

Маған сіздің рационының маңызды!



КТ-2202
аэроқатамасы

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

Мазмұны

Маған сіздің рационының маңызды!	1
Жалпы мәліметтер	4
Жиынтықтылығы	4
Аэроқақтама құрылғысы	4
Жұмысқа дайындық және пайдалану	6
Аэрогрильді тазалау және қызмет көрсету	12
Күтім жасау және сақтау	12
Ақаулықтарды жою	13
Техникалық сипаттамалары	14
Сақтық шаралары	15
«Китфорт» басқа тауарлары	20
Өрқашан жаңа нәрсе болады!	22

Жалпы мәліметтер

Заманауи КТ-2202 аэроқақтамасы тек стильді дизайнымен ғана ерекшеленбейді. Оны аэроқақтама ретінде де, ауа қуырғыш және пеш ретінде де қолдануға болады және көптеген өнімдерді май қоспай дайындауға мүмкіндік береді.

Ыстық ауа айналымы жүйесінің көмегімен өнімдер барлық жағынан біркелкі қуырылады және ішінен нәзік және сыртынан қытырлақ болып алынады.

Аэроқақтама электрондық басқарумен жабдықталған, ол 8 автоматты бағдарламаларға және дисплейге ие. Өнімдер жабыспайтын жабыны бар түпқоймаға салынған арнайы себетте дайындалады. Дайындау аяқталғаннан кейін аэрогриль автоматты түрде ажыратылады. Себеті бар түпқойманы оңай алуға және жууға болады.

Жиынтықтылығы

1. Аэроқақтама — 1 дана
 - жабыспайтын жабыны бар түпқойма — 1 дана.
 - жабыспайтын жабыны бар өнімдерге арналған себет — 1 дана
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
3. Кепілдік талоны — 1 дана
4. Коллекциялық магнит — 1 дана*
 - — опция түрінде

Аэроқақтама құрылғысы

Басқару панелі

Температура мен уақытты
көрсетуге арналған

Себетті ажыратуға
арналған түйме

Табанды

Себет тұтқасы

Себет

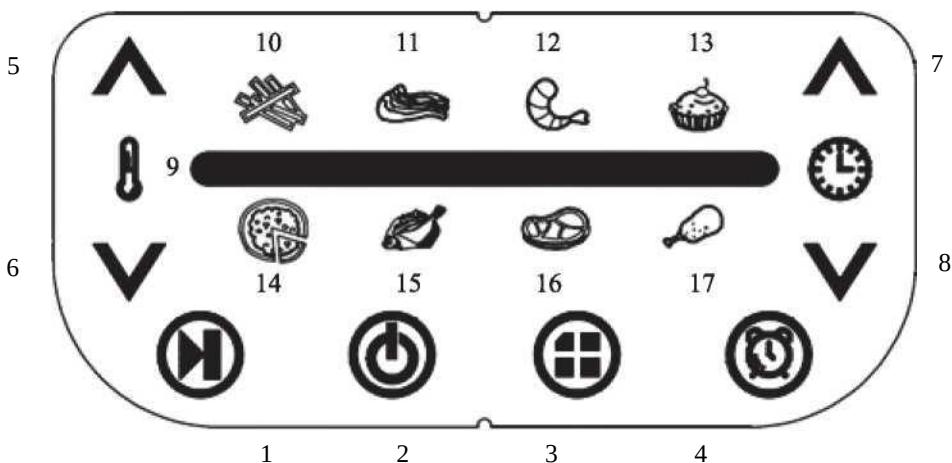
Ауа қабылдағыш

Ауа қабылдағыш

Желілік сым

Аэроқактаманың жұмыс принципі жұмыс ыдысының ішіндегі жылытқыштан ауа ағындарының конвекциясына негізделген. Аэроқактаманың жоғарғы жағында орналасқан желдеткіш тенжылытқышымен жоғары температураға дейін қыздырылған ауа массаларын басқарады. Ыстық ауа аэроқактаманың жұмыс ыдысының ішінде айналады және өнімдерді қажетті күйге дейін қыздырады.

Басқару панелі



1. «Старт/Пауза» батырмасы. Тамақ дайындауды үзіліске қояды және дайындау процесін қайта іске қосады.
2. «Қосу/Өшіру» батырмасы. Аэроқактаманы күту режиміне ауыстырады, пісіруді бастайды немесе пісіру процесін аяқтайды. Себеті бар түпқойма корпусқа орнатылған кезде жанады. Пісіру параметрлері әдепкі бойынша: температура 180 °C және уақыт 15 минут.
3. "Мәзір" батырмасы. 8 автоматты пісіру бағдарламаларының бірін таңдау. Әр бағдарлама үшін дисплейде белгіленген уақыт пен температура кезектесіп көрсетіледі.
4. "Таймер" батырмасы. Аэроқактама пісіру процесінде дыбыстық сигнал беретін уақытты белгілейді (мысалы, себетті шайқауды ұмытпау үшін). Толығырақ "Таймер" тарауын қараңыз.
5. Пісіру температурасын жоғарылату түймесі.
6. Пісіру температурасын төмендету түймесі.
Ескерту. Бір басу температураны 5 °C-қа өзгертеді. Түймені басып тұрып, температураны тез өзгерте аласыз. Реттеу диапазоны: 80 °C-ден 200 °C-қа дейін.
7. Пісіру уақытын арттыру түймесі.
8. Пісіру уақытын азайту түймесі.
Ескерту. Бір басу уақытты 1 минутқа өзгертеді. Түймені басып тұрып, уақытты тез өзгерте аласыз. Реттеу диапазоны: 0-ден 30 минутқа дейін.
9. Желдеткіштің жұмыс индикаторы.

Автоматты пісіру бағдарламаларының белгішелері:

10. Фри картобы.
11. Ет.
12. Теңіз өнімдері.
13. Пісіруме.
14. Пицца.
15. Балық.
16. Стейк.
17. Тауық.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Бірінші қолданар алдында

Аэроқақтаманы қаптамадан шығарып, барлық қаптауыш материалдарды алып тастаңыз. Аэроқақтаманың корпусын жұмсақ, құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Себет пен науаны жұмсақ жуғыш зат пен абразивті емес губкамен ыстық сумен жақсылап жуыңыз. Сондай-ақ, бұл бөлшектерді ыдысжуғыш машинада жууға болады.

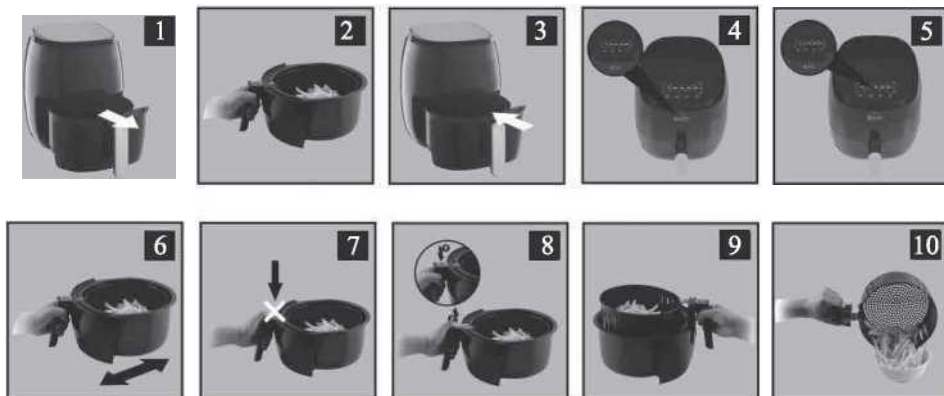
Жабыспайтын жабын күйіп кетуден тәуелсіз қорғаныс болып табылмайды. Егер сіз өнімдерді майсыз жабыспайтын жабынға пісірсеңіз, онда олар күйіп, жабысып қалуы мүмкін. Бұл жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін. Бұған жол бермеу үшін майлықты майға батырып, өнімдерді сол жерге салмас бұрын себетті майлаңыз.

Аэрогрильді қосу

Құрылғыны жылу көздерінен алыс тегіс көлденең бетке қойыңыз. Аэрогрильдің жоғарғы бөлігіндегі ауа қабылдағышты жаппаңыз, әйтпесе ауа айналымы бұзылады, бұл ыстық ауамен пісіру процесіне әсеретуі мүмкін.

Қуат сымын қуат көзіне қосыңыз.

Аэрогрильді пайдалану



1. Себеті бар түпқойманы аэрогрильден ақырын шығарыңыз.
2. Ингредиенттерді себетке салыңыз.

Назар аударыңыз! Аэрогриль өнімдерді ыстық ауамен қыздырады. Табаны маймен немесе маймен толтырмаңыз. Себетке салмас бұрын өнімді маймен немесе маймен жағуға болады.

Назар аударыңыз! Ешқашан себетсіз табаны пайдаланбаңыз.

3. Себет салынған науаны шертілген дыбыс естілмейінше, аэрогриль корпусына салыңыз.

Назар аударыңыз! Түпқойманың жиегіндегі күйдірмейтін жабынды сырып алмау үшін түпқойманы корпусқа ақырын салыңыз.

4. "Қосу/Өшіру" түймесін басыңыз. Басқару тақтасы жанады, әдепкі параметрлер дисплейде айнымалы түрде ерекшелене бастайды: уақыт 15 мин, температура 180 °C. Қажет болса, қажетті пісіру уақыты мен температурасын орнатыңыз немесе автоматты бағдарламаны таңдау үшін "Мәзір" түймесін басыңыз ("Басқару тақтасы" тарауын қараңыз).

Ескерту. Сіз "Старт/Пауза" батырмасын басу арқылы пауза режимінде дайындау процесінде температура мен уақытты өзгерте аласыз.

5. Пісіру процесін бастау үшін Қосу/Өшіру түймесін басыңыз. Ыстық ауамен қуыру кезінде желдеткіш индикаторы "жүгіретін жолды" көрсетеді, егер дайындық "Старт/Пауза" батырмасымен тоқтатылса, желдеткіш индикаторы жыпылықтайды. Дисплей пісіру аяқталғанға дейін ағымдағы температура мен уақытты көрсетеді. Өнімдерден артық май түпқойманың төменгі бөлігінде жиналады.

Ескерту. Сіз аэрогрильді алдын ала қыздыра аласыз. Бұл әсіресе пісіру үшін ұсынылады. Ол үшін "Қосу/өшіру" батырмасын басыңыз, таймер уақытын 3 минутқа орнатыңыз, "Қосу/Өшіру" түймесін қайтадан басыңыз және аэрогрильдің сөнуін күтіңіз. Содан кейін өнімдерді себетке салыңыз және пісіру процесін бастаңыз. Егер аэрогриль қызбаған болса, пісіру уақытына 3 минут қосуға болады.

6. Пісіру кезінде кейбір тағамдарды мезгіл-мезгіл шайқау керек немесе ыдыс қытырлақ болып, түсі ашық болуы үшін аудару керек. Тұтқаны пайдаланып, себетпен бірге түпқойманы аэрогрильден алыңыз да, шайқаңыз. Түпқойма құрылғыдан шығарылған кезде, пісіру процесі автоматты түрде тоқтатылады. Себеті бар түпқойманы аэрогрильге қайтарғаннан кейін дайындау процесі қайта басталады. Шайқау кезінде өнімнің дайын болу дәрежесін көруге болады.

7. **Назар аударыңыз!** Шайқау кезінде тұтқадағы түймені баспаңыз, әйтпесе науа себеттен ажыратылуы мүмкін. Назар аударыңыз, артқы батырма кездейсоқ басудан қорғалған. Егер тағамды түпқоймамен бірге шайқау қиын болса, себетті шешіп, оны ғана шайқауға болады. Себеттен май тамшылары шашырамауы үшін абай болу керек. Себетті қалай ажыратуға болатынын төменде қараңыз.

8. Дайындаудың белгіленген уақыты аяқталғаннан кейін аэрогриль бесеселік дыбыстық сигнал береді. Түпқойманы құрылғыдан алыңыз. Түпқойманы ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Себетті босату түймесінің қорғанысын артқа тартыңыз бізге, түймені басыңыз және себетті түпқоймадан алыңыз.

Ескерту. Пісіру процесін мәжбүрлі түрде де аяқтауға болады. Ол үшін "Қосу/Өшіру" түймесін басыңыз. Бұл жағдайда аэрогриль тағы 15-20 секунд жұмысын жалғастырады, осы уақыт ішінде түймені қайта басу орнатылған параметрлермен жұмысын жалғастырады, бірақ бес есе сигнал дыбыстағаннан кейін аэрогриль ұйқы режиміне өтеді және параметрлер қалпына келтіріледі.

9. Егер тағам әлі дайын болмаса, түпқойманы орнына қойып, таймерді тағы бірнеше минутқа қойыңыз.
10. Дайын тағамды табаққа немесе басқа ыдысқа абайлап салыңыз. Себет түпқоймадан бөлініп алынбағанша, оны төңкермеңіз, өйткені түпқоймада жиналған май өнімдерге төгіледі. Егер бөліктер үлкен болса, қысқыштарды қолданыңыз.

Ескерту. Өнімдердің кейбір түрлерін дайындаған кезде түпқоймаданбу шығуы мүмкін.

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

Таймер

Сіз аэрогриль жұмыс барысында дыбыстық сигнал беретін уақытты белгілей аласыз. Бұл сізге тағамды шайқау, аудару немесе пісіру кезінде қосымша ингредиенттерді қосу туралы еске салуды орнату қажет болған кезде ыңғайлы.

1. Қосу/Өшіру түймесін басып, аэрогрильді күту режиміне қойыңыз.
2. "Таймер" батырмасын басу арқылы аэрогрильдің дыбыстық сигнал беруі тиіс уақытты таңдаңыз (дайындау басталғаннан кейін 5, 10 немесе 15 минут).
3. Бағдарламаны таңдаңыз немесе температура мен пісіру уақытын орнатыңыз.
4. Пісіруді "Қосу/өшіру" батырмасымен бастаңыз.

Таймерді орнатқаннан кейін дисплей пісіру аяқталғанға дейін таймер белгішесін көрсетеді.

Пісіру бойынша кеңестер

- Кішкентай мөлшердегі ингредиенттер аз пісіру уақытын қажет етеді.
- Жоспарланған пісіру уақытының жартысынан кейін өнімдерді шайқауды ұсынамыз. Мұны істеу үшін таймерді жарты уақытқа, ал шайқалғаннан кейін — қалған уақытқа қойыңыз.
- Қытырлақ картопты дайындау үшін ингредиенттердің оңтайлы мөлшері 300 граммды құрайды.
- Жаңа піскен картопты пісірген кезде қытырлақ болу үшін май қосыңыз:
 - картопты аршып, кез-келген жолмен кесіңіз;
 - картоп кесектерін суға кем дегенде 30 минутқа жібітіңіз, содан кейін алыңыз

оларды ас үй сүлгімен құрғатыңыз;

- ыдысты алып, оған жарты ас қасық май қосыңыз;
 - ыдысқа картоп қосып, оны маймен араластырыңыз;
 - картопты ыдыстан шығарып, оны гриль себетіне салыңыз;
 - қуыру бағдарламасын іске қосыңыз;
 - қуыру уақытының жартысынан кейін картоп себетін шайқаңыз.
 - Үлкен тағамдарды майлау үшін (мысалы, тауық еті немесе ет кесектері):
 - қажет болса, тағамды сүлгімен сүртіңіз;
 - өнімдерді маймен аздап майлаңыз немесе шашыратқышты қолданыңыз. Май бір қабатта қолданылады. Егер май көп болса, ол пісіру кезінде табаға тамшылайды.
 - Нан өнімдерін пісіру кезінде қытырлақ болу үшін нан үгіндісіне аздап май қосуды ұмытпаңыз.
 - Ет немесе құс етін маймен майлау үшін оны маринадтауға болады.
 - Майды тек алдын-ала дайындалмаған жаңа ингредиенттерден дайындалған кезде қосыңыз (мысалы, жаңа піскен картоп немесе шикі тауық етін дайындаған кезде). Май тағамның дәмін жақсартады және қытырлақ болады.
 - Майды көп салмаңыз, өйткені бұл қыртыстың аз қытырлақ болуына және тамақтың майлы болуына әкелуі мүмкін.
 - Шұжық немесе майлы ет сияқты тым майлы тағамдарды дайындау кезінде табадан ақ түгін шығуы мүмкін. Мұндай өнімдерді майдың түбіне ағып кетпеуі үшін үгілген нанда пісіруге болады. Сондай-ақ, пісіру кезінде майды табадан қағаз сүлгімен алып тастауға болады.
 - Майы аз тағамдарды таңдауға тырысыңыз. Құрамында көп мөлшерде май бар тағамдарды қытырлақ қабықпен пісіру қиынырақ.
 - Себетке салынған пергамент қағазында немесе алюминий фольгада кішкене кондитерлік өнімдер, кекстер, толтырылған тағамдар немесе басқа да нәзік ингредиенттер дайындалуы мүмкін. Азық-түліктің айналасында ауа ағынының айналымы үшін орын қалуы үшін мүмкіндігінше аз қағаз немесе фольга қолдануға тырысыңыз. Қағаз бен фольга ешқашан себеттің шетінен шықпауы керек.
 - Пісіру қағазын және алюминий фольгасын май мен кір жиналатын табаққа салмаңыз. Себеттің ішіндегі ауа айналымы азаяды және пісіру процесі тиімсіз болады.
 - Дайын сатып алынған қамыр үйдегіне қарағанда тезірек піседі.
 - Пісірер алдында құрылғыны 3 минут алдын ала қыздырыңыз.
 - Өнімдерді жылыту үшін аэрогрильді қолдануға болады. Мұны істеу үшін таймерді 10 минутқа, ал температураны 80 °C-қа орнатыңыз.
- Төмендегі кестеде ингредиенттерді дайындаудың параметрлерін таңдауға болады.
- Ескерту:** кестеге тек шамамен есептеулер үшін қараңыз, өйткені бастапқы өнімдер пішіні, мөлшері және сапасы бойынша өзгеруі мүмкін.

Ингредиенттер	Саны, мин-макс, г	Уақыты, мин	t, °C	Шайқаңыз / аударыңыз	Ұсынымдар
Картоп және фри картобы					
Мұздатылған фри картоптың жұқа тілімдері	300-600	10-20	200	Сілкіңіз	—
Мұздатылған фри картоптың қалың тілімдері	300-500	20-25	200	Сілкіңіз	—
Үй картопының тілімдері (8x8 мм)	300-700	20-25	200	Сілкіңіз	1/2 ас қасық май қосыңыз
Гратен (пісірме)	500	10-20	200	—	—
Ет және құс еті					
Стейк	100-500	10-15	180	Аударыңыз	—
Жаншылған шошқа еті	100-500	10-15	180	Аударыңыз	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Туралған ет	100-500	10-20	200	Сілкіңіз	Май немесе майонез жағыңыз
Гамбургер	100-500	10-15	180	Аударыңыз	—
Шұжықшалар	100-500	10-15	200	Аударыңыз	Фольгаға ораңыз
Тауықтың аяқтары немесе канаттары	100-500	25-30	180	Аударыңыз	Фольгаға ораңыз немесе пергамент қойыңыз
Тауық төсі	100-500	15-20	180	—	Май немесе майонез жағыңыз

Ингредиенттер	Саны, мин-макс, г	Уақыты, мин	t, °C	Шайқаңыз / аударыңыз	Ұсынымдар
Жеңіл тағамдар					
Ыстық рулеттер, буррито, кесадилия және т.б.	100—400	8-10	200	Аударыңыз	Пергамент қойыңыз
Мұздатылған тауық наггетс	100-500	6-10	200	Сілкіңіз	—
Үгітілген нанға аунатылған мұздатылған ірімшік шарлары	100—400	8-10	200	—	—
Толтырылған көкөністер	100—400	8-10	180	—	Пергамент қойыңыз
Қамырдағы шұжықтар	100-500	13-15	200	—	Пергамент қойыңыз
Пісірме.					
Бәліш	300	20-25	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Киш	400	20-22	180	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Кекстер	300	15-18	200	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз
Тәтті тоқаштар	400	20	160	—	Пісіру табағын немесе пергаментті қолданыңыз

Ескерту: егер ауа грилі жылынбаса, пісіру уақытына 3 минут қосыңыз.

Аэрогрильді тазалау және қызмет көрсету

Пайдаланғаннан кейін әрқашан құрылғыны тазалаңыз.

Тазаламас бұрын, ауа грильді желіден ажыратып, оның толық суығанын күтіңіз. Құрылғыны тезірек салқындату үшін түпқойманы құрылғыдан алыңыз.

Майлы тағамдарды дайындағаннан кейін табаны дереу тазалаңыз. Қолғап киіңіз, қағаз сүлгілердің көп мөлшерін алыңыз және түпқойманың түбіне май жағыңыз. Егер сіз майды суытып алсаңыз, онда ол түпқойманың төменгі бөлігінде қалыңдауы мүмкін және оны түпқойманың бетінен алып тастау қиын болады.

Түпқойма мен себеттің жабыспайтын жабыны бар, сондықтан тазалау үшін өткір металл заттарды және агрессивті немесе абразивті жуғыш заттар мен жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. Есіңізде болсын, жабынды зақымдау оңай.

Себет пен түпқойманы жұмсақ жуғыш зат пен абразивті емес губкамен ыстық сумен жуыңыз. Сондай-ақ, бұл бөлшектерді ыдысжуғыш машинада жууға болады. Ірі тамақ қалдықтарын кетіру үшін ағаш күрекшені қолданыңыз.

Егер кір себетке немесе науаның түбіне жабысып қалса, оны жуғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз, содан кейін себетті науаға салыңыз да, оларды шамамен 10 минут суда қалдырыңыз. Құрылғының ішкі бөліктерін ыстық сумен және абразивті емес губкамен шайыңыз.

Егер табадағы немесе себеттегі май дақтарын жуғыш затпен кетіру мүмкін болмаса, майсыздандыратын сұйық затты қолданыңыз.

Қыздыру элементін тамақ қалдықтарынан тазарту үшін щетканы қолданыңыз.

Аспапты суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз және оны су ағынымен жуыңыз. Ауа грилінің сыртқы беттерін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Күтім жасау және сақтау

Сақтау үшін жинамас бұрын, ауа грильді тазалаңыз және жуыңыз. Қуат сымын ажыратыңыз. Себет науасының орнына қойылғанына және барлық бөліктердің таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Ауа грильді балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Аэрогриль қосылмайды

Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы розеткаға қосылмаған	Қуат сымын розеткаға қосыңыз
Сіз қорапқа себеті бар науаны дұрыс орнатпадыңыз	Себет салынған науаны шертілген дыбыс естілгенге дейін корпусқа салыңыз.

Тағам соңына дейін дайын болмады

Ықтимал себебі	Шешімі
Сіз себетке тым көп ингредиенттер салдыңыз немесе ингредиенттерді тым үлкен етіп кестіңіз	Ингредиенттердің мөлшерін азайтыңыз, кесу әдісін өзгертіңіз
Пісіру уақыты жеткіліксіз болды	Пісіру уақытын көбейтіңіз
Пісіру температурасы тым төмен	Температураны көтеріңіз

Ингредиенттер біркелкі емес қуырылады

Ықтимал себебі	Шешімі
Кейбір ингредиенттерді пісіру уақытының жартысынан кейін шайқау керек	Пісіру кезінде ингредиенттерді шайқаңыз

Тағам қытырлақ қабықсыз дайындалады

Ықтимал себебі	Шешімі
Сіз дәстүрлі ауа қуырғышта пісіруге арналған өнім түрін қолдандыңыз	Пеште пісіру өнімдерін қолданыңыз немесе пісірер алдында ингредиенттерді маймен майлаңыз

Себеті бар табақша корпусқа салынбайды

Ықтимал себебі	Шешімі
Сіз тым көп өнімді салдыңыз	Себетті шамадан тыс толтырмаңыз
Түпқоймаға себет дұрыс орнатылмаған	Себетті басқанға дейін науаға салыңыз

Аэрогрильден ақ түтін шығады

Ықтимал себебі	Шешімі
Сіз майлы ингредиенттерді дайындайсыз, ал түбіне көп май немесе май құйылады, ол қызады және ақ түтін береді	Майлы кесектерді нанмен немесе фольгамен пісіріңіз немесе пергамент қағазын салыңыз
Түпқоймада алдыңғы қолданғаннан кейін қалған май бар	Өр қолданғаннан кейін науаны тазалаңыз

Жаңа піскен картоптан жасалған фри қытырлақ емес

Ықтимал себебі	Шешімі
Сіз картопты қуыар алдында суға малынған жоқсыз	Жаңа піскен картопты жоғарыда көрсетілген пісіру кеңестерінде сипатталғандай пісіріңіз
Сіз қуыар алдында картопты кептірмедіңіз	
Сіз қуыар алдында май қосқан жоқсыз	

Жаңа піскен картоптан жасалған фри қытырлақ емес

Ықтимал себебі	Шешімі
Жұқа тілімдер	Картопты қалыңырақ кесіңіз немесе пісіру уақытын азайтыңыз
Пісіру уақыты тым ұзақ	Пісіру уақытын азайтыңыз. Шайқау кезінде картоптың дайындығын тексеріңіз

Техникалық сипаттамалары

- | | |
|---|--|
| 1. Кернеу: 220-240 В, 50/60 Гц | 7. Автоматты өшіру: бар |
| 2. Қуаты: 1500 Вт | 8. Пісіруді аяқтау туралы дыбыстық сигнал: бар |
| 3. Электр тоғымен зақымданудан қорғау сыныбы: I | 9. Себеттің сыйымдылығы: 3,2 л |
| 4. Басқару: электрондық | 10. Құрылғы өлшемі: 320 x 270 x 335 мм |
| 5. Температураны реттеу: 80 °C-200 °C | 11. Қаптама өлшемі: 350 x 345 x 375 мм |
| 6. Таймер: 0-30 мин | 12. Құрылғының салмағы: 4,5 кг |
| | 13. Қаптаманың салмағы: 5,5 кг |

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



Өндіруші: Нинбо Кэролайн Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 558#, Вэйер Роуд, Аньдун Индастриал Зоун, Аньдун Таун, Цыси, Нинбо, Чжэцзян 315327, Қытай.

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ.,
Инструментальная к-сі, 3-үй, лит. Х, офис 1.

Шығарылған елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында талаптарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, лит. Х, офис 1.

Өндірушінің жедел желісі: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақытымен 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru.

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

Ерекше кәдеге жарату талап етіледі. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны қауіпсіз түрде жою керек, мысалы, арнайы кәдеге жарату орындарына тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптауыш қораптың төменгі жағында көрсетілген.

Өндірушінің өз өнімін жетілдіру барысында осы өзгерістер туралы қосымша хабарламай-ақ бұйымның дизайнына, жинақтамасына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқығы бар.

Сақтық шаралары

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

1. Құрылғы үйде пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін пайдалануға болады.
2. Аэрогрильді тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта баяндалған нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану тиісті пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны розеткаға қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылған қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Аэрогрильді ағынды судың астында жууға болмайды.
5. Қуат сымын ұстап, ауа грильдің орны ауыстырмаңыз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Егер қуат сымы, шанышқы немесе аэрогрильдің басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмас үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс құрастырмау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, дене, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға аэрогрильді олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі

нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға аэрогрильмен ойнауға рұқсат бермеңіз.

8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде ауа грилінің жұмысын бақылаңыз.
9. Жұмыс істеп тұрған аэрогрильді қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетер алдында оны өшіріп, желіден ажыратыңыз.
10. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
11. Аэрогрильді тек тұрақты көлденең бетке қабырға мен үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта орнатыңыз. Балалар аэро грильдің ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін аспапты орнатыңыз.
12. Құрылғыны тез жанатын материалдарға қоймаңыз, мысалы, дастархан, перделер немесе олардың жанында.
13. Пісіру кезінде бу шығатын тесіктерге қолдарыңыз бен бетіңізді әкелмеңіз, өйткені сіз ыстық ауамен күйіп кетуіңіз мүмкін. Науаны ауа грилінің корпусынан шығарған кезде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
14. Егер сіз аэрогрильден шығып тұрған қара түтінді көрсеңіз - аспапты желіден дереу ажыратыңыз. Түтіннің таралуын күтіңіз, содан кейін науаны құрылғыдан шығаруға болады.
15. Құрылғының қуат құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
16. Аэрогрильдің құлауына жол бермеңіз және оны ұрмаңыз.
17. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
18. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе толымдаушыларды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақат алуға әкелуі мүмкін.

IM-3

«Китфорт» басқа тауарлары



СТ-1104 бұрандалы шырын сыққышы

- Жемістер, көкөністер, шөптер мен жидектерге арналған
- қуаты: 240 Вт
- айналу жылдамдығы: 70 айн/мин.
- 2 түс

КТ-714 кофеқайнатқышы

- LED дисплей
- Қуаты: 1150 Вт
- резервуардың сыйымдылығы: 1,5 л
- тамшылау түрі



КТ-1003 бу генераторы

қуаты: 1500 Вт
резервуардың сыйымдылығы: 0,45 л
баудың ұзындығы: 5 м



Тік шаңсорғыш КТ-524

конструкциясы "2-еу 1-де",
алмалы-салмалы қол
шаңсорғышы қуаты: 600 Вт
шаң жинағыш: 0,8 л
сымды





КТ-1330 планеталық араластырғышы

- Қуаты: 800 Вт
- планетарлық айналу жүйесі тостағанның
- сыйымдылығы: 4,5 л
- 3 металл ұшы



Блендер КТ-1331

- қуаты: 350 Вт
- 2-in-1 конструкциясы блендер мен кофе тартқыш
- тостағанның сыйымдылығы: 1,25 л
- 2 жылдамдық

КТ-918 бу тазартқышы

- Қуаты: 1000 Вт
- алынбалы бу шлангісі
- қазандықтың сыйымдылығы: 0,2 л
- қыздыру уақыты: 2-3 мин.



Ет тартқыш КТ-2101

- Қуаты: 1500 Вт
- шұжық пен кеббеге арналған саптамалар
- өнімділігі: 1,2 кг/мин.
- Артемий Лебедев студиясы ұсынған дизайн



Әрқашан жаңа нәрсе болады!

Kitfort - бұл клиенттерге жоғары сапалы өнімдерді тиімді бағамен ғана ұсынып қана қойма, сонымен қатар сыйлықтармен, конкурстармен және тірі интерактивпен қуантатын заманауи және креативті бренд! Мыңдаған пайдаланушылар біздің жаңартулар мен әлеуметтік желілердегі лотереяларды бақылайды. Сіз де бізге қосылыңыз!

Біздің Вконтакте тобына қош келдіңіз! Әр апта сайын біз онда Kitfort тұрмыстық техникасының ондаған жүлделерін ұтысқа саламыз. Теңіз шайқастарына, лотереяларға, шығармашылық байқауларына қатысыңыз және репосттар жасаңыз. Топтың мекен-жайы: vk.com/kitfort

Егер сіз видео көруді ұнатсаңыз, YouTube іздеу жолында «Kitfort Show» енгізіңіз және біздің арнамыздағы көңілді скетчтерден рахам алыңыз. Әрбір жаңа шығарылымда біз компанияның ең танымал тауарлары мен жаңалықтарын абоненттердің түсініктемелері үшін ұтысқа саламыз. Ал видеороликтердің мазмұны сізді шын жүректен күлдіртіп, біздің досымызға және біздің істеген ісіміздің білгіріне айналдырады.

Жазылыңыз Kitfort-пен бірге істе болыңыз!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87