 5 °С. Таймер автоматически отключит прибор, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, зажав на три секунды кнопку включения. После выключения аэрогриля вентилятор еще будет какое-то время вращаться для того, чтобы внутренние части аэрогриля остыли.

Панель управления



На панели управления располагаются сенсорные кнопки управления с подсветкой, а также световые индикаторы и дисплей.

⏻ — кнопка включения. Кнопка загорается на панели управления, если поддон с корзиной плотно вставлены в корпус, а устройство подключено к сети. Для включения устройства нужно нажать и удерживать кнопку в течение трех секунд. При легком секундном нажатии на кнопку начнется процесс приготовления блюда. По умолчанию в настройках время установлено на 15 минут, а температура — на 200 °С. Повторное секундное нажатие на кнопку ставит процесс готовки на паузу. Повторное удержание кнопки в течение трех секунд выключит устройство.

◎ — кнопка выбора программы. Позволяет выбрать одну из 6 программ готовки. Температура и время устанавливаются автоматически для заданной программы. Вы можете подкорректировать время и температуру самостоятельно.

⏲ — кнопка активации автозапуска. Функция «Автозапуск» доступна во всех режимах, кроме сушки овощей и фруктов.

∧ — кнопка увеличения времени/температуры на 5 °С или на 1 минуту (30 минут в режиме «Сушка овощей и фруктов»). При нажатии и удержании кнопки значения будут увеличиваться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.

∨ — кнопка уменьшения времени/температуры на 5 °С или на 1 минуту (30 минут в режиме «Сушка овощей и фруктов»). При нажатии и удержании кнопки значения будут уменьшаться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.

— кнопка настройки температуры приготовления.

— кнопка настройки таймера приготовления.

— индикатор работы вентилятора.

— индикатор нагрева. Располагается внутри индикатора работы вентилятора. Во время работы аэрогриля нагрев может периодически включаться и отключаться, а индикатор нагрева будет загораться и гаснуть. Это необходимо для точного поддержания температуры.

, °C — индикаторы настройки температуры. Горят во время установки температуры приготовления.

, ВРЕМЯ — индикаторы настройки таймера приготовления. Горят во время установки таймера приготовления.

В таблице приведены настройки по умолчанию для каждой программы.

Программа	Индикатор	Температура, °С	Время, мин
По умолчанию	—	200	15
Мясо/Стейк		180	16
Птица		180	25
Морепродукты		180	12
Рыба		180	18
Пицца		200	20
Картофель фри		200	17
Выпечка		160	17
Сушка овощей и фруктов		80	240 (4 часа)

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль, удалите весь упаковочный материал и наклейки. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью.

Тщательно вымойте корзину и поддон горячей водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их.

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

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозабор на верхней части корпуса устройства и решетку воздухоотвода 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 воздухоотвода, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Подключите сетевой шнур к источнику питания.

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 дождитесь, когда корзина и поддон остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддон с корзиной из аэрогриля, взявшись за ручку корзины и потянув ее на себя, прилагая небольшое усилие.
2. Поместите ингредиенты в корзину.
   Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте корзину маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед закладкой в корзину.
   Никогда не закладывайте много продуктов в корзину.
   Никогда не используйте поддон без корзины.
   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 благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.
3. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора. При установке поддона раздается звуковой сигнал.
4. Нажмите кнопку включения. На панели управления загорятся остальные кнопки и будут по очереди отображаться настройки по умолчанию: 200 °C и 15 минут. Вы можете отрегулировать температуру и время.
5. Вы также можете выбрать одну из 8 предустановленных программ приготовления. Выберите подходящую программу кнопкой выбора программы. Для каждой программы на дисплее будет высвечиваться время и температура по умолчанию. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете отрегулировать их самостоятельно.
   Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать точную настройку времени и температуры. Все параметры являются приблизительными.
6. Для запуска процесса приготовления нажмите кнопку включения. Запустится приготовление, и таймер начнет отсчет времени. Во время приготовления будут анимированно двигаться индикаторы нагрева и вентилятора.
   Примечание. Вы можете предварительно разогреть аэрогриль. Это особенно рекомендуется для выпечки. Для этого добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если аэрогриль был не разогрет.
7. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Для приостановки процесса извлеките поддон с корзиной из аэрогриля за ручку и встряхните его. Когда поддон извлечен из прибора, устройство автоматически отключается. После установки поддона с корзиной в аэрогриль при-

готовление продолжится автоматически. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Если не поставить аэрогриль на паузу, то настройки готовки при возвращении поддона в корпус устройства придется выставлять заново.

8. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль автоматически отключится и известит об окончании работы звуковым сигналом. Извлеките поддон с корзиной из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность.
   Примечания. Работающий прибор также можно отключить вручную. Для этого нажмите на кнопку включения и удерживайте ее в течение трех секунд. Если блюдо еще не готово, установите поддон с корзиной обратно в корпус и запустите аэрогриль еще на несколько минут.
   При отключении питания аэрогриль в течение 1 часа запоминает режим работы и оставшееся время до окончания приготовления, поэтому если во время приготовления отключилось, а затем снова подключилось электричество — аэрогриль продолжит приготовление. Будьте внимательны, если вы не знаете, когда включится электричество, то лучше отключите аэрогриль из розетки.
   При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар. Не оставляйте приготовленное блюдо в корзине или в поддоне, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться.
9. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. Чтобы скопившийся жир на дне поддона не попал на приготовленное блюдо, извлеките корзину из поддона. Для этого отодвиньте пластмассовую крышку на ручке корзины и нажмите на кнопку извлечения корзины под ней. Поднимите корзину за ручку вверх. Поддон должен остаться на поверхности. Не переворачивайте корзину вместе с поддоном, иначе скопившийся на дне поддона жир попадет на приготовленное блюдо.
   Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.
   После того, как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

Автозапуск

Если вы хотите, чтобы аэрогриль начал выполнение определенной программы не сразу, а в определенное время, проделайте следующие действия:

1. Выберите программу кнопкой выбора программы. На дисплее отобразится время автозапуска, по умолчанию 4 часа.
2. Кнопками увеличения или уменьшения выберите время, через которое аэрогриль должен начать выполнение программы.
3. Нажмите кнопку включения.
4. На дисплее будет отображаться таймер обратного отсчета. Когда время истечет, начнется выполнение программы.
5. Когда выполнение программы завершится, аэрогриль отключится и подаст звуковой сигнал.

Режим «Автозапуск» доступен на всех программах, кроме сушки овощей и фруктов.

Советы по приготовлению

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 корзину 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.

Рекомендуем встряхивать продукты по истечении половины времени приготовления. Для этого поставьте таймер на половину времени, а после встряхивания — на оставшееся время. Либо сами контролируйте время приготовления и по истечении половины времени поставьте устройство на паузу, нажав на кнопку включения, вытащите поддон с корзиной, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддон с корзиной в корпус устройства и продолжите приготовление, повторно нажав на кнопку включения.

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 в поддон аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. Если картофель уложен в 4 слоя, то его надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, 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 продукты и дольше их готовить.

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 добавить в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.

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

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

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

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

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной в корзину. 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 дна корзины.

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

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

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

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 150 °C, а таймер на 5–10 минут.

Более мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньшего времени приготовления, чем более крупные.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты. Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 500 г.

Продукты во время приготовления нужно встряхивать или переворачивать для того, чтобы они равномерно прожарились со всех сторон. 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.

В приведенной ниже таблице вы можете выбрать параметры для приготовления различных блюд. Ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

Ингредиенты	Кол-во, мин-макс, г	Время, мин	Температура, °C	Перемешать/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	10–20	200	Перемешать	—
Тонкие ломтики картофеля фри	300–600	10–25	180	Перемешать	—
Ломтики домашнего картофеля	300–700	20–25	200	Перемешать	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Гратен (запеканка)	500	15–20	200	—	—
Мясо, птица и рыба					
Стейк	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–600	10–15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Перемешать	Намажьте маслом или майонезом
Гамбургер	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	10–15	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	15–20	180	—	Намажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500	6–10	200	Перемешать	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	13–15	200	—	Подложите пергамент

Ингредиенты	Кол-во, мин-макс, г	Время, мин	Температура, °С	Перемешать/ перевернуть	Рекомендации
Выпечка					
Пирог	300	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

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

Рецепты и советы для сушки овощей, фруктов и мяса

При сушке овощей и фруктов доставайте корзину и встряхивайте продукты каждые 1–2 часа. В противном случае продукты в центре могут плохо просушиться.

Яблоки:
- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °С, 8–16 часов.

Клубника:
- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °С, 7–14 часов.

Апельсины:
- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °С, 10–15 часов.

Бананы:
- нарезать кружками толщиной 0,3 см;
- сушить при температуре 55 °С, 10–16 часов.

Помидоры:
- нарезать кольцами толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 50 °С, 5–10 часов.

Морковь:
- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °С, 7–10 часов.

Грибы:
- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить при температуре 50 °С, 5–10 часов.

Виноград:

- сушить россыпью при температуре 55 °С, 12–19 часов.

Сушеное мясо курицы:

- нарезать кусочками толщиной примерно 0,5 см. Обильно посолить (0,5–1 ст. л. на 1 кг продукта) и обмазать специями (итальянские травы, паприка, черный перец и т.д.);
- сушить первые 2–3 часа на температуре 45 °С. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 °С. Окончательно досушить при температуре 75 °С в течение 3–5 часов.

При возможности, в начале сушки лучше ставить температуру поменьше, и ближе к окончанию сушки увеличивать. Например, морковь лучше сушить первые 5 часов при температуре 45 °С, затем 4 часа при температуре 65 °С. Аналогично для других овощей. Это необходимо для того, чтобы в начале сушки свежий продукт не сварился в собственном соку. Повышение температуры ближе к концу сушки необходимо, чтобы испарилась влага, находящаяся глубоко в сердцевине продукта.

Время и температура сушки приведены приблизительные, они могут сильно отличаться для различных сортов фруктов и овощей, степени их свежести, срока хранения. Также сушка может занимать различное время при разной температуре и влажности окружающей среды. Первые несколько раз рекомендуется тщательно контролировать процесс сушки.

Для более быстрой сушки порежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высохнут. Однако помните, что при сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, так что слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь отверстия в корзине.

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

В начале сушки установите небольшую температуру и постепенно увеличивайте ее в процессе сушки. Если сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться.

Не укладывайте продукты слишком плотно, оставляйте промежуток 5–10 мм между кусочками для более эффективной циркуляции воздуха.

В процессе сушки периодически перемешивайте и переворачивайте продукты. Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия.

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддон с корзиной.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте корзину и поддон.

Выньте корзину из поддона. Для этого поставьте поддон на термостойкую поверхность. Затем подвиньте пластиковую крышку на ручке корзины, и нажмите на кнопку извлечения корзины из поддона. Поднимите корзину вверх, держась за ручку.

Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло на дне поддона. Если дать жиру остыть, то он может загустеть на нижней части поддона, и его будет трудно снять с поверхности поддона.

