Только сочные блюда!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8153

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 19
Уход и хранение 20
Устранение неполадок 20
Технические характеристики 23
Меры предосторожности 24

Kitfort

Общие сведения

Аэрогриль КТ-8153 имеет стильный дизайн и позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла. Также он может использоваться как сушилка для овощей и фруктов.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не используется много масла: для создания хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Таким образом вы приготовите более здоровую и полезную пищу.

Главное преимущество данного аэрогриля заключается в том, что у него имеется два нагревателя (левый и правый). Данный аэрогриль отличается от других аэрогрилей наличием разделителя, с помощью которого одна большая камера для приготовления трансформируется в две малые камеры. Благодаря этому вы можете готовить два разных блюда одновременно, установив при этом для каждого свои настройки температуры и таймера. Благодаря функции синхронизации времени окончания приготовления вы можете приготовить основное блюдо и гарнир к одному времени и подать к столу горячими.

В комплект входят аксессуары для приготовления и сушки продуктов как в большой камере, так и в малых: большая и 2 малых сетки, большая и 2 малых сетчатых корзины. Для того чтобы стекающие жир и сок с продуктов не загрязнили дно камеры, предусмотрены специальные поддоны для жидкости с антипригарным покрытием: один большой и 2 малых поддона. Все сетки, сетчатые корзины и поддоны для жидкости легко вынимаются и моются.

За счет системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле ингредиенты готовятся равномерно и практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного контроля. Вентиляторы, которые работают во время приготовления, создают циркуляцию воздуха, что позволяет избежать непропеченных или непрожаренных участков.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, у него 10 автоматических программам приготовления, включая подогрев и сушку, а также функция синхронизации приготовления и функция одновременного нагрева. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время самостоятельно. При желании предустановленные параметры можно изменить. В процессе работы на дисплее отображаются температура и время приготовления для каждого нагревателя. По окончании приготовления аэрогриль автоматически выключается.

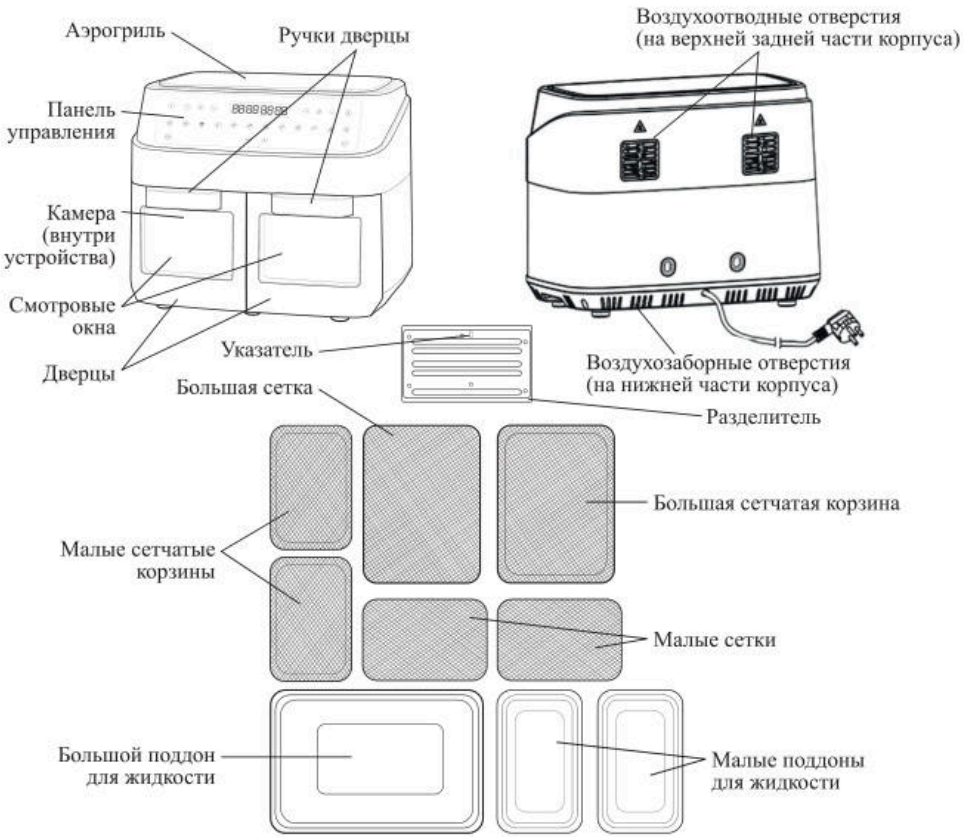
В устройстве предусмотрена подсветка для каждой камеры, которую можно включить в процессе работы.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Разделитель — 1 шт.
3. Большая сетка — 1 шт.
4. Малая сетка — 2 шт.
5. Большая сетчатая корзина — 1 шт.
6. Малая сетчатая корзина — 2 шт.
7. Большой поддон для жидкости — 1 шт.
8. Малый поддон для жидкости — 2 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателей внутри камеры. Вентиляторы, расположенные в верхней части аэрогриля, приводят в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНами (трубчатыми электронагревателями). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

Продукты помещаются на ***большую сетку*** или ***малые сетки, большую сетчатую корзину*** или ***малые сетчатые корзины***, которые устанавливаются внутрь ***камеры*** аэрогриля. В камере есть 5 уровней для их установки. Чтобы дно камеры оставалось чистым, предусмотрены ***большой поддон для жидкости*** и ***малые поддоны для жидкости***, на которые стекает сок и падают мелкие кусочки продуктов.

Благодаря ***смотровому окну*** на каждой дверце вы можете контролировать процесс приготовления. При открывании дверцы нагрев соответствующего нагревателя автоматически останавливается, а на дисплее отобразится надпись «OPEN». После закрывания дверцы нагрев возобновится, и таймер продолжит отсчет.

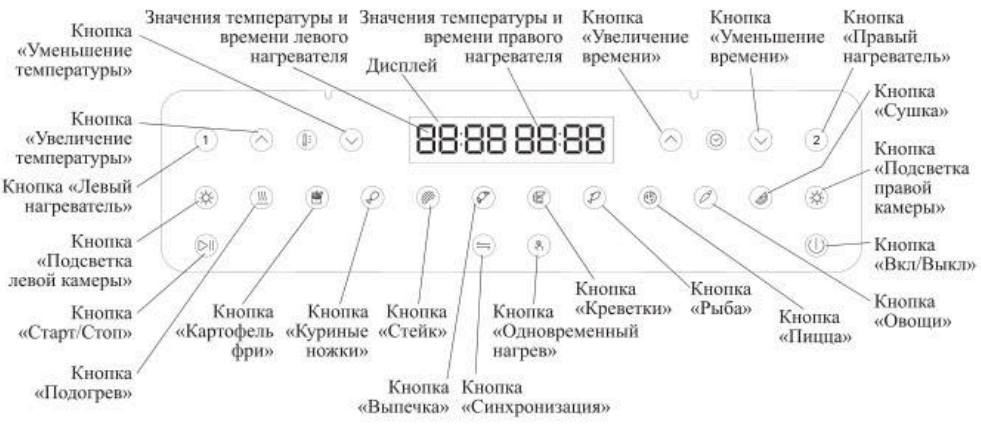
Разделитель устанавливается в камеру посередине, благодаря чему одна большая камера для приготовления трансформируется в две малые камеры. Также разделитель образует направляющие для установки малых сеток, малых сетчатых корзин и малых поддонов для жидкости.

В аэрогриле можно настроить время таймера до 60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления от 50 до 200 °С с шагом 10 °С. Для программы сушки применяются другие настройки: температура от 30 до 80 °С с шагом 10 °С и таймер от 30 минут до 24 ч с шагом 10 минут.

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

Устройство автоматически отключит нагрев спустя минуту после того, как на дисплее отобразится время «00», подсветка погаснет, устройство начнет подавать звуковой сигнал, а затем выключится. Вы можете самостоятельно отключить устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство.

Чтобы запустить приготовление, необходимо сначала выбрать нагреватель, затем программу приготовления и при необходимости изменить настройки температуры и времени.

Кнопки «Левый нагреватель» и ***«Правый нагреватель»*** служат для настройки работы каждого нагревателя. Нажмите на кнопку одного из нагревателей и установите параметры приготовления. Нажмите кнопку другого нагревателя и выберите настройки приготовления для другого блюда. После нажатия кнопки «Старт/Стоп» нагреватели будут работать одновременно, но со своими установленными параметрами. При желании вы можете включать только один нагреватель или настроить работу второго, когда первый уже работает.

Примечание. Если вы настроили работу второго нагревателя во время работы первого, то для начала работы второго нагревателя вместе с первым нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Кнопки автоматических программ позволяют выбрать одну из 10 автоматических программ приготовления, при этом нажатая кнопка будет мигать. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, которые можно изменить с помощью кнопок «Увеличение времени», «Уменьшение времени», «Увеличение температуры», «Уменьшение температуры».

Кнопки «Увеличение времени» и ***«Уменьшение времени»*** предназначены для настройки времени приготовления: для увеличения и уменьшения времени соответственно. Для быстрого переключения времени необходимо нажать и удерживать одну из данных кнопок.

Кнопки «Увеличение температуры» и ***«Уменьшение температуры»*** изменяют температуру приготовления: увеличивают и уменьшают температуру соответственно.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и приостанавливает процесс приготовления блюда. После выбора нагревателя, программы, установки времени и температуры нажмите на кнопку «Старт/Стоп», устройство начнет работу. Если во время приготовления блюда вам нужно приостановить процесс, нажмите на кнопку «Старт/Стоп» еще раз.

На ***дисплее*** во время приготовления попеременно отображаются обратный отсчет времени и температура, а во время настройки — настраиваемый параметр. Когда кнопка выбранного нагревателя перестанет мигать, настройки будут зафиксированы. Значения температуры и времени левого нагревателя отображаются на дисплее слева, а значения температуры и времени правого нагревателя — справа.

Кнопки «Подсветка левой камеры» и ***«Подсветка правой камеры»*** включают и выключают подсветку внутри прибора. При открывании дверцы подсветка гаснет автоматически, а при закрывании — включается снова.

Примечания. Во время использования устройства без разделителя для подсветки всей камеры необходимо включить подсветку сразу и левой, и правой камеры.

Кнопка «Одновременный нагрев» служит для включения обоих нагревателей с одинаковыми параметрами работы. Нажмите на данную кнопку, она начнет мигать, а затем выберите программу приготовления, и, если необходимо, измените параметры температуры и времени, они применятся для обоих нагревателей сразу. На дисплее параметры настройки будут отображаться и справа, и слева. После настройки

нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать приготовление. Чтобы выключить функцию одновременного нагрева, остановите приготовление (если оно было запущено) с помощью кнопки «Старт/Стоп», а затем нажмите на кнопку «Одновременный нагрев» еще раз, чтобы выключить одновременный нагрев.

Примечание. Рекомендуется использовать функцию одновременного нагрева, когда разделитель не установлен в камеру аэрогриля.

Внимание! Запрещено устанавливать разные температуру, время и программы приготовления для каждой камеры при использовании устройства без разделителя, иначе аэрогриль может выйти из строя.

Кнопка «Синхронизация» служит для включения одновременного окончания приготовления двух блюд. Если у одного блюда время приготовления дольше, чем у другого, нажмите на данную кнопку после того, как установите параметры температуры и времени приготовления для каждого нагревателя. После нажатия на кнопку «Старт/Стоп» работать будет только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. При этом на дисплее для другого нагревателя будут отображаться настройки времени и температуры. Как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими же, как и у нагревателя, который находился в режиме ожидания, то сразу автоматически включится второй нагреватель. Таким образом приготовление блюд закончится одновременно. Для выключения функции остановите приготовление (если оно было запущено) с помощью кнопки «Старт/Стоп», а затем нажмите на кнопку «Синхронизация» еще раз, чтобы выключить синхронизацию.

Примечание. Рекомендуется использовать функцию синхронизации, когда разделитель установлен в камеру аэрогриля.

Нажатия на кнопки сопровождаются звуковым сигналом.

Автоматические программы приготовления

В программе сушки можно настроить температуру от 30 до 80 °C с шагом 10 °C, в остальных программах — от 50 до 200 °C с шагом 10 °C.

В программе сушки время устанавливается от 30 минут до 24 часов с шагом 10 минут, в остальных программах — от 1 до 60 минут с шагом 1 минута.

1. Подогрев (по умолчанию 180 °C, 3 минуты).
2. Картофель фри (по умолчанию 200 °C, 18 минут).
3. Куриные ножки (по умолчанию 200 °C, 20 минут).
4. Стейк (по умолчанию 180 °C, 12 минут).
5. Выпечка (по умолчанию 160 °C, 25 минут).
6. Креветки (по умолчанию 180 °C, 8 минут).
7. Рыба (по умолчанию 180 °C, 10 минут).
8. Пицца (по умолчанию 180 °C, 20 минут).
9. Овощи (по умолчанию 160 °C, 10 минут).
10. Сушка (по умолчанию 60 °C, 6 часов).

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

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте аэрогриль и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус, камеру аэрогриля и разделитель мягкой влажной, а затем сухой тканью. Чтобы снять разделитель, необходимо открыть дверцы, достать все аксессуары, если они установлены в аэрогриль, и потянуть разделитель на себя. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления и шнур питания.

Тщательно вымойте все сетки, сетчатые корзины, поддоны для жидкости в теплой воде с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их.

Внимание! Запрещено мыть все аксессуары в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить их.

Установите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на нижней части корпуса и 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, 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 полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети электропитания. Панель управления загорится, на дисплее будут отображаться символы «88:88 88:88», а затем панель управления и дисплей погаснут, устройство подаст звуковой сигнал, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль на максимальной температуре, чтобы устранить посторонний запах, и чтобы с нагревательных элементов и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Откройте дверцы, установите в камеру большую сетку, большую сетчатую корзину и большой поддон для жидкости, включите устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Нажмите на кнопку «Одновременный нагрев», а затем выберите программу приготовления «Куриные ножки», соответствующие настройки применятся для обоих нагревателей сразу, на дисплее поочередно будут отображаться температура и время программы и справа, и слева. После этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать приготовление. После прогрева подождите, когда все части остынут до комнатной температуры, и вымойте аксессуары в теплой воде с мягким моющим средством и неабразивной губкой, а затем тщательно просушите.

