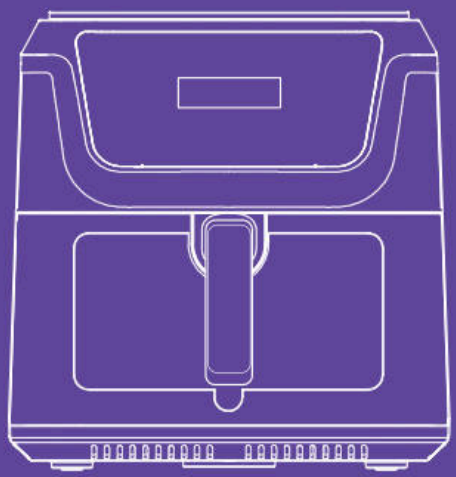
Дарю идеи для ужина!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8105

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 16
Меры предосторожности 17

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 32
Сақтық шаралары 33

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-8105 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

В аэрогриле есть специальный режим для сушки овощей и фруктов с таймером от 1 до 9 ч и температурой от 40 до 80 °С, что идеально подходит для сушки овощей и фруктов.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не нужно много масла — для создания очень хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Так вы получите более здоровую и полезную пищу.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными 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 участков.

Аэрогриль оснащен 7 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно.

У аэрогриля есть режим подогрева с фиксированной температурой 60 °С и настройкой времени от 1 до 60 минут. С помощью данного режима вы можете сохранять блюдо теплым до подачи на стол или подогреть остывшее блюдо.

Прибор оснащен дисплеем, на котором отображаются температура и время приготовления.

Продукты готовятся на специальной решетке, установленной в поддон. На решетку и поддон нанесено антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон и решетка легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
   - Корпус — 1 шт.
   - Поддон с защитным экраном — 1 шт.
   - Решетка с 4 резиновыми вставками — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

   *опционально

Устройство аэрогриля



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

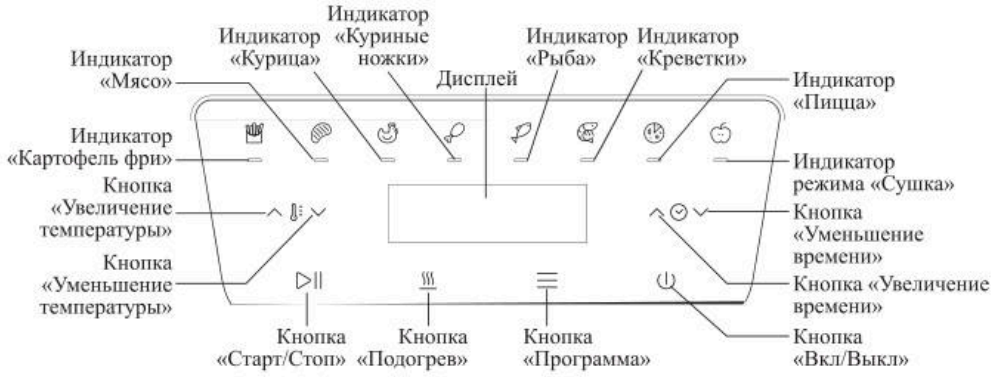
Продукты помещаются на ***решетку***, которая предварительно устанавливается внутрь поддона аэрогриля.

Благодаря ***смотровому окошку*** в передней части поддона вы можете следить за процессом приготовления. Смотровое окошко закрыто специальным защитным экраном, чтобы жир и сок от продуктов не вытекали за пределы корпуса.

При установке поддона в корпус прибора на 1 минуту загорается лампа внутри аэрогриля и подсвечивает содержимое поддона.

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор.

Панель управления



После подключения прибора к сети питания аэрогриль переходит в режим ожидания, на дисплее отображаются пять линий.

Чтобы включить прибор, нажмите на ***кнопку «Вкл/Выкл»***, на ***дисплее*** отобразятся температура и время. Чтобы выключить прибор, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», прибор перейдет в режим ожидания.

Примечание. Аэрогриль автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту бездействия. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает работу прибора. После того как вы установили время и температуру приготовления, сушки (в режиме «Сушка») или время подогрева (в режиме «Подогрев»), нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить прибор. Аэрогриль включит нагрев и работу вентилятора. Прибор автоматически прекратит работу по истечении времени таймера (нагрев и вентилятор выключатся). Чтобы выключить работу прибора раньше, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Чтобы изменить температуру, нажимайте на ***кнопки «Увеличение температуры»*** и ***«Уменьшение температуры»***. Температуру можно менять от 80 до 200 °С для приготовления и от 40 до 80 °С в режиме «Сушка». Температура меняется с шагом 5 °С.

Чтобы изменить время таймера, нажимайте на ***кнопки «Увеличение времени»*** и ***«Уменьшение времени»***. Время можно менять от 1 до 60 минут с шагом 1 минута для приготовления и в режиме «Подогрев» и от 1 до 9 часов с шагом 1 час в режиме «Сушка».

Примечание. Вы можете нажать и удерживать кнопки увеличения и уменьшения времени и температуры для быстрого изменения настроек.

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 7 автоматических программ приготовления или режим «Сушка», при этом ***индикатор*** выбранной программы или режима «Сушка» будет мигать. Для каждой программы уже заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить кнопками «Увеличение времени», «Уменьшение времени» и «Увеличение температуры», «Уменьшение температуры». Если вы нажмете на кнопку «Программа» после того, как был выбран режим «Сушка», прибор вернется в ручной режим настройки времени и температуры (все индикаторы горят непрерывно, никакая программа не выбрана).

