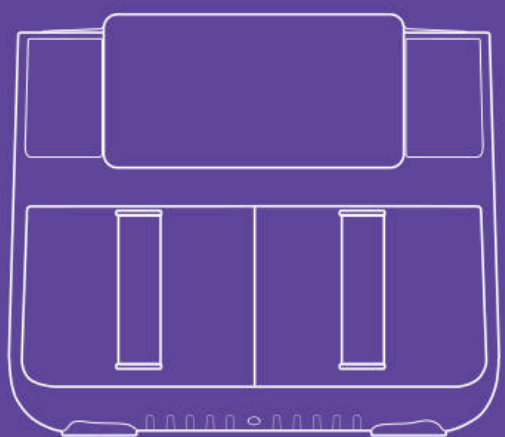
Хрустящее снаружи, нежное внутри!

Kitfort



# Аэрогриль КТ-2259

RUS

KZ

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

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

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

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

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

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

## Содержание / версия на русском языке RUS


Общие сведения ..... 4
Комплектация ..... 4
Устройство аэрогриля ..... 5
Подготовка к работе и использование ..... 7
Чистка и обслуживание ..... 12
Уход и хранение ..... 13
Устранение неполадок ..... 13
Технические характеристики ..... 15
Меры предосторожности ..... 16
Мобильное приложение Kitfort ..... 18


## Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ


Жалпы мәліметтер ..... 20
Жинақтау ..... 20
Аэрогриль құрылғысы ..... 21
Жұмысқа дайындық және пайдалану ..... 23
Тазалау және техникалық қызмет көрсету ..... 28
Күтім және сақтау ..... 29
Ақаулықтарды жою ..... 29
Техникалық сипаттамалары ..... 31
Сақтық шаралары ..... 32
Kitfort қосымшасы ..... 34

## Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2259 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, а также может использоваться как сушилка для овощей и фруктов.

В аэрогриле есть специальная программа для сушки овощей и фруктов с таймером от 1 до 25 часов и температурой от 40 до 80 градусов, что идеально подходит для сушки овощей и фруктов.

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.

Главное преимущество данного аэрогриля заключается в том, что у него имеется два нагревателя (левый и правый) и два поддона. Благодаря двум поддонам вы можете готовить 2 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 к столу горячими.

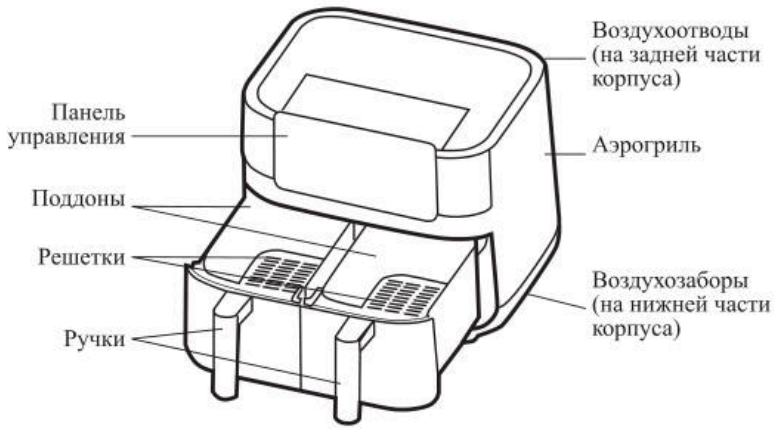
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 6 автоматических программ приготовления, синхронизацию приготовления и подогрев. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно — аэрогриль сам выберет необходимые параметры своей работы. На дисплее отображаются температура и время приготовления, а также какие нагреватели работают: левый, правый или оба. Продукты готовятся на специальных решетках, установленных в поддоны. И решетки, и поддоны оснащены антипригарным покрытием. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддоны и решетки можно легко вынуть и помыть.

## Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
   - Поддон с ручкой — 2 шт.
   - Решетка — 2 шт.
   - Разделитель — 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 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 на решетки, которые предварительно устанавливаются внутрь поддонов аэрогриля.

В аэрогриле можно установить время таймера 1–60 минут 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 времени и температуры. Таймер автоматически отключит нагрев, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

Чтобы в аэрогриле можно было готовить в двух поддонах, предусмотрен специальный разделитель, который устанавливается в корпус аэрогриля более широкой стороной внутрь до упора. Разделитель необходимо устанавливать в аэрогриль в любом случае: вне зависимости готовите ли вы в двух поддонах одновременно или только в одном, с разными настройками или одинаковыми.