Повторите действия, описанные выше, но вместо большой сетки, большой сетчатой корзины и большого поддона для жидкости установите сначала разделитель, а затем малые сетки, малые сетчатые корзины и малые поддоны для жидкости в каж-

дую камеру. Чтобы установить разделитель, вставьте его в направляющую сверху камеры так, чтобы указатель на разделителе был направлен стрелкой вверх, а затем задвиньте разделитель до упора внутрь.

Аэрогриль готов к использованию.

Использование аэрогриля без разделителя

Если в аэрогриль не установлен разделитель, то внутри аэрогриля одна большая камера, а для приготовления используются большая сетка, большая сетчатая корзина и большой поддон для жидкости. Использование аэрогриля без разделителя подходит для приготовления больших блюд, например для запекания целой курицы, или нескольких порций одного блюда.

1. Откройте дверцы аэрогриля за ручки.
2. Установите на самый нижний уровень камеры большой поддон для жидкости.
3. В зависимости от ваших нужд выложите предварительно подготовленные продукты на большую сетку или в большую сетчатую корзину, а затем установите их в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Вы можете использовать 5 уровней для установки большой сетки, большой сетчатой корзины и большого поддона для жидкости.

   Примечания. 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.

   Продукты разного типа укладывайте на разные уровни. Продукты, с которых может капать много жира и сока, размещайте на самом нижнем уровне, чтобы жир и сок от них не попал на продукты другого типа.

   Вы можете смазать продукт и большую сетку или большую сетчатую корзину маслом с помощью силиконовой кисточки.
4. Закройте дверцы.
5. Подключите устройство к сети питания. Панель управления загорится, на дисплее будут отображаться символы «88:88 88:88», а затем панель управления и дисплей погаснут, устройство подаст звуковой сигнал, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения устройства, панель управления загорится, на дисплее будут отображаться символы «-- -- -- --».
7. Чтобы установить одинаковые параметры для обоих нагревателей, нажмите на кнопку «Одновременный нагрев», данная кнопка будет мигать.
8. Нажмите на кнопку «Левый нагреватель», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя, нажмите на кнопку «Правый нагреватель», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя. После нажатия выбранная кнопка будет мигать. Если функция одновременного нагрева включена, то для настройки не нужно нажимать на кнопку «Левый нагреватель» или «Правый нагреватель», сразу приступайте к выбору программы приготовления.
9. Выберите одну из 10 автоматических программ приготовления, нажав на кнопку «Подогрев», «Картофель фри», «Куриные ножки», «Стейк», «Выпечка», «Креветки», «Рыба», «Пицца», «Овощи» или «Сушка». Выбранная кнопка будет мигать. На дисплее будут попеременно отображаться температура и время приготовления, установленные по умолчанию. Выбор программы возможен, пока

кнопка выбранного нагревателя мигает, далее выбранная программа зафиксируется. Если вы не успели выбрать программу или выбрали не ту программу, а кнопка нагревателя уже не мигает, нажмите на кнопку соответствующего нагревателя еще раз, кнопка снова начнет мигать.

Внимание! Запрещено устанавливать разные температуру, время и программы приготовления для каждой камеры при использовании устройства без разделителя, иначе аэрогриль может выйти из строя.

Примечания. Значения температуры и времени левого нагревателя отображаются на дисплее слева, а значения температуры и времени правого нагревателя — на дисплее справа.

Если функция одновременного нагрева включена, то при выборе программы соответствующие настройки применятся для обоих нагревателей сразу, на дисплее параметры настройки будут отображаться и справа, и слева.

Когда установлены параметры только для одного нагревателя, на дисплее для второго нагревателя отображаются символы «-- --».

Поскольку ингредиенты различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбор программы приготовления не может гарантировать, что температура и время, установленные по умолчанию, будут оптимальными. Все параметры приготовления являются приблизительными.

10. При необходимости измените температуру приготовления с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Измените время таймера с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Настраиваемый параметр будет отображаться на дисплее. Изменение времени и температуры возможно, пока кнопка выбранного нагревателя мигает, далее выбранная настройка зафиксируется. Если вы не успели выбрать время и температуру или ошиблись, а кнопка нагревателя уже не мигает, нажмите на кнопку соответствующего нагревателя еще раз, кнопка снова начнет мигать.

    Внимание! Запрещено устанавливать разные температуру, время и программы приготовления для каждой камеры при использовании устройства без разделителя, иначе аэрогриль может выйти из строя.

11. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее во время приготовления будут попеременно отображаться температура и обратный отсчет времени приготовления. Кнопка «Старт/Стоп» и кнопка выбранной программы будут мигать.

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

12. Чтобы включить подсветку в большой камере, нажмите на кнопки «Подсветка левой камеры» и «Подсветка правой камеры». После нажатия выбранная кнопка будет мигать.

    Примечания. При открывании дверцы подсветка гаснет автоматически, а при закрывании — включается снова.

13. 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 пла-

стиковые термостойкие лопатки. Приостановите работу аэрогриля, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Откройте дверцы, извлеките большую сетку и большую сетчатую корзину из аэрогриля и встряхните или переверните продукты. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Установите большую сетку и большую сетчатую корзину обратно в аэрогриль, закройте дверцы и нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для продолжения работы.

Внимание! Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами, открывая дверцы. Открывайте дверцы только за ручки и вытаскивайте большую сетку и большую сетчатую корзину только при помощи защитных рукавиц или прихватки, не касайтесь горячих поверхностей!

Примечания. При открытии дверцы соответствующий нагреватель автоматически отключается, таймер данного нагревателя останавливается, на дисплее отображается надпись «OPEN». Вы можете не нажимать на кнопку «Старт/Стоп» перед тем, как открыть дверцу. В этом случае, когда вы закроете дверцу аэрогриля, нагреватель продолжит нагрев автоматически.

Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия продуктов, чтобы не поцарапать большую сетку и большую сетчатую корзину.

14. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля, используя кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры», а также «Увеличение времени и «Уменьшение времени». Для изменения настроек сначала нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для остановки работы, а затем на кнопку «Левый нагреватель» или «Правый нагреватель» в зависимости от того, настройки для какого нагревателя вы хотите задать. После фиксации настроек приготовление продолжится автоматически.

    Внимание! Запрещено устанавливать разные температуру, время и программы приготовления для каждой камеры при использовании устройства без разделителя, иначе аэрогриль может выйти из строя.

    Примечание. Если включен одновременный нагрев, то при изменении параметров приготовления одного нагревателя те же параметры применятся и для второго нагревателя.

15. Чтобы изменить программу приготовления во время работы аэрогриля, сначала нажмите на кнопку «Старт/Стоп», затем на кнопку «Левый нагреватель» или «Правый нагреватель» и выберите программу. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы продолжить приготовление.
16. По окончании времени приготовления устройство выключит нагрев, на дисплее будет отображаться выбранная температура и время «00» для каждого работающего нагревателя. Устройство автоматически отключит нагрев спустя минуту после того, как на дисплее отобразится время «00», устройство начнет подавать звуковой сигнал, а затем выключится. Вы можете самостоятельно отключить устройство раньше, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Нагрев отключится через несколько секунд, вентиляторы будут работать еще некоторое время, чтобы охладить нагревательные элементы до комнатной температуры, а затем выключатся.

    Примечание. Если была включена подсветка, по окончании приготовления подсветка погаснет.

17. Откройте дверцы. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. После того как порция продуктов готова, аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

    Примечания. Не вынимайте большую сетку, большую сетчатую корзину и большой поддон для жидкости, пока вентиляторы не охладят устройство. Когда вентиляторы выключатся, устройство прекратит шуметь.

    Через 24 часа работы в программе сушки или 12 часов работы без перерыва в других программах рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства. Для этого после выключения прибора можно открыть дверцы аэрогриля и оставить в таком положении на некоторое время.

    Внимание! Будьте осторожны: большая сетка, большая сетчатая корзина, большой поддон для жидкости, камера и корпус аэрогриля сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Используйте защитную рукавицу или прихватку (в комплект не входят) при извлечении большой сетки, большой сетчатой корзины и большого поддона для жидкости или подождите, пока они остынут.

    Не оставляйте приготовленные блюда на сетке и в сетчатой корзине, так как покрытие может из-за этого повредиться.

Использование аэрогриля с разделителем

Если в аэрогриль установлен разделитель, то внутренняя большая камера аэрогриля разделена на две малых камеры, а для приготовления используются малые сетки, малые сетчатые корзины и малые поддоны для жидкости. Благодаря разделителю возможно готовить два разных блюда одновременно, установив при этом для каждого свои настройки температуры и таймера.

1. Откройте дверцы аэрогриля за ручки.
2. Установите разделитель в корпус устройства. Чтобы установить разделитель, вставьте его в направляющую сверху камеры так, чтобы указатель на разделителе был направлен стрелкой вверх, а затем задвиньте разделитель до упора внутрь.
3. Установите на самый нижний уровень каждой камеры малый поддон для жидкости.
4. В зависимости от ваших нужд выложите предварительно подготовленные продукты на малые сетки или в малые сетчатые корзины, а затем установите их в направляющие, находящиеся по бокам камеры и на разделителе. Вы можете использовать 5 уровней для установки малых сеток, малых сетчатых корзин и малых поддонов для жидкости.

   Примечания. 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.

   Продукты разного типа укладывайте на разные малые сетки и в малые сетчатые корзины. Продукты, с которых может капать много жира и сока, размещайте на самых нижних уровнях, чтобы жир и сок от них не попал на продукты другого типа.

   Вы можете смазать продукт и малые сетки или малые сетчатые корзины маслом с помощью силиконовой кисточки.
5. Закройте дверцы.

6. Подключите устройство к сети питания. Панель управления загорится, на дисплее будут отображаться символы «88:88 88:88», а затем панель управления и дисплей погаснут, устройство подаст звуковой сигнал, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения устройства, панель управления загорится, на дисплее будут отображаться символы «-- -- -- --».
8. Чтобы установить одинаковые параметры для обоих нагревателей, нажмите на кнопку «Одновременный нагрев», данная кнопка будет мигать.
9. Нажмите на кнопку «Левый нагреватель», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя, нажмите на кнопку «Правый нагреватель», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя. После нажатия выбранная кнопка будет мигать. Если функция одновременного нагрева включена, то для настройки не нужно нажимать на кнопку «Левый нагреватель» или «Правый нагреватель», сразу приступайте к выбору программы приготовления.
   Примечание. При желании вы можете включать только один нагреватель или настроить работу второго, когда первый уже работает.
10. Выберите одну из 10 автоматических программ приготовления, нажав на кнопку «Подогрев», «Картофель фри», «Куриные ножки», «Стейк», «Выпечка», «Креветки», «Рыба», «Пицца», «Овощи» или «Сушка». Выбранная кнопка будет мигать. На дисплее будут попеременно отображаться температура и время приготовления, установленные по умолчанию. Выбор программы возможен, пока кнопка выбранного нагревателя мигает, далее выбранная программа зафиксируется. Если вы не успели выбрать программу или выбрали не ту программу, а кнопка нагревателя уже не мигает, нажмите на кнопку соответствующего нагревателя еще раз, кнопка снова начнет мигать.
    Примечания. Значения температуры и времени левого нагревателя отображаются на дисплее слева, а значения температуры и времени правого нагревателя — справа. Если функция одновременного нагрева включена, то при выборе программы соответствующие настройки применятся для обоих нагревателей сразу, на дисплее параметры настройки будут отображаться и справа, и слева.
    Когда установлены параметры только для одного нагревателя, на дисплее для второго нагревателя отображаются символы «-- --».
    Поскольку ингредиенты различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбор программы приготовления не может гарантировать, что температура и время, установленные по умолчанию, будут оптимальными. Все параметры приготовления являются приблизительными.
11. При необходимости измените температуру приготовления с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Измените время таймера с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Настраиваемый параметр будет отображаться на дисплее. Изменение времени и температуры возможно, пока кнопка выбранного нагревателя мигает, далее выбранная настройка зафиксируется. Если вы не успели выбрать время и температуру или ошиблись, а кнопка нагревателя уже не мигает, нажмите на кнопку соответствующего нагревателя еще раз, кнопка снова начнет мигать.

12. Чтобы включить одновременное окончание приготовления блюд, нажмите на кнопку «Синхронизация». Данная кнопка будет мигать.
13. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее во время приготовления будут попеременно отображаться температура и обратный отсчет времени приготовления. Кнопка «Старт/Стоп» и кнопка выбранной программы будут мигать.
    Внимание! Если включена синхронизация, то после нажатия на кнопку «Старт/Стоп» работать будет только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. При этом на дисплее для другого нагревателя будут отображаться настройки времени и температуры. Как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими же, как и у нагревателя, который находился в режиме ожидания, то сразу включится второй нагреватель. Таким образом приготовление блюд закончится одновременно.
    Примечание. При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.
14. Чтобы включить подсветку в левой камере, нажмите на кнопку «Подсветка левой камеры». Чтобы включить подсветку в правой камере, нажмите на кнопку «Подсветка правой камеры». После нажатия выбранная кнопка будет мигать.
    Примечания. При открывании дверцы подсветка гаснет автоматически, а при закрывании — включается снова.
15. 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. Приостановите работу аэрогриля, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Откройте дверцы, извлеките малые сетки и малые сетчатые корзины из аэрогриля и встряхните или переверните продукты. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Установите малые сетки и малые сетчатые корзины обратно в аэрогриль, закройте дверцы и нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для продолжения работы.
    Внимание! Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами, открывая дверцы. Открывайте дверцы только за ручки и вытаскивайте малые сетки и малые сетчатые корзины только при помощи защитной рукавицы или прихватки, не касайтесь горячих поверхностей!
    Примечания. При открытии дверцы соответствующий нагреватель автоматически отключается, таймер этого нагревателя останавливается, на дисплее отображается надпись «OPEN». Вы можете не нажимать на кнопку «Старт/Стоп» перед тем, как открыть дверцу. В этом случае, когда вы закроете дверцу аэрогриля, нагреватель продолжит нагрев автоматически.
    Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия продуктов, чтобы не поцарапать малые сетки и малые сетчатые корзины.
16. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля, используя кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры», а также «Увеличение времени и «Уменьшение времени». Для изменения настроек сначала нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для остановки работы, затем на кнопку «Левый нагреватель» или «Правый нагреватель» в зависимости от того, настройки для какого нагревателя вы хотите задать. После фиксации настроек приготовление продолжится автоматически.

Примечание. Если включен одновременный нагрев, то при изменении параметров приготовления одного нагревателя те же параметры применятся и для второго нагревателя.

17. Чтобы изменить программу приготовления во время работы аэрогриля, сначала нажмите на кнопку «Старт/Стоп», затем на кнопку «Левый нагреватель» или «Правый нагреватель» в зависимости от того, программу для какого нагревателя вы хотите изменить, и выберите программу. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы продолжить приготовление.
18. По окончании времени приготовления устройство выключит нагрев, на дисплее будет отображаться выбранная температура и время «00» для каждого работающего нагревателя. Устройство автоматически отключит нагрев спустя минуту после того, как на дисплее отобразится время «00», устройство начнет подавать звуковой сигнал, а затем выключится. Вы можете самостоятельно отключить устройство раньше, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Нагрев отключится через несколько секунд, вентиляторы будут работать еще некоторое время, чтобы охладить нагревательные элементы до комнатной температуры, а затем выключатся.
Примечание. Если была включена подсветка, по окончании приготовления подсветка погаснет.
19. Откройте дверцы. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. После того как порция продуктов готова, аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.
Примечания. Не вынимайте малые сетки, малые сетчатые корзины и малые поддоны для жидкости, пока вентиляторы не охладят устройство. Когда вентиляторы выключатся, устройство прекратит шуметь.
Через 24 часа работы в программе сушки или 12 часов работы без перерыва в других программах рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства. Для этого после выключения прибора можно открыть дверцы аэрогриля и оставить в таком положении на некоторое время.
Внимание! Будьте осторожны: малые сетки, малые сетчатые корзины, малые поддоны для жидкости, камеры и корпус аэрогриля сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Используйте защитную рукавицу или прихватку (в комплект не входят) при извлечении сеток, сетчатых корзин или поддонов для жидкости или подождите, пока они остынут.
Не оставляйте приготовленные блюда на сетке, в сетчатой корзине, так как покрытие может из-за этого повредиться.

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 пустой камерой надолго. 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.

Рекомендуется встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Контролируйте время приготовления (вы можете установить таймер на мобильном телефоне) и по истечении половины времени откройте дверцы и встряхните, переверните или перемешайте содержимое на сетках и в сетчатых корзинах, закройте дверцы.

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.

При приготовлении блюд, требующих разного времени приготовления, воспользуйтесь функцией «Синхронизация».

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 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, но это делать не обязательно. Вы можете смазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в сетчатую корзину;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

  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.

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

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 сетки. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. По периметру сетки всегда должно оставаться несколько сантиметров свободного пространства.

Kitfort

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 выберите режим «Подогрев».

Чтобы приготовить в аэрогриле тосты, положите их на сетку или в сетчатую корзину и установите таймер на 5 минут и температуру 200 °С.

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

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

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	10–20	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	15–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–700 (в два слоя)	20–30	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	500	15–20	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–500	10–15	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	10–15	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	10–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	25–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	15–20	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	—	—

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	13–15	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 3–7 минут ко времени приготовления.

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

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

Время сушки ингредиентов варьируется в зависимости от следующих факторов:

- толщина кусков или ломтиков;
- количество сеток и сетчатых корзин с высушиваемыми ингредиентами;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости ингредиентов.

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой выключите аэрогриль и отключите его от сети питания и подождите, пока устройство и все его части полностью остынут. Для более быстрого охлаждения прибора откройте дверцы.

Корпус, камеру и разделитель аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Все аксессуары, кроме разделителя, мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не оставляйте продукты на сетке, в сетчатой корзине, иначе очистить их будет сложнее. Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также абразивные моющие средства и жесткие губки. После мытья протрите вымытые части полотенцем и тщательно просушите.

Если загрязнения засохли или остатки продуктов налипли на сетки, сетчатые корзины или поддоны для жидкости, можно замочить их на 30 минут в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.

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

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить нагревательные элементы внутри камеры, а также воздухозаборные и воздухоотводные отверстия. Перед очисткой нагревательных элементов убедитесь, что они полностью остыли.

Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока прибор остынет до комнатной температуры. Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Убедитесь, что все части прибора высохли. Для компактного хранения некоторые съемные части можно поместить в камеру.

Храните устройство 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
Вы устанавливали разные температуру, время и программы приготовления для каждой камеры при использовании устройства без разделителя	Аэрогриль вышел из строя. Обратитесь в сервисный центр

Кнопки автоматических программ не нажимаются

Возможная причина	Решение
Выбор программы возможен только после выбора нагревателя, для которого устанавливаются параметры нагрева	Выберите нагреватель с помощью кнопок «Левый нагреватель» и «Правый нагреватель», а затем выбирайте автоматическую программу

Кнопки настройки времени и температуры не нажимаются

Возможная причина	Решение
Настройка времени и температуры возможна только после выбора автоматической программы	Выберите автоматическую программу с помощью кнопок «Подогрев», «Картофель фри», «Куриные ножки», «Стейк», «Выпечка», «Креветки», «Рыба», «Пицца», «Овощи» или «Сушка»

Аэрогриль не начинает работу после установки программы, времени и температуры

Возможная причина	Решение
Аэрогриль начнет работу только после нажатия на кнопку «Старт/Стоп»	После выбора нагревателя, программы, установки времени и температуры нажмите на кнопку «Старт/Стоп», устройство начнет работу

Малые сетки, малые сетчатые корзины и малые поддоны для жидкости не устанавливаются в камеру

Возможная причина	Решение
Для использования малых сетчатых корзин и малых поддонов для жидкости необходимо устанавливать в аэрогриль разделитель, который делит большую камеру аэрогриль на две малых и образует направляющие для установки малых сеток, сетчатых корзин и поддонов для жидкости	Чтобы установить разделитель, вставьте его в направляющую сверху камеры так, чтобы указатель на разделителе был направлен стрелкой вверх, а затем задвиньте разделитель до упора внутрь

Блюдо приготовилось не до конца

Возможная причина	Решение
Вы готовите слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления с помощью кнопки «Увеличение времени»
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления с помощью кнопки «Увеличение температуры»
Продукт слишком плотно лежит на сетке или в сетчатой корзине	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать сетку или сетчатую корзину и встряхивать/переворачивать продукт для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Засеките время, встряхните или перемешайте ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Используемые продукты не запекаются	Используйте продукты для запекания в аэрогриле и духовке или обмазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в камеру попадает много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
В камере или на съемных частях устройства остался жир после предыдущего использования	Очищайте прибор после каждого использования

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в советах по приготовлению выше
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри приготовился пересушенным

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

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Ошибка/короткое замыкание в цепи датчика температуры	
E3	Сработала защита от перегрева	

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2400–2600 Вт
   - левый нагреватель: 1200–1300 Вт
   - правый нагреватель: 1200–1300 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 10
5. Емкость большой камеры: 12 л
6. Емкость малой камеры: 5,5 л
7. Внутренние размеры большой камеры: 357 × 236 × 146 мм
8. Внутренние размеры малой камеры: 170 × 236 × 146 мм
9. Размер малой сетки: 168 × 230 мм
10. Размер большой сетки: 355 × 233 мм
11. Размер малой сетчатой корзины: 168 × 230 мм
12. Размер большой сетчатой корзины: 357 × 233 мм
13. Размер малого поддона для жидкости: 168 × 230 мм
14. Размер большого поддона для жидкости: 357 × 232 мм
15. Температура: 50–200 °C с шагом 10 °C
16. Температура в программе сушки: 30–80 °C с шагом 10 °C
17. Таймер: от 1 до 60 мин с шагом 1 мин
18. Таймер в программе сушки: от 30 мин до 24 ч с шагом 10 мин
19. Уровень шума: ≤65 дБ
20. Управление: сенсорное
21. Длина шнура: 1 м
22. Размер устройства: 385 × 335 × 330 мм
23. Размер упаковки: 445 × 430 × 375 мм
24. Вес нетто: 9,5 кг
25. Вес брутто: 10,8 кг

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

Производитель: Гуандун Цаокан Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №18 Цзиньсян Роуд, Саньцзяо Таун, Чжуншань Сити, 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 корпуса устройства или других частей прибора вследствие чистки абразивными моющими средствами или мойки в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

Повреждение устройства вследствие неправильной сборки или использования без установки каких-либо его частей не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель 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 пустой камерой надолго. 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 или источника питания, 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 блюда тем, как его употребить.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола. Вокруг прибора должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям 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. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления и шнур питания.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Не используйте устройство, если какие-либо его части не установлены или установлены неправильно.
23. Сетки, сетчатые корзины, поддоны для жидкости, камера, разделитель и корпус аэрогриля сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Используйте защитную рукавицу или прихватку для извлечения сеток, сетчатых корзин и поддонов для жидкости или подождите, пока они остынут. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами, открывая дверцы.
24. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи. Используйте силиконовые, термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
25. Через 24 часа работы в программе сушки или 12 часов работы без перерыва в других программах рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства. Для этого после выключения прибора можно открыть дверцы аэрогриля и оставить в таком положении на некоторое время.
26. Запрещено устанавливать разные температуру, время и программы приготовления для каждой камеры при использовании устройства без разделителя, иначе аэрогриль может выйти из строя.

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