Вы можете включить прибор в режиме «Подогрев», если хотите подогреть остывшие продукты или сохранить продукты теплыми до подачи на стол. С помощью ***кнопки «Подогрев»*** включается настройка времени подогрева. Время подогрева можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Температура в режиме «Подогрев» фиксированная – 60 °С.

Автоматические программы приготовления и режим «Сушка»

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах, кроме режима «Сушка», можно настроить время 1–60 минут и температуру 80–200 °С по своему усмотрению.

1. Картофель фри (по умолчанию *200 °С, 20 минут*).
2. Мясо (по умолчанию *180 °С, 12 минут*).
3. Курица (по умолчанию *200 °С, 50 минут*).
4. Куриные ножки (по умолчанию *180 °С, 20 минут*).
5. Рыба (по умолчанию *160 °С, 16 минут*).
6. Креветки (по умолчанию *190 °С, 14 минут*).
7. Пицца (по умолчанию *200 °С, 10 минут*).

8. Вы можете использовать аэрогриль для сушки овощей и фруктов, включив режим «Сушка». В данном режиме вы можете изменять температуру от 40 до 80 °С с шагом 5 °С и время сушки от 1 до 9 ч с шагом 1 ч.

Примечание. Девятое нажатие на кнопку «Программа» вернет прибор в ручной режим настройки времени и температуры (все индикаторы будут гореть непрерывно, никакая программа не выбрана).

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль, удалите все упаковочные материалы и наклейки. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на лампу, на панель управления и шнур питания.

Тщательно вымойте поддон и решетку теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их. Чтобы вытащить решетку из поддона, потяните ее вверх.

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

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия в нижней части корпуса устройства и воздухоотводные отверстия на задней стороне корпуса устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 10 см свободного пространства, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и устройство может работать некорректно или выйти из строя. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Полностью размотайте шнур с держателя шнура. Подключите шнур к источнику питания.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15 минут на максимальной температуре. Для этого после включения аэрогриля установите температуру 200 °С и время работы 15 минут. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и хранения на складе. После прогрева отключите прибор от сети, подождите, когда решетка и поддон остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддон из аэрогриля, взявшись за ручку поддона и потянув его на себя, приложив небольшое усилие.
2. Установите решетку в поддон.
3. Убедитесь, что защитный экран установлен в поддон. Не используйте прибор без защитного экрана, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами.

4. Поместите продукты на решетку.
   Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете смазать маслом поддон и решетку для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед закладкой в поддон.
   Никогда не используйте поддон без решетки.
   Не закладывайте много продуктов в поддон, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.
5. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора.
   Примечание. Когда аэрогриль подключен к сети питания, при установке поддона в корпус на 1 минуту будет загораться лампа внутри аэрогриля.
6. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур с держателя шнура, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети электропитания. На дисплее отобразится пять линий, прибор перейдет в режим ожидания.
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
   Примечание. Через 1 минуту бездействия устройство автоматически перейдет в режим ожидания. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
8. Установите желаемую температуру приготовления с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Установите время приготовления с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».
   Примечание. Вы можете нажать и удерживать кнопки увеличения и уменьшения времени и температуры для быстрого изменения настроек.
9. Вы также можете выбрать одну из автоматических программ приготовления кнопкой «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать. Для каждой программы на дисплее будут поочередно отображаться температура и время приготовления в минутах. Время и температуру приготовления в выбранной программе также можно изменить.
   Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее подходящими для приготовления. Все параметры являются приблизительными.
10. С помощью кнопки «Программа» включите режим «Сушка» и настройте в нем время и температуру сушки, если хотите использовать аэрогриль для сушки овощей или фруктов.
11. Если вы хотите подогреть продукты, то включите режим «Подогрев», нажав на кнопку «Подогрев» и установив желаемое время подогрева. Температура в режиме «Подогрев» фиксированная – 60 °C. Вы также можете включить работу прибора в режиме «Подогрев» после приготовления продуктов в аэрогриле, чтобы сохранить их теплыми до подачи на стол.

12. Для запуска процесса приготовления, сушки или подогрева нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Прибор начнет нагрев, включится вентилятор.
13. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните или переверните продукты. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Когда поддон извлечен из прибора, нагреватель автоматически отключается. Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
14. По истечении времени таймера прибор автоматически прекратит работу. Аэрогриль сначала отключит нагрев, а затем остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол. Когда вы перестанете слышать характерный шум, это значит, что вентилятор выключился.
Примечания. Не вынимайте поддон из аэрогриля до того, как вентилятор выключится.
Работающий прибор можно отключить вручную. Для этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп», а затем на кнопку «Вкл/Выкл», прибор перейдет в режим ожидания. Подождите, пока аэрогриль остудит содержимое поддона вентилятором. Если блюдо еще не готово, то установите поддон обратно в корпус, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и запустите аэрогриль еще на несколько минут. По завершении приготовления отключите прибор от сети. Не отключайте прибор от сети, пока вентилятор не остановится.
При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.
15. Извлеките поддон из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.
Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддон и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддон только за ручку. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.
Не оставляйте приготовленное блюдо в поддоне, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

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. В связи с этим перед каждым использованием аэрогриля рекомендуется смазывать решетку и поддон силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Рекомендуем встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Для этого самостоятельно контролируйте время приготов-

ления (вы можете установить таймер на мобильном телефоне) и по истечении половины времени вытащите поддон, встряхните, переверните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддон в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически.

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

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

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем 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 (необязательно). Вы можете смазать 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 30–35 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда следует 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

Смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса) можно следующим способом:

- 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 сбрызнуть или смазать панировочные сухари сверху небольшим количеством масла для получения хрустящей корочки.

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

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

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

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной на решетку. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы во-

круг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края решетки.

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в поддон, где скапливаются жир и сок от продуктов. 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 разогрейте прибор в течение 3 минут.

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

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

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ Перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–650	13–18	180	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–650	20–25	180	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–650 (в два слоя)	20	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	250	15–18	180	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–650	15–18	200	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–650	12–15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–650	15–20	200	Встряхнуть	Смажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–650	16–20	200	Перевернуть	—
Колбаски	100–650	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–650	20–25	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–150	15–20	200	—	Смажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–650	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–650	8–10	200	—	—

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ Перевернуть	Рекомендации
Фаршированные овощи	100–650	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–650	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.

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

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

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. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручку.

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

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

Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: антипригарное покрытие может отслоиться. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

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

Чтобы очистить смотровое окошко, снимите с поддона защитный экран, поддев экран снизу.

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится сверху корпуса, куда устанавливается поддон. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что нагреватель остыл, а прибор отключен от сети.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на лампу, на панель управления и шнур питания.

Корпус аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры. Вымойте поддон и решетку, затем тщательно просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой мягкой тканью. Убедитесь, что поддон с решеткой установлены на место и что все части прибора высохли. Шнур смотайте на держатель шнура.

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, дисплей не горит

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

Лампа не работает

Возможная причина	Решение
Во время приготовления лампа не светится	Это нормальная работа прибора. Лампа загорается на 1 минуту после установки поддона в корпус прибора, затем лампа гаснет

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
Продукты слишком плотно лежат на решетке	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукты для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать, переворачивать или перемешивать по истечении половины времени приготовления	Засеките время, встряхните, переверните 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, которые предназначены для запекания в духовке, или смазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте поддон
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и дождитесь его полного остывания. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддон аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

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

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в разделе «Советы»
Вы не высушили картофель 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
E01	Ошибка датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или 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: 1700 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддона: 7,7 л
5. Количество программ приготовления: 7
6. Температура: 80–200 °C с шагом 5 °C
7. Температура в режиме сушки: 40–80 °C с шагом 5 °C
8. Температура подогрева: 60 °C
9. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
10. Таймер в режиме сушки: 1–9 ч с шагом 1 ч
11. Таймер подогрева: 1–60 мин с шагом 1 мин
12. Уровень шума: ≤80 дБ
13. Длина шнура: 0,6 м
14. Размер устройства: 309 × 403 × 321 мм
15. Размер упаковки: 435 × 355 × 350 мм
16. Вес нетто: 4,7 кг
17. Вес брутто: 6,0 кг

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

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

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

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

Повреждение антипригарного покрытия решетки и поддона вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами или абразивными моющими средствами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решетки и поддона по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

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

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

Меры предосторожности

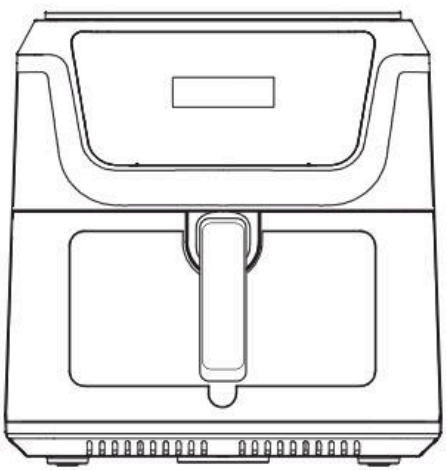
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.

9. Не включайте аэрогриль с пустым поддоном, без решетки и защитного экрана. Это может привести к повреждению устройства и получению ожогов.
10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства. Вокруг прибора должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания, лампу или панель управления.
22. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира. Не подносите руки к воздухоотводным отверстиям, чтобы не обжечься горячим воздухом.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.

Кешкі асқа идеялар беремін!

Kitfort



КТ-8105 аэрогрилі

KZ

Жалпы мәліметтер

Қазіргі заманғы КТ-8105 аэрогрилі көптеген тағамдарды май қоспай пісіруге мүмкіндік береді, ал олар шырынды және қытырлақ болады.

Аэрогрильде көкөністер мен жемістерді кептіруге арналған арнайы режим бар, таймері 1-ден 9 сағатқа дейін және температурасы 40-тан 80 °С-қа дейін, бұл көкөністер мен жемістерді кептіруге өте ыңғайлы.

Өнімдерді аэрогрильде дайындаған кезде сізге көп май қажет емес — өте қытырлақ қыртысты жасау үшін немесе май-шөп қоспасымен хош иістендіру үшін тауықты, балықты немесе котлетті силикон щеткасымен аздап майлау жеткілікті. Осылайша сіз пайдалы және пайдалы тағам аласыз.

Ыстық ауа айналымы жүйесінің көмегімен өнімдер барлық жағынан біркелкі қуырылады және ішкі жағынан нәзік және сыртынан жақсы пісіріледі. 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.

Аэрогрильде 7 автоматты пісіру бағдарламасы бар. Бағдарламалар арнайы тағамдарға арналған дайын теңшеу үлгілерін пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан пісіру процесін өзіңіз бақылаудың қажеті жоқ.

Аэрогрильде 60 °С температурада және 1-ден 60 минутқа дейін уақыт параметрі бар жылыту режимі бар. Осы режимнің көмегімен сіз тағамды қызмет еткенге дейін жылы ұстай аласыз немесе салқындатылған ыдысты жылыта аласыз.

Құрылғы температура мен пісіру уақытын көрсететін дисплеймен жабдықталған.

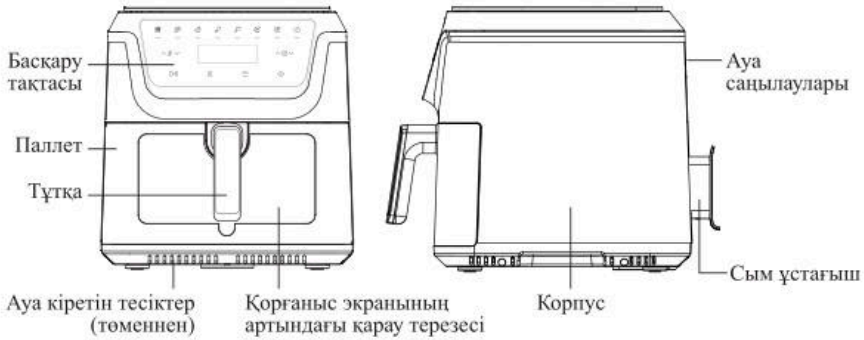
Өнімдер паллетке орнатылған арнайы торда дайындалады. Торға және науаға жабыспайтын жабын қолданылады. Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Паллет пен тор оңай алынып, жуылады.

Жинақтау

1. Аэрогриль — 1 дана
   - Корпус — 1 дана
   - Қорғаныс экраны бар паллет — 1 дана
   - 4 резеңке кірістірілген тор — 1 дана
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
3. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Аэрогриль құрылғысы



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

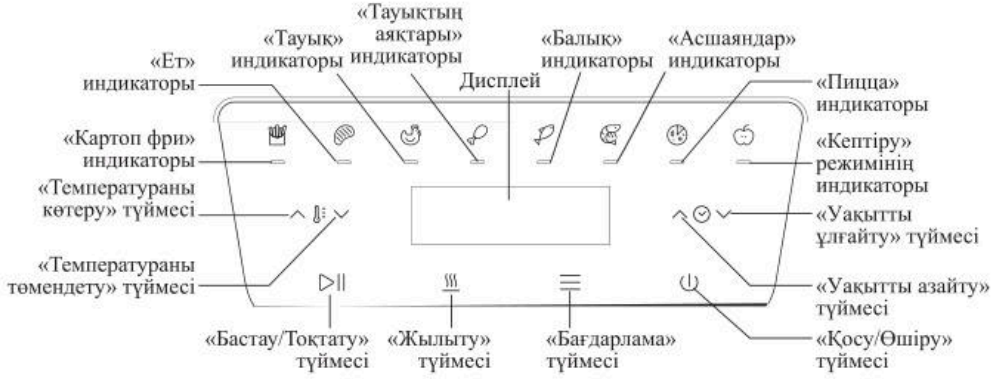
Өнімдер аэрогриль ***паллеттың*** ішіне алдын ала орнатылған ***торға*** қойылады.

Паллеттің алдыңғы жағындағы ***бақылау терезесінің*** арқасында сіз пісіру процесін бақылай аласыз. Тамақтың майы мен шырыны корпустың сыртына ағып кетпеуі үшін бақылау терезесі арнайы қорғаныс экранымен жабылған.

Паллетті құрылғының корпусына 1 минутқа орнатқан кезде, аэрогриль ішіндегі шам жанып, паллеттің мазмұнын жарықтандырады.

Пісіру аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшеді, ал аз уақыттан кейін желдеткіш өшеді.

Басқару тақтасы



Құрылғыны қуат желісіне қосқаннан кейін аэрогриль күту режиміне өтеді, дисплейде бес жол көрсетіледі.

Құрылғыны қосу үшін ***«Қосу/Өшіру» түймесін*** басыңыз, ***дисплейде*** температура мен уақыт көрсетіледі. Құрылғыны өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін қайтадан басыңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.

Ескерту. Аэрогриль 1 минут әрекетсіздіктен кейін автоматты түрде күту режиміне өтеді. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.

«Бастау/Тоқтату» түймесі құрылғыны іске қосады және тоқтатады. Пісіру, кептіру уақыты мен температурасын («Кептіру» режимінде) немесе қыздыру уақытын («Қыздыру» режимінде) орнатқаннан кейін құрылғыны іске қосу үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Аэрогриль желдеткіштің қызуы мен жұмысын қосады. Құрылғы таймер уақыты аяқталғаннан кейін автоматты түрде жұмысын тоқтатады (қыздыру және желдеткіш өшеді). Құрылғының жұмысын ертерек өшіру үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз.

Температураны өзгерту үшін ***«Температураны көтеру»*** және ***«Температураны төмендету»*** түймелерін басыңыз. Пісіру үшін температураны 80-ден 200 °С-қа дейін және «Кептіру» режимінде 40-тан 80 °С-қа дейін өзгертуге болады. Температура 5 °С қадаммен өзгереді.

Таймер уақытын өзгерту үшін ***«Уақытты ұлғайту»*** және ***«Уақытты азайту»*** түймелерін басыңыз. Уақытты 1-ден 60 минутқа дейін, 1 қадаммен, «Қыздыру» режимінде және «Кептіру» режимінде 1 қадаммен 1-ден 9 сағатқа дейін өзгертуге болады.

Ескерту. Параметрлерді жылдам өзгерту үшін уақыт пен температураны ұлғайту және азайту түймелерін басып тұруға болады.

«Бағдарлама» түймесімен сіз 7 автоматты пісіру бағдарламасының бірін немесе «Кептіру» режимін таңдай аласыз, таңдалған бағдарламаның немесе «Кептіру» режимінің ***индикаторы*** жыпылықтайды. Әр бағдарлама үшін уақыт пен температура мәндері орнатылған, бірақ оларды «Уақытты ұлғайту», «Уақытты азайту» және «Температураны жоғарылату», «Температураны төмендету» түймесімен өзгертуге болады. Егер сіз «Кептіру» режимі таңдалғаннан кейін «Бағдарлама» түймесін бассаңыз, құрылғы уақыт пен температураны реттеудің қолмен режиміне оралады (барлық шамдар үздіксіз жанып тұрады, ешқандай бағдарлама таңдалмайды).

Егер сіз салқындатылған тағамды қыздырғыңыз келсе немесе тағамды қызмет еткенге дейін жылы ұстағыңыз келсе, құрылғыны «Жылыту» режимінде қосуға болады. ***«Жылыту» түймесінің*** көмегімен қыздыру уақыты параметрі қосылады. Жылыту уақытын 1 минуттан 60 минутқа дейін 1 минуттық қадаммен реттеуге болады. «Жылыту» режиміндегі температура бекітілген — 60 °С.

Автоматты пісіру бағдарламалары және «Кептіру» режимі

Бағдарлама атаулары солдан оңға қарай ретімен тізімделеді. Кептіру режимінен басқа барлық бағдарламаларда уақытты 1–60 минут және температураны 80–200 °С қалауыңыз бойынша реттеуге болады.

1. Қуырылған картоп (әдепкі бойынша 200 °С, 20 минут).
2. Ет (әдепкі бойынша 180 °С, 12 минут).
3. Тауық еті(әдепкі бойынша 200 °С, 50 минут).
4. Тауықтың аяқтары (әдепкі бойынша 180 °С, 20 минут).
5. Балық (әдепкі бойынша 160 °С, 16 минут).
6. Асшаяндар (әдепкі бойынша 190 °С, 14 минут).

7. Пицца (әдепкі бойынша 200 °C, 10 минут).
8. «Кептіру» режимін қосу арқылы көкөністер мен жемістерді кептіру үшін аэрогрильді пайдалануға болады. Бұл режимде температураны 5 °C қадаммен 40-тан 80 °C-қа дейін және кептіру уақытын 1 сағ қадаммен 1-ден 9 сағатқа дейін өзгертуге болады.

Ескерту. «Бағдарлама» түймесін тоғызыншы рет басу құрылғыны уақыт пен температураны реттеудің қолмен режиміне қайтарады (барлық индикаторлар үздіксіз жанып тұрады, ешқандай бағдарлама таңдалмайды).

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

Аэрогрильді ашыңыз, барлық орау материалдары мен жапсырмаларды алыңыз. Аэрогрильдің корпусын жұмсақ, құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне, шамға, басқару панеліне және қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

Науа мен торды жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және абразивті емес губкамен мұқият жуып, құрғатыңыз. Торды науадан шығару үшін оны жоғары қарай тартыңыз.

Назар аударыңыз! Ыдыс жуғыш машинада паллет пен торды жууға болмайды. Су қысымымен жуу және ыдыс жуғыш машинада қолданылатын құралдар жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс, құрғақ, тұрақты көлденең бетке қойыңыз. Құрылғы корпусының төменгі жағындағы қабылдау тесіктерін және құрылғы корпусының артқы жағындағы ауа саңылауларын жаппаңыз. Үстіңгі және бүйірлерінде кем дегенде 10 см бос орын қалдырыңыз, әйтпесе қалыпты ауа айналымы бұзылады және құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі немесе істен шығуы мүмкін. Аэрогрильдің артқы жағында ауа саңылауларынан шыққан ыстық ауа тым жақын заттарға зақым келтірмеуі үшін кем дегенде 20 см бос орын қалдыру керек. Аэрогрильді перделердің, перделердің, әртүрлі маталардың, қағаздардың және басқа да жанғыш материалдардың жанына қоймаңыз.

Сымды сым ұстағышынан толығымен босатыңыз. Сымды қуат көзіне қосыңыз.

Бірінші қолданар алдында аэрогрильді максималды температурада 15 минут қыздыру керек. Мұны істеу үшін аэрогрильді қосқаннан кейін температураны 200 °C және жұмыс уақытын 15 минутқа орнатыңыз. Бұл жылытқыштан өндірістік майды жағу және өндірістен және қоймада сақтағаннан кейін аэрогрильдегі бөгде иістерді кетіру үшін қажет. Қыздырғаннан кейін құрылғыны розеткадан ажыратыңыз, тор мен науаның бөлме температурасына дейін суығанын күтіңіз және оларды жылы сумен шайыңыз.

Пайдалану

1. Паллеттің тұтқасын ұстап, оны өзіңізге қарай тартып, аздап күш салу арқылы паллетті аэрогрильден шығарыңыз.
2. Торды табаға салыңыз.

3. Қауіпсіздік экраны паллетке орнатылғанына көз жеткізіңіз. Шығатын бу мен спреймен күйіп қалмас үшін қорғаныс экраны жоқ құрылғыны пайдаланбаңыз.
4. Өнімдерді сөреге қойыңыз.
   Ескертулер. Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Табаны маймен немесе маймен толтырмаңыз. Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін табаны және торды майлауға немесе табаға салмас бұрын өнімнің өзін майлауға болады.
   Ешқашан торсыз паллет қолданбаңыз.
   Ауа айналымы үшін орын қалдыру үшін науаға көп өнім салмаңыз. Ингредиенттерді бір-біріне тығыз қоймай, олардың арасында мүмкіндігінше көп орын болатындай етіп орналастырған дұрыс. Бұл жағдайда ыстық ауа ағындарының еркін айналымының арқасында пісіру тиімдірек болады.
5. Паллетті аэрогриль корпусына дейін салыңыз. Паллет жиегіндегі жабыспайтын жабынды құрылғының корпусына сызып алмау үшін паллетті корпусқа мұқият салыңыз.
   Ескерту. Аэрогриль қуат көзіне қосылған кезде, оны орнатқан кезде паллет корпусқа 1 минут жанады шам аэрогрильдің ішінде.
6. Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, сымды сым ұстағышынан толығымен босатыңыз, ол пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін корпусқа тиіп кетпеуі үшін. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз. Дисплейде бес жол көрсетіледі, құрылғы күту режиміне өтеді.
7. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
   Ескерту. 1 минут әрекетсіздіктен кейін құрылғы автоматты түрде күту режиміне өтеді. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
8. «Температураны жоғарылату» және «Температураны төмендету» түймелерімен қажетті пісіру температурасын орнатыңыз. Пісіру уақытын «Уақытты ұлғайту» және «Уақытты азайту» түймелерімен орнатыңыз.
   Ескерту. Параметрлерді жылдам өзгерту үшін уақыт пен температураны ұлғайту және азайту түймелерін басып тұруға болады.
9. Сондай-ақ, «Бағдарлама» түймесі арқылы автоматты пісіру бағдарламаларының бірін таңдауға болады. Таңдалған бағдарламаның шамы жыпылықтайды. Әр бағдарлама үшін дисплейде температура мен пісіру уақыты минуттармен кезектесіп көрсетіледі. Таңдалған бағдарламада пісіру уақыты мен температурасын да өзгертуге болады.
   Ескерту. Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған пісіру бағдарламасы әдепкі температура мен уақыт пісіруге ең қолайлы болатынына кепілдік бере алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған.
10. «Бағдарлама» түймесін пайдаланып, «Кептіру» режимін қосыңыз және көкөністерді немесе жемістерді кептіру үшін аэрогрильді қолданғыңыз келсе, онда кептіру уақыты мен температурасын реттеңіз.
11. Егер сіз өнімдерді жылытқыңыз келсе, «Жылыту» түймесін басып, қажетті жылыту уақытын орнату арқылы «Жылыту» режимін қосыңыз. «Жылыту» режиміндегі Температура бекітілген – 60 °C. сондай-ақ, сіз тағамды қызмет еткенге дейін жылы ұстау үшін оны аэрогрильде пісіргеннен кейін құрылғының жұмысын «Жылыту» режимінде қосуға болады.

12. Пісіру, кептіру немесе жылыту процесін бастау үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Құрылғы қыза бастайды, желдеткіш қосылады.
13. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау, араластыру немесе айналдыру керек, сонда тағам қытырлақ және біркелкі түске ие болады. Ол үшін силикон немесе пластиктен жасалған ыстыққа төзімді шпательдерді қолданыңыз. Паллетті аэрогрильден тұтқасынан алыңыз да, өнімдерді шайқаңыз немесе аударыңыз. Ыстық ауамен және тағамнан шырындардың шашырауымен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз. Паллет құрылғыдан шығарылған кезде жылытқыш автоматты түрде өшеді. Паллетті аэрогрильге орнатқан кезде жылытқыш жұмысын жалғастырады. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз.
14. Таймер уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы автоматты түрде жұмысын тоқтатады. Аэрогриль алдымен жылуды өшіреді, содан кейін майдың немесе майдың шашырауы корпусқа немесе үстелге түспеуі үшін желдеткіштің мазмұнын салқындатады. Ерекше шуды естуді тоқтатқан кезде, бұл желдеткіштің өшіп қалғанын білдіреді.

    Ескертулер. Желдеткіш сөнгенге дейін науаны аэрогрильден шығармаңыз.

    Жұмыс істейтін құрылғыны қолмен өшіруге болады. Ол үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін, содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз, құрылғы күту режиміне өтеді. Аэрогриль желдеткішпен науаның мазмұнын салқындатқанша күтіңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, онда паллетті қайтадан корпусқа орнатыңыз, «Қосу/Өшіру» түймесін қайтадан басып, аэрогрильді тағы бірнеше минутқа іске қосыңыз. Пісіру аяқталғаннан кейін құрылғыны желіден ажыратыңыз. Желдеткіш тоқтағанша құрылғыны желіден ажыратпаңыз.

    Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.
15. Паллетті аэрогрильден алыңыз және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа ақырын жіберіңіз.

    Назар аударыңыз! Сақ болыңыз: аэрогриль, паллет және тор пісіру кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Паллетті тек тұтқадан шығарыңыз. Ас үй қолғаптарын немесе қолғаптарды қолданыңыз.

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

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. Осыған байланысты, аэрогрильді әр қолданар алдында тор мен науаны өсімдік майына малынған силикон щеткасымен майлау ұсынылады. 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 тағамды шайқауды немесе араластыруды ұсынамыз. Мұны істеу үшін пісіру уақытын өзіңіз бақылаңыз (таймерді ұялы телефонға орнатуға болады) және жарты уақыттан кейін науаны тартып алыңыз,

мазмұнын шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін науаны құрылғының корпусына салыңыз, пісіру автоматты түрде жалғасады.

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

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

- картопты аршып, кез келген жолмен кесіңіз;
- картоп кесектерін суға кем дегенде 30 минут салып қойыңыз, содан кейін оларды қағаз сүлгімен алыңыз және құрғатыңыз;
- контейнерді алып, оған жарты ас қасық май қосыңыз;
- контейнерге картоп қосып, оны маймен араластырыңыз (міндетті емес). Сіз картопты жұмыртқамен майлауға 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 30–35 минутқа қойсаңыз, онда сіз пісірудің ортасында науаны бір рет шығарып, картопты шайқап немесе араластыра аласыз. Егер сіз картопты 3 қабатқа салсаңыз, онда пісіру кезінде науаны 3–4 рет шығарып, тағамды араластырыңыз, сонымен қатар пісіру уақытын көбейтіңіз. 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 (мысалы, тауық барабандары немесе ет кесектері) келесі жолмен майлауға болады:

- 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 үгіндісін аздап маймен себіңіз немесе майлаңыз.

Ет немесе құс блюдо маймен майламау үшін оны маринадтауға болады.

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

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

Ұсақ кондитерлік өнімдерді, кекстерді, толтырылған тағамдарды немесе басқа да нәзік ингредиенттерді 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 тордың шетінен шықпауы керек.

Пісіру қағазы мен алюминий фольганы тағамнан май мен Шырын 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 °C-қа қойыңыз.

Пісіру алдында құрылғыны 3 минут қыздырыңыз.

Бір порцияны дайындауға арналған картоптың оңтайлы мөлшері — 400 грамм.

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

Ингредиенттер	Саны, мин-макс, г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/Аудару	Ұсыныстар
Картоп және картоп фри					
Мұздатылған картоптың жұқа тілімдері	300–650	13–18	180	Шайқау	—
Мұздатылған картоптың қалың тілімдері	300–650	20–25	180	Шайқау	—
Жаңа картоп тілімдері	300–650 (екі қабатта)	20	200	Шайқау	Картопты 1/2 ас қасық өсімдік майымен майлаңыз
Гратен (кастрюль)	250	15–18	180	—	—
Ет және құс еті					
Стейк	100–650	15–18	200	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–650	12–15	180	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Туралған ет	100–650	15–20	200	Шайқау	Маймен немесе майонезбен майлаңыз
Гамбургер пирогы	100–650	16–20	200	Айналдыру	—
Шұжықтар	100–650	13–15	200	Айналдыру	Фольгаға ораңыз
Тауық барабандары немесе қанаттары	100–650	20–25	180	Айналдыру	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Тауықтың төс еті	100–150	15–20	200	—	Маймен немесе майонезбен майлаңыз
Тағамдар					
Ыстық орамдар, буррито, кесадилла және т. б.	100–400	8–10	200	Айналдыру	Пергамент қойыңыз
Мұздатылған тауық еті	100–650	6–10	200	Шайқау	—
Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары	100–650	8–10	200	—	—

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ Перевернуть	Рекомендации
Толтырылған көкөністер	100–650	8–10	180	—	Пергамент қойыңыз
Қамырдағы шұжықтар	100–650	16–20	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	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.

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

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

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 табаны алыңыз. Науаны тек тұтқадан шығарудан сақ болыңыз.

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

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

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

Ыдыс жуғыш машинада паллет пен торды жууға болмайды: жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Үлкен тамақ қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе силикон шпательді пайдаланыңыз.

Егер кір торға немесе табаның түбіне жабысып қалса, оны жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін торды табаға салыңыз да, оларды шамамен 30–40 минут суда қалдырыңыз.

Көру терезесін тазарту үшін, экранның астын төмен қаратып, паллеттен қорғаныс экранын алыңыз.

Құрылғының корпусындағы қыздыру элементін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін жұмсақ щетканы пайдаланыңыз (жинаққа кірмейді). Қыздыру элементі паллет орнатылған корпустың жоғарғы жағында орналасқан. Қыздыру элементін тазаламас бұрын, жылытқыштың салқындағанына және құрылғының ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз және оны су ағынының астында жууға болмайды. Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне, шамға, басқару панеліне және қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

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

Күтім және сақтау

Құрылғыны сақтау үшін алып тастамас бұрын, ол бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз. Паллет пен торды жуыңыз, содан кейін оларды мұқият құрғатыңыз. Корпусты дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Торлы науаның орнына қойылғанына және құрылғының барлық бөліктері құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. Сымды сым ұстағышына ораңыз.

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, дисплей жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз

Шам жұмыс істемейді

Мүмкін себеп	Шешім
Пісіру кезінде шам жанбайды	Бұл құрылғының қалыпты жұмысы. Шам паллетті құрылғының корпусына орнатқаннан кейін 1 минутқа жанады, содан кейін шам сөнеді

Тағам соңына дейін пісірілмеді

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
Өнімдер торда тым тығыз орналасқан	Пісіру процесінде науаны бірнеше рет шығарып көріңіз және біркелкі қуыру үшін тағамды шайқаңыз/айналдырыңыз

Ингредиенттер біркелкі емес қуырылады

Мүмкін себеп	Шешім
Кейбір ингредиенттерді пісіру уақытының жартысынан кейін шайқау, аудару немесе араластыру қажет	Пісіру кезінде уақытты белгілеңіз, шайқаңыз, аударыңыз немесе ингредиенттерді араластырыңыз

Тағам қытырлақ қыртыссыз дайындалды

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

Паллет корпусқа кірмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз тым көп тамақ қойдыңыз ба	Паллетті толтырмаңыз
Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды	Паллетті аэрогриль корпусынан алыңыз. Аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз және оның толық суығанын күтіңіз. Аэрогриль корпусының ішін кірден тазалаңыз. Тазалауды дымқыл шүберекпен жасауға болады. Аэрогриль науасын сыртынан тазалаңыз

Аэрогрильден ақ түтін шығады

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

Жаңа піскен картоп картоптары қытырлақ емес

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз картопты қуырар алдында суға батырмадыңыз	Жаңа піскен картопты «Кеңестер» бөлімінде сипатталғандай пісіріңіз
Сіз картопты қуырар алдында кептірмегенсіз	

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 дисплейде қате туралы хабарды көрсетеді. Келесі кесте қате кодын ашуға көмектеседі.

Қате коды	Мүмкін себеп	Шешім
E01	Температура сенсорының қатесі	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
E02	Температура сенсорының қысқа тұйықталуы	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселеңізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық 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: 1700 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Паллет сыйымдылығы: 7,7 л
5. Пісіру бағдарламаларының саны: 7
6. Температура: 5 °C қадаммен 80–200 °C
7. Кептіру режиміндегі температура: 5 °C қадаммен 40–80 °C
8. Қыздыру температурасы: 60 °C
9. Таймер: 1 мин қадаммен 1–60 мин
10. Кептіру режиміндегі таймер: 1 қадаммен 1–9 сағат
11. Жылыту таймері: 1 мин қадаммен 1–60 мин
12. Шу деңгейі: ≤80 дБ
13. Сымның ұзындығы: 0,6 м
14. Құрылғының өлшемі: 309 × 403 × 321 мм
15. Қаптама өлшемі: 435 × 355 × 350 мм
16. Таза салмағы: 4,7 кг
17. Жалпы салмағы: 6,0 кг

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

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

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

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

Шыққан елі: Қытай.

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

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

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

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

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

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

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

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

Кепілдік шарттары

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

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

Уақытылы тазаланбау немесе температураның күрт төмендеуі себебінен тордың және науаның жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

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

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың немесе бөгде заттардың корпустың ішіне, басқару панеліне, шамға немесе қуат сымына түсуіне байланысты құрылғының істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

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

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

қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.

8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде аэрогрильдің жұмысын бақылаңыз.
9. Бос паллетпен, торсыз және қорғаныш экрансыз аэрогрильді қоспаңыз. Бұл құрылғының зақымдалуына және күйіп қалуына әкелуі мүмкін.
10. Егер құрылғының корпусынан май, шырын, су немесе басқа сұйықтықтар ағып кетсе, құрылғыны қолдануға болмайды.
11. Жұмыс істеп тұрған аэрогрильді қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны өшіріп, ажыратыңыз.
12. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
13. Аэрогрильде пісірілген тағам ыстық болуы мүмкін. Ыдысты қолданар алдында мазмұнның температурасын тексеріңіз.
14. Құрылғыны үстелдің қабырғасы мен шетінен кемінде 10 см қашықтықта тұрақты көлденең бетке ғана орнатыңыз. Аэрогрильдің артында кем дегенде 20 см бос орын қалдыру керек. Құрылғының айналасында ауа айналымы үшін жеткілікті орын болуы керек. Балалар құрылғының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін құрылғыны орнатыңыз.
15. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
16. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
17. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
18. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
19. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
20. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
21. Сұйықтықтарды, ұнтақтарды немесе бөгде заттарды корпустың ішіне, қуат сымына, шамға немесе басқару панеліне тигізбеңіз.
22. Аэрогриль корпусы, паллет және тор пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін, паллетті алып тастағанда абай болыңыз. Шығатын бумен және майдың немесе майдың шашырауымен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз. Ыстық ауамен күйіп қалмас үшін қолыңызды дренаждарға апармаңыз.
23. Жабыспайтын жабынды сызып алмау үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.

IM-2

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