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

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

Запрещается мыть поддон и корзину 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 остатки продуктов прилипли к корзине или к нижней части поддона, заполните его горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите корзину в поддон и оставьте их в воде примерно на 30–40 минут.

Если пятна жира на поддоне или корзине не получается удалить при помощи моющего средства, используйте обезжиривающее кухонное средство для мытья посуды.

Используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится на верхней части ниши, куда устанавливается поддон с корзиной. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл, а прибор отключен от сети.

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 тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока прибор остынет до комнатной температуры. Вымойте поддон и корзину, затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Убедитесь, что поддон с корзиной установлены на место и что все детали чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и корзину салфеткой или кисточкой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

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

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы неправильно установили поддон с корзиной в корпус	Установите поддон с корзиной в корпус до щелчка. Если корзина установлена правильно, то кнопка включения за- горится

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в корзину слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в корзине	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать корзину и встряхивать/переворачивать продукт 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

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

Возможная причина	Решение
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 выше
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

Люфт ручки корзины

Возможная причина	Решение
Корзина с ручкой шатается относительно поддона	Это не является не исправностью. Люфт крепления ручки корзины в поддоне является допустимым. В случае если корзина не фиксируется в поддоне — обратитесь в сервисный центр
Ослабли винты крепления ручки к корзине	Винты ручки могли ослабнуть после активной эксплуатации или сильных вибраций во время транспортировки. Подтяните винты крепления ручки подходящей отверткой

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E01	Обрыв в цепи термодатчика	Обратитесь в сервисный центр
E02	Короткое замыкание в цепи термодатчика	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 на 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: 1700 Вт
3. Емкость поддона: 5 л
4. Емкость корзины: 4,5 л
5. Количество программ приготовления: 8 + ручные настройки
6. Регулировка температуры аэрогриля: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Регулировка температуры в режиме сушки: 40–80 °С с шагом 5 °С
8. Таймер аэрогриля: 1–60 минут с шагом 1 минута
9. Таймер в режиме сушки: от 2 до 24 часов с шагом 30 минут
10. Таймер автозапуска: от 1 до 24 часов с шагом 30 минут
11. Управление: сенсорное
12. Уровень шума: ≤60 дБ
13. Длина шнура: 0,6 м
14. Размер устройства: 291 × 365 × 335 мм
15. Размер упаковки: 397 × 327 × 367 мм
16. Вес нетто: 5,4 кг
17. Вес брутто: 6,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: EAC

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

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

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

Повреждение антипригарного покрытия корзины вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия корзины по причине несвоевременной очистки не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

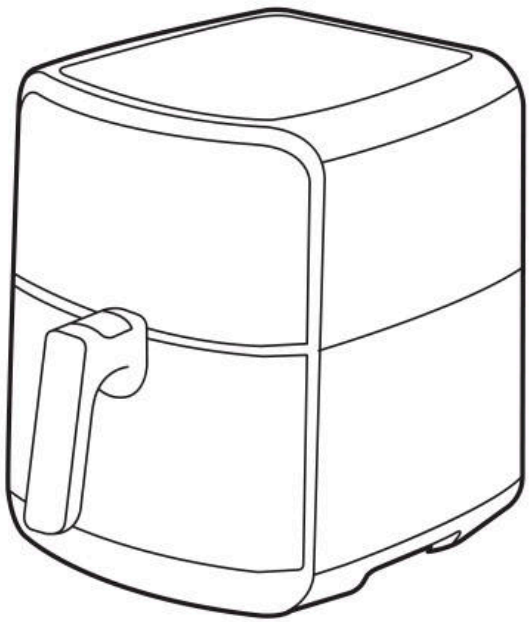
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 пустой корзиной. 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. 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.

Мен кез келген жолмен дайындаймын!

Kitfort



КТ-2239 аэрогрилі

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-2239 заманауи аэрогрилі тек стильді дизайнмен ғана емес, сонымен қатар арнайы «Көкөністер мен жемістерді кептіру» бағдарламасының арқасында аэрогриль, пеш және көкөніс пен жеміс кептіргіш ретінде де қолданыла алады.

Аэрогрильде көкөністер мен жемістерді кептіруге арналған арнайы бағдарлама бар, таймері 2-ден 24 сағатқа дейін және температурасы 40-тан 80 градусқа дейін, бұл тағамды кептіруге өте ыңғайлы.

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

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

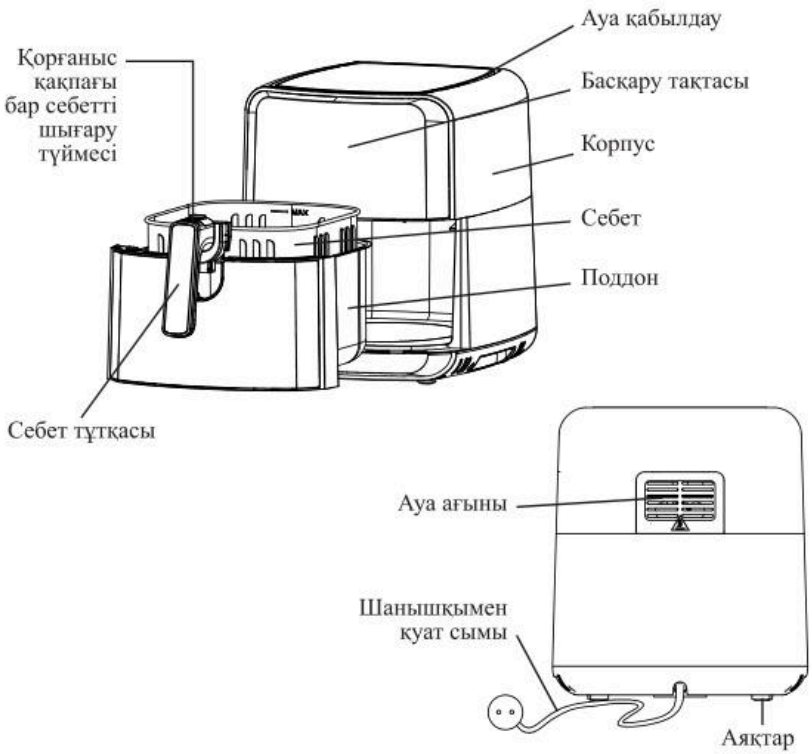
Аэрогриль сенсорлық басқару элементтерімен жабдықталған, оның 8 автоматты бағдарламасы және қолмен реттелетін бағдарламасы бар. Бағдарламалар белгілі бір тағамдар үшін арнайы жасалған дайын параметрлер шаблондарын пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан сіз пісіру процесін өзіңіз бақылаудың қажеті жоқ — аэрогриль өз жұмысының қажетті параметрлерін өзі таңдайды. Дисплей температура мен пісіру уақытын көрсетеді. Өнімдер науаға салынған арнайы себетте дайындалады. Себет және жабыспайтын науа. Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Себет науасын оңай алып тастауға және жууға болады.

Жинақтау

1. Аэрогриль — 1 дана
   - Тұтқасы бар себет — 1 дана
   - Паллет — 1 дана
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
3. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Аэрогриль құрылғысы

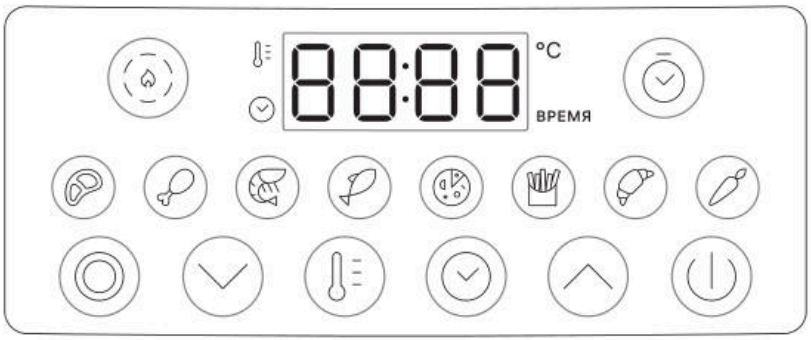


Аэрогрильдің жұмыс принципі жұмыс ыдысының ішіндегі жылытқыштан ауа ағындарының конвекциясына негізделген. Аэрогрильдің жоғарғы жағында орналасқан желдеткіш қыздыру элементімен (құбырлы электр жылытқышы) жоғары температураға дейін қыздырылған ауа массаларын қозғалысқа келтіреді. Ыстық ауа аэрогрильдің жұмыс ыдысының ішінде айналады және өнімдерді қажетті жағдайға дейін қыздырады.

Өнімдер аэрогриль науасының ішіне орнатылатын себетке салынады.

Аэрогрильде таймер уақытын 1 минуттан 60 минутқа дейін 1 минуттық қадаммен орнатуға болады. Бағдарлама бойынша көкөністер мен жемістерді кептіру таймер уақытын 30 минуттық қадаммен 24 сағат ішінде орнатуға болады, ал температура 5 °С қадаммен 40–80 °С аралығында болады. Қуат түймесін үш секунд басып тұрып, аэрогрильді өзіңіз өшіре аласыз. Аэрогрильді өшіргеннен кейін, желдеткіш аэрогрильдің ішкі бөліктерін салқындату үшін біраз уақыт айналады.

Басқару тақтасы



Басқару тақтасында жарықтандырылған сенсорлық басқару түймелері, сондай-ақ индикаторлар мен дисплей бар.

⏻ — қуат түймесі. Себет науасы корпусқа мықтап салынған және құрылғы желіге қосылған болса, Басқару тақтасында түйме жанады. Құрылғыны қосу үшін түймені үш секунд басып тұру керек. Түймені сәл екінші рет басқанда, тағамды дайындау процесі басталады. Әдепкі бойынша, параметрлерде уақыт 15 минутқа, ал температура 200 °C-қа орнатылады. Түймені үш секунд ұстап тұрыңыз құрылғыны өшіріңіз.

◎ — бағдарламаны таңдау түймесі. 6 пісіру бағдарламасының бірін таңдауға мүмкіндік береді. Температура мен уақыт берілген бағдарлама үшін автоматты түрде орнатылады. Уақыт пен температураны өзіңіз реттей аласыз.

⏲ — автоматты іске қосуды іске қосу түймесі. Автоматты іске қосу мүмкіндігі көкөністер мен жемістерді кептіруден басқа барлық режимдерде қол жетімді.

∧ — уақытты/температураны 5 градусқа немесе 1 минутқа арттыру түймесі (көкөністер мен жемістерді кептіру режимінде 30 минут). Түймені басу және ұстап тұру түймені бір рет басқаннан гөрі мәндерді тез арттырады.

∨ — уақытты/температураны 5 градусқа немесе 1 минутқа азайту түймесі (көкөністер мен жемістерді кептіру режимінде 30 минут). Түймені басу және ұстап тұру түймені бір рет басқанға қарағанда мәндерді тезірек азайтады.

🌡 — пісіру температурасын реттеу түймесі.

⏲ — пісіру таймерін орнату түймесі.

◌ — желдеткіш жұмысының индикаторы.

🔥 — қыздыру индикаторы. Желдеткіштің жұмыс индикаторының ішінде орналасқан. Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде жылу мезгіл-мезгіл қосылып, сөніп қалуы мүмкін, ал қыздыру шамы жанып, сөніп қалады. Бұл температураны дәл ұстап тұру үшін қажет.

