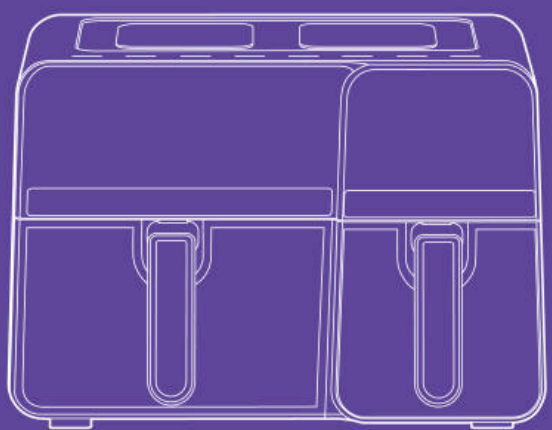
Только сочные блюда!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8149

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 13
Уход и хранение 14
Устранение неполадок 14
Технические характеристики 16
Меры предосторожности 18
Мобильное приложение Kitfort 20

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 22
Жинақтау 22
Аэрогриль құрылғысы 23
Жұмысқа дайындық және пайдалану 25
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 31
Күтім және сақтау 32
Ақаулықтарды жою 32
Техникалық сипаттамалары 35
Сақтық шаралары 36
Kitfort қосымшасы 38

Общие сведения

Аэрогриль КТ-8149 имеет стильный дизайн и позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

Для приготовления продуктов в аэрогриле не нужно масло, а если хочется его добавить, например для создания хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью, то можно 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 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 кусочков.

Главное преимущество этого аэрогриля в том, что у него есть два нагревателя (левый и правый) и два поддона разной емкости. Благодаря двум поддонам вы можете готовить два разных блюда одновременно, установив при этом для каждого свои настройки температуры и таймера. Благодаря функции синхронизации времени окончания приготовления вы можете приготовить основное блюдо и гарнир к одному времени и подать их к столу горячими.

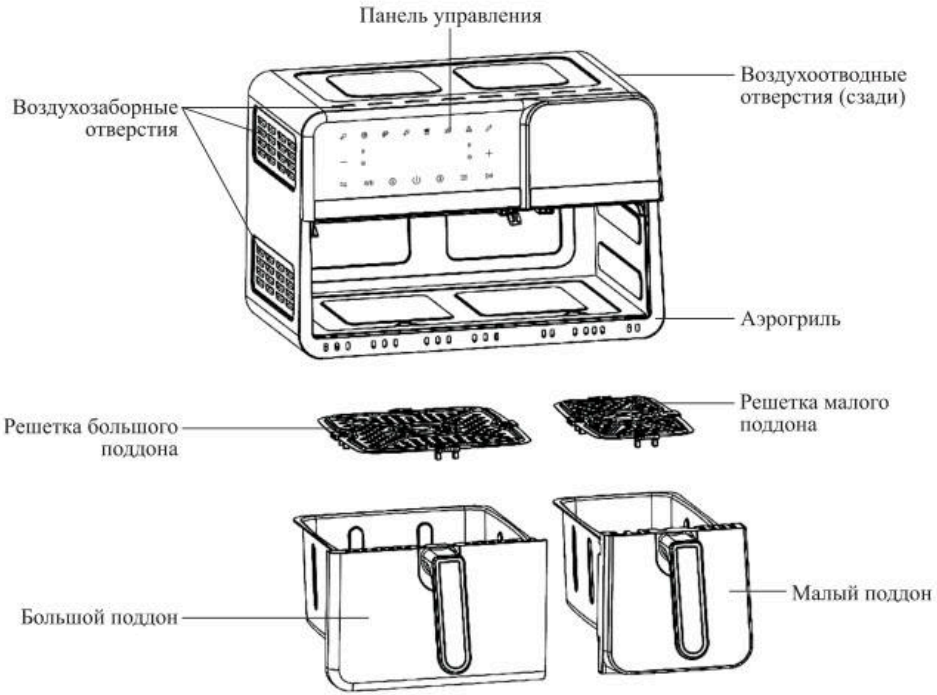
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 8 автоматических программ приготовления и синхронизацию приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления: аэрогриль сам выберет необходимые параметры работы. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся на специальных решетках, установленных в поддоны. Решетки и поддоны имеют антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддоны и решетки легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Малый поддон — 1 шт.
3. Большой поддон — 1 шт.
4. Решетка малого поддона — 1 шт.
5. Решетка большого поддона — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. 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 в поддоны 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. Можно включить работу только одного нагревателя или двух нагревателей одновременно. Приготовление автоматически выключится, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль кнопкой «Вкл/Выкл».

После завершения приготовления сначала отключится нагреватель, раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появится надпись «OFF». Через небольшой промежуток времени отключится вентилятор, раздастся звуковой сигнал, дисплей погаснет, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Если достать поддон при работе нагревателя, то нагрев прекратится, таймер продолжит отсчет. После возвращения поддона в корпус аэрогриля нагрев возобновится.

Панель управления



При подключении к сети питания раздается звуковой сигнал, на панели управления загорается кнопка «Вкл/Выкл».

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. При нажатии на кнопку «Вкл/Выкл» загораются кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2». После автоматического отключения (истечения времени таймера) устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее загорится надпись «OFF». Чтобы выключить аэрогриль до истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Примечание. Через 1 минуту бездействия аэрогриль автоматически выключится, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Кнопка «Старт/Пауза» включает и останавливает приготовление.

Кнопки «Нагреватель 1» и ***«Нагреватель 2»*** позволяют перейти к настройкам левого и правого нагревателя соответственно. После нажатия на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» на панели управления загораются все кнопки, кроме кнопки «Синхронизация», индикаторы программ (индикатор первой программы будет мигать), а также дисплей.

Примечание. Вы можете включить только один нагреватель, оба нагревателя или настроить работу второго нагревателя, когда первый уже работает.

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления, при этом ***индикатор выбранной программы*** будет мигать. Программы переключаются циклически. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их можно изменить.

На ***дисплеях*** отображается время и температура приготовления. Когда на дисплее отображается температура, рядом с числом горит ***индикатор «Температура»***, а когда время таймера — ***индикатор «Время»***.

Кнопка «Температура/Таймер» циклически переключает настройку температуры или времени таймера. Настраиваемый параметр мигает на дисплее.

Кнопки «Больше» и ***«Меньше»*** предназначены для настройки времени и температуры приготовления. Когда на дисплее отображается время, его можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Когда на дисплее отображается температура, ее можно настроить от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше».

Кнопка «Синхронизация» служит для включения одновременного окончания приготовления двух блюд. Кнопка «Синхронизация» мигает на панели управления после запуска процесса приготовления, если настроить разное время таймера для каждого нагревателя. После нажатия на кнопку «Синхронизация», кнопка будет гореть непрерывно, начнет работать только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. Как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими же, как и у нагревателя, который находился в режиме ожидания, то включится второй нагреватель. Так приготовление блюд закончится одновременно.

Примечание. Нагреватели в этой модели включаются по очереди.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Автоматические программы приготовления

Во всех программах можно настроить время и температуру по своему усмотрению. Рекомендовано 1–2 раза перемешивать ингредиенты во время приготовления.

1. Куриные ножки (по умолчанию *190 °С*, *20 минут*).
2. Пицца (по умолчанию *180 °С*, *15 минут*).
3. Стейк (по умолчанию *190 °С*, *20 минут*).
4. Рыба (по умолчанию *200 °С*, *20 минут*).
5. Картофель фри (по умолчанию *200 °С*, *23 минуты*).
6. Куриные крылышки (по умолчанию *200 °С*, *30 минут*).
7. Выпечка (по умолчанию *180 °С*, *30 минут*).
8. Овощи (по умолчанию *180 °С*, *15 минут*).

Примечание. При работе двух нагревателей одновременно время таймера автоматически будет увеличено на 3 минуты для всех программ.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

Тщательно вымойте поддоны и решетки теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их.

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 воздухозаборные и воздухоотводные отверстия 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.

Подключите шнур питания к сети.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева отключите прибор от сети питания и подождите, пока решетки и поддоны остынут до комнатной температуры, после чего промойте их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки поддонов и потянув их 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 смазать маслом поддоны и решетки для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед закладкой в поддоны.
   Никогда не используйте поддоны без решеток.
   Не закладывайте много продуктов в поддоны, 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.
4. Вставьте поддоны в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддоны в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддонов о корпус прибора.
5. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал. На панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2», прибор перейдет в режим ожидания.
7. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя.
   Примечание. Аэрогриль автоматически переходит в спящий режим через 1 минуту бездействия. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
8. По умолчанию выбрана программа «Куриные ножки». Нажимайте на кнопку «Программа», чтобы изменить программу приготовления. Индикатор выбранной программы будет мигать. Для каждой программы на дисплее будут поочередно отображаться температура в градусах Цельсия и время приготовления в минутах.

9. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете отрегулировать их самостоятельно. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите на кнопку «Температура/Таймер» так, чтобы на дисплее отображалась температура, и измените ее с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Чтобы настроить время приготовления, нажмите на кнопку «Температура/Таймер» так, чтобы на дисплее отображалось время приготовления, и настройте его с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».
   Примечание. Поскольку ингредиенты для приготовления различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными, поэтому корректируйте время и температуру приготовления самостоятельно, ориентируясь на рецепт и продукты.
10. Нажмите на кнопку «Нагреватель 2», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя. Настройте параметры приготовления, как описано в пунктах 8–9.
11. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Пуск/Пауза». Запустится процесс приготовления, и таймер начнет обратный отсчет времени. На дисплее для левого и правого нагревателя будут отображаться параметры приготовления. Все индикаторы программ, кроме индикатора выбранной программы, погаснут. Индикатор выбранной программы будет гореть непрерывно.
    Примечание. Если вы запустили процесс приготовления в обоих поддонах, то время таймера автоматически будет увеличено на 3 минуты для всех программ.
12. Если вы задали разное время таймера для левого и правого нагревателя, то на панели управления будет мигать кнопка «Синхронизация». Нажмите на нее, чтобы включить одновременное окончание приготовления блюд. Начнет работать только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. Как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими же, как и у нагревателя, который находился в режиме ожидания, то сразу включится второй нагреватель.
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 один поддон извлечен из прибора, соответствующий нагреватель автоматически отключается, таймер продолжает отсчет. Когда вы установите поддон в аэрогриль, то нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
    Примечание. При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.
14. Чтобы приостановить работу нагревателя, сначала нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», а затем на кнопку «Пуск/Пауза». Кнопка выбранного нагревателя и дисплей соответствующего нагревателя будут мигать. Для возобновления работы нажмите на кнопку «Пуск/Пауза» еще раз.

15. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» для выбора нагревателя, параметры которого вы хотите изменить, и настройте время и температуру, как описано в пункте 9. Настраиваемый параметр будет мигать. Через несколько секунд устройство начнет работу с заданными параметрами.
16. По окончании времени приготовления сначала отключится нагреватель, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится надпись «OFF». Через небольшой промежуток времени отключится вентилятор, раздастся звуковой сигнал, дисплей погаснет, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
    Чтобы выключить устройство до окончания времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
17. Извлеките поддоны из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.
    Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддоны и решетки сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддоны только за ручки.
    Не оставляйте приготовленные блюда в поддонах, так как 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.
18. 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 термостойкой 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.

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. Вытащите поддоны, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддоны в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически.

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

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 1/2 столовой ложки растительного масла.

Вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок;
- добавьте в емкость картофель и тщательно все перемешайте;
- поместите картофель в поддон аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. Если картофель уложен в 4 слоя, то его надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а 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;
- силиконовой кисточкой слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем (масло наносится в один слой; если масла много, то оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда).

При приготовлении 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 добавляйте 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.

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

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в поддон на 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 температуру 150 °C и время 10 минут.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

Максимальная рабочая емкость большого поддона — 5,3 л, малого — 3 л.

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	300–700	9–16	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–700	11–20	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–800 (в два слоя)	18–22	180	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 ст. л. растительного масла
Гратен (запеканка)	500	15–18	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–500	8–12	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–500	10–14	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Котлета для гамбургера	100–500	7–14	180	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	180	—	Намажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	160	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	16–20	200	—	Подложите пергамент

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Выпечка					
Пирог	300	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	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 и поставьте их на термостойкую поверхность.

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. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

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 помещайте 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: антипригарное покрытие может отслоиться. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если грязь пристала к решеткам или к нижней части поддонов, то заполните поддоны горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетки в поддоны и оставьте их в воде на 10 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.

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 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 аэрогриль 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 и что все детали чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддоны и решетки термостойкой силиконовой 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
Продукты слишком плотно лежат в поддоне	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 во время приготовления	Встряхните или перемешайте ингредиенты по истечении половины времени приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддоны не вставляются в корпус

Возможная причина	Решение
Вы положили 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. Очистите 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 советах по приготовлению выше
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри приготовился пересушенным

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

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
«E01» на левом/правом дисплее	Обрыв цепи датчика температуры левого/правого нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
«E02» на левом/правом дисплее	Неисправен датчик температуры левого/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: 1600 Вт
   - левый нагреватель: 1600 Вт
   - правый нагреватель: 1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддонов: 9 л (5,7 + 3,3 л)
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура: 80–200 °C с шагом 5 °C
7. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
8. Уровень шума: ≤60 дБА
9. Длина шнура: 0,8 м
10. Размер устройства: 399 × 353 × 268 мм
11. Размер упаковки: 438 × 400 × 301 мм
12. Вес нетто: 6,8 кг
13. Вес брутто: 7,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: EAC

Производитель: Чжуншань КМД Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 3 Флор, 1# Билдинг, №24, Сян'ань Норс Роуд, Хуанпу Таун, Чжуншань, Гуандун, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов вследствие мойки в посудомоечной машине, при очистке жесткими предметами, по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов 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 шнур питания или панель управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в этом руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустыми поддонами. Это может привести к повреждению устройства.
10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, то 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. 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 и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и панель управления.
22. Корпус аэрогриля и поддоны могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддонов. Не наклоняйтесь над поддонами, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
24. Не используйте аэрогриль более 1 часа подряд. После 1 часа использования сделайте перерыв на 10 минут для охлаждения устройства.

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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





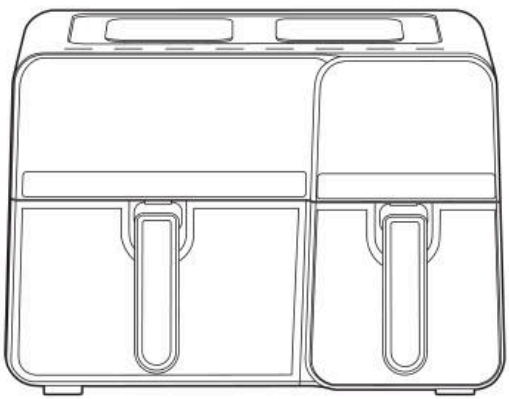
App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

Тек шырынды тағамдар!

Kitfort



КТ-8149
аэрогрилі

KZ

Жалпы мәліметтер

KT-8149 аэрогрилі стильді дизайнға ие және көптеген тағамдарды май қоспай пісіруге мүмкіндік береді.

Өнімдерді аэрогрильде дайындау үшін сізге май қажет емес, егер сіз оны қосқыңыз келсе, мысалы, 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 бөліктер болмайды.

Бұл аэрогрильдің басты артықшылығы — оның екі жылытқышы (сол және оң) және әртүрлі сыйымдылықтағы екі поддон бар. Екі поддонның арқасында сіз әрқайсысына температура мен таймер параметрлерін орната отырып, бір уақытта екі түрлі тағам дайындауға болады. Пісіру уақытын синхрондау мүмкіндігінің арқасында сіз негізгі тағам мен гарнирді бір уақытта дайындап, үстелге ыстық күйінде бере аласыз.

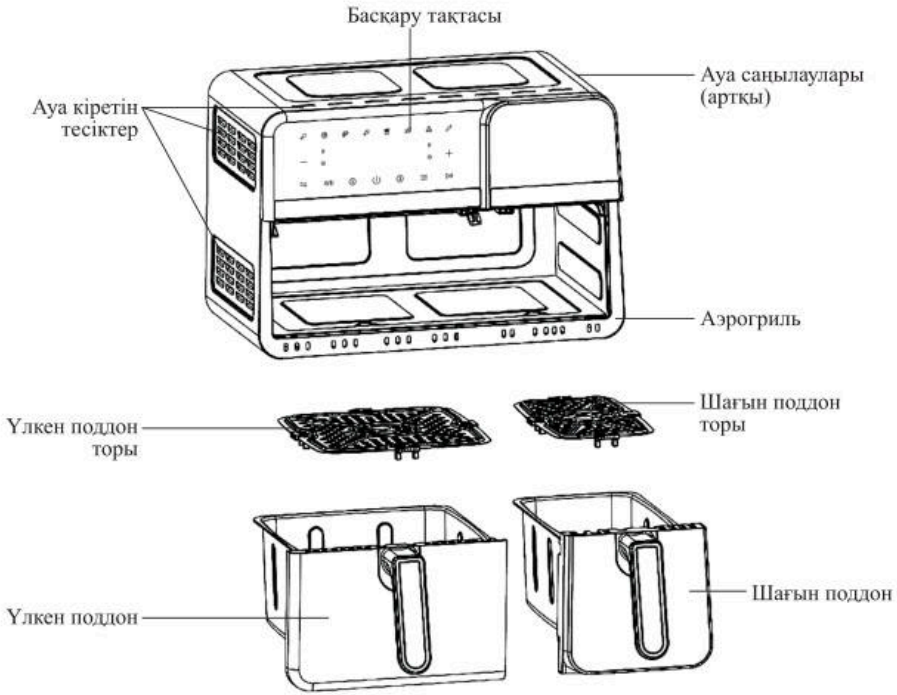
Аэрогриль сенсорлық басқарумен жабдықталған, оның 8 автоматты пісіру бағдарламасы және пісіру уақыты бар. Бағдарламалар белгілі бір тағамдар үшін арнайы жасалған дайын параметрлер шаблондарын пайдалануға мүмкіндік береді, сондықтан пісіру процесін бақылаудың қажеті жоқ — аэрогриль қажетті жұмыс параметрлерін өзі таңдайды. Дисплей температура мен пісіру уақытын көрсетеді. Өнімдер поддонларға орнатылған арнайы торларда дайындалады. Торлар мен поддонларға жабыспайтын жабын бар. Пісіру аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді. Поддондар мен торларды оңай алып тастауға және жууға болады.

Жинақтау

1. Аэрогриль — 1 дана
2. Шағын поддон — 1 дана
3. Үлкен поддон — 1 дана
4. Шағын поддон торы — 1 дана
5. Үлкен поддон торы — 1 дана
6. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
7. 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 науаларына алдын ала орнатылған торларға орналастырылады.

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

Пісіру аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшеді, дыбыстық сигнал шығады және дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады. Біраз уақыттан кейін желдеткіш өшеді, дыбыстық сигнал шығады, дисплей сөнеді, басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

Егер сіз жылытқыш жұмыс істеп тұрған кезде табаны алсаңыз, онда қыздыру тоқтайды, таймер санауды жалғастырады. Поддон аэрогриль корпусына оралғаннан кейін қыздыру қайта басталады.

Басқару тақтасы



Қуат желісіне қосылған кезде дыбыстық сигнал естіледі, басқару тақтасында «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

«Қосу/Өшіру» түймесі құрылғыны қосады және өшіреді. «Қосу/Өшіру» түймесін басқан кезде «Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелері жанады. Автоматты түрде өшірілгеннен кейін (таймер уақыты біткеннен кейін) құрылғы дыбыстық сигнал береді, дисплейде «OFF» жазуы жанады. Таймер уақыты біткенше грильді өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.

Ескерту. 1 минуттық әрекетсіздіктен кейін аэрогриль автоматты түрде өшеді, басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

«Бастау/Кідірту» түймесі пісіруді қосады және тоқтатады.

«Жылытқыш 1» және ***«Жылытқыш 2»*** түймелері сәйкесінше сол және оң жылытқыштың параметрлеріне өтуге мүмкіндік береді. «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басқаннан кейін Басқару тақтасындағы «Синхрондау» түймесінен басқа барлық түймелер, бағдарлама индикаторлары (бірінші бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды), сондай-ақ дисплей жанады.

Ескерту. Сіз тек бір жылытқышты, екі жылытқышты қоса аласыз немесе біріншісі жұмыс істеп тұрған кезде екінші жылытқышты реттей аласыз.

«Бағдарлама» түймесімен сіз 8 автоматты пісіру бағдарламасының бірін таңдай аласыз, ***таңдалған бағдарламаның индикаторы*** жыпылықтайды. Бағдарламалар циклдік түрде ауысады. Әр бағдарлама үшін уақыт пен температура мәндері берілген, бірақ оларды өзгертуге болады.

Дисплейлер пісіру уақыты мен температурасын көрсетеді. Дисплей температураны көрсеткенде, санның жанында ***«Температура» индикаторы*** жанады, ал таймер уақыты ***«Уақыт» индикаторы*** болғанда.

«Температура/Таймер» түймесі таймердің температурасын немесе уақытын реттеуге ауысады. Дисплейде реттелетін параметр жыпылықтайды.

«Қосымша» және ***«Аз» түймелер*** пісіру уақыты мен температурасын реттеуге арналған. Дисплейде уақыт көрсетілгенде, оны 1 минуттан 60 минутқа дейін 1 минуттық қадаммен реттеуге болады. Дисплейде температура көрсетілген кезде оны 5 °С қадаммен 80-ден 200 °С-қа дейін реттеуге болады.

«Синхрондау» түймесі екі тағамның бір уақытта аяқталуын қосуға қызмет етеді. Пісіру процесі басталғаннан кейін басқару тақтасында «Синхрондау» түймесі жыпылықтайды, егер сіз әр жылытқыш үшін әр түрлі таймер уақытын реттесеңіз. «Синхрондау» түймесін басқаннан кейін түйме үздіксіз жанып тұрады, тек пісіру уақыты орнатылған жылытқыш жұмыс істей бастайды. Жұмыс істеп тұрған жылытқыштың таймер параметрлері күту режиміндегі жылытқышпен бірдей болғаннан кейін, екінші жылытқыш қосылады. Осылайша, тамақ дайындау бір уақытта аяқталады.

Ескерту. Бұл модельдегі жылытқыштар кезекпен қосылады.

Түймелерді басу дыбыстық сигналмен бірге жүреді.

Автоматты пісіру бағдарламалары

Барлық бағдарламаларда уақыт пен температураны өз қалауыңыз бойынша реттеуге болады. Пісіру кезінде ингредиенттерді 1–2 рет араластыру ұсынылады.

1. Тауықтың аяқтары (әдепкі бойынша *190 °С*, *20 минут*).
2. Пицца (әдепкі бойынша *180 °С*, *15 минут*).
3. Стейк (әдепкі бойынша *190 °С*, *20 минут*).
4. Балық (әдепкі бойынша *200 °С*, *20 минут*).
5. Картоп фри (әдепкі бойынша *200 °С*, *23 минуты*).
6. Тауық қанаттары (әдепкі бойынша *200 °С*, *30 минут*).
7. Пісіру (әдепкі бойынша *180 °С*, *30 минут*).
8. Көкөністер (әдепкі бойынша *180 °С*, *15 минут*).

Ескерту. При работе двух нагревателей одновременно время таймера автоматически будет увеличено на 3 минуты для всех программ.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

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

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

Назар аударыңыз! Ыдыс жуғыш машинада поддондар 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. Құрылғының ауа сорғыштары мен дренаждарын қабаттастырмаңыз. 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.

Қуат сымын желіге қосыңыз.

Бірінші қолданар алдында аэрогрильді максималды температурада 15 минут қыздыру керек. Бұл жылытқыштан өндірістік майлауды жағу және өндірістен кейін аэрогрильде болатын бөгде иістерді кетіру және қоймада ұзақ уақыт сақтау үшін қажет. Қыздырғаннан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратып, торлар мен науалар бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз, содан кейін оларды жылы сумен шайыңыз.

Пайдалану

1. Поддонлардың тұтқаларын ұстап, оларды өзіңізге тарту арқылы пддонларды аэрогрильден шығарыңыз.
2. Торларды поддонларға орнатыңыз.
3. Ингредиенттерді поддонларға салыңыз.
   Ескертулер. Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Поддонларды майменнемесе маймен толтырмаңыз. Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін поддонлар мен торларды майлауға немесе поддонларға салмас бұрын өнімнің өзін майлауға болады.
   Ешқашан торсыз поддонларды пайдаланбаңыз.
   Ауа айналымы үшін орын қалдыру үшін поддонларға көп тамақ 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.
4. Поддонларды аэрогриль корпусына дейін салыңыз. Поддон жиегіндегі жабыспайтын жабынды құрылғының корпусына сызып алмау үшін поддонларды корпусқа мұқият салыңыз.
5. Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, сымды толығымен босатыңыз, сонда ол пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін корпуспен байланыста болмайды. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді. Басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.
6. «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Басқару тақтасында «Жылытқыш 1» және «Жылытқыш 2» түймелері жанады, құрылғы күту режиміне өтеді.
7. Сол жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 1» түймесін басыңыз.
   Ескерту. Аэрогриль 1 минут әрекетсіздіктен кейін автоматты түрде ұйқы режиміне өтеді. Құрылғыны қайта қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
8. Әдепкі бойынша, тауық еті бағдарламасы таңдалады. Пісіру бағдарламасын өзгерту үшін «Бағдарлама» түймесін басыңыз. Таңдалған бағдарламаның шамы жыпылықтайды. Әр бағдарлама үшін дисплей цельсий бойынша температураны және пісіру уақытын минутпен кезектесіп көрсетеді.
9. Егер бағдарламаның уақыты немесе температурасы сізге сәйкес келмесе, оларды өзіңіз реттей аласыз. Температураны реттеу үшін дисплейде температура пайда болатындай етіп «Температура/Таймер» түймесін басып, оны «Қосымша» және «Аз» түймелермен өзгертіңіз. Пісіру уақытын реттеу үшін дисплейде пісіру уақытын

көрсету үшін «Температура/Таймер» түймесін басып, оны «Қосымша» және «Аз» түймелермен реттеңіз.

Ескерту. Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, өлшемі, көлемі және сапасы бойынша әртүрлі болғандықтан, таңдалған бағдарлама әдепкі температура мен уақыт пісіру үшін ең оңтайлы болатынына кепілдік бере алмайды. Барлық параметрлер шамамен алынған, сондықтан рецепт пен өнімдерге назар аудара отырып, пісіру уақыты мен температурасын өзіңіз реттеңіз

10. Оң жақ жылытқыштың пісіру параметрлерін таңдау үшін «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз. 8–9 тармақтарында сипатталғандай пісіру параметрлерін реттеңіз.
11. Пісіру процесін бастау үшін «Бастау/Кідірту» түймесін басыңыз. Пісіру процесі басталып, таймер кері санауды бастайды. Сол және оң жақ жылытқыштың дисплейінде пісіру параметрлері көрсетіледі. Таңдалған бағдарламаның индикаторынан басқа бағдарламалардың барлық индикаторлары сөнеді. Таңдалған бағдарламаның индикаторы үздіксіз жанып тұрады.

Ескерту. Если вы запустили процесс приготовления в обоих поддонах, то время таймера автоматически будет увеличено на 3 минуты для всех программ.

12. Егер сіз сол және оң жақ жылытқыш үшін әр түрлі таймер уақытын орнатқан болсаңыз, басқару тақтасында «Синхрондау» түймесі жыпылықтайды. Пісірудің бір уақытта аяқталуын қосу үшін оны басыңыз. Пісіру уақыты көбірек орнатылған жылытқыш ғана жұмыс істей бастайды. Жұмыс істеп тұрған жылытқыштың таймер параметрлері күту режиміндегі жылытқышпен бірдей болғаннан кейін, екінші жылытқыш бірден 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. Поддонны аэрогрильден тұтқасынан алыңыз да, өнімдерді шайқаңыз немесе аударыңыз. Ыстық ауамен және тағамнан шырындардың шашырауымен күйіп қалмас үшін науаның үстіне еңкеймеңіз. Құрылғыдан бір поддон алынған кезде, тиісті жылытқыш автоматты түрде өшеді, таймер санауды жалғастырады. Поддонны аэрогрильге орнатқан кезде, жылытқыш жұмысын жалғастырады. Шайқау кезінде сіз тағамның қаншалықты дайын екенін көре аласыз.

Ескерту. Тағамның кейбір түрлерін дайындаған кезде бу аэрогрильден шығуы мүмкін.

14. Жылытқышты кідірту үшін алдымен «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін, содан кейін «Бастау/Кідірту» түймесін басыңыз. Таңдалған жылытқыштың түймесі мен сәйкес жылытқыштың дисплейі жыпылықтайды. Жұмысты жалғастыру үшін «Бастау/Кідірту» түймесін тағы бір рет басыңыз.
15. Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде пісіру параметрлерін өзгертуге болады. Параметрлерін өзгерткіңіз келетін жылытқышты таңдау үшін «Жылытқыш 1» немесе «Жылытқыш 2» түймесін басыңыз және 9 тармақта сипатталғандай уақыт пен температураны реттеңіз. Реттелетін параметр жыпылықтайды. Бірнеше секундтан кейін құрылғы берілген параметрлермен жұмыс істей бастайды.
16. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін алдымен жылытқыш өшеді, дыбыстық сигнал шығады және дисплейде «OFF» деген жазу пайда болады. Біраз уақыттан кейін желдеткіш өшеді, дыбыстық сигнал шығады, дисплей сөнеді, басқару тақтасында тек «Қосу/Өшіру» түймесі жанады.

Таймер уақыты аяқталғанға дейін құрылғыны өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.

17. Поддонларды аэрогрильден алыңыз және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Дайын ыдысты табаққа немесе басқа ыдысқа ақырын жіберіңіз.

Назар аударыңыз! Сақ болыңыз: аэрогриль, поддон және торлар пісіру кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Поддонларды тек тұтқалардан шығарыңыз.

Пісірілген тағамдарды поддонларда 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.

18. 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 ыстыққа төзімді 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.

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. Поддонларды шығарыңыз, мазмұнын шайқаңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін поддонларды құрылғының корпусына салыңыз, пісіру автоматты түрде жалғасады.

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

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 1/2 ас қасық өсімдік майын қосыңыз. Сары майдың орнына шайқалған жұмыртқаның ағын қолдануға болады;
- контейнерге картоп қосып, бәрін мұқият араластырыңыз;
- картопты 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 (мысалы, тауық барабандары немесе ет кесектері) келесі жолмен майлауға болады:

- қажет болса, өнімдерді қағаз сүлгімен сүртіңіз;
- силикон щеткасымен өнімдерді аздап майлаңыз немесе бүріккіш бөтелкені қолданыңыз (май бір қабатта қолданылады; егер май көп болса, онда ол ыдысты дайындау кезінде табаға тамшылайды).

Нан өнімдерін дайындаған 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.

Тым көп май қоспаңыз, 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.

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 °C-қа қойыңыз.

Пісіру алдында құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Өнімдерді жылыту үшін аэрогрильді қолдануға болады. Ол үшін температураны 150 °C және уақытты 10 минутқа орнатыңыз.

Өте майлы ингредиенттерді аэрогрильде пісіру ұсынылмайды.

Үлкен поддонның максималды жұмыс сыйымдылығы — 5,3 л, кіші — 3 л.

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	300–700	9–16	200	Шайқау	—
Мұздатылған картоптың қалың тілімдері	300–700	11–20	200	Шайқау	—
Жаңа картоп тілімдері	300–800 (екі қабатта)	18–22	180	Шайқау	Картопты 1/2 ас қасық өсімдік майымен майлаңыз
Гратин (кастрюль)	500	15–18	200	—	—
Ет және құс еті					
Стейк	100–500	8–12	180	Айналдыру	—
Шошқа еті	100–500	10–14	180	Айналдыру	Фольгаға орағыз немесе пергамент қойыңыз
Гамбургер пирогы	100–500	7–14	180	Айналдыру	—
Шұжықтар	100–500	13–15	200	Айналдыру	Фольгаға орағыз
Тауық барабандары немесе қанаттары	100–500	20–25	200	Айналдыру	Фольгаға орағыз немесе пергамент қойыңыз
Тауықтың төс еті	100–500	10–15	180	—	Маймен немесе майонезбен жағыңыз
Тағамдар					
Ыстық орамдар, буррито, кесадилла және т. б.	100–400	8–10	200	Айналдыру	Пергамент қойыңыз
Мұздатылған тауық еті	100–500	6–10	200	Шайқау	—
Үгінділерге оралған мұздатылған ірімшік шарлары	100–400	8–10	200	—	—
Толтырылған көкөністер	100–400	8–10	160	—	Пергамент қойыңыз
Қамырдағы шұжықтар	100–500	16–20	200	—	Пергамент қойыңыз

Ингредиенттер	Саны, мин.–макс., г	Уақыт, мин	Температура, °C	Шайқау/аудару	Ұсыныстар
Пісіру					
Торт	300	20–25	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Киш	400	20–22	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Кекстер	300	15–18	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 поддонларды алып тастаңыз және оларды ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

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

Поддондар 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 қоймаңыз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Поддондар мен торларды тазаламас бұрын, олар бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. Торлар мен науаларды жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен және губкамен жуыңыз.

Ыдыс жуғыш машинада поддондар мен торларды жууға тыйым салынады: жабыспайтын жабын қабыршақтануы мүмкін. Үлкен тамақ қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе силикон шпательді пайдаланыңыз.

Егер кір торларға немесе поддондарың түбіне жабысып қалса, онда поддондары жұмсақ жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін торларды поддонларға салыңыз да, оларды суда 10 минутқа қалдырыңыз.

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

Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз және оны су ағынының астында жууға болмайды. Сұйықтықтарды, ұнтақтарды және бөгде заттарды құрылғы корпусының ішіне, басқару панелі мен қуат сымына кіргізбеңіз.

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

Күтім және сақтау

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

Әр пісіру алдында поддондар мен торларды күнбағыс майына малынған ыстыққа төзімді силикон щеткасымен 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

Тағам соңына дейін пісірілмеді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз поддонға тым көп ингредиенттерді салдыңыз немесе ингредиенттер тым үлкен етіп туралған	Ингредиенттерді азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз
Пісіру уақыты жеткіліксіз	Пісіру уақытын көбейтіңіз
Пісіру температурасы жеткіліксіз	Пісіру температурасын жоғарылатыңыз

Мүмкін себеп	Шешім
Өнімдер табада 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 кезінде шайқау/айналдыру қажет	Пісіру уақытының жартысынан кейін ингредиенттерді шайқаңыз немесе араластырыңыз

Тағам қытырлақ қыртыссыз дайындалды

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

Поддондар корпусқа салынбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз тым көп тамақ қойдыңыз ба	Поддондарды толтырмаңыз
Кейбір өнімдер аэрогриль корпусында қалды	Поддондарды аэрогриль корпусынан алыңыз. Аэрогрильді розеткадан ажыратыңыз және аэрогриль салқындағанша бірнеше сағат күтіңіз. Аэрогриль корпусының ішін ластанудан 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
Поддонларға бұрын қолданғаннан кейін майдың қалдықтары бар	Әр қолданғаннан кейін поддонларды тазалаңыз

Жаңа піскен картоп фри картоптары қытырлақ емес

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

Қуырылған картоп шамадан тыс пісірілген

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

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

Қате коды	Мүмкін себеп	Шешім
Сол/оң жақ дисплейдегі «E01»	Сол/оң жылытқыштың температура сенсорының тізбегі үзілді	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Сол/оң жақ дисплейдегі «E02»	Сол/оң жылытқыштың температура сенсоры ақаулы	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: 1600 Вт
   - сол жақ жылытқыш: 1600 Вт
   - оң жақ жылытқыш: 1400 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Поддон сыйымдылығы: 9 л (5,7 + 3,3 л)
5. Пісіру бағдарламаларының саны: 8
6. Температура: 5 °C қадамымен 80–200 °C
7. Таймер: 1 мин қадаммен 1–60 мин
8. Шу деңгейі: ≤60 дБА
9. Сымның ұзындығы: 0,8 м
10. Құрылғының өлшемі: 399 × 353 × 268 мм
11. Қаптама мөлшері: 438 × 400 × 301 мм
12. Таза салмағы: 6,8 кг
13. Жалпы салмағы: 7,7 кг

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

Өндіруші: Чжуншань КМД Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 3 Флор, 1# Билдинг, №24, Сян'ань Норс Роуд, Хуанпу Таун, Чжуншань, Гуандун, 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 салдарынан, қатты заттармен тазалау кезінде, уақтылы тазаламау немесе температураның күрт төмендеуі себебінен торлар мен поддонлардың жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды.

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

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

Сақтық шаралары

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

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Аэрогрильді тек мақсатына сай және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес қолданыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын алу арқылы аэрогрильге төзбеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, штепсель немесе аэрогрильдің басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға аэрогрильді олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде аэрогрильдің жұмысын бақылаңыз.
9. Бос поддонлары бар аэрогрильді қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.

10. Егер құрылғының корпусынан май, шырын, су немесе басқа сұйықтықтар ағып кетсе, онда 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. 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 және бөгде заттарды құрылғы корпусының ішіне, қуат сымына және басқару тақтасына тигізбеңіз.
22. Аэрогриль Корпусы мен поддонлар пісіру кезінде қатты қызып кетуі мүмкін, поддонлары алу кезінде абай болыңыз. Шығатын бумен және майдың немесе майдың шашырауымен күйіп қалмас үшін поддонларға еңкеймеңіз.
23. Жабыспайтын жабынды сызып алмау үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.
24. Аэрогрильді қатарынан 1 сағаттан артық пайдаланбаңыз. 1 сағат қолданғаннан кейін құрылғыны салқындату үшін 10 минут үзіліс жасаңыз.

IM-5

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