Идеально с первого раза!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8151

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 5
Устройство аэрогриля 5
Подготовка к работе и использование 9
Чистка и обслуживание 18
Уход и хранение 20
Устранение неполадок 20
Технические характеристики 24
Меры предосторожности 25

Kitfort

Общие сведения

Аэрогриль КТ-8151 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой. Также в данной модели предусмотрено приготовление с паром, благодаря чему продукты остаются более нежными и мягкими.

Для приготовления в аэрогриле не нужно масло, а для создания хрустящей корочки или ароматизации масляно-травяной смесью достаточно слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Таким образом вы приготовите более здоровую и полезную пищу.

Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию горячего воздуха или пара. За счет этого продукты готовятся равномерно со всех сторон, а сам процесс готовки не требует постоянного контроля. При приготовлении в аэрогриле блюда получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи, при этом практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время таймера). При приготовлении на пару сохраняются все витамины и полезные микроэлементы, вы получаете диетические блюда с минимумом усилий. Прибор оснащен резервуаром для воды емкостью 1,55 л, откуда вода подается помпой (водяным насосом) в бойлер. При приготовлении с паром внутри прибора, куда устанавливается поддон, может появится конденсат, который стекает в контейнер для жидкости. Также в устройстве предусмотрен контейнер для конденсата, чтобы защитить поверхность вокруг прибора от влаги.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и семью автоматическими программами приготовления, в трех из которых включается пар. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время приготовления самостоятельно. При желании предустановленные параметры приготовления можно изменить. В процессе работы температура и оставшееся время таймера отображаются на дисплеях. Через смотровое окно в поддоне виден процесс приготовления. В устройстве предусмотрена подсветка. В середине приготовления устройство подает звуковой сигнал — напоминание о необходимости перевернуть или перемешать блюдо. По истечении времени таймера аэрогриль автоматически выключается. Энергонезависимая память позволяет сохранить используемые параметры приготовления в течение 30 минут в случае отключения электропитания.

В аэрогриле можно включить подогрев, чтобы разогреть остывшее блюдо или сохранить его теплым до подачи на стол.

Продукты готовятся на специальной решетке, устанавливаемой в поддон. На решетку и внутреннюю поверхность поддона нанесено антипригарное покрытие. Поддон и решетку легко снять и очистить. Также устройство оснащено функциями самоочистки и просушки, которые облегчают уход за аэрогрилем.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Поддон — 1 шт.
3. Решетка — 1 шт.
4. Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
5. Контейнер для жидкости — 1 шт.
6. Контейнер для конденсата — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом (трубчатым электронагревателем). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры. Также в устройстве включается пар. Вода из ***резервуара для воды*** подается помпой в нагретый до высокой температуры бойлер, где моментально преобразуется в пар и поступает в поддон. Пар поступает в поддон сверху, в это время ТЭН не включается, а вентилятор работает на низкой скорости.

Продукты помещаются на ***решетку***, которая предварительно устанавливается внутрь ***поддона*** аэрогриля. Для извлечения поддона необходимо зажать ***фиксатор поддона*** и потянуть поддон за ручку в сторону от корпуса.

Внимание! Никогда не используйте поддон без решетки.

Благодаря ***смотровому окну*** вы можете контролировать процесс приготовления.

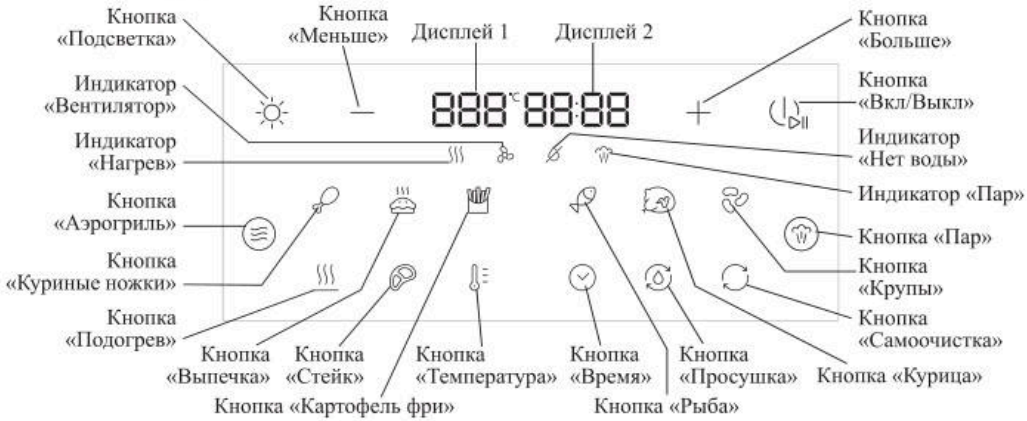
Контейнер для жидкости предназначен для сбора конденсата, который образуется при приготовлении с паром внутри корпуса. Конденсат стекает через отверстие на дне корпуса под поддоном в контейнер для жидкости.