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

## Панель управления




***Кнопки увеличения и уменьшения времени приготовления*** предназначены для настройки времени приготовления. Одно нажатие изменяет время на 1 минуту. Максимальный диапазон настройки на определенных программах: от 1 до 60 мин. Для быстрого переключения значений можно нажать и удерживать одну из кнопок увеличения и уменьшения времени приготовления.

***Кнопки увеличения и уменьшения температуры приготовления*** изменяют температуру приготовления. Одно нажатие изменяет температуру на 5 °С. Максимальный диапазон регулирования при определенных программах: от 80 °С до 200 °С. Для быстрого переключения значений можно нажать и удерживать одну из кнопок увеличения и уменьшения температуры приготовления.

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

***Кнопка «Старт/Пауза»*** запускает или приостанавливает процесс приготовления блюда. После установки времени и температуры нажмите кнопку «Старт/Пауза», устройство начнет работу. На дисплеях будут отображаться время и температура приготовления. Если во время приготовления блюда вам нужно приостановить процесс, просто нажмите на данную кнопку.

***Кнопки «Левый нагреватель»*** и ***«Правый нагреватель»*** служат для настройки работы каждого нагревателя. Нажмите на кнопку одного из нагревателей и установите параметры приготовления. Нажмите кнопку другого нагревателя и выберите настройки приготовления для другого блюда. После нажатия кнопки «Старт/Пауза» нагреватели будут работать одновременно, но со своими установленными параметрами. При желании вы можете включать только один нагреватель или настроить работу второго, когда первый уже работает.

***Кнопка «Одновременный нагрев»*** служит для включения настройки обоих нагревателей с одинаковыми параметрами работы.

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

сразу включится второй нагреватель. Тем самым приготовление блюд закончится одновременно.

**Примечание.** Синхронизация не работает с программой приготовления «Сушка овощей и фруктов».

***Кнопка «Подогрев»*** включает программу подогрева, с помощью которой вы можете подогреть остывшие блюда или прогреть аэрогриль перед приготовлением.

**Автоматические программы приготовления**

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах можно настроить время и температуру по своему усмотрению.

1. Картофель фри (по умолчанию *200 °C, 20 минут*).
2. Куриные ножки (по умолчанию *200 °C, 25 минут*).
3. Рыба (по умолчанию *180 °C, 10 минут*).
4. Выпечка (по умолчанию *180 °C, 12 минут*).
5. Овощи (по умолчанию *160 °C, 16 минут*).
6. Сушка овощей и фруктов (по умолчанию *60 °C, 8 часов*). Вы можете настроить время в диапазоне 1–25 часов с шагом 1 час и температуру в диапазоне 40–80 °C с шагом 5 °C.

## Подготовка к работе и использование

**Подготовка к работе**

Распакуйте аэрогриль, удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля и разделитель сухой или влажной мягкой тканью. Установите разделитель широкой стороной внутрь в аэрогриль до упора.

Тщательно вымойте поддоны и решетки теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их. Установите решетки в поддоны, а поддоны в аэрогриль.

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

Поместите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозабор на нижней 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 устройство 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. Для этого включите оба нагревателя в режиме приготовления картофеля фри. Это необходимо для выгорания производ-

ственной смазки с нагревателей и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева дождитесь, когда решетки и поддоны остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.

**Использование**

1. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки поддонов и потянув на себя.
2. Установите решетки в поддоны.
3. Поместите ингредиенты в поддоны.
   **Примечания.** Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддоны маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед закладкой в поддоны.
   Никогда не закладывайте много продуктов в поддоны.
   Никогда не используйте поддоны без решеток.
   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.
4. Убедитесь, что разделитель установлен в корпус аэрогриля. Вставьте поддоны в корпус аэрогриля до щелчка. Вставляйте поддоны в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддонов о корпус прибора.
5. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся кнопки «Левый нагреватель», «Правый нагреватель» и «Одновременный нагрев».
6. Нажмите на кнопку «Левый нагреватель», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя, кнопку «Правый нагреватель», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя. Если вы хотите выбрать одинаковые параметры приготовления для обоих нагревателей, нажмите на кнопку «Одновременный нагрев».
7. Выберите подходящую программу кнопкой выбора программы. Для каждой программы на дисплее будет отображаться время и температура по умолчанию. Если время или температура программы вас не устраивают, 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. Чтобы включить одновременное окончание приготовления блюд, нажмите на кнопку «Синхронизация». Данная функция не доступна для режима «Сушка овощей и фруктов».
9. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Старт/Пауза». Запустится процесс приготовления, и таймер начнет обратный отсчет времени. На дисплее для левого и правого нагревателя будут отображаться параметры приготовления.
10. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать силиконовыми или пластиковыми термостойкими лопатками, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ров-

ный цвет. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните его. Когда один поддон извлечен из прибора, соответствующий нагреватель автоматически отключается. При включении синхронизации окончания приготовления или обоих нагревателей с одинаковыми параметрами, оба нагревателя приостановят работу. Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.

**Примечание.** После извлечения поддона параметры приготовления сохраняются 5 минут. По истечении этого времени параметры сбрасываются.

11. По окончании времени приготовления аэрогриль автоматически отключится и известит об окончании работы звуковым сигналом. Извлеките поддоны из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность.

    **Примечание.** Работающий прибор также можно отключить вручную. Для этого нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Если блюдо еще не готово, установите поддоны обратно в корпус и запустите аэрогриль еще на несколько минут.

    При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.
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.
13. По завершении использования дождитесь, когда вентилятор прекратит работать, и отключите аэрогриль от сети.

**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 решетки и поддоны силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Рекомендуем встряхивать или премешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Вытащите поддоны, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддоны в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически. Также вы можете приостановить работу устройства кнопкой «Старт/Пауза».

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.

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

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, либо смажьте 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 перемешивать его надо 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 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 промокните продукты бумажным 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 поддона бумажным полотенцем.

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

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной на решетки. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края дна.

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в поддон, где скапли-

ваются 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 решетки и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °C.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите соответствующий режим и выберите нужную температуру и время.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 400 грамм.

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 | 13–18 | 180 | Встряхнуть | — |
| Толстые ломтики замороженного картофеля фри | 300–600 | 20–25 | 180 | Встряхнуть | — |
| Ломтики свежего картофеля | 300–600 (в два слоя) | 30–35 | 180 | Встряхнуть | Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла |
| Гратен (запеканка) | 250 | 15–18 | 180 | — | — |
| **Мясо и птица** | | | | | |
| Стейк | 100–500 | 15–18 | 200 | Перевернуть | — |
| Свиная отбивная | 100–500 | 12–15 | 200 | Перевернуть | Заверните в фольгу или подложите пергамент |
| Мясо, нарезанное кубиками | 100–500 | 15–20 | 200 | Встряхнуть | Намажьте маслом или майонезом |
| Котлета для гамбургера | 100–500 | 16–20 | 200 | Перевернуть | — |
| Колбаски | 100–500 | 13–15 | 200 | Перевернуть | Заверните в фольгу |
| Куриные голени или крылышки | 100–500 | 20–25 | 200 | Перевернуть | Заверните в фольгу или подложите пергамент |
| Куриная грудка | 100–500 | 10–15 | 200 | — | Намажьте маслом или майонезом |

| Ингредиенты | Количество, мин–макс, г | Время, мин | Температура, °С | Встряхнуть/ перевернуть | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|---|
| **Закуски** | | | | | |
| Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д. | 100–400 | 6–10 | 200 | Перевернуть | Подложите пергамент |
| Замороженные куриные наггетсы | 100–500 | 8–10 | 200 | Встряхнуть | — |
| Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях | 100–400 | 8–10 | 200 | — | — |
| Фаршированные овощи | 100–400 | 16–20 | 180 | — | Подложите пергамент |
| Сосиски в тесте | 100–500 | 16–20 | 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 | 180 | — | 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.

## 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 поддоны.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетки и поддоны.

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.

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

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

Запрещается мыть поддоны и решетки в посудомоечной машине: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отсло-

ения антипригарного покрытия. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если грязь пристала к решеткам или к нижней части поддонов, заполните их горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетки в поддоны 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 поддоны. Перед очисткой нагревательных элементов убедитесь, что нагреватели полностью остыли, а прибор отключен от сети.

При необходимости потяните разделитель на себя и вымойте его в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды.

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

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

## Уход и хранение

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

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

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

## Устранение неполадок

**Аэрогриль не включается, индикация не горит**

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

**Блюдо не приготовилось до конца**

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Вы положили в поддон слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно | Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки |
| Недостаточное время приготовления | Увеличьте время 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 | Засеките время, встряхните или перемешайте 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 |

**Поддоны не вставляются в корпус**

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Вы уложили слишком много продуктов | Не переполняйте поддоны |
| Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля | Выньте поддоны 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 |

**Из аэрогриля выходит белый дым**

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

**Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий**

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

**Картофель фри приготовился пересушенным**

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

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

| Код ошибки | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| E1 | Короткое замыкание датчика температуры (NTC) левого нагревателя | Обратитесь в сервисный центр |
| E2 | Ошибка/поломка датчика температуры (NTC) левого нагревателя | Обратитесь в сервисный центр |
| E3 | Короткое замыкание датчика температуры (NTC) правого нагревателя | Обратитесь в сервисный центр |
| E4 | Ошибка/поломка датчика температуры (NTC) правого нагревателя | 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 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. Емкость поддонов: 7,6 л (2 × 3,8 л)
5. Количество программ приготовления: 6
6. Температура: 80–200 °C с шагом 5 °C
7. Температура в режиме сушки: 40–80 °C с шагом 5 °C
8. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Таймер в режиме сушки: 1–25 ч с шагом 1 ч
10. Уровень шума: ≤75 дБ
11. Управление: сенсорное
12. Длина шнура: 0,8 м
13. Размер устройства: 366 × 365 × 317 мм
14. Размер упаковки: 400 × 385 × 360 мм
15. Вес нетто: 6,6 кг
16. Вес брутто: 8,2 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 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 решеток и поддонов вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов 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 пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. 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, в область разъема шнура и органы управления.

# ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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





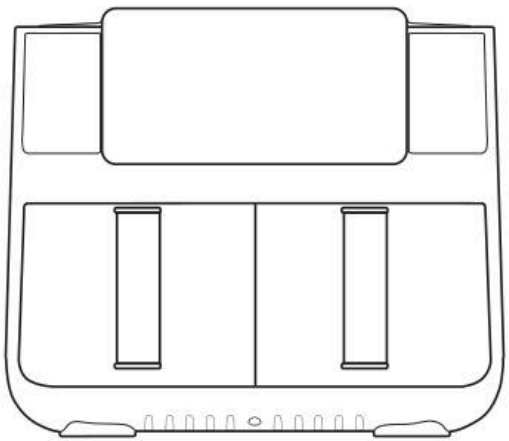

App Store

Google Play

**Скачивайте приложение Kitfort**

Сырты қытырлақ,
іші жұмсақ!

Kitfort



# КТ-2259
# аэрогрилі

KZ

## Жалпы мәліметтер

Қазіргі заманғы КТ-2259 аэрогрилі көптеген тағамдарды май қоспай пісіруге мүмкіндік береді, сонымен қатар көкөністер мен жемістерге арналған кептіргіш ретінде де қолданыла алады.

Аэрогрильде көкөністер мен жемістерді кептіруге арналған арнайы бағдарлама бар, таймері 1-ден 25 сағатқа дейін және температурасы 40-тан 80 градусқа дейін, бұл көкөністер мен жемістерді 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.

Бұл аэрогрильдің басты артықшылығы-оның екі жылытқышы (сол және оң) және екі науасы бар. Екі паллеттің 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 қызмет ете аласыз.

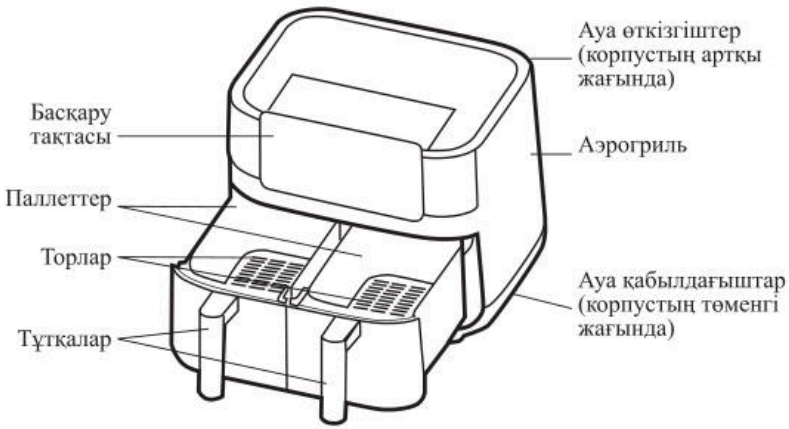
Аэрогриль сенсорлық басқарумен жабдықталған, оның 6 автоматты пісіру бағдарламасы, пісіру уақыты және жылыту бар. Бағдарламалар белгілі бір тағамдар үшін арнайы жасалған дайын параметрлер шаблондарын пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан сіз пісіру процесін өзіңіз бақылаудың қажеті жоқ — аэрогриль өз жұмысының қажетті параметрлерін өзі таңдайды. Дисплей температура мен пісіру уақытын, сондай-ақ қандай жылытқыштар жұмыс істейтінін көрсетеді: сол, оң немесе екеуі де. Өнімдер паллеттерге орнатылған арнайы торларда дайындалады. Торлар да, паллеттер де жабыспайтын жабынмен жабдықталған. Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Паллеттер мен торларды оңай алып тастауға және жууға болады.

## Жинақтау

1. Аэрогриль — 1 дана
   - Тұтқасы бар паллет — 2 дана
   - Тор — 2 дана
   - Бөлгіш — 1 дана
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
3. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

# 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 аэрогриль паллеттерінің ішіне алдын ала орнатылған торларға орналастырылады.

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

Аэрогрильде екі табада пісіруге болатындай етіп, аэрогрильдің корпусына кеңірек жағымен ішке қарай орнатылатын арнайы бөлгіш бар. Бөлгішті кез келген жағдайда аэрогрильге орнату керек: сіз екі паллетте бір уақытта немесе тек біреуінде пісірсеңіз де, әртүрлі параметрлермен немесе бірдей.

Пісіру аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшеді, ал аз уақыттан кейін желдеткіш өшеді. Аэрогриль жылытқышы автоматты түрде сөнгеннен кейін дыбыстық сигнал шығады.

## Басқару тақтасы




***Пісіру уақытын ұлғайту және азайту түймелері*** пісіру уақытын реттеуге арналған. Бір рет түрту уақытты 1 минутқа өзгертеді. Белгілі бір бағдарламалардағы максималды теңшеу диапазоны: 1-ден 60 минутқа дейін. Мәндерді жылдам ауыстыру үшін пісіру уақытын ұлғайту және азайту түймелерінің бірін басып тұруға болады.

***Пісіру температурасын жоғарылату және төмендету түймелері*** пісіру температурасын өзгертеді. Бір рет басу температураны 5 °С-қа өзгертеді. Белгілі бір бағдарламалардағы максималды реттеу диапазоны: 80 °С-тан 200 °С-қа дейін. Мәндерді жылдам ауыстыру үшін пісіру температурасын жоғарылату және төмендету түймелерінің бірін басып тұруға болады.

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

***«Бастау/Кідірту» түймесі*** тағамды дайындау процесін бастайды немесе кідіртеді. Уақыт пен температураны орнатқаннан кейін «Бастау/Кідірту» түймесін басыңыз, құрылғы жұмыс істей бастайды. Дисплейлерде пісіру уақыты мен температурасы көрсетіледі. Егер тағамды дайындау кезінде процесті кідірту қажет болса, берілген түймені басыңыз.

***«Сол жақ жылытқыш»*** және ***«Оң жақ жылытқыш» түймелері*** әр жылытқыштың жұмысын реттеуге қызмет етеді. Жылытқыштардың біреуінің түймесін басып, пісіру параметрлерін орнатыңыз. Басқа жылытқыштың түймесін басып, таңдаңыз пісіру параметрлері басқа тағамға арналған. «Бастау/Кідірту» түймесін басқаннан кейін жылытқыштар бір уақытта жұмыс істейді, бірақ олардың орнатылған параметрлерімен. Қаласаңыз, тек бір жылытқышты қосуға немесе біріншісі жұмыс істеп тұрған кезде екіншісінің жұмысын реттеуге болады.

***«Бір мезгілде қыздыру» түймесі*** екі жылытқыштың да параметрлерін бірдей жұмыс параметрлерімен қосуға қызмет етеді.

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

**Ескерту.** Синхрондау «Көкөністер мен жемістерді кептіру» пісіру бағдарламасымен жұмыс істемейді.

***«Жылыту» түймесі*** жылыту бағдарламасын қамтиды, осылайша сіз салқындатылған тағамдарды жылытуға немесе пісірер алдында аэрогрильді жылытуға болады.

**Автоматты пісіру бағдарламалары**

Бағдарлама атаулары солдан оңға қарай ретімен тізімделеді. Барлық бағдарламаларда уақыт пен температураны өз қалауыңыз бойынша реттеуге болады.

1. Қуырылған картоп (әдепкі бойынша *200 °C, 20 минут*).
2. Тауықтың аяқтары (әдепкі бойынша *200 °C, 25 минут*).
3. Балық (әдепкі бойынша *180 °C, 10 минут*).
4. Пісіру (әдепкі бойынша *180 °C, 12 минут*).
5. Көкөністер (әдепкі бойынша *160 °C, 16 минут*).
6. Көкөністер мен жемістерді кептіру (әдепкі бойынша *60 °C, 8 сағат*). Сіз уақытты 1–25 сағат аралығында 1 сағаттық қадаммен және температураны 40–80 °C диапазонында 5 °C қадаммен реттей аласыз.

## Жұмысқа дайындық және пайдалану

**Жұмысқа дайындық**

Аэрогрильді ашыңыз, барлық орау материалдарын алыңыз. Аэрогриль корпусы мен бөлгішті құрғақ немесе дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Бөлгішті кең жағын ішке қарай аэрогрильге дейін орнатыңыз.

Науалар мен торларды жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және абразивті емес губкамен мұқият жуып, құрғатыңыз. Торларды паллеттерге, ал паллеттерді аэрогрильге орнатыңыз.

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

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, тұрақты, көлденең құрғақ бетке қойыңыз. Құрылғы корпусының төменгі 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 бұзылып, құрылғы 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. Мұны істеу үшін екі жылытқышты да картопты пісіру режимінде қосыңыз. Бұл жылытқыштардан өндірістік майлауды жағу және өндірістен кейін аэрогрильде болатын бөгде иістерді кетіру және қоймада ұзақ уақыт сақтау үшін қажет. Қыздырғаннан кейін торлар мен науалар бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз және оларды жылы сумен шайыңыз.

**Пайдалану**

1. Паллет тұтқаларын ұстап, өзіңізге қарай тарту арқылы паллеттерді аэрогрильден шығарыңыз.
2. Торларды паллеттерге орнатыңыз.
3. Ингредиенттерді паллеттерге салыңыз.
   **Ескерту.** Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Паллеттерді маймен немесе маймен толтырмаңыз. Паллеттерге салмас бұрын өнімнің өзін маймен немесе маймен жағуға болады.
   Ешқашан паллеттерге көп өнім салмаңыз.
   Ешқашан торсыз паллеттерді 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.
4. Бөлгіштің аэрогриль корпусына орнатылғанына көз жеткізіңіз. Паллеттерді аэрогриль корпусына басқанша салыңыз. Паллет жиегіндегі жабыспайтын жабынды құрылғының корпусына сызып алмау үшін паллеттерді корпусқа мұқият салыңыз.
5. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында «Сол жақ жылытқыш», «Оң жақ жылытқыш» және «Бір мезгілде қыздыру» түймелері жанады.
6. Сол жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін сол жақ жылытқыш түймесін, оң жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін оң жақ жылытқыш түймесін басыңыз. Егер сіз екі жылытқыш үшін бірдей пісіру опцияларын таңдағыңыз келсе, «Бір мезгілде қыздыру» түймесін басыңыз.
7. 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.
8. Пісірудің бір уақытта аяқталуын қосу үшін «Синхрондау» түймесін басыңыз. Бұл функция «Көкөністер мен жемістерді кептіру» режимі үшін қол жетімді емес.
9. Пісіру процесін бастау үшін «Бастау/Кідірту» түймесін басыңыз. Пісіру процесі басталып, таймер кері санауды бастайды. Сол және оң жақ жылытқыштың дисплейінде пісіру параметрлері көрсетіледі.
10. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау, араластыру немесе силикон немесе пластмассадан жасалған ыстыққа төзімді шпательдермен айналдыру керек, осылайша тағам қытырлақ және біркелкі түске ие болады. Паллетті аэрогрильден тұтқадан алыңыз және оны шайқаңыз. Құрылғыдан бір паллет алынған кезде, тиісті жылытқыш автоматты түрде өшеді. Пісіру аяқталуын немесе екі жылытқышты бірдей параметрлермен синхрондауды қосқанда, екі жылытқыш та жұмысын тоқтатады. Паллетті аэрогрильге орнатқан кезде жылытқыш жұмысын жалғастырады. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз.

**Ескерту.** Науаны алып тастағаннан кейін пісіру параметрлері 5 минутқа созылады. Осы уақыттан кейін параметрлер қалпына келтіріледі.

11. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді және дыбыстық сигналмен жұмыстың аяқталғаны туралы хабарлайды. Паллеттерді аэрогрильден алыңыз және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
    **Ескерту.** Жұмыс істейтін құрылғыны қолмен де өшіруге болады. Ол үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Егер тағам әлі дайын болмаса, паллеттерді корпусқа қайта орнатыңыз және аэрогрильді тағы бірнеше минутқа іске қосыңыз.
    Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы 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.
13. Пайдалану аяқталғаннан кейін желдеткіштің жұмысын тоқтатқанша күтіңіз және аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз.

**Кеңестер**

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

Шағын өлшемді ингредиенттер аз пісіру уақытын қажет етеді және керісінше.

Пісіру уақытының жартысынан кейін өнімдерді шайқауды немесе араластыруды ұсынамыз. Паллеттерді шығарыңыз, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін паллеттерді құрылғының корпусына салыңыз, пісіру автоматты түрде жалғасады. Сондай-ақ, құрылғыны «Бастау/Кідірту» түймесімен кідіртуге болады.

Кесектермен дайындалған тағамдарды (фри картобы, 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.

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

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 немесе картопты жұмыртқамен майлаңыз;
- 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. Егер картоп

4 қабатқа салынса, онда оны 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 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, өнімдерді қағаз 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 табадан майды кетіруге болады.

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

Ұсақ кондитерлік өнімдерді, кекстерді, толтырылған тағамдарды немесе басқа да нәзік ингредиенттерді торға салынған пергамент қағазға немесе алюминий фольгаға дайындауға болады. Тамақтың айналасында ауа ағыны үшін орын қалдыру үшін мүмкіндігінше аз қағазды немесе фольганы қолдануға тырысыңыз. 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 табаға сөрелерге 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 тиісті режимді орнатыңыз және қажетті температура мен уақытты таңдаңыз.

Өте майлы ингредиенттерді аэрогрильде пісіру ұсынылмайды.

Бір порцияны дайындауға арналған картоптың оңтайлы мөлшері — 400 грамм.

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 | 100–500 | 10–20 | 200 | Шайқау | — |
| Мұздатылған картоптың қалың тілімдері | 300–600 | 20–25 | 180 | Шайқау | — |
| Жаңа картоп тілімдері | 100–500 (екі қабатта) | 30–35 | 180 | Шайқау | Картопты 1/2 ас қасық өсімдік майымен майлаңыз |
| Гратен (кәстрөл) | 250 | 15–18 | 180 | — | — |
| **Ет және құс еті** | | | | | |
| Стейк | 100–500 | 15–18 | 200 | Айналдыру | — |
| Шошқа еті | 100–500 | 12–15 | 200 | Айналдыру | Фольгаға орыңыз немесе пергамент қойыңыз |
| Туралған ет | 100–500 | 15–20 | 200 | Шайқау | Маймен немесе майонезбен жағыңыз |
| Гамбургер | 100–500 | 16–20 | 200 | Айналдыру | — |
| Шұжықтар | 100–500 | 13–15 | 200 | Айналдыру | Фольгаға орыңыз |
| Тауық барабандары немесе қанаттары | 100–500 | 20–25 | 200 | Айналдыру | Фольгаға орыңыз немесе пергамент қойыңыз |
| Тауықтың төс еті | 100–500 | 10–15 | 200 | — | Маймен немесе майонезбен жағыңыз |
| **Тағамдар** | | | | | |
| Ыстық орамдар, буррито, кесадилла және т. б. | 100–400 | 6–10 | 200 | Айналдыру | Пергамент қойыңыз |
| Мұздатылған тауық еті | 100–500 | 8–10 | 200 | Шайқау | — |
| Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары | 100–400 | 8–10 | 200 | — | — |
| Толтырылған көкөністер | 100–400 | 16–20 | 180 | — | Пергамент қойыңыз |
| Қамырдағы шұжықтар | 100–500 | 16–20 | 200 | — | Пергамент қойыңыз |

| Ингредиенттер | Саны, мин-макс, г | Уақыт, мин | Температура, °C | Шайқау/аудару | Ұсыныстар |
|---|---|---|---|---|---|
| **Пісіру** | | | | | |
| Пирог | 300 | 20–25 | 160 | — | Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз |
| Киш | 400 | 20–22 | 180 | — | Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз |
| Кекстер | 300 | 15–18 | 180 | — | 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.

## 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 паллеттерді алыңыз.

Майлы тағамды дайындағаннан кейін, торлар мен паллеттерді дереу тазалаңыз.

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

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

**Назар аударыңыз!** Науалар мен торларды пісіргеннен кейін бірден суға немесе су ағынының астына батырмаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Паллеттер мен торларды тазаламас бұрын, олар бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз. Торлар мен науаларды жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және губкамен жуыңыз.

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

Егер кір торларға немесе паллеттердің түбіне жабысып қалса, оларды жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін торларды паллеттерге салыңыз да, оларды суда шамамен 30–40 минутқа қалдырыңыз.

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

Қажет болса, бөлгішті өзіңізге қарай тартыңыз және оны жылы суға жұмсақ губкамен және ыдыс жуғыш затпен жуыңыз.

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

Аэрогрильдің сыртқы беттерін дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

## Күтім және сақтау

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

Әр пісіру алдында паллеттер мен торларды күнбағыс майына малынған шүберекпен немесе щеткамен майлаңыз. Бұл жабыспайтын жабынды сақтауға көмектеседі.

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

## Ақаулықтарды жою

**Аэрогриль қосылмайды, индикатор жанбайды**

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

**Блюдо не приготовилось до конца**

| Мүмкін себеп | Шешім |
|---|---|
| Сіз паллетке 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 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 |

**Паллеттер корпусқа салынбайды**

| Мүмкін себеп | Шешім |
|---|---|
| Сіз тым көп тамақ қойдыңыз ба | Паллеттерді 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 науаларын сыртынан тазалаңыз |

**Аэрогрильден ақ түтін шығады**

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

**Жаңа піскен картоп картоптары қытырлақ емес**

| Мүмкін себеп | Шешім |
|---|---|
| Сіз картопты қуырар алдында суға батырмадыңыз | Жаңа піскен картопты «Пісіру бойынша кеңестер» бөлімінде 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 сенсорының (NTC) қатесі/сынуы | Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз |
| E3 | Оң жақ жылытқыштың температура сенсорының (NTC) қысқа тұйықталуы | Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз |
| E4 | Оң жақ жылытқыштың температура сенсорының (NTC) қатесі/сынуы | 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 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. Паллет сыйымдылығы: 7,6 л (2 × 3,8 л)
5. Пісіру бағдарламаларының саны: 6
6. Температура: 5 °C қадамымен 80–200 °C
7. Кептіру режиміндегі температура: 5 °C қадамымен 40–80 °C
8. Таймер: 1 мин қадаммен 1–60 мин
9. Кептіру режиміндегі таймер: 1 қадаммен 1–25 сағат
10. Шу деңгейі: ≤75 дБ
11. Басқару: сенсорлық
12. Сымның ұзындығы: 0,8 м
13. Құрылғының өлшемі: 366 × 365 × 317 мм
14. Қаптама мөлшері: 400 × 385 × 360 мм
15. Таза салмағы: 6,6 кг
16. Жалпы салмағы: 8,2 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: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.
Шыққан елі: Қытай.
Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.
Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru
Қызмет көрсету орталықтарының мекен жайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru
Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.
Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.
Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

**Кепілдік шарттары**
Корпустың, аксессуарлардың немесе құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.
Ыдыс жуғыш машинада жуу және қатты заттармен тазалау салдарынан торлар мен паллеттердің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды.
Уақтылы тазаланбау себебінен торлар мен паллеттердің 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, сым қосқышының аймағына және басқару элементтеріне тигізбеңіз.

IM-4

# KITFORT ҚОСЫМШАСЫ

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





App Store

Google Play

**Kitfort қосымшаны жүктеп алыңыз**

Kitfort

# Приятно познакомиться, Kitfort!

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

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

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

# Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

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

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

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

Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru