# Дарю идеи для ужина!

Kitfort



## Аэрогриль «2 в 1»
## КТ-2256

RUS KZ

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

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

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

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

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

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

## Содержание / версия на русском языке RUS

Общие сведения ..... 4
Комплектация ..... 5
Устройство аэрогриля «2 в 1» ..... 5
Подготовка к работе и использование ..... 7
Чистка и обслуживание ..... 12
Уход и хранение ..... 13
Устранение неполадок ..... 13
Технические характеристики ..... 16
Меры предосторожности ..... 17

## Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер ..... 20
Жинақтау ..... 21
«2-еу 1-де» аэрогриль құрылғысы ..... 21
Жұмысқа дайындық және пайдалану ..... 23
Тазалау және техникалық қызмет көрсету ..... 28
Күтім және сақтау ..... 29
Ақаулықтарды жою ..... 29
Техникалық сипаттамалары ..... 32
Сақтық шаралары ..... 33

## Общие сведения

Современный аэрогриль «2 в 1» Kitfort КТ-2256 является универсальным устройством для приготовления пищи, совмещает в себе функции аэрогриля и духовки, а также позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла. Кроме того, он может использоваться как сушилка для овощей и фруктов.

В аэрогриле есть специальная программа для сушки овощей и фруктов с таймером от 1 до 24 часов и температурой от 50 до 80 °С, что идеально подходит для сушки овощей и фруктов.

Для приготовления продуктов в аэрогриле не нужно масло. Если хочется его добавить, например для создания очень хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью, то можно просто слегка смазать маслом продукты 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.

Главное преимущество этого аэрогриля в том, что у него есть две независимых части с отдельными нагревателями (левым и правым). Благодаря этому вы можете готовить два разных блюда одновременно, установив при этом для каждого свои настройки температуры и таймера. Таким образом, вы можете приготовить основное блюдо и гарнир к одному времени и подать их к столу горячими.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением. Он имеет 10 автоматических программ приготовления, а также поддержание температуры и подогрев. 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 дисплеях отображаются температура и время приготовления для духовки и аэрогриля. В аэрогриле продукты готовятся на специальной решетке, установленной в поддон. В духовке продукты готовятся на противне или сетке. Решетка и поддон, а также противень имеют антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон, противень и сетка легко вынимаются и моются.

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

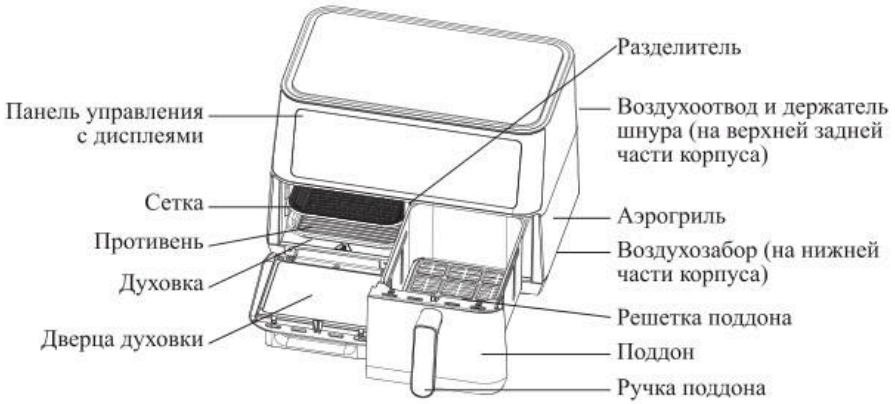
В устройстве предусмотрена подсветка, которая гаснет автоматически через 1 минуту после включения.

## Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
   - Поддон — 1 шт.
   - Решетка — 1 шт.
   - Противень — 1 шт.
   - Сетка — 1 шт.
   - Дверца духовки — 1 шт.
   - Разделитель — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

## Устройство аэрогриля «2 в 1»




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

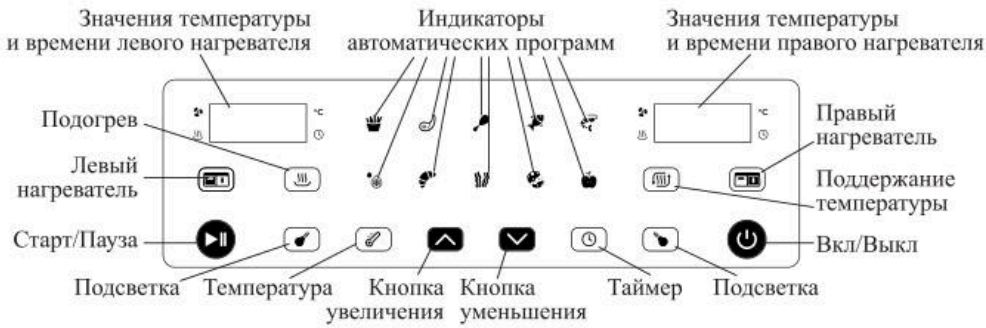
Продукты помещаются в аэрогриль на решетку в поддоне, а также в духовку на противень или сетку.

Внутри аэрогриля предусмотрен разделитель, который отделяет часть духовки и аэрогриля друг от друга, а также образует направляющие для установки противня и сетки в духовку.

Вы можете установить время таймера 1–60 мин с шагом 1 минута, а также температуру приготовления 80–200 °С с шагом 5 °С. Когда нужный параметр отображается на дисплее, изменяйте его значение кнопками уменьшения или увеличения. Таймер автоматически отключит нагрев, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор. После автоматического выключения раздастся звуковой сигнал.

## Панель управления




***Кнопка «Вкл/Выкл»*** включает и выключает устройство.

***Кнопки «Левый нагреватель»*** и ***«Правый нагреватель»*** служат для настройки работы каждого нагревателя и для выбора программы приготовления. Нажмите на кнопку одного из нагревателей и установите параметры приготовления. Нажмите на кнопку другого нагревателя и выберите настройки приготовления для другого блюда.

***Кнопка «Температура»*** включает настройку температуры приготовления.

***Кнопка «Таймер»*** включает настройку времени приготовления.

***Кнопки увеличения*** и у***меньшения*** предназначены для настройки температуры времени приготовления.

***Кнопка «Старт/Пауза»*** запускает или приостанавливает процесс приготовления блюда. После установки времени и температуры нажмите на кнопку «Старт/Пауза», устройство начнет работу. На дисплее будет отображаться время и температура, также будет гореть индикатор программы приготовления. Если во время приготовления блюда вам нужно приостановить процесс, просто нажмите на эту кнопку.

**Примечание.** При желании вы можете включать только один нагреватель.

***Кнопкой «Подогрев»*** вы можете включить подогрев блюда. В таком режиме время работы 5 минут, а температура 200 °С. Кроме того, при помощи этого режима вы можете предварительно разогреть устройство перед готовкой.

***Кнопка «Поддержание температуры»*** служит для включения подогрева блюда, если вы еще не подаете его к столу, но не хотите, чтобы оно остыло. В этом режиме время работы 30 минут, а температура 80 °С.

***Кнопка «Подсветка»*** включает подсветку камеры духовки или аэрогриля на 1 минуту, чтобы наблюдать за процессом приготовления. Чтобы выключить подсветку, нажмите на данную кнопку еще раз.

Напоминание о необходимости перемешать продукты предусмотрено в автоматических программах «Картофель фри», «Мясо»,«Куриные ножки», «Рыба» и «Креветки» и при приготовлении с ручной настройкой. Оно срабатывает по истечении 1/2 времени приготовления. Во время приготовления устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее используемого нагревателя отобразится надпись «TURN». После перемешивания и установки поддона в корпус или закрытии дверцы духовки устройство продолжит приготовление, надпись «TURN» погаснет.

**Автоматические программы приготовления**

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах можно настроить время 1–60 минут с шагом 1 минута и температуру 50–200 °С с шагом 5 °С по своему усмотрению.

1. Картошка фри (по умолчанию ***200 °С, 22 минут***)
2. Мясо (по умолчанию ***200 °С, 12 минут***)
3. Куриные ножки (по умолчанию ***200 °С, 20 минут***)
4. Рыба (по умолчанию ***180 °С, 18 минут***)
5. Креветки (по умолчанию ***180 °С, 12 минут***)
6. Разморозка (по умолчанию ***50 °С, 10 минут***)
7. Выпечка (по умолчанию ***140 °С, 20 минут***)
8. Бекон (по умолчанию ***190 °С, 8 минут***)
9. Печенье (по умолчанию ***160 °С, 20 минут***)
10. Сушка овощей и фруктов (по умолчанию ***65 °С, 8 часов***). Для программы сушки овощей и фруктов можно выбрать температуру 50–80 °С с шагом 5 °С и время таймера 1–24 часа с шагом 30 минут.

## Подготовка к работе и использование

**Подготовка к работе**

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

Тщательно вымойте поддон, решетку, противень, сетку и разделитель теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите все составные части.

**Внимание!** Запрещается мыть поддон, решетку, противень, сетку и разделитель в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить их.

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозабор и воздухоотвод. 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.

Установите разделитель в корпус устройства, вставив его в направляющие сверху и снизу камеры, а затем задвиньте внутрь.

Дверца духовки также съемная. Установите дверцу в пазы и сдвиньте ее влево для фиксации. Чтобы снять дверцу духовки, откройте ее, потяните дверцу вправо до упора, а затем вытащите из креплений. Перед включением аэрогриля убедитесь, что дверца духовки установлена.

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 для устранения посторонних запахов, при-

сутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева подождите, когда решетка и поддон, противень, сетка и разделитель остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.

**Использование**

1. Вытащите поддон из аэрогриля, взявшись за ручку и потянув его на себя. Установите решетку в поддон. Поместите ингредиенты в поддон.
   **Примечания.** Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед закладкой в поддон.
   Никогда не закладывайте много продуктов в поддон.
   Никогда не используйте поддон без решетки.
   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.
2. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора.
3. Откройте дверцу духовки, достаньте сетку и противень. При приготовлении на сетке сначала установите противень на нижний уровень духовки, чтобы стекающий сок и жир с продуктов попадали на противень, так как его потом очистить легче, чем внутреннюю поверхность аэрогриля. При приготовлении на противне не устанавливайте сетку. Поместите ингредиенты на противень или сетку.
4. Вставьте противень или сетку в аэрогриль. Закройте крышку духовки.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Левый нагреватель», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя, или на кнопку «Правый нагреватель», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя. Будет мигать индикатор программы «Картошка фри».
7. Выберите подходящую программу, нажимая на кнопку того нагревателя, для которого выполняете настройки. Для каждой программы на дисплее будет отображаться 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.
8. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Старт/Пауза». Запустится приготовление, и таймер начнет обратный отсчет времени. На дисплее будут отображаться параметры приготовления.
   **Примечание.** Вы можете предварительно разогреть аэрогриль. Это особенно рекомендуется для выпечки. Для этого воспользуйтесь функцией «Подогрев» или добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если аэрогриль был не разогрет.
9. Чтобы включить подсветку на 1 минуту или выключить ее, нажимайте на левую (для подсветки духовки) или правую (для подсветки аэрогриля) кнопки «Подсветка».

10. Напоминание о необходимости перемешать продукты предусмотрено в автоматических программах «Картофель фри», «Мясо»,«Куриные ножки», «Рыба» и «Креветки» и при приготовлении с ручной настройкой. Оно срабатывает по истечении 1/2 времени приготовления. Устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее используемого нагревателя отобразится надпись «TURN», когда продукты в поддоне необходимо перемешать или перевернуть, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Рекомендуется извлечь поддон из корпуса за ручку и перемешать или перевернуть продукты. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Когда поддон извлечен, работа нагревателя останавливается. После перемешивания и установки поддона в корпус или закрытии дверцы духовки нагреватель продолжит работу, надпись «TURN» погаснет.
11. По окончании времени приготовления аэрогриль сначала отключит нагрев и остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол. Затем аэрогриль автоматически отключится. Извлеките поддон, противень или сетку из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность.

    **Примечания.** Работающий прибор также можно отключить вручную. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 3 секунд. Если блюдо еще не готово, запустите аэрогриль еще на несколько минут.

    При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

    Не оставляйте приготовленные блюда в поддоне, на сетке или противне, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться, или продукты могут прилипнуть.
12. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

    Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

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

**Советы**

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

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

Напоминание о необходимости перемешать продукты предусмотрено в автоматических программах «Картофель фри», «Мясо»,«Куриные ножки», «Рыба» и «Креветки» и при приготовлении с ручной настройкой. По истечении 1/2 времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее используемого нагревателя отобразится надпись «TURN». Рекомендуется извлечь поддон из корпуса за ручку и перемешать или перевернуть продукты. После перемешивания и установки поддона в корпус или закрытии дверцы духовки нагреватель продолжит работу, надпись «TURN» погаснет.

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

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

- 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 или на противень 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 или на противне 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 или противня может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в поддон или противень. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из поддона или противня бумажным полотенцем.

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

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

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 поддон на решетку 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 воспользуйтесь функцией подогрева.

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

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 500 грамм.

Продукты во время приготовления нужно встряхивать или переворачивать, 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 | Количество, мин–макс, г | Время, мин | Температура, °C | Встряхнуть/ перевернуть | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|---|
| **Картофель и картофель фри** | | | | | |
| Тонкие ломтики замороженного картофеля фри | 300–600 | 10–20 | 200 | Встряхнуть | — |
| Толстые ломтики замороженного картофеля фри | 300–600 | 15–25 | 200 | Встряхнуть | — |
| Ломтики свежего картофеля | 300–600 (в два слоя) | 20–30 | 200 | Встряхнуть | Добавьте 1/2 столовой ложки масла |
| Гратен (запеканка) | 500 | 15–20 | 200 | — | — |
| **Мясо и птица** | | | | | |
| Стейк | 100–500 | 10–15 | 180 | Перевернуть | — |
| Свиная отбивная | 100–500 | 10–15 | 180 | Перевернуть | Заверните в фольгу или подложите пергамент |
| Мясо, нарезанное кубиками | 100–500 | 15–20 | 200 | Встряхнуть | Намажьте маслом или майонезом |
| Гамбургер | 100–500 | 10–15 | 180 | Перевернуть | — |

| Ингредиенты | Количество, мин–макс, г | Время, мин | Температура, °С | Встряхнуть/ перевернуть | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | Встряхнуть | — |
| 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 |
| **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, то добавьте 3 минуты ко времени приготовления или воспользуйтесь функцией подогрева.

## 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 и разделитель и откройте дверцу духовки.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетку и поддон или сетку и противень.

Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло. Если дать жиру остыть, то он может загустеть, и его будет трудно очистить.

Поддон, решетка и противень 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, решетку и противень в воду сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоить-

ся. Перед чисткой дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте противень, решетку и поддон теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

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

Если грязь пристала к сетке, противню, решетке или к нижней части поддона, заполните противень и поддон горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите сетку в противень и решетку в поддон и оставьте их в воде примерно на 30–40 минут.

Используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательные элементы внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательные элементы находятся сверху внутри корпуса, куда устанавливаются поддон и противень или сетка. Перед очисткой нагревательных элементов убедитесь, что нагреватели остыли, а прибор отключен от сети.

Периодически снимайте дверцу духовки и мойте ее в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды. Разделитель внутри аэрогриля съемный. Потяните его на себя, чтобы снять при необходимости очистки. Разделитель также вымойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды. Тщательно просушите дверцу духовки и разделитель перед тем, как установить их обратно.

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 решетку, противень и сетку, затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. При необходимости снимите дверцу духовки и разделитель и очистьте их. Убедитесь, что все детали чистые и сухие, и что они установлены на место.

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

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Уберите устройство в пакет или коробку.

## Устранение неполадок

**Аэрогриль не включается, индикация не горит**

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Нет напряжения в сети | Проверьте наличие напряжения в сети |

**Блюдо не приготовилось до конца**

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Вы положили в поддон или на противень или сетку 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 поддоне | Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон 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 |

**Поддон, сетка или противень не вставляются в корпус**

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Вы уложили слишком много продуктов | Не переполняйте поддон, сетку и противень |
| Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля | Выньте поддон 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 поддоны аэрогриля с внешней стороны |
| Разделитель не установлен | Установите разделитель в устройство, он образует направляющие для установки противня и сетки в духовку |

**Из аэрогриля выходит белый дым**

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

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

| Код ошибки | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| E1 | Короткое замыкание датчика температуры (NTC) левого нагревателя | Обратитесь в сервисный центр |
| E2 | Обрыв цепи датчика температуры (NTC) левого нагревателя | |
| E3 | Короткое замыкание датчика температуры (NTC) правого нагревателя | |
| E4 | Обрыв цепи датчика температуры (NTC) правого нагревателя | |
| E5 | Неисправность платы управления или панели управления | |

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

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2850 Вт
   - левый нагреватель: 1425 Вт
   - правый нагреватель: 1425 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 10
5. Температура аэрогриля: 80–200 °С с шагом 5 °С
6. Температура в режиме сушки: 50–80 °С с шагом 5 °С
7. Таймер аэрогриля: 1–60 мин с шагом 1 мин
8. Таймер в режиме сушки: 1–24 ч с шагом 30 мин
9. Емкость поддона: 5 л
10. Размер сетки: 230 × 190 мм
11. Размер противня: 233 × 190 мм
12. Емкость духовки: 6 л
13. Уровень шума: ≤75 дБ
14. Управление: сенсорное
15. Длина шнура: 0,8 м
16. Размер устройства: 439 × 388 × 307 мм
17. Размер упаковки: 490 × 418 × 360 мм
18. Вес нетто: 8,6 кг
19. Вес брутто: 10,4 кг

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

Производитель: Чжэцзян Бии Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, Чжэцзян, 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 этот 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 решетки, поддона и противня вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами или абразивными моющими средствами не является гарантийным случаем.

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

## Меры предосторожности

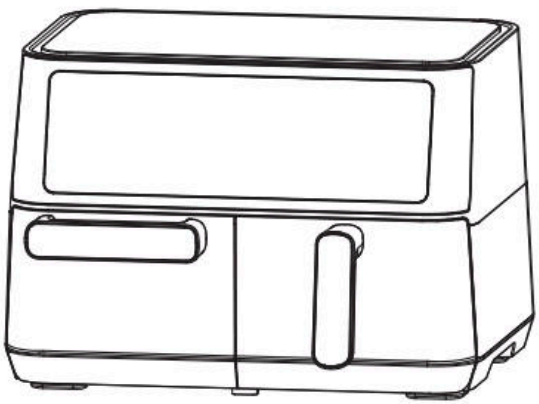
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 этом руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустым поддоном, противнем или решеткой. 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 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.
20. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур и органы управления.

# Мен кешкі асқа идеялар беремін!

Kitfort



## КТ-2256
## «2-еу 1-де» аэрогрилі

KZ

## Жалпы мәліметтер

Kitfort KT-2256 заманауи «2-еу 1-де» аэрогриль — бұл әмбебап пісіру құрылғысы, аэрогриль мен пештің функцияларын біріктіреді, сонымен қатар көптеген тағамдарды май қоспай пісіруге мүмкіндік береді. Оны көкөністер мен жемістерге арналған кептіргіш ретінде де пайдалануға болады.

Аэрогрильде көкөністер мен жемістерді кептіруге арналған арнайы бағдарлама бар, таймері 1-ден 24 сағатқа дейін және температурасы 50-ден 80 градусқа дейін, бұл көкөністер мен жемістерді кептіруге өте ыңғайлы.

Аэрогрильде тамақ дайындау үшін май қажет емес. Егер сіз оны қосқыңыз келсе, мысалы, өте қытырлақ қыртысты жасау үшін немесе май-шөп қоспасымен хош иістендіру үшін, сіз өнімдерді 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 кою), ал пісіру процесінің өзі ас үйде үнемі болуды қажет етпейді. Сонымен қатар, желдеткіштің арқасында барлық тағамдар біркелкі дайындалады.

Бұл аэрогрильдің басты артықшылығы-оның жеке жылытқыштары бар екі тәуелсіз бөлігі бар (сол және оң). Осының арқасында сіз әрқайсысына температура мен таймер параметрлерін орната отырып, бір уақытта 2 түрлі тағам дайындауға болады. Осылайша сіз негізгі тағам мен гарнирді бір уақытта дайындап, үстелге ыстық күйінде бере аласыз.

Аэрогриль сенсорлық басқарумен жабдықталған. Онда 10 автоматты пісіру бағдарламасы бар, сонымен қатар температураны ұстап тұру және жылыту. 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. Дисплейлер пеш пен аэрогрильге арналған температура мен пісіру уақытын көрсетеді. Аэрогрильде өнімдер паллетке орнатылған арнайы торда дайындалады. Пеште өнімдер пісіру парағында немесе торда дайындалады. Тор мен науа, сондай-ақ пісіру парағы жабыспайтын жабынға ие. Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Паллет, пісіру парағы және тор оңай алынып, жуылады.

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

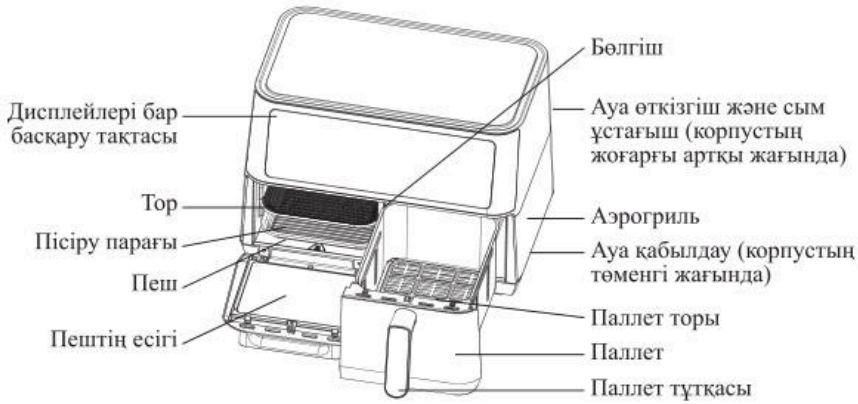
Құрылғыда артқы жарық бар, ол қосылғаннан кейін 1 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

## Жинақтау

1. Аэрогриль — 1 дана
   - Паллет — 1 дана
   - Тор — 1 дана
   - Пісіру парағы — 1 дана
   - Тор — 1 дана
   - Пештің есігі — 1 дана
   - Бөлгіш — 1 дана
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
3. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

## «2-еу 1-де» аэрогриль құрылғысы




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

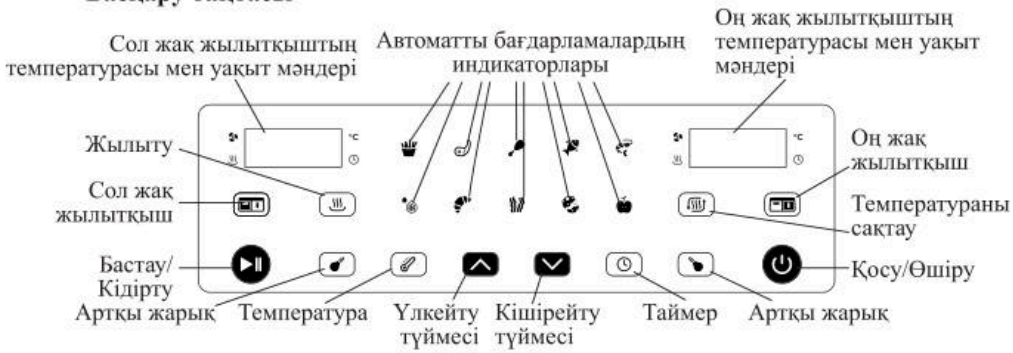
Өнімдер аэрогрильге науадағы сөреге, сондай-ақ пешке пісіру парағына немесе торға қойылады.

Аэрогрильдің ішінде пеш пен аэрогрильдің бір бөлігін бір-бірінен бөлетін бөлгіш бар, сонымен қатар пешке пісіру парағы мен торды орнатуға арналған нұсқаулықтар жасайды.

Таймердің уақытын 1–60 минутқа 1 минуттық қадаммен, сондай-ақ пісіру температурасын 80–200 °C 5 °C қадаммен орнатуға болады. Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін таймер жылуды автоматты түрде өшіреді. «Қосу/Өшіру» түймесін басу арқылы аэрогрильді өзіңіз өшіре аласыз.

Пісіру аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшеді, ал аз уақыттан кейін желдеткіш өшеді. Автоматты түрде өшірілгеннен кейін дыбыстық сигнал шығады.

**Басқару тақтасы**




***«Қосу/Өшіру» түймесі*** құрылғыны қосады және өшіреді.

***«Сол жақ жылытқыш» және «Оң жақ жылытқыш» түймелері*** әр жылытқыштың жұмысын реттеуге және пісіру бағдарламасын таңдауға қызмет етеді. Жылытқыштардың біреуінің түймесін басып, пісіру параметрлерін орнатыңыз. Басқа жылытқыштың түймесін басып, таңдаңыз пісіру параметрлері басқа тағамға арналған.

***«Температура» түймесі*** пісіру температурасын реттеуді қамтиды.

***«Таймер» түймесі*** пісіру уақытын реттеуді қамтиды.

***«Үлкейту» және «Кішірейту» түймелері*** пісіру уақытының температурасын реттеуге арналған.

***«Бастау/Кідірту» түймесі*** тағамды дайындау процесін бастайды немесе кідіртеді. Уақыт пен температураны орнатқаннан кейін «Бастау/Кідірту» түймесін басыңыз, құрылғы жұмыс істей бастайды. Дисплейде уақыт пен температура көрсетіледі, сонымен қатар пісіру бағдарламасының индикаторы жанады. Егер тағамды дайындау кезінде процесті кідірту қажет болса, берілген түймені басыңыз.

**Ескерту.** Қаласаңыз, тек бір жылытқышты қосуға болады.

***«Жылыту» түймесімен*** сіз тағамды жылытуды қосуға болады. Бұл режимде жұмыс уақыты 5 минут, ал температура 200 °С. Сондай-ақ, осы режимнің көмегімен құрылғыны пісірер алдында алдын ала қыздыруға болады.

***«Температураны ұстап тұру» түймесі***, егер сіз оны әлі үстелге қоймасаңыз, бірақ оның салқындағанын қаламасаңыз, тағамды жылытуды қосуға қызмет етеді. Бұл режимде жұмыс уақыты 30 минут, ал температура 80 °С.

***«Артқы жарық» түймесі*** пісіру процесін бақылау үшін пештің немесе аэрогрильдің артқы жарығын 1 минутқа қосады. Артқы жарығын өшіру үшін осы түймені тағы бір рет басыңыз

Өнімдерді араластыру қажеттілігі туралы еске салу «Картоп фри», «Ет», «Тауық еті», «Балық» және «Асшаяндар» автоматты бағдарламаларында және қолмен баптаумен пісіру кезінде қарастырылған. Ол пісіру уақытының 1/2 бөлігінен кейін іске қосылады. Пісіру кезінде құрылғы дыбыстық сигнал береді, пайдаланылатын жылытқыштың дисплейінде «TURN» жазуы көрсетіледі. Науаны араластырып, корпусқа орнатқаннан кейін немесе пештің есігін жапқаннан кейін құрылғы пісіруді жалғастырады, «TURN» жазуы сөнеді.

**Автоматты пісіру бағдарламалары**

Бағдарлама атаулары солдан оңға қарай ретімен тізімделеді. Барлық бағдарламаларда 1–60 минуттық уақытты 1 минуттық қадаммен және 50–200 °C температураны 5 °C қадаммен өз қалауыңыз бойынша реттеуге болады.

1. Фри картобы (әдепкі бойынша *200 °C, 22 минут*).
2. Ет (әдепкі бойынша *200 °C, 12 минут*).
3. Тауықтың аяқтары (әдепкі бойынша *200 °C, 20 минут*).
4. Балық (әдепкі бойынша *180 °C, 18 минут*).
5. Асшаяндар (әдепкі бойынша *180 °C, 12 минут*).
6. Жібіту (әдепкі бойынша *50 °C, 10 минут*).
7. Пісіру (әдепкі бойынша *140 °C, 20 минут*).
8. Бекон (әдепкі бойынша *190 °C, 8 минут*).
9. Печенье (әдепкі бойынша *160 °C, 20 минут*).
10. Көкөністер мен жемістерді кептіру (әдепкі бойынша *65 °C, 8 сағат*).

Көкөністер мен жемістерді кептіру бағдарламасы үшін 5 °C қадаммен 50–80 °C температураны және 30 минуттық қадаммен 1–24 сағат таймер уақытын таңдауға болады.

## Жұмысқа дайындық және пайдалану

**Жұмысқа дайындық**

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

Науаны, торды, пісіру парағын, торды және бөлгішті жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және абразивті емес губкамен мұқият жуып, барлық құрамдас бөліктерді құрғатыңыз.

**Назар аударыңыз!** Ыдыс жуғыш машинада табаны, торды, пісіру парағын, торды және бөлгішті жууға болмайды. Су қысымымен жуу және ыдыс жуғышта қолданылатын химиялық заттар оларды зақымдауы мүмкін.

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, құрғақ, тұрақты көлденең бетке қойыңыз. Ауа қабылдауды және ауа ағынын тоқтатпаңыз. 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.

Бөлгішті құрылғының корпусына орнатыңыз, оны камераның үстіңгі және астыңғы жағындағы рельстерге салыңыз, содан кейін ішке қарай сырғытыңыз.

Пештің есігі де алынбалы. Есікті ойықтарға орнатыңыз және бекіту үшін оны солға сырғытыңыз. Пештің есігін алу үшін оны ашып, есікті оңға қарай тартыңыз, содан кейін бекіткіштерден шығарыңыз. Аэрогрильді қоспас бұрын пештің есігі орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Желілік сымды қуат көзіне қосыңыз.

Бірінші қолданар алдында аэрогрильді максималды температурада 15–20 минут қыздыру керек. Бұл жылытқыштан өндірістік майды жағу үшін және өндірістен кейін және қоймада ұзақ уақыт сақталғаннан кейін аэрогрильде болатын бөгде иістерді кетіру үшін қажет. Қыздырғаннан кейін тор мен науаны, пісіру парағын, торды және бөлгішті бөлме температурасына дейін суытып, жылы сумен шайыңыз.

**Пайдалану**

1. Тұтқаны ұстап, оны өзіңізге тартып, паллетті аэрогрильден шығарыңыз. Торды табаға салыңыз. Ингредиенттерді табаға салыңыз.
   **Ескертулер.** Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Паллеттерді майменнемесе маймен толтырмаңыз. Паллеттерге салмас бұрын өнімнің өзін майменнемесе маймен жағуға болады. Ешқашан паллеттерге көп өнім салмаңыз.
   Ешқашан торсыз паллетты 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.
2. Паллетті аэрогриль корпусына дейін салыңыз. Паллет жиегіндегі жабыспайтын жабынды құрылғының корпусына сызып алмау үшін паллетті корпусқа мұқият салыңыз.
3. Пештің есігін ашып, тор мен пісіру парағын алыңыз. Торда пісірген кезде, науаны алдымен пештің төменгі деңгейіне қойыңыз, сонда тағамнан ағып жатқан шырын мен май пісіру парағына түседі, өйткені оны аэрогрильдің ішкі бетіне қарағанда тазалау оңайырақ.
4. Пісіру парағын немесе торды аэрогрильге салыңыз. Пештің қақпағын жабыңыз.
5. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
6. Сол жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін сол жақ жылытқыш түймесін немесе оң жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін оң жақ жылытқыш түймесін басыңыз. «Картоп» бағдарламасының индикаторы жыпылықтайды.
7. Параметрлерді орындайтын жылытқыштың түймесін басу арқылы қолайлы 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.
8. Пісіру процесін бастау үшін «Бастау/Кідірту» түймесін басыңыз. Пісіру басталады және таймер кері санауды бастайды. Дисплейде пісіру опциялары көрсетіледі.
   **Ескерту.** Аэрогрильді алдын ала қыздыруға болады. Бұл әсіресе пісіру үшін ұсынылады. Мұны істеу үшін «Жылыту» функциясын қолданыңыз немесе аэрогриль қызбаған болса, пісіру уақытына 3 минут қосыңыз.
9. Артқы жарықты 1 минутқа қосу немесе өшіру үшін «Артқы жарық» түймесін сол жағын (пешті жарықтандыру үшін) немесе оң жағын (аэрогрильді жарықтандыру үшін) басыңыз.
10. Өнімдерді араластыру қажеттілігі туралы еске салу «Картоп фри», «Ет», «Тауық еті», «Балық» және «Асшаяндар» автоматты бағдарламаларында және қолмен баптаумен пісіру кезінде қарастырылған. Ол пісіру уақытының 1/2 бөлігінен

кейін іске қосылады. Құрылғы дыбыстық сигнал береді, пайдаланылатын жылытқыштың дисплейінде тағамды қытырлақ және біркелкі түске айналдыру үшін науадағы өнімдерді араластыру немесе аудару қажет болған кезде «TURN» жазуы пайда болады. Паллетті корпустан тұтқадан шығарып, өнімдерді араластыру немесе аудару ұсынылады. Ол үшін силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдерді қолданыңыз. Паллет алынған кезде жылытқыштың жұмысы тоқтайды. Науаны араластырып, корпусқа орнатқаннан немесе пештің есігін жапқаннан кейін жылытқыш жұмысын жалғастырады, «TURN» жазуы сөнеді.

11. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін аэрогриль алдымен қыздыруды өшіреді және майдың немесе майдың шашырауы корпусқа немесе үстелге түспеуі үшін желдеткіштің мазмұнын салқындатады. Содан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Паллетті, пісіру парағын немесе торды аэрогрильден шығарып, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

**Ескертулер.** Жұмыс істейтін құрылғыны қолмен де өшіруге болады. Ол үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басып тұрыңыз. Егер тағам әлі дайын болмаса, аэрогрильді тағы бірнеше минутқа іске қосыңыз.

Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.

Пісірілген тағамдарды науада, торда немесе пісіру парағында қалдырмаңыз, себебі жабыспайтын жабын осыған байланысты зақымдалуы мүмкін немесе өнімдер жабысып қалуы мүмкін.

12. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа ақырын жіберіңіз.

Өнімдерді алу үшін тек ағаш, пластик немесе силиконнан жасалған ыстыққа төзімді шпательдер мен қасықтарды пайдаланыңыз. Металл қасықтар мен шпательдер жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

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

**Кеңестер**

Жабыспайтын жабын өнімдердің жабысуынан тәуелсіз қорғаныс болып табылмайды, өйткені жабынның бетінде кедір-бұдырлар мен микрорельеф бар, бұл өнімдердің күйіп кетуіне және жабысып қалуына әкелуі мүмкін. Сондықтан, аэрогрильді әр қолданар алдында торды, науаны, торды және пісіру парағын 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.

Өнімдерді араластыру қажеттілігі туралы еске салу «Картоп фри», «Ет», «Тауық еті», «Балық» және «Асшаяндар» автоматты бағдарламаларында және қолмен баптаумен пісіру кезінде қарастырылған. Ол пісіру уақытының 1/2 бөлігінен кейін іске қосылады. Құрылғы дыбыстық сигнал береді, пайдаланылатын жылытқыштың дисплейінде тағамды қытырлақ және біркелкі түске айналдыру үшін науадағы өнімдерді араластыру немесе аудару қажет болған кезде «TURN» жазуы пайда болады. Паллетті корпустан тұтқадан шығарып, өнімдерді араластыру немесе аудару ұсынылады. Ол үшін силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдерді қолданыңыз. Паллет алынған кезде жылытқыштың жұмысы тоқтайды. Науаны араластырып, корпусқа орнатқаннан немесе пештің есігін жапқаннан кейін жылытқыш жұмысын жалғастырады, «TURN» жазуы сөнеді.

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 қағаз сүлгімен алыңыз 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 науасына салыңыз;
- картоптың қанша қабатын салғаныңызға байланысты пісіру кезінде картопты бірнеше рет араластырыңыз.

**Назар аударыңыз!** Егер сіз туралған картопты екі қабатқа салып, уақытты 20–25 минутқа қойсаңыз, онда сіз пісірудің ортасында науаны бір рет шығарып, картопты шайқап немесе араластыра аласыз. Егер сіз картопты 3 қабатқа салсаңыз, онда пісіру кезінде табаны 3–4 рет шығарып, өнімдерді араластыру керек. 4 қабатта жиі араластырып, пісіру уақытын 35 минутқа дейін арттыру керек. Көп қабаттар пісірілмейді. Аэрогрильдегі ауа тек шеткі бөліктерді үрлейді, ортасындағы бөліктер пісірілмейді немесе баяу піседі. Араластырмай, тағам біркелкі дайындалмайды: үстіңгі, астыңғы және шетінен картоп дайын болады, ал ішкі жағы әлі де қатты немесе дымқыл болады. Қабаттар неғұрлым көп болса, ішкі қабаттар соғұрлым нашар және ұзағырақ піседі, тағамды жиі араластырып, ұзағырақ пісіру керек.

Үлкен тағамдарды 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 пісіру процесінде науаға немесе пісіру парағына 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 науада немесе пісіру парағында 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 немесе пісіру парағынан ақ түтін шығуы мүмкін. Мұндай тағамдарды нан пісіруге болады, сондықтан май табаға немесе науаға ағып кетпейді. Сондай-ақ, пісіру процесінде майды науадан немесе пісіру парағынан қағаз сүлгімен алып тастауға болады.

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

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

үшін мүмкіндігінше аз қағазды немесе фольганы қолдануға тырысыңыз. Қағаз бен фольга ешқашан түбінің шетінен 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. Мұны істеу үшін тосттарды науаға сөреге қойып, таймерді 5 минутқа, ал температураны 200 °C-қа қойыңыз.

Пісіру алдында құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Өнімдерді жылыту үшін аэрогрильді қолдануға болады. Ол үшін жылыту функциясын қолданыңыз.

Кішігірім ингредиенттер әдетте үлкен ингредиенттерге қарағанда аз пісіру уақытын қажет етеді.

Өте майлы ингредиенттерді аэрогрильде пісіру ұсынылмайды.

Бір порцияны дайындауға арналған картоптың оңтайлы мөлшері-500 грамм.

Пісіру кезінде өнімдерді шайқау немесе аудару керек, сонда олар барлық жағынан біркелкі қуырылады. 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/ айналдыру | Ұсыныстар |
|---|---|---|---|---|---|
| **Картоп және картоп фри** | | | | | |
| Мұздатылған картоптың жұқа тілімдері | 300–600 | 10–20 | 200 | Шайқау | — |
| Мұздатылған картоптың қалың тілімдері | 300–600 | 15–25 | 200 | Шайқау | — |
| Жаңа картоп тілімдері | 300–600 (екі қабатта) | 20–30 | 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 | 100–500 | 10–15 | 180 | Айналдыру | Фольгаға орағыз немесе пергамент салыңыз |
| Туралған ет | 100–500 | 15–20 | 200 | Айналдыру | Маймен немесе майонезбен жағыңыз |
| Гамбургер | 100–500 | 10–15 | 180 | Айналдыру | — |
| Шұжықтар | 100–500 | 10–15 | 200 | Айналдыру | Фольгаға орағыз |
| Тауық барабандары немесе қанаттары | 100–500 | 25–30 | 180 | Айналдыру | Фольгаға орағыз немесе пергамент салыңыз |
| Тауықтың төс еті | 100–500 | 15–20 | 180 | — | Маймен немесе майонезбен жағыңыз |

| Ингредиенттер | Саны, мин-макс, г | Уақыт, мин | Температура, °C | Шайқау/ айналдыру | Ұсыныстар |
|---|---|---|---|---|---|
| **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 |
| **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 немесе жылыту функциясын қолданыңыз.

## Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Қолданғаннан кейін әрқашан құрылғыны тазалаңыз.

Тазалау алдында аэрогрильді розеткадан ажыратып, бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. Құрылғыны тезірек салқындату үшін науаны және бөлгішті алып тастап, пештің есігін ашыңыз.

Майлы тағамды дайындағаннан кейін торды және науаны немесе торды және пісіру парағын дереу тазалаңыз.

Қолғап киіңіз, қағаз сүлгілердің көп мөлшерін алыңыз және майды сүртіңіз. Егер сіз майды суытып алсаңыз, ол қалыңдауы мүмкін және оны тазалау қиын болады.

Табада, торда және пісіру парағында жабыспайтын жабын бар, сондықтан тазалау үшін металл заттарды және агрессивті немесе абразивті жуғыш заттар мен жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. Есіңізде болсын, жабын оңай зақымдалады.

**Назар аударыңыз!** Науаны, торды және пісіру парағын пісіргеннен кейін бірден суға батырмаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Тазалау алдында олардың бөлме температурасына дейін суығанын күтіңіз. Науаны, сөренеі және науаны жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және губкамен жуыңыз.

Ыдыс жуғыш машинада табаны, торды, торды және пісіру парағын жууға тыйым салынады: ыдыс жуғыш машинадағы химиялық заттар мен судың жоғары қысымы жабыспайтын жабынның қабыршақтануына немесе зақымдалуына әкелуі

мүмкін. Үлкен тамақ қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе силикон шпательді пайдаланыңыз.

Егер кір торға, пісіру парағына, торға немесе науаның түбіне жабысып қалса, науаны және науаны жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін торды науаға және торды науаға салыңыз да, оларды суда шамамен 30–40 минутқа қалдырыңыз.

Құрылғының корпусындағы қыздыру элементтерін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін нейлон щеткасын пайдаланыңыз. Қыздыру элементтері паллет, пісіру парағы немесе тор орнатылған корпустың жоғарғы жағында орналасқан. Қыздыру элементтерін тазаламас бұрын, жылытқыштардың салқындағанына және құрылғының ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

Пештің есігін мезгіл-мезгіл шешіп, жылы суға жұмсақ губкамен және ыдыс жуғыш затпен жуыңыз. Аэрогриль ішіндегі бөлгіш алынбалы. Тазалау қажет болса, оны алып тастау үшін оны өзіңізге қарай тартыңыз. Бөлгішті жылы суға жұмсақ губкамен және ыдыс жуғыш затпен жуыңыз. Оларды қайта орнатпас бұрын пештің есігі мен бөлгішті мұқият құрғатыңыз.

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 торды, пісіру парағын және торды жуыңыз, содан кейін оларды құрғатыңыз. Корпусты дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Қажет болса, пештің есігі мен бөлгішті алып тастап, оларды тазалаңыз. Барлық бөліктердің таза және құрғақ екеніне және олардың орнына қойылғанына көз жеткізіңіз.

Әр пісіру алдында науаны, торды және пісіру парағын күнбағыс майына малынған шүберекпен немесе щеткамен майлаңыз. Бұл жабыспайтын жабынды сақтауға көмектеседі.

Аэрогрильді балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз. Құрылғыны пакетке немесе қорапқа салыңыз.

## Ақаулықтарды жою

**Аэрогриль қосылмайды, индикатор жанбайды**

| Мүмкін себеп | Шешім |
|---|---|
| Желіде кернеу жоқ | Желідегі кернеуді тексеріңіз |

**Тағам соңына дейін пісірілмеді**

| Мүмкін себеп | Шешім |
|---|---|
| Сіз паллетке, науаға немесе торға тым көп ингредиенттерді салдыңыз немесе ингредиенттер тым үлкен кесіледі | Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз |
| Пісіру уақыты жеткіліксіз | Пісіру уақытын көбейтіңіз |
| Пісіру температурасы жеткіліксіз | Пісіру температурасын жоғарылатыңыз |
| Өнім табада 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 уақытты белгілеңіз, ингредиенттерді шайқаңыз немесе араластырыңыз |

**Тағам қытырлақ қыртыссыз дайындалды**

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

**Паллет, пісіру парағы немесе тор корпусқа салынбайды**

| Мүмкін себеп | Шешім |
|---|---|
| Сіз тым көп тамақ қойдыңыз ба | Науаны, торды және пісіру парағын толтырмаңыз |
| Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды | Паллеттерді аэрогриль корпусынан алыңыз. Аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз және аэрогриль салқындағанша бірнеше сағат күтіңіз. Аэрогриль корпусының ішін кірден тазалаңыз. Тазалауды дымқыл шүберекпен жасауға болады. Аэрогриль науасын сыртынан тазалаңыз |
| Бөлгіш орнатылмаған | Бөлгішті құрылғыға орнатыңыз, ол пешке пісіру парағы мен торды орнатуға арналған нұсқаулықтар жасайды |

**Аэрогрильден ақ түтін шығады**

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

**Жаңа піскен картоп 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 |

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

| Қате коды | Мүмкін себеп | Шешім |
|---|---|---|
| E1 | Сол жақ жылытқыштың температура сенсорының (NTC) қысқа тұйықталуы | Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз |
| E2 | Сол жақ жылытқыштың температура сенсоры (NTC) тізбегінің үзілуі | |
| E3 | Оң жақ жылытқыштың температура сенсорының (NTC) қысқа тұйықталуы | |
| E4 | Оң жақ жылытқыштың температура сенсоры (NTC) тізбегінің үзілуі | |
| E5 | Басқару тақтасының немесе Басқару тақтасының ақаулығы | |

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

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

## Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 2850 Вт
   - сол жақ жылытқыш: 1425 Вт
   - оң жақ жылытқыш: 1425 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Пісіру бағдарламаларының саны: 10
5. Аэрогриль температурасы: 5 °C қадамымен 80–200 °C
6. Кептіру режиміндегі температура: 5 °C қадамымен 50–80 °C
7. Аэрогриль таймері: 1 мин қадаммен 1–60 мин
8. Кептіру режиміндегі таймер: 30 мин қадаммен 1–24 сағат
9. Паллет сыйымдылығы: 5 л
10. Тор өлшемі: 230 × 190 мм
11. Пісіру парағының өлшемі: 233 × 190 мм
12. Пештің сыйымдылығы: 6 л
13. Шу деңгейі: ≤75 дБ
14. Басқару: сенсорлық
15. Сымның ұзындығы: 0,8 м
16. Құрылғының өлшемі: 439 × 388 × 307 мм
17. Қаптама мөлшері: 490 × 418 × 360 мм
18. Таза салмағы: 8,6 кг
19. Жалпы салмағы: 10,4 кг

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

Өндіруші: Чжэцзян Бии Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, Чжэцзян, Қытай.

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

Шыққан елі: Қытай.

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

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

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

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

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

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

**Кепілдік шарттары**

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

Ыдыс жуғыш машинада жуу және қатты заттармен немесе абразивті жуғыш заттармен тазалау салдарынан тордың, табаның және науаның жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды.

Уақытылы тазаланбау себебінен тордың, науаның және пісіру парағының жабыспайтын жабынының 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 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. 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.
20. Сұйықтықтарды, ұнтақтарды және бөгде заттарды құрылғы корпусының ішіне, сымға және басқару элементтеріне тигізбеңіз.

IM-4

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