В ***контейнер для конденсата*** собирается конденсат при подаче пара. Контейнер для конденсата съемный и расположен под ***воздухоотводными отверстиями***.

В аэрогриле можно настроить время таймера от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Температуру приготовления можно установить от 80 до 200 °С с шагом 5 °С.

Когда время таймера истечет, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее 2 отобразится надпись «End». Вы можете выключить аэрогриль вручную в любой момент с помощью кнопки «Вкл/Выкл». Сначала выключается нагрев, а через 30 секунд — вентилятор.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство, а также запускает и приостанавливает работу устройства с установленными параметрами. При включении на панели управления будут гореть кнопки «Подсветка», «Меньше», «Больше», «Вкл/Выкл», «Температура», «Время», а также кнопки «Аэрогриль» и «Пар». Для выключения устройства нужно нажать и удерживать кнопку «Вкл/Выкл» в течение нескольких секунд, устройство перейдет в спящий режим: на панели управления будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл». Через 1 минуту бездействия устройство переходит в спящий режим автоматически.

Примечание. Устройство оснащено энергонезависимой памятью: в случае отключения электропитания во время работы устройства используемые параметры приготовления сохранятся в течение 30 минут. После включения электропитания аэрогриль продолжит работу с заданными настройками. Если пройдет больше времени, параметры приготовления будут сброшены. Будьте внимательны: если вы не знаете, когда включится электричество, рекомендуется отключить устройство от сети.

После нажатия на ***кнопку «Аэрогриль»*** отобразятся кнопки для выбора программ, в которых включаются только ТЭН и вентилятор («Куриные ножки», «Выпечка», «Картофель фри», «Стейк»), а также кнопка «Подогрев».

После нажатия на ***кнопку «Пар»*** отобразятся кнопки для выбора программ, в которых включается пар («Рыба», «Курица», «Крупы»), а также кнопки «Просушка» и «Самоочистка».

При нажатии кнопка выбранной программы начнет мигать, при запуске приготовления она будет гореть непрерывно. Для каждой программы заданы свои параметры приготовления по умолчанию, но их можно изменить. На ***дисплее 1*** отображается температура, на ***дисплее 2*** — время таймера.

Примечания. Поскольку ингредиенты различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбор автоматической программы не может гарантировать, что параметры приготовления, установленные в ней по умолчанию, будут оптимальными. Они являются приблизительными.

Кнопка «Температура» позволяет перейти к настройке температуры приготовления. ***Кнопка «Время»*** позволяет перейти к настройке времени таймера. Время отображается в формате «ЧЧ:ММ», но когда остается 1 минута до окончания программы — в формате «ММ:СС», где ЧЧ — часы, ММ — минуты, а СС — секунды. Для выбора значений используются ***кнопки «Больше»*** и ***«Меньше»***. Данные кнопки можно нажать и удерживать для быстрого изменения значений. Настраиваемый параметр будет мигать.

Индикатор «Нагрев» горит, когда включен нагрев (ТЭНа или бойлера). ***Индикатор «Вентилятор»*** горит, когда работает вентилятор. ***Индикатор «Пар»*** горит, когда включается пар. Периодически в процессе работы индикатор «Нагрев» будет гаснуть, так как нагрев будет выключаться при достижении заданной температуры.

Когда в резервуаре для воды заканчивается вода, звук работы помпы станет громче. Через несколько секунд нагрев выключится, индикатор «Нагрев» погаснет. Затем выключится пар (звук работы помпы не будет слышен), на дисплее 2 отобразится код ошибки «E12», ***индикатор «Нет воды»*** начнет мигать. Нужно выключить аэрогриль и отключить его от сети, дать устройству полностью остыть, после чего можно долить воду и использовать прибор снова.

Примечание. Если сработает защита от перегрева, код ошибки «E12» сменится на код ошибки «E11». В этом случае также нужно выключить аэрогриль и отключить его от сети, дать устройству полностью остыть.

Кнопка «Подсветка» включает и выключает подсветку внутри поддона. Подсветка включается на 30 секунд, но вы можете выключить ее раньше или включить повторно. При извлечении поддона подсветка (если она была включена) выключается автоматически.

С помощью ***кнопки «Подогрев»*** можно выбрать подогрев приготовленного блюда. Параметры подогрева по умолчанию: температура 120 °С, таймер на 6 минут. При нажатии кнопка «Подогрев» начинает мигать, при запуске работы она будет гореть непрерывно. Температура подогрева настраивается от 80 до 200 °С с шагом 5 °С, время подогрева настраивается от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Настройка выполняется аналогично настройке параметров приготовления в автоматических программах.

Кнопкой «Самоочистка» можно выбрать очистку устройства, во время которой сначала на 20 минут включается пар, а затем в течение 10 минут работает ТЭН (температура нагрева составляет 100 °С). Самоочистку удобно использовать перед первым включением прибора, а также для удаления сложных загрязнений.

Кнопка «Просушка» позволяет выбрать просушку устройства в течение 5 минут. Просушку удобно использовать для удаления остатков воды из системы подачи пара. Для просушки нужно предварительно опустошить резервуар для воды. Во время просушки сначала на 3 минуты включается пар, а затем в течение 2 минут работает ТЭН (температура нагрева составляет 100 °С).

Устройство подает звуковой сигнал при подключении к сети питания, нажатии на кнопки, извлечении поддона, а также в середине приготовления (напоминание о перемешивании) и по истечении времени таймера.

Автоматические программы приготовления

Диапазоны настроек и параметры приготовления, установленные в программах по умолчанию, представлены в таблице ниже.

В программе «Стейк» температуру нельзя изменить, так как это удобно для приготовления мяса. Степень прожарки при этом регулируется временем приготовления. В программах «Рыба» и «Крупы» температура не настраивается, так как это программы приготовления на пару.

В программе «Курица» ТЭН и пар включаются по очереди, за счет чего получается хорошо запеченное сочное блюдо.

В программах с паром вентилятор работает медленно, при включении ТЭНа вентилятор работает быстро.

Программа	ТЭН	Пар	Параметры по умолчанию	Настройка температуры	Настройка времени таймера
Куриные ножки	да	нет	200 °С, 30 минут	80–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Выпечка	да	нет	150 °С, 20 минут	80–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Картофель фри	да	нет	200 °С, 20 минут	80–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Стейк	да	нет	200 °С, 12 минут	—	1–30 мин с шагом 1 мин
Рыба	нет	да	100 °С, 30 минут	—	1–60 мин с шагом 1 мин
Курица	по очереди		180 °С, 30 минут	140–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Крупы	нет	да	100°С, 40 минут	—	1–60 мин с шагом 1 мин

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте аэрогриль из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью. Не погружайте корпус аэрогриля в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.

Вытащите поддон из корпуса устройства, зажав фиксатор поддона и потянув поддон за ручку на себя, приложив небольшое усилие. Извлеките контейнер для жидкости, потянув его на себя. Чтобы снять контейнер для конденсата, потяните его в сторону от корпуса. Снимите резервуар для воды, потянув его вверх, открутите крышку резервуара для воды, поворачивая ее против часовой стрелки. Тщательно вымойте поддон, решетку, контейнер для жидкости, контейнер для конденсата и резервуар для воды с крышкой в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки и высушите их. Не используйте для мытья никаких частей аэрогриля посудомоечную машину.

Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне и сверху прибора, а также воздухоотводные отверстия сзади устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух и пар, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите прибор к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал и будет находиться в спящем режиме: на панели управления будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл».

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль, чтобы устранить посторонний запах, и чтобы с нагревательного элемента и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Также нужно очистить систему подачи пара. Для этого рекомендуется запустить самоочистку, как описано в главе «Чистка и обслуживание». После этого аэрогриль будет готов к использованию.

Сборка

1. Установите решетку в поддон.
   Внимание! Никогда не используйте поддон без решетки.
2. Вставьте контейнер для жидкости в корпус аэрогриля до упора. При установке выступ на дне контейнера для жидкости должен быть спереди.
3. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора.

4. Закрутите крышку резервуара для воды по часовой стрелке до упора. Установите пустой резервуар для воды в корпус устройства так, чтобы крышка оказалась внутри отверстия сверху корпуса.
5. Убедитесь, что контейнер для конденсата установлен на корпус. Для установки прижмите контейнер для конденсата к корпусу прибора так, чтобы выступы под воздухоотводными отверстиями попали в пазы с двух сторон контейнера для конденсата.

Приготовление без пара

1. Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка».
2. Поместите продукты на решетку.
   Примечания. Не наливайте в поддон масло. Вы можете смазать маслом поддон и решетку для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед тем, как уложить его в поддон.
   Не закладывайте слишком много продуктов в поддон, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Не превышайте отметку «MAX» внутри поддона. 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.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения устройства. На панели управления будут гореть кнопки «Подсветка», «Меньше», «Больше», «Вкл/Выкл», «Температура», «Время», а также кнопки «Аэрогриль» и «Пар».
4. Чтобы перейти к выбору программ, в которых включаются только ТЭН и вентилятор, нажмите на кнопку «Аэрогриль». На панели управления отобразятся кнопки «Куриные ножки», «Выпечка», «Картофель фри», «Стейк» и «Подогрев».
5. Выберите одну из автоматических программ приготовления, нажав на соответствующую кнопку. На дисплеях отобразятся температура и время таймера, установленные в выбранной программе по умолчанию. Кнопка выбранной программы начнет мигать.
   Примечание. Через 1 минуту бездействия устройство автоматически перейдет в спящий режим: на панели управления будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы снова включить устройство, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
6. При необходимости измените температуру приготовления, нажав на кнопку «Температура». Температура на дисплее 1 начнет мигать. Для настройки параметра нажимайте на кнопку «Больше» или «Меньше». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок.
   Примечание. В программе «Стейк» температуру нельзя изменить, так как это удобно для приготовления мяса.
7. При необходимости настройте время таймера, нажав на кнопку «Время». Время таймера на дисплее 2 начнет мигать. Для настройки параметра нажимайте на кнопку «Больше» или «Меньше». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок.
   Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее во время приготовления будут отображаться температура и оставшееся время таймера. На панели управления будут гореть кнопки «Подсветка», «Меньше», «Больше», «Вкл/Выкл», «Температура», «Время» и «Аэрогриль», а также кноп-

ка выбранной программы. Индикатор «Нагрев» отображается во время работы ТЭНа, индикатор «Вентилятор» — во время работы вентилятора. Периодически в процессе работы индикатор «Нагрев» будет гаснуть, так как нагрев будет выключаться при достижении заданной температуры.

Примечания. При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

Нажимая на кнопку «Вкл/Выкл» во время работы устройства, вы можете приостанавливать и снова запускать процесс приготовления. Если после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» пройдет более 1 минуты, устройство перейдет в спящий режим, параметры приготовления будут сброшены.

8. Чтобы включить или выключить подсветку, нажмите на кнопку «Подсветка». Подсветка включается на 30 секунд, но вы можете выключить ее раньше или включить повторно.
9. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. В середине программы предусмотрено напоминание о необходимости перемешать продукты: устройство подаст звуковой сигнал, индикатор «Нагрев» погаснет. Извлеките поддон, зажав фиксатор поддона, и переверните продукты. При переворачивании можно увидеть степень готовности продуктов. Когда поддон извлечен, нагрев автоматически выключается, подсветка (если она была включена) гаснет и устройство подает звуковой сигнал. Установите поддон обратно в корпус — приготовление продолжится автоматически, подсветка (если она была включена) загорится.

   Внимание! Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами. Вытаскивайте поддон только за ручку, не касайтесь горячих поверхностей.

   Примечание. Перед извлечением поддона не рекомендуется предварительно нажимать на кнопку «Вкл/Выкл». Если вы приостановите приготовление и через 1 минуту не запустите его снова, устройство перейдет в спящий режим, параметры приготовления будут сброшены.
10. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля, нажав на кнопку «Температура» или «Время». Значения изменяются кнопками «Больше» и «Меньше», для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте данные кнопки. Для сохранения настроек просто подождите, когда измененное значение перестанет мигать.

    Примечание. Для изменения параметров приготовления не нужно предварительно нажимать на кнопку «Вкл/Выкл».
11. По истечении времени таймера прозвучит звуковой сигнал, на дисплее 2 отобразится надпись «End». Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл». Нагрев выключится сразу, а вентилятор будет работать еще 30 секунд.
12. Если вы хотите включить подогрев готового блюда, нажмите на кнопку «Подогрев», она начнет мигать. По умолчанию температура подогрева составляет 120 °С, время таймера — 6 минут. При необходимости настройте температуру от 80 до 200 °С с шагом 5 °С, нажав на кнопку «Температура». Измените время таймера от 1 до

60 минут с шагом 1 минута, нажав на кнопку «Время». Значения изменяются кнопками «Больше» и «Меньше». Включите подогрев, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Кнопки «Подогрев», «Подсветка», «Меньше», «Больше», «Вкл/Выкл», «Температура», «Время» и «Аэрогриль» будут гореть непрерывно. Индикатор «Нагрев» будет отображаться во время работы ТЭНа, индикатор «Вентилятор» — во время работы вентилятора.

Примечание. Периодически в процессе работы индикатор «Нагрев» будет гаснуть, так как нагрев будет выключаться при достижении заданной температуры.

13. Зажмите фиксатор поддона и извлеките поддон, поставьте его на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо на тарелку или в другую емкость. После того как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

Примечания. Не вынимайте поддон из аэрогриля, пока вентилятор не охладит устройство. Когда вентилятор выключится, индикатор «Вентилятор» погаснет.

Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв для охлаждения устройства.

Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддон и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами. Вытаскивайте поддон только за ручку.

Не оставляйте приготовленное блюдо в поддоне, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

Приготовление с паром

1. Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка».
2. Открутите крышку резервуара для воды, поворачивая ее против часовой стрелки, и налейте в резервуар 1,55 л воды. Закрутите крышку резервуара для воды по часовой стрелке до упора. Установите резервуар для воды в корпус устройства так, чтобы крышка оказалась внутри отверстия сверху корпуса. При установке в корпус открывается клапан в крышке резервуара, и вода начинает поступать внутрь устройства.

   Внимание! Заливайте в резервуар только чистую фильтрованную воду комнатной температуры.

   Не заливайте в резервуар никакие другие жидкости, кроме воды.

   Не запускайте программы с паром, когда резервуар для воды пуст или в нем мало воды. Сработает защита от перегрева, и устройство выключится.
3. Поместите продукты на решетку.

   Примечание. Для того чтобы продукты готовились более эффективно, между ними должно оставаться пространство для циркуляции пара. По возможности располагайте продукты в один слой. Кусочки продуктов должны быть одинакового размера для равномерного приготовления. Не закладывайте слишком много продуктов в поддон, не превышайте отметку «MAX» внутри поддона.

4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения устройства. На панели управления будут гореть кнопки «Подсветка», «Меньше», «Больше», «Вкл/Выкл», «Температура», «Время», а также кнопки «Аэрогриль» и «Пар».
5. Чтобы перейти к выбору программ, в которых включается пар, нажмите на кнопку «Пар». На панели управления отобразятся кнопки «Рыба», «Курица», «Крупы», «Просушка» и «Самоочистка».
6. Выберите одну из автоматических программ приготовления, нажав на соответствующую кнопку. На дисплеях отобразятся температура и время таймера, установленные в выбранной программе по умолчанию. Кнопка выбранной программы начнет мигать.
   Примечание. Через 1 минуту бездействия устройство автоматически перейдет в спящий режим: на панели управления будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы снова включить устройство, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. Температуру приготовления можно изменить только в программе «Курица», потому что в ней используется приготовление и с паром, и без него (настраивается температура нагрева ТЭНа). Для настройки нажмите на кнопку «Температура», температура на дисплее 1 начнет мигать. Значение изменяется кнопками «Больше» и «Меньше», для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте данные кнопки. В программах «Рыба» и «Крупы» температуру 100 °C изменить нельзя, так как в этих программах ТЭН не включается, это программы приготовления на пару.
8. При необходимости измените время таймера, нажав на кнопку «Время». Время таймера на дисплее 2 начнет мигать. Для настройки параметра нажимайте на кнопку «Больше» или «Меньше». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок.
9. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее во время приготовления будут отображаться температура и оставшееся время таймера. На панели управления будут гореть кнопки «Подсветка», «Меньше», «Больше», «Вкл/Выкл», «Температура», «Время» и «Пар», а также кнопка выбранной программы. Индикатор «Нагрев» будет гореть во время нагрева бойлера (в программе «Курица» во время нагрева бойлера или ТЭНа), индикатор «Вентилятор» — во время работы вентилятора, индикатор «Пар» — во время подачи пара.
   Примечания. Нажимая на кнопку «Вкл/Выкл» во время работы устройства, вы можете приостанавливать и снова запускать процесс приготовления. Если после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» пройдет более 1 минуты, устройство перейдет в спящий режим, параметры приготовления будут сброшены.
   Нагрев бойлера занимает примерно 15–30 секунд, пар начнет подаваться в поддон по истечении этого времени.
10. Чтобы включить или выключить подсветку, нажмите на кнопку «Подсветка». Подсветка включается на 30 секунд, но вы можете выключить ее раньше или включить повторно.
11. В середине программы предусмотрено напоминание о необходимости перемешать продукты: устройство подаст звуковой сигнал, индикатор «Нагрев» погаснет. Извлеките поддон, зажав фиксатор поддона. Используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог. Когда поддон извлечен, нагрев и подача пара автоматически выключаются, подсветка (если она была включена) гаснет и устройство подает звуковой сигнал.

Установите поддон обратно в корпус — приготовление продолжится автоматически, подсветка (если она была включена) загорится.

Внимание! Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься паром. Вытаскивайте поддон только за ручку, не касайтесь горячих поверхностей.

Примечания. Перед извлечением поддона не рекомендуется предварительно нажимать на кнопку «Вкл/Выкл». Если вы приостановите приготовление и через 1 минуту не запустите его снова, устройство перейдет в спящий режим, параметры приготовления будут сброшены.

Не рекомендуется часто извлекать поддон во время работы программы с паром, так как это приводит к выпуску пара и снижает эффективность приготовления.

12. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля, нажав на кнопку «Температура» или «Время». Значения изменяются кнопками «Больше» и «Меньше», для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте данные кнопки. Для сохранения настроек просто дождитесь, когда измененное значение перестанет мигать.

    Примечания. Для изменения параметров приготовления не нужно предварительно нажимать на кнопку «Вкл/Выкл».

    В программах приготовления на пару («Рыба» и «Крупы») температуру нельзя изменить.

13. Если в резервуаре для воды закончится вода, звук работы помпы станет громче. Через несколько секунд нагрев выключится, индикатор «Нагрев» погаснет. Затем выключится пар (звук работы помпы не будет слышен), на дисплее 2 отобразится код ошибки «E12», индикатор «Нет воды» начнет мигать. Выключите устройство, отключите его от сети. Дайте аэрогрилю полностью остыть, затем долейте воду и снова включите прибор.

    Примечания. Если вы не выключите устройство вручную в течение 1 минуты, оно перейдет в спящий режим автоматически.

    Если сработает защита от перегрева, код ошибки «E12» сменится на код ошибки «E11». В этом случае также нужно выключить аэрогриль и отключить его от сети, дать устройству полностью остыть.

14. Во время подачи пара контейнер для жидкости будет наполняться. При необходимости опустошите контейнер для жидкости. Для этого приостановите процесс приготовления и извлеките контейнер для жидкости. Осторожно слейте жидкость. Вставьте пустой контейнер для жидкости в корпус прибора.

    Примечание. Время заполнения контейнера для жидкости зависит от количества и типа продуктов.

15. По истечении времени таймера прозвучит звуковой сигнал, на дисплее 2 отобразится надпись «End». Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл». Нагрев выключится сразу, а вентилятор будет работать еще 30 секунд.
16. Зажмите фиксатор поддона и извлеките поддон, поставьте его на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо на тарелку или в другую емкость. После того как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

Примечания. Не вынимайте поддон из аэрогриля, пока вентилятор не охладит устройство. Когда вентилятор выключится, индикатор «Вентилятор» погаснет.
Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв для охлаждения устройства.
Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддон и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься паром. Вытаскивайте поддон только за ручку.
Не оставляйте приготовленное блюдо в поддоне, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

Советы

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус аэрогриля в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.

Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Если вы готовите замороженные продукты, используя программы приготовления на пару («Рыба» или «Крупы»), то сначала полностью разморозьте продукты.

Избегайте резких перепадов температуры при использовании изделия во избежание повреждения антипригарного покрытия.

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. В связи с этим перед каждым использованием аэрогриля рекомендуется смазывать поддон маслом с помощью силиконовой кисточки. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия. При приготовлении на пару смазывать поддон и решетку маслом не нужно.

Рекомендуется встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. По истечении половины времени таймера вы услышите звуковой сигнал (напоминание о перемешивании). Вытащите поддон, встряхните или перемешайте содержимое. Затем установите поддон в корпус устройства.

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 достаньте из воды и высушите их при помощи бумажного полотенца;

- возьмите емкость и добавьте в нее 1/2 ст. л. растительного масла. Вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок;
- добавьте в емкость картофель и тщательно 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 30–35 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, 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.

Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса), проделайте следующее:

- при необходимости промокните продукты бумажным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в поддон для жидкости 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.

Добавление масла при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы), улучшает вкус блюда и создает хрустящую корочку. Но не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что еда будет слишком жирной, а корочка получится менее хрустящей. Если в поддоне 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 поддона может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в поддон.

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

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге, в маленьких формах для выпечки или алюминиевой фольге, уложенной на решетку. 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.

Перед приготовлением выпечки предварительно обязательно прогрейте прибор в течение 3 минут.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого включите подогрев.

Чтобы приготовить в аэрогриле тосты, положите их в поддон на решетку и установите температуру 200 °C и таймер на 5 минут.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 350–400 г.

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	500–700	18–25	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	500–700	20–25	200	Встряхнуть	—
Гратен (запеканка)	800	20–25	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–600	12–18	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–600	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Котлета для гамбургера	100–600	10–20	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–600	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–600	25–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–600	18–25	180	—	Смажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–600	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–600	8–12	180	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–500	8–10	180	—	—
Фаршированные овощи	100–500	12–20	160	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	500	8–15	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	500	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Кексы	500	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	500	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 чисткой отключите аэрогриль от сети питания и подождите, пока устройство полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора достаньте поддон. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручку.

Корпус аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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

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

Внимание! Не погружайте поддон и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона и решетки дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры.

Извлеките контейнер для жидкости, опустошите его. Тщательно вымойте контейнер для жидкости, поддон и решетку в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки и высушите их. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если грязь пристала к решетке или к нижней части поддона, поместите решетку и поддон в емкость, заполненную горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, оставьте примерно на 30–40 минут. Вы также можете запустить самоочистку, как описано ниже.

После использования программ с паром рекомендуется запускать просушку, как описано ниже. Чтобы очистить после этого контейнер для конденсата, снимите его, потянув в сторону от корпуса. Промойте контейнер для конденсата под проточной водой и тщательно просушите.

Выливайте воду из резервуара для воды после каждого использования. Периодически промывайте резервуар для воды. Тщательно просушивайте резервуар для воды перед установкой в устройство.

Не погружайте корпус аэрогриля в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних пред-

метов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания. Не используйте для мытья никаких частей аэрогриля посудомоечную машину.

Самоочистка

Самоочистку удобно использовать перед первым включением прибора, а также для удаления сложных загрязнений.

1. Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка».
2. Открутите крышку резервуара для воды, поворачивая ее против часовой стрелки, и налейте в резервуар 1,55 л воды. Закрутите крышку резервуара для воды по часовой стрелке до упора. Установите резервуар для воды в корпус устройства так, чтобы крышка оказалась внутри отверстия сверху корпуса. При установке в корпус открывается клапан в крышке резервуара, и вода начинает поступать внутрь устройства.
   Внимание! Заливайте в резервуар только чистую фильтрованную воду комнатной температуры.
   Не заливайте в резервуар никакие другие жидкости, кроме воды.
   Не запускайте самоочистку, когда резервуар для воды пуст или в нем мало воды. Сработает защита от перегрева, и устройство выключится.
3. Включите устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Нажмите на кнопку «Пар», а затем на кнопку «Самоочистка». На дисплее 1 отобразится температура 100 °С, на дисплее 2 время таймера — 30 минут. Данные настройки нельзя изменить.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для запуска самоочистки. Сначала на 20 минут включится пар, будут гореть индикаторы «Нагрев», «Вентилятор» и «Пар», а затем в течение 10 минут будет работать ТЭН (температура нагрева составит 100 °С), будут гореть индикаторы «Нагрев» и «Вентилятор». На дисплее будут отображаться температура и оставшееся время таймера. На панели управления будут гореть кнопки «Самоочистка», «Подсветка», «Меньше», «Больше», «Вкл/Выкл», «Температура», «Время» и «Пар».
5. Самоочистка завершится автоматически через 30 минут. Чтобы выключить устройство раньше, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл».
   Примечание. Не рекомендуется прерывать процесс самоочистки до истечения времени таймера.
6. После завершения самоочистки дождитесь, когда устройство остынет до комнатной температуры, а затем очистите его, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Просушка

Просушку удобно использовать для удаления остатков воды из системы подачи пара перед длительным хранением.

1. Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка».
2. Открутите крышку резервуара для воды, поворачивая ее против часовой стрелки, и полностью опустошите резервуар. Закрутите крышку резервуара для воды по часовой стрелке до упора. Установите пустой резервуар для воды в корпус устройства так, чтобы крышка оказалась внутри отверстия сверху корпуса.

3. Включите устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Нажмите на кнопку «Пар», а затем на кнопку «Просушка». На дисплее 1 отобразятся символы «---», на дисплее 2 время таймера — 5 минут. Данные настройки нельзя изменить.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для запуска просушки. Сначала на 3 минуты включится пар, будут гореть индикаторы «Нагрев», «Вентилятор» и «Пар», а затем в течение 2 минут будет работать ТЭН (температура нагрева составит 100 °С), будут гореть индикаторы «Нагрев» и «Вентилятор». На дисплее будут отображаться температура и оставшееся время таймера. На панели управления будут гореть кнопки «Просушка», «Подсветка», «Меньше», «Больше», «Вкл/Выкл», «Температура», «Время» и «Пар».
   Внимание! В данном режиме не срабатывает защита от включения без воды, индикатор «Нет воды» и код ошибки «E12» отображаться не будут.
5. Просушка завершится автоматически через 5 минут. Чтобы выключить устройство раньше, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл».
   Примечание. Не рекомендуется прерывать процесс просушки до истечения времени таймера.
6. После завершения просушки дождитесь, когда устройство остынет до комнатной температуры, а затем очистите его, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Уход и хранение

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и решетку кисточкой, смоченной в растительном масле. Это поможет продлить срок службы антипригарного покрытия.

Перед тем как убрать прибор на хранение, запустите просушку для удаления остатков воды из системы подачи пара. После чего очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Убедитесь, что все части прибора высохли, и соберите устройство.

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 таймера
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукты слишком плотно лежат в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать или переворачивать ингредиенты для равномерной прожарки. 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

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать или перемешивать каждые 5 минут или по истечении половины времени приготовления	Встряхивайте или перемешивайте ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Вы использовали продукты, которые предназначены для приготовления в традиционной фритюрнице	Используйте продукты, которые предназначены для запекания в духовке или смазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили в поддон слишком много продуктов	Не переполняйте поддон. Не превышайте отметку «MAX» внутри поддона
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите, чтобы аэрогриль остыл. Очистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить мягкой щеткой или слегка влажной мягкой тканью. Очистите поддон аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

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

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в разделе «Советы»
Вы не обсушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри пересушен

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

Пар не идет

Возможная причина	Решение
Нет или мало воды в резервуаре для воды, звук работы помпы стал громче, индикатор «Нет воды» мигает	Выключите устройство, отключите его от сети. Дайте аэрогрилю полностью остыть, затем долейте воду и снова включите прибор
Резервуар для воды не установлен или установлен неправильно	Закрутите крышку резервуара для воды по часовой стрелке до упора. Установите резервуар для воды в корпус устройства так, чтобы крышка оказалась внутри отверстия сверху корпуса. При установке в корпус открывается клапан в крышке резервуара, и вода начинает поступать внутрь устройства
Бойлер нагревается	Нагрев бойлера занимает примерно 15–30 секунд, пар начнет подаваться в поддон по истечении этого времени

Возможная причина	Решение
Вы выбрали автоматическую программу без пара или при выборе программы «Курица» работает ТЭН	Пар используется в 3 автоматических программах: «Рыба», «Курица» и «Крупы». В программе «Курица» часть времени пар не включается, в это время работает ТЭН
Если не слышно звука работы помпы, то, возможно, неисправна помпа или плата управления	Обратитесь в сервисный центр

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1 на дисплее 1	Обрыв цепи датчика температуры бойлера	Обратитесь в сервисный центр
E2 на дисплее 1	Короткое замыкание датчика температуры бойлера	
E1 на дисплее 2	Обрыв цепи датчика температуры ТЭНа	
E2 на дисплее 2	Короткое замыкание датчика температуры ТЭНа	
E11 на дисплее 2	Защита от перегрева	Выключите устройство и дайте ему полностью остыть
E12 на дисплее 2	В резервуаре для воды закончилась вода	Выключите устройство, отключите его от сети. Дайте аэрогрилю полностью остыть, затем долейте воду и снова включите прибор

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: 1700 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 7
5. Емкость поддона: 7 л
6. Емкость резервуара для воды: 1,55 л
7. Емкость контейнера для жидкости: 0,5 л
8. Температура: 80–200 °С с шагом 5 °С
9. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
10. Управление: сенсорное
11. Длина шнура: 0,8 м
12. Размер устройства: 319 × 427 × 391 мм
13. Размер упаковки: 452 × 357 × 422 мм
14. Вес нетто: 7,5 кг
15. Вес брутто: 8,6 кг

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

Производитель: Чжэцзян Бии Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, Чжэцзян, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

Повреждение антипригарного покрытия поддона и решетки вследствие мойки в посудомоечной машине и очистки жесткими предметами или абразивными моющими средствами, а также по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

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

Засорение бойлера и системы подачи пара не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется заливать в резервуар для воды только чистую фильтрованную воду комнатной температуры.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления 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 пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства. Никогда не используйте поддон без решетки.
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 горячее. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне прибора и сверху, а также воздухоотводные отверстия сзади устройства. Вокруг прибора должно оставаться как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.
22. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Вытаскивайте поддон только за ручку. Ставьте извлеченный поддон на термостойкую поверхность. Не наклоняйтесь над поддоном, 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, силиконовые или деревянные лопатки.
24. Не погружайте поддон в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства могут повредить антипригарное покрытие.

25. Через 1 час работы без перерыва рекомендуется делать перерыв для охлаждения устройства.
26. Заливайте в резервуар только чистую фильтрованную воду комнатной температуры. Не заливайте в резервуар никакие другие жидкости, кроме воды.
27. Не запускайте программы с паром, когда резервуар для воды пуст или в нем мало воды. Сработает защита от перегрева, и устройство выключится.
28. При приготовлении с паром используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном.

IM-3

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