🌡, °C — температура индикаторлары. Пісіру температурасын орнату кезінде жанып кетеді.

⏲, ВРЕМЯ — пісіру таймерін орнату индикаторлары. Пісіру таймерін орнату кезінде жанып кетеді.

Кестеде әр бағдарламаның әдепкі параметрлері келтірілген.

Бағдарлама	Дисплейдегі индикатор	Температура, °C	Уақыт, мин
Әдепкі бойынша	—	200	15
Ет/Стейк		180	16
Құс		180	25
Теңіз өнімдері		180	12
Балық		180	18
Пицца		200	20
Картоп		200	17
Пісіру		160	17
Көкөністер мен жемістерді кептіру		80	240 (4 сағат)

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

Аэрогрильді ашыңыз, барлық орау материалдары мен жапсырмаларды алыңыз. Аэрогрильдің корпусын жұмсақ, құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

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

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

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, құрғақ, тұрақты көлденең бетке қойыңыз. Құрылғы корпусының жоғарғы жағындағы ауа қабылдағышты және құрылғы корпусының артқы жағындағы ауа ағызу торын жаппаңыз. Үстіңгі және бүйірлеріндегі қашықтықты кем дегенде 10 см қалдырыңыз, әйтпесе қалыпты ауа айналымы бұзылады және құрылғының дизайны зақымдалуы мүмкін. Ауа ағынынан шыққан ыстық ауа тым жақын заттарды ерітпеуі үшін аэрогрильдің артында кем дегенде 20 см бос орын қалдыру керек. Перделердің, перделердің, әртүрлі маталардың, қағаздардың және басқа да жанғыш материалдардың жанына аэрогриль орнатудан аулақ болыңыз.

Желілік сымды қуат көзіне қосыңыз.

Бірінші қолданар алдында аэрогрильді максималды температурада 15–20 минут қыздыру керек. Бұл жылытқыштан өндірістік майлауды жағу және өндірістен кейін аэрогрильде болатын бөгде иістерді кетіру және қоймада ұзақ уақыт сақтау үшін қажет. Қыздырғаннан кейін себет пен науа бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз және оларды жылы сумен шайыңыз.

Пайдалану

1. Себеттің тұтқасын ұстап, оны өзіңізге тартып, аз күш жұмсай отырып, себет науасын аэрогрильден шығарыңыз.
2. Ингредиенттерді себетке салыңыз.
   Ескерту. Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Себетті маймен немесе маймен толтырмаңыз. Себетке салмас бұрын өнімнің өзін маймен немесе маймен жағуға болады.
   Ешқашан себетке көп азық-түлік салмаңыз.
   Ешқашан себетсіз паллетті пайдаланбаңыз.
   Ингредиенттерді бір-біріне тығыз қоймай, керісінше, олардың арасында мүмкіндігінше көп орын қалдыру жақсы. Бұл жағдайда ыстық ауа ағындарының еркін айналымының арқасында пісіру тиімдірек болады.
3. Себет науасын аэрогриль корпусына басқанша салыңыз. Паллет жиегіндегі жабыспайтын жабынды құрылғының корпусына сызып алмау үшін паллетті корпусқа мұқият салыңыз. Паллет орнатылған кезде дыбыстық сигнал шығады.
4. Қуат түймесін басыңыз. Басқару тақтасында қалған түймелер жанады және әдепкі параметрлерді кезекпен көрсетеді: 200 градус және 15 минут. Температура мен уақытты реттеуге болады.
5. Сіз сондай-ақ алдын ала орнатылған 8 пісіру бағдарламасының бірін таңдай аласыз. Бағдарламаны таңдау батырмасымен сәйкес бағдарламаны таңдаңыз. Әр бағдарлама үшін дисплей әдепкі уақыт пен температураны көрсетеді. Егер бағдарламаның уақыты немесе температурасы сізге сәйкес келмесе, оларды өзіңіз реттей аласыз.
   Ескерту. Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған пісіру бағдарламасы уақыт пен температураны дәл реттеуге кепілдік бере алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған.
6. Пісіру процесін бастау үшін қуат түймесін басыңыз. Пісіру басталады және таймер уақытты бастайды. Пісіру кезінде қыздыру және желдеткіш шамдары анимациялық түрде қозғалады.
   Ескерту. Аэрогрильді алдын ала қыздыруға болады. Бұл әсіресе пісіру үшін ұсынылады. Мұны істеу үшін, егер аэрогриль қызбаған болса, пісіру уақытына 3 минут қосыңыз.
7. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау немесе айналдыру керек, сонда тағам қытырлақ және біркелкі түске ие болады. Процесті кідірту үшін себет науасын аэрогрильден тұтқасынан алыңыз да, оны шайқаңыз. Паллет құрылғыдан шығарылған кезде құрылғы автоматты түрде өшеді. Себет науасын аэрогрильге орнатқаннан кейін пісіру автоматты түрде жалғасады. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз. Егер сіз аэрогрильді кідіртпесеңіз, науаны құрылғының корпусына қайтарған кезде пісіру параметрлерін қайта орнатуға тура келеді.

8. Белгіленген пісіру уақыты аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді және дыбыстық сигналмен жұмыстың аяқталғаны туралы хабарлайды. Себет науасын аэрогрильден алыңыз және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
   Ескерту. Жұмыс істейтін құрылғыны қолмен де өшіруге болады. Ол үшін қуат түймесін басып, оны үш секунд ұстап тұрыңыз. Егер тағам әлі дайын болмаса, себет науасын корпусқа қайта орнатыңыз және аэрогрильді тағы бірнеше минутқа іске қосыңыз.
   Қуат өшірілген кезде, аэрогриль 1 сағат бойы жұмыс режимін және пісіру аяқталғанға дейін қалған уақытты есте сақтайды, сондықтан пісіру кезінде электр қуаты өшіп, содан кейін қайта қосылса, аэрогриль пісіруді жалғастырады. Сақ болыңыз, егер сіз электр қуатының қашан қосылатынын білмесеңіз, аэрогрильді розеткадан ажыратқан дұрыс.
   Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.
   Пісірілген тағамды себетте немесе науада қалдырмаңыз, себебі жабыспайтын жабын осыған байланысты зақымдалуы мүмкін.
9. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа ақырын жіберіңіз. Паллет түбіндегі жиналған майдың пісірілген табаққа түсуіне жол бермеу үшін себетті паллеттен алыңыз. Мұны істеу үшін себеттің тұтқасындағы пластикалық қақпақты сырғытыңыз және оның астындағы себетті шығару түймесін басыңыз. Себетті тұтқадан жоғары көтеріңіз. Паллет бетінде қалуы керек. Себетті паллетпен бірге аудармаңыз, әйтпесе паллеттің түбінде жиналған май пісірілген табаққа түседі.
   Өнімдерді алу үшін тек Ағаш, пластик немесе силикон шпательдер мен қасықтарды пайдаланыңыз. Металл қасықтар мен шпательдер жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.
   Тағамның бір бөлігі дайын болғаннан кейін, қыздырылған аэрогриль келесі порцияға дайын болады.

Автоматты түрде іске қосу

Егер сіз аэрогрильдің белгілі бір бағдарламаны бірден емес, белгілі бір уақытта бастауын қаласаңыз, келесі әрекеттерді орындаңыз:

1. Бағдарламаны таңдау батырмасымен бағдарламаны таңдаңыз. Дисплей автоматты түрде іске қосу уақытын көрсетеді, әдепкі бойынша 4 сағат.
2. Үлкейту немесе кішірейту түймелері арқылы аэрогриль бағдарламаның орындалуын бастайтын уақытты таңдаңыз.
3. Қуат түймесін басыңыз.
4. Дисплей кері санақ таймерін көрсетеді. Уақыт аяқталғаннан кейін бағдарламаның орындалуы басталады.
5. Бағдарламаның орындалуы аяқталғаннан кейін аэрогриль өшіп, дыбыстық сигнал береді.

«Автоматты іске қосу» режимі көкөністер мен жемістерді кептіруден басқа барлық бағдарламаларда қол жетімді.

Пісіру бойынша кеңестер

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 себет пен 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.

Пісіру уақытының жартысынан кейін тағамды шайқауды ұсынамыз. Мұны істеу үшін таймерді жарты уақытқа, ал шайқалғаннан кейін қалған уақытқа қойыңыз. Немесе пісіру уақытын өзіңіз бақылаңыз және жарты уақыттан кейін құрылғыны қуат түймесін басып, кідіртіңіз, себет науасын шығарыңыз, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін себет науасын құрылғының корпусына салыңыз да, қуат түймесін қайта басу арқылы пісіруді жалғастырыңыз.

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 шығарып, оларды аэрогриль себетіне салыңыз;
- картоптың қанша қабатын салғаныңызға байланысты пісіру кезінде картопты бірнеше рет араластырыңыз.

Назар аударыңыз! Егер сіз туралған картопты екі қабатқа салып, уақытты 20–25 минутқа қойсаңыз, онда сіз пісірудің ортасында науаны бір рет шығарып, картопты шайқап немесе араластыра аласыз. Егер сіз картопты 3 қабатқа салсаңыз, онда пісіру кезінде табаны 3–4 рет шығарып, өнімдерді араластыру керек. 4 қабатта жиі араластырып, пісіру уақытын 35 минутқа дейін арттыру керек. Көп қабаттар пісірілмейді. Аэрогрильдегі ауа тек шеткі бөліктерді үрлейді, ортасындағы бөліктер пісірілмейді немесе баяу 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 ұзағырақ піседі, тағамды жиі араластырып, ұзағырақ пісіру керек.

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. Егер табада май көп болса, онда төменгі қабаттар толық піспеуі мүмкін, өйткені май ауаның еркін айналымына кедергі келтіреді.

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

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

Кішкене кондитерлік өнімдерді, кекстерді, толтырылған тағамдарды немесе басқа нәзік ингредиенттерді себетке салынған пергамент қағазға немесе алюминий фольгаға дайындауға болады. Тамақтың айналасында ауа ағыны үшін орын қалдыру үшін мүмкіндігінше аз қағазды немесе фольганы қолдануға тырысыңыз. Қағаз бен фольга ешқашан себеттің түбінен шықпауы керек.

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

Дайын сатып алынған қамыр үй қамырына қарағанда тезірек пісіріледі.

Тост жасау үшін аэрогрильді қолдануға болады. Ол үшін тосттарды себетке салыңыз да, таймерді 5 минутқа, ал температураны 200 °С-қа қойыңыз.

Пісіру алдында құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Өнімдерді жылыту үшін аэрогрильді қолдануға болады. Ол үшін температураны 150 °С, ал таймерді 5–10 минутқа қойыңыз.

Кішкентай ингредиенттер әдетте үлкенірек ингредиенттерге қарағанда пісіру уақытын азырақ қажет етеді.

Өте майлы ингредиенттерді аэрогрильде пісіру ұсынылмайды.

Бір порцияны дайындауға арналған картоптың оңтайлы мөлшері — 500 г.

Пісіру кезінде өнімдерді барлық жағынан біркелкі қуыру үшін шайқау немесе аудару керек. 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.

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

Ингредиенттер	Саны, мин-макс, г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/аудару	Ұсыныстар
Картоп және картоп фри					
Мұздатылған картоптың жұқа тілімдері	300–600	10–20	200	Шайқау	—
Мұздатылған картоптың қалың тілімдері	300–600	10–25	180	Шайқау	—
Жаңа картоп тілімдері	300–700	20–25	200	Шайқау	1/2 ас қасық май қосыңыз
Гратин (кастрюль)	500	15–20	200	—	—
Ет және құс еті					
Стейк	100–500	10–15	180	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–600	10–15	180	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент салыңыз
Туралған ет	100–500	15–20	200	Шайқау	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
Гамбургер	100–500	10–15	180	Айналдыру	—
Шұжықтар	100–500	10–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз
Тауық барабандары немесе қанаттары	100–500	25–30	180	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент салыңыз
Тауықтың төс еті	100–500	15–20	180	—	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
Тағамдар					
Ыстық орамдар, буррито, кесадилла және т. б.	100–400	8–10	200	Айналдыру	Пергамент қойыңыз
Мұздатылған тауық еті	100–500	6–10	200	Шайқау	—
Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары	100–400	8–10	200	—	—
Толтырылған көкөністер	100–400	8–10	180	—	Пергамент қойыңыз
Қамырдағы шұжықтар	100–500	13–15	200	—	Пергамент қойыңыз

Ингредиенттер	Саны, мин-макс, г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/ аудару	Ұсыныстар
Пісіру					
Торт	300	20–25	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Киш	400	20–22	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Кекстер	300	15–18	200	—	Пісіру табағын қолданыңыз
Тәтті кондитерлік өнімдер	400	20	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз

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

Көкөністерді, жемістерді және етті кептіруге арналған рецепттер мен кеңестер

Көкөністер мен жемістерді кептіру кезінде себетті алып, тағамды әр 1–2 сағат сайын шайқаңыз. Әйтпесе, орталықтағы өнімдер нашар кебуі мүмкін.

Алма:
- қалыңдығы 0,7 см тілімдерге кесіңіз;
- 55 °C температурада кептіріңіз, 8–16 сағат.

Құлпынай:
- қалыңдығы 0,5 см кесектерге кесіңіз;
- 55 °C температурада кептіріңіз, 7–14 сағат.

Апельсин:
- қалыңдығы 0,7 см тілімдерге кесіңіз;
- 55 °C температурада 10–15 сағат құрғатыңыз.

Банан:
- қалыңдығы 0,3 см шеңберлерге кесіңіз;
- 55 °C температурада кептіріңіз, 10–16 сағат.

Қызанақ:
- қалыңдығы 0,7 см сақиналарға кесіңіз;
- 50 °C температурада кептіріңіз, 5–10 сағат.

Сәбіз:
- қалыңдығы 0,5 см кесектерге кесіңіз;
- 55 °C температурада кептіріңіз, 7–10 сағат.

Саңырауқұлақтар:
- қалыңдығы 1 см кесектерге кесіңіз;
- 50 °C температурада кептіріңіз, 5–10 сағат.

Жүзім:

- 55 °C температурада, 12–19 сағат ішінде шашыратқышпен кептіріңіз.

Кептірілген тауық еті:

- қалыңдығы шамамен 0,5 мм кесектерге кесіңіз. мол тұз (1 кг өнімге 0,5–1 ас қасық) және дәмдеуіштермен жабыңыз (итальяндық шөптер, паприка, қара бұрыш және т. б.);
- алғашқы 2–3 сағатты 45 градус температурада құрғатыңыз. Содан кейін 55–65 градус температурада 2–3 сағат. Ақырында 75 градус температурада 3–5 сағат құрғатыңыз.

Мүмкін болса, кептірудің басында температураны төмен қойып, кептірудің соңына жақындаған дұрыс. Мысалы, сәбізді 45 °C температурада алғашқы 5 сағат, содан кейін 65 °C температурада 4 сағат кептірген дұрыс. Басқа көкөністерге ұқсас. Бұл кептірудің басында жаңа өнім өз шырынында қайнатылмауы үшін қажет. Кептірудің соңына қарай температураның жоғарылауы өнімнің өзегіндегі ылғалдың буланууы үшін қажет.

Кептіру уақыты мен температурасы шамамен берілген, олар жемістер мен көкөністердің әртүрлі сорттары, олардың балғындық дәрежесі, сақтау мерзімі үшін айтарлықтай өзгеруі мүмкін. Сондай-ақ, кептіру қоршаған ортаның әртүрлі температурасы мен ылғалдылығында әртүрлі уақытты алуы мүмкін. Алғашқы бірнеше рет кептіру процесін мұқият бақылау ұсынылады.

Тезірек кептіру үшін тағамды бөліктерге бөліңіз. Бөлшектер неғұрлым кішкентай болса, соғұрлым олар тезірек кебеді. Есіңізде болсын, кептіру кезінде өнімдер кебеді және кішірейеді, сондықтан тым кішкентай бөліктер тор немесе торлы пісіру парағының ұяшықтары арқылы түсе бастайды.

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

Кептірудің басында төмен температураны орнатыңыз және кептіру процесінде оны біртіндеп арттырыңыз. Егер сіз бірден жоғары температураға ие болсаңыз, жаңа піскен тағамдарды пісіруге болады.

Өнімдерді тым тығыз қоймаңыз, ауа айналымын тиімдірек ету үшін бөліктер арасында 5–10 мм бос орын қалдырыңыз.

Кептіру процесінде өнімдерді мезгіл-мезгіл араластырып, паллеттерге аударыңыз. Кіріс және шығыс желдеткіштерін жаппаңыз.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Қолданғаннан кейін әрқашан құрылғыны тазалаңыз.

Тазалау алдында аэрогрильді розеткадан ажыратып, бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. Құрылғыны тезірек салқындату үшін одан себет науасын алыңыз.

Майлы тағамды дайындағаннан кейін себет пен науаны дереу тазалаңыз.

Себетті науадан алыңыз. Мұны істеу үшін табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Содан кейін себеттің тұтқасындағы пластикалық қақпақты сырғытыңыз және себетті науадан шығару түймесін басыңыз. Тұтқаны ұстап тұрып, себетті жоғары көтеріңіз.

Қолғап киіңіз, қағаз сүлгілердің көп мөлшерін алыңыз және табаның түбіндегі майды сүртіңіз. Егер сіз майды суытып алсаңыз, ол паллеттің төменгі жағында қалыңдауы мүмкін және оны паллет бетінен алу қиын болады.

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

Назар аударыңыз! Науа мен себетті пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына батырмаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Паллет пен себетті тазаламас бұрын, олар бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. Себет пен науаны жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және губкамен жуыңыз.

Ыдыс жуғыш машинада паллет пен себетті 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 кір себетке немесе науаның түбіне жабысып қалса, оны жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін себетті науаға салыңыз да, оларды суда шамамен 30–40 минутқа қалдырыңыз.

Егер науадағы немесе себеттегі май дақтарын жуғыш затпен кетіру мүмкін болмаса, ас үйге арналған майсыздандыратын ыдыс жуғыш затты қолданыңыз.

Құрылғының корпусындағы қыздыру элементін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін нейлон щеткасын пайдаланыңыз. Қыздыру элементі жоғарғы ыдыста орналасқан тауашалар онда себеті бар науа орнатылады. Қыздыру элементін тазаламас бұрын оның салқындағанына және құрылғының ажыратылғанына 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

Құрылғыны сақтау үшін алып тастамас бұрын, құрылғы бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. Науа мен себетті жуыңыз, содан кейін оларды құрғатыңыз. Корпусты дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Себет науасының орнына қойылғанына және барлық бөліктердің таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Әр пісірер алдында науаны және тостағанды күнбағыс майына малынған шүберекпен немесе щеткамен майлаңыз. Бұл жабыспайтын жабынды сақтауға көмектеседі.

Аэрогрильді балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Аэрогриль қосылмайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз
Сіз себет науасын корпусқа дұрыс орнатпадыңыз ба	Себет науасын шертілгенше корпусқа орнатыңыз. Себет дұрыс орнатылған болса, қуат түймесі жанады

Тағам соңына дейін пісірілмеді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз себетке тым көп ингредиенттерді салдыңыз ба немесе ингредиенттер тым үлкен кесілген бе	Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз
Пісіру уақыты жеткіліксіз	Пісіру уақытын көбейтіңіз
Пісіру температурасы жеткіліксіз	Пісіру температурасын жоғарылатыңыз
Өнім себетте тым тығыз орналасқан	Пісіру процесінде себетті бірнеше рет тартып 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

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

Себет тұтқасын ойнаңыз

Мүмкін себеп	Шешім
Тұтқасы бар себет паллетке қатысты дірілдейді	Бұл ақау емес. Себеттің тұтқасын паллетке бекіту мүмкіндігі қолайлы. Себет паллетке бекітілмеген жағдайда — қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Тұтқаны себетке бекіту бұрандаларын босатыңыз	Тұтқаның бұрандалары белсенді жұмыс істегеннен немесе тасымалдау кезінде қатты дірілден кейін босап қалуы мүмкін. Тұтқаны бекіту бұрандаларын дұрыс бұрағышпен қатайтыңыз

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
E01	Жылу сенсорының тізбегіндегі үзіліс	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
E02	Жылу сенсорының тізбегіндегі қысқа тұйықталу	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.

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

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 1700 Вт
3. Себет сыйымдылығы: 5 л
4. Тостағанның сыйымдылығы: 4,5 л
5. Пісіру бағдарламаларының саны: 8 + қолмен орнату
6. Аэрогриль температурасын реттеу: 5 °С қадаммен 80–200 °С
7. Кептіру режимінде температураны реттеу: 5 °С қадаммен 40–80 °С
8. Аэрогриль таймері: 1 минут қадаммен 1–60 минут
9. Кептіру режиміндегі таймер: 30 минуттық қадаммен 2-ден 24 сағатқа дейін
10. Автоматты іске қосу таймері: 30 минуттық қадаммен 1-ден 24 сағатқа дейін
11. Басқару: сенсорлық
12. Шу деңгейі: ≤60 дБ
13. Сымның ұзындығы: 0,6 м
14. Құрылғының өлшемі: 291 × 365 × 335 мм
15. Қаптама мөлшері: 397 × 327 × 367 мм
16. Таза салмағы: 5,4 кг
17. Жалпы салмағы: 6,2 кг

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

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

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

Қазақстан Республикасына импорттаушы: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

Шыққан елі: Қытай.

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

Қазақстан Республикасының аумағында шағымдарды қабылдау үшін уәкілетті ұйым: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

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

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

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

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

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

Кепілдік шарттары

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

Ыдыс жуғыш машинада жуу және қатты заттармен тазалау салдарынан себеттің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды.

Себеттің жабыспайтын жабынының уақтылы тазаланбауына байланысты зақымдануы 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 себетпен 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. 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.

IM-5

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

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

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

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

Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

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

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

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

Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru