Дарю идеи для ужина!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8147

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

Содержание

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

Kitfort

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-8147 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

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

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле продукты практически не пригорают (главное — правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного присутствия на кухне. Кроме того, за счет наличия вентилятора все блюда готовятся равномерно, поэтому не бывает непропеченных или непрожаренных кусочков.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 8 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно. На дисплее отображаются температура и время приготовления.

Продукты готовятся в стеклянной чаше, благодаря чему вы можете следить за процессом приготовления. В чашу установлена решетка из нержавеющей стали, на которую кладутся продукты. Нагреватели, расположенные в корпусе в верхней и нижней части, светятся и подсвечивают продукты в чаше.

По окончании приготовления аэрогриль подает звуковой сигнал и автоматически отключается. Чашу и решетку легко вынуть и очистить.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
   - Корпус — 1 шт.
   - Чаша — 1 шт.
   - Решетка с четырьмя силиконовыми вставками — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

   *опционально

Устройство аэрогриля



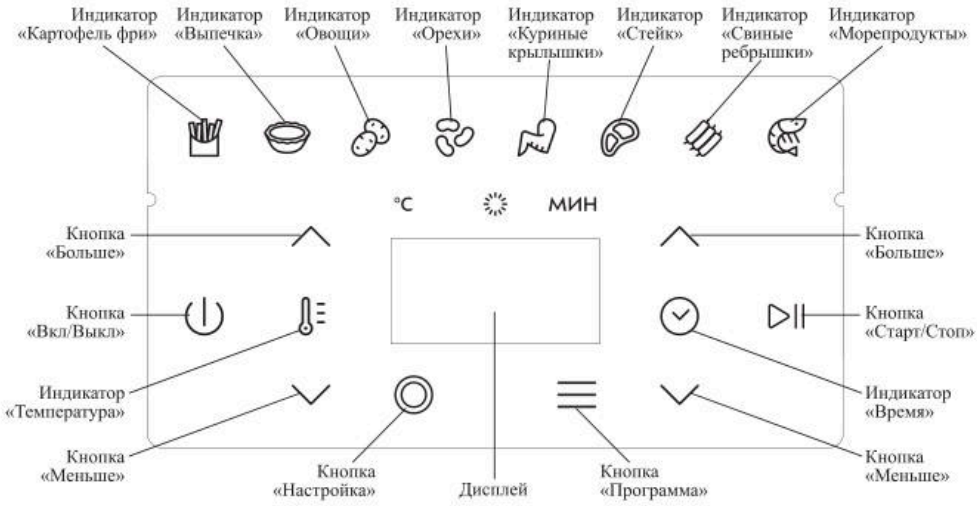
Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры нагревателем. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

Продукты помещаются на ***решетку***, которая предварительно устанавливается внутрь ***чаши*** аэрогриля. Чтобы вынуть чашу из корпуса аэрогриля, необходимо потянуть ее на себя за ***ручку***.

Настройка температуры и времени, а также выбор автоматической программы приготовления осуществляется с помощью ***панели управления***. В аэрогриле можно установить время приготовления до 60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления 80–200 °C с шагом 5 °C.

Приготовление автоматически выключится, когда установленное время закончится. После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, а через некоторое время — вентилятор. Не отключайте прибор от сети, пока не выключится вентилятор. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор перейдет в режим ожидания.

Панель управления и дисплей



При подключении аэрогриля к сети питания прозвучит звуковой сигнал, загорятся все индикаторы и кнопки на панели управления. Затем панель управления и дисплей погаснут, будет гореть кнопка «Вкл/Выкл».

На ***дисплее*** отображается температура и время приготовления.

Короткое нажатие на ***кнопку «Вкл/Выкл»*** включает и выключает устройство. После нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» загорается дисплей, индикаторы и кнопки на панели управления.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и приостанавливает работу аэрогриля. После нажатия на кнопку «Старт/Стоп» загорается нагреватель сверху. Вы можете приостановить работу аэрогриля, нажав на кнопку «Старт/Стоп», нагреватель при этом погаснет.

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления. Программы переключаются циклически. Для каждой программы заданы значения времени и температуры. Во время работы индикатор выбранной программы горит непрерывно.

Чтобы изменить температуру для какой-либо программы, нужно кнопками «Больше» и «Меньше» с левой стороны установить нужную температуру. Чтобы изменить время для программы, нужно кнопками «Больше» и «Меньше» с правой стороны установить нужное время. Во время настройки ***кнопка «Настройка»*** будет мигать.

Примечание. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше». В аэрогриле можно установить время приготовления от 1 до 60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления 80–200 °C с шагом 5 °C.

Автоматические программы приготовления

Аэрогриль имеет 8 автоматических программ приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда.

Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить с помощью кнопок. Вы можете настроить время 1–60 минут и температуру 80–200 °C по своему усмотрению.

Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.

В таблице приведены настройки по умолчанию для каждой программы.

Программа	Индикатор на дисплее	Температура, °C	Время приготовления, мин
Картофель фри		180	15
Выпечка		170	15
Овощи		200	30
Орехи		180	6
Куриные крылышки		200	10
Стейк		180	11
Свиные ребрышки		200	14
Морепродукты		170	10

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

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

Поставьте прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия и воздухоотводные отверстия на задней стороне корпуса устройства. Оставьте сверху и по бокам как

минимум 10 см свободного пространства, иначе будет нарушена 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 электропитания.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 10 минут на максимальной температуре. Для этого нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», а затем выберите программу «Куриные крылышки». Это необходимо для выгорания производственной смазки и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После завершения прогрева подождите, когда решетка и чаша остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

Использование

1. Вытащите чашу из аэрогриля, взявшись за ручку чаши и потянув ее на себя.
2. Установите решетку в чашу.
3. Равномерно распределите продукты на решетке.
   Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте чашу маслом или жиром. Вы можете смазать маслом решетку или смазать сам продукт перед закладкой в чашу.
   Никогда не используйте чашу без решетки.
   Не закладывайте много продуктов в чашу: важно, 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 чашу в корпус аэрогриля до упора.
5. Подключите устройство к сети электропитания, будет непрерывно гореть кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Загорятся все индикаторы и кнопки на панели управления, на дисплее будет поочередно мигать значение температуры и времени.
7. При необходимости выберите одну из автоматических программ приготовления, нажимая на кнопку «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать на панели управления. Во время работы на дисплее будет отображаться время приготовления.
   Примечания. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.
   При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.
8. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете настроить их самостоятельно. Время или температуру можно изменить кнопками «Больше» и «Меньше». Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».

9. Чтобы запустить работу прибора с настройками по умолчанию (температура 180 °C и время 15 минут), нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
10. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Загорится подсветка сверху, нагреватель начнет работу. На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления. Если была выбрана одна из автоматических программ приготовления, то на панели управления также будет гореть индикатор выбранной программы.
11. 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 чашу из аэрогриля, взявшись за ручку и потянув ее на себя, встряхните или переверните продукты. Будьте осторожны: не наклоняйтесь над чашей, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Когда чаша извлечена из прибора, нагреватель автоматически отключается, подсветка гаснет, на дисплее отображаются символы [¯]. Когда вы установите чашу в аэрогриль, нагреватель возобновит работу, аэрогриль продолжит приготовление с прежними настройками.

    Примечание. Вы можете приостановить работу аэрогриля перед тем, как вытаскивать чашу, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Для возобновления работы нагревателя нажмите на кнопку «Старт/Стоп» еще раз.
12. По окончании времени приготовления на дисплее отобразится надпись «OFF», и спустя 20 секунд 5 раз прозвучит звуковой сигнал. Нагреватель отключится. Аэрогриль начнет остужать содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол.

    Примечания. Не вынимайте чашу из аэрогриля, пока устройство не остудит ее вентилятором. Не отключайте прибор от сети, пока работает вентилятор.

    Работающий прибор можно отключить вручную. Для этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп», а затем на кнопку «Вкл/Выкл» — дисплей и панель управления погаснут, будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл». Подождите, пока аэрогриль остудит содержимое чаши вентилятором. Если блюдо еще не готово, то установите чашу обратно в корпус, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и запустите аэрогриль еще на несколько минут.
13. Извлеките чашу из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

    Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, чаша и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте чашу только за ручку.

    Не оставляйте приготовленное блюдо на решетке. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки.

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

Советы

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, и наоборот, продуктам большого размера требуется больше времени.

Если вы готовите продукты без использования автоматической программы, то время приготовления придется контролировать самостоятельно. Вы можете установить таймер на мобильном телефоне, по истечении половины времени вытащите чашу, чтобы перемешать содержимое. Затем вставьте чашу в корпус устройства: приготовление продолжится автоматически.

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

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

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи бумажного полотенца;
- возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом (необязательно). Вы можете смазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его на решетку, установленную в чаше аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 30–35 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить чашу, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать чашу во время приготовления и перемешивать продукты, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

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

- при необходимости промокните продукты бумажным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, то оно будет капать на дно чаши в процессе приготовления блюда.

При готовке продуктов в панировке не забудьте сбрызнуть или смазать панировочные сухари сверху небольшим количеством масла для получения хрустящей корочки.

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

Смазывайте маслом только блюда из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

Не смазывайте продукты большим количеством масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной. Если на решетке будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

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

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

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

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу на дно чаши, где скапливаются жир и сок от продуктов. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты на решетку и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °C.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 300 грамм.

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

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	13–18	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	20–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–600 (в два слоя)	30–35	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	250	15–18	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–400	15–18	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–500	12–15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Встряхнуть	Смажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–500	16–20	180	Перевернуть	—

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Колбаски	100–500	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	20–25	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	10–15	180	—	Смажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	16–20	200	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	300	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

Примечание. Если вы используете непрогретый аэрогриль, то добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

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 чашу. Будьте осторожны, вынимайте чашу только за ручку.

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

Внимание! Не помещайте чашу в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур чаша может повредиться. Перед чисткой чаши и решетки дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте решетку и чашу теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть чашу и решетку в посудомоечной машине. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если остатки продуктов пристали к решетке или к нижней части чаши, заполните чашу горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите в нее решетку и оставьте их примерно на 30–40 минут.

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, дисплей и шнур питания.

Корпус аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Уход и хранение

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

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, панель управления не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Не нажали кнопку «Вкл/Выкл»	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в чашу слишком много ингредиентов, или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов или измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления

Возможная причина	Решение
Продукт слишком плотно лежит в чаше	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать чашу и перемешивать/переворачивать продукт для равномерного приготовления

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо перемешивать по истечении половины времени приготовления	По истечении половины времени приготовления достаньте чашу, потянув ее за ручку, и перемешайте или встряхните ингредиенты в чаше
Вы положили в чашу слишком много ингредиентов, или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов или измените способ нарезки

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Чаша не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов в чашу	Не переполняйте чашу
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Отключите аэрогриль от сети. Выньте чашу из корпуса аэрогриля, потянув ее за ручку. Подождите несколько часов, чтобы аэрогриль полностью остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите чашу аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в чашу попадает много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные продукты в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Чаша содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте чашу 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 описано в разделе «Советы»
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Продукты приготовились пересушенными

Возможная причина	Решение
Маленькие кусочки/тонкие ломтики	Нарежьте продукты крупнее/толще или уменьшите время приготовления
Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверяйте при встряхивании степень готовности продуктов

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E0	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E1	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

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

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

Kitfort

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1800 Вт
   - верхний нагреватель: 1400 Вт
   - нижний нагреватель: 400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши: 4 л
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
8. Уровень шума: ≤65 дБ
9. Управление: сенсорное
10. Длина шнура: 0,8 м
11. Размер устройства: 358 × 266 × 312 мм
12. Размер упаковки: 478 × 306 × 360 мм
13. Вес нетто: 5,5 кг
14. Вес брутто: 6,4 кг

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

Производитель: Нинбо Кэролайн Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №558, Вэйер Роуд, Аньдун Индастриэл Зоун, Ханчжоу Бэй Нью Зоун, Нинбо, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

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

Повреждение чаши по причине несвоевременной чистки или резкого перепада температур из-за добавления холодной воды в горячую чашу не является гарантийным случаем.

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

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

Меры предосторожности

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

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

8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустой чашей. Это может привести к повреждению устройства.
10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко.
15. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
16. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
17. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
18. Храните устройство в недоступных для детей местах.
19. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
20. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления, дисплей и шнур питания.
23. Корпус аэрогриля и чаша могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании чаши. Вытаскивайте чашу только за ручку. Не наклоняйтесь над чашей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

IM-2

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

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

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

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

Подписывайтесь на наши соцсети и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru