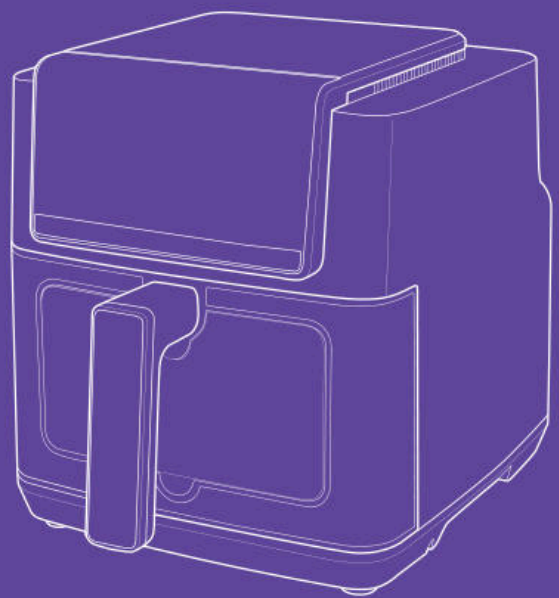
Дарю идеи для ужина!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8174

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 19
Устранение неполадок 19
Технические характеристики 22
Меры предосторожности 24
Мобильное приложение Kitfort 26

Kitfort

Общие сведения

Аэрогриль КТ-8174 имеет стильный дизайн и позволяет готовить большинство продуктов без большого количества масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

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

Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию воздуха. За счет этого продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле продукты готовятся равномерно и практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного контроля.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, у него 8 автоматических программ приготовления. 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. Вы также можете запустить работу устройства без автоматической программы, установив собственные параметры приготовления. В процессе работы на дисплее попеременно отображаются температура и оставшееся время приготовления. По окончании приготовления аэрогриль автоматически выключается.

У аэрогриля есть функция напоминания о необходимости перемешать или перевернуть продукты — по истечении половины времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал.

Благодаря функции отложенного старта вы можете отложить начало приготовления. Просто положите продукты на решетку, установите время отложенного старта, и аэрогриль начнет готовить в назначенный момент.

Функция «Избранные параметры» позволяет сохранить персональные настройки времени и температуры в памяти устройства и запускать их одной кнопкой. Эта функция избавляет вас от необходимости повторно вручную настраивать параметры для одних и тех же блюд, что упрощает процесс настройки и экономит ваше время.

Энергонезависимая память позволяет сохранить используемые параметры приготовления в течение 2 часов в случае отключения электричества.

В устройстве предусмотрена подсветка, которую можно включить в процессе работы. Через смотровое окно в поддоне можно наблюдать за процессом приготовления.

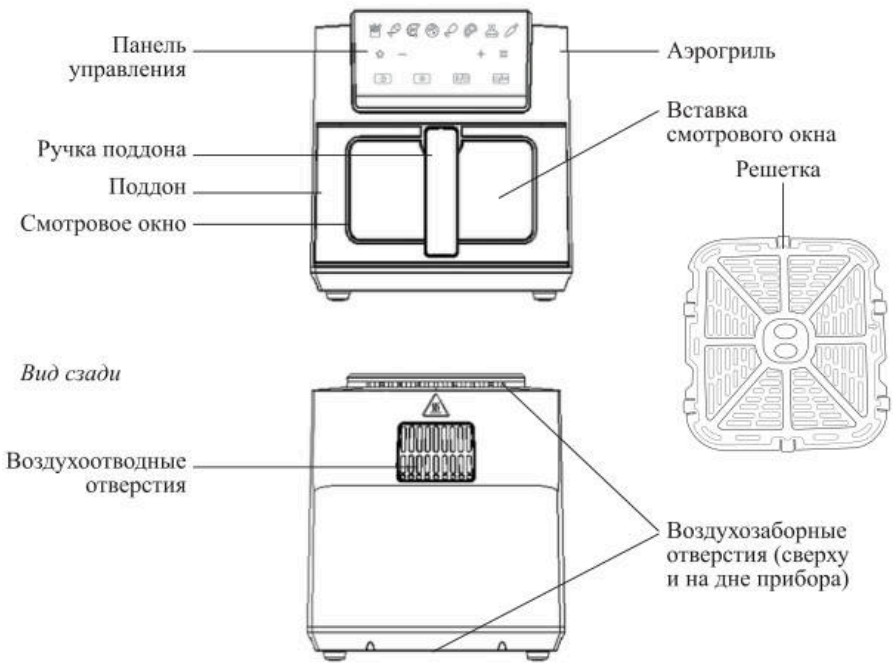
Продукты готовятся на специальной решетке, устанавливаемой в поддон. На решетку и внутреннюю поверхность поддона нанесено антипригарное покрытие. Поддон и решетка легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Поддон — 1 шт.
3. Ручка поддона — 1 шт.
4. Решетка — 1 шт.
5. Вставка смотрового окна — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревательного элемента внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом (трубчатым электронагревателем), расположенным сверху поддона. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

Продукты помещаются на ***решетку***, которая предварительно устанавливается в ***поддон*** аэрогриля.

Внимание! Никогда не используйте поддон без решетки.

Благодаря ***смотровому окну*** вы можете контролировать процесс приготовления. Переднюю ***вставку смотрового окна*** можно снять для очистки.

В аэрогриле можно настроить время таймера от 1 минуты до 1 часа с шагом 1 минута, а температуру приготовления от 40 до 200 °С с шагом 5 °С.

Когда время таймера истечет, на дисплее загорится надпись «COOL» (перевод с английского — «ОСТЫВАЕТ»). Затем устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее отобразится надпись «End» (перевод с английского — «Конец»), после чего надпись «End» (перевод с английского — «Конец») погаснет, устройство перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Вы можете выключить аэрогриль вручную в любой момент, нажав и удерживая кнопку «Вкл/Выкл» в течение 3 секунд.

Примечания. Последняя минута приготовления отсчитывается в секундах.

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор. Это не является неисправностью.

При извлечении поддона во время приготовления работа нагревателя и вентилятора прекратится, на дисплее будет отображаться надпись «OPEN» (перевод с английского — «ОТКРЫТ»), таймер будет поставлен на паузу. Если при этом была включена подсветка, то при извлечении поддона она погаснет. После возвращения поддона обратно в корпус аэрогриля в течение 10 минут приготовление продолжится: нагрев возобновится и таймер продолжит обратный отсчет. Если вы вытащили поддон дольше, чем на 10 минут, приготовление не продолжится автоматически после возвращения поддона обратно в корпус, настройки приготовления сбросятся, и устройство перейдет в спящий режим. В этом случае после возвращения поддона обратно в корпус необходимо заново настроить параметры приготовления и запустить процесс приготовления.

Устройство оснащено энергонезависимой памятью: в случае отключения электропитания во время работы устройства параметры приготовления сохранятся в течение 2 часов. После включения электропитания приготовление продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 2 часов, параметры приготовления будут сброшены, в этом случае необходимо установить их заново и запустить процесс приготовления. Будьте внимательны: если вы не знаете, когда включится электричество, рекомендуется отключить устройство от сети.

Панель управления



При подключении устройства к сети питания раздастся три звуковых сигнала, панель управления трижды мигнет, затем устройство перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Кнопка «Вкл/Выкл» включает устройство, запускает и приостанавливает приготовление, а также выключает аэрогриль. Первое нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» включает устройство, панель управления загорится, кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать. На дисплее будут попеременно отображаться установленные по умолчанию параметры — температура 180 °С и время 15 минут. Вы можете настроить температуру и время или запустить приготовление с параметрами по умолчанию. После настройки параметров нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» запускает процесс приготовления. Если нажать на кнопку «Вкл/Выкл» во время работы устройства, процесс приготовления будет поставлен на паузу. Чтобы продолжить приготовление, необходимо нажать на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз. Чтобы выключить устройство, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 3 секунд, устройство перейдет в спящий режим.

Примечание. Через 5 минут бездействия устройство автоматически переходит в спящий режим. Чтобы включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

На дисплее во время приготовления попеременно отображаются обратный отсчет времени и температура.

Кнопка «Температура/Время» переключает настройку температуры и времени. Первое нажатие на данную кнопку позволяет перейти к настройке температуры, второе нажатие — к настройке времени.

Кнопка «Больше» и ***кнопка «Меньше»*** предназначены для настройки температуры приготовления и времени. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше».

С помощью ***кнопки «Избранные параметры»*** вы можете сохранить собственные настройки температуры и времени в памяти устройства, а затем быстро применить их. Нажмите на кнопку «Избранные параметры», эта кнопка будет мигать. Установите желаемые температуру и время, затем удерживайте кнопку «Избранные параметры» в течение 3 секунд, устройство подаст звуковой сигнал, параметры будут сохранены. Теперь при нажатии на кнопку «Избранные параметры» на дисплее будут отображаться сохраненные в памяти устройства настройки температуры и времени. Чтобы изменить сохраненные параметры, нажмите на кнопку «Избранные параметры», затем с помощью кнопки «Температура/Время» и кнопок «Больше» и «Меньше» установите новые значения температуры и времени. Удерживайте кнопку «Избранные параметры» в течение 3 секунд: устройство подаст звуковой сигнал, и прежние настройки будут заменены на новые.

Кнопка «Программа» позволяет выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления. Программы переключаются циклически, при переключении программ на дисплее будут попеременно отображаться настройки времени и температуры по умолчанию в выбранной программе. Вы также можете запустить работу устройства без выбора автоматической программы, для этого нажимайте на кнопку «Программа» до тех пор, пока индикаторы всех автоматических программ не будут гореть непрерывно, а на дисплее не будут попеременно отображаться установленные по умолчанию параметры — температура 180 °С и время 15 минут.

Все ***индикаторы автоматических программ*** горят непрерывно после включения устройства. Индикатор выбранной автоматической программы будет мигать. После запуска приготовления в одной из автоматических программ индикатор выбранной программы горит непрерывно. Настройки по умолчанию для каждой программы приведены в таблице ниже. При необходимости параметры приготовления можно изменить.

Название программы	Индикатор	Температура, °С	Время, мин
Картофель фри		200	25
Рыба		165	15
Креветки		160	12
Пицца		180	8
Куриные ножки		185	40
Стейк		180	17
Выпечка		160	30
Овощи		150	20

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.

Кнопка «Отложенный старт» включает и выключает отсрочку начала приготовления. Чтобы включить отложенный старт, необходимо нажать на кнопку «Отложенный старт» после установки параметров приготовления, кнопка «Отложенный старт» будет мигать. На дисплее отобразится время отложенного старта по умолчанию — 30 минут. С помощью кнопок «Больше» и «Меньше» можно настроить время отложенного старта от 5 минут до 12 часов:

- шаг от 5 минут до 1 часа — 5 минут;
- шаг от 1 часа до 12 часов — 30 минут.

Нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» запустит работу устройства с отложенным стартом, кнопка «Отложенный старт» будет гореть непрерывно. По истечении времени таймера отложенного старта устройство подаст звуковой сигнал и начнет приготовление с заданными ранее настройками, кнопка «Отложенный старт» погаснет.

Напоминание о необходимости перемешать продукты предусмотрено как при приготовлении без выбора автоматической программы, так и во всех автоматических программах, кроме программ «Пицца» и «Выпечка». По истечении половины времени приготовления в камере прибора загорится подсветка, устройство в течение 10 секунд будет подавать звуковой сигнал, на дисплее будет мигать надпись «FLIP» (перевод с английского — «ПЕРЕВЕРНУТЬ»). Вытащите поддон и переверните или перемешайте продукты. После установки поддона обратно в корпус надпись «FLIP» (перевод с английского — «ПЕРЕВЕРНУТЬ») погаснет, аэрогриль продолжит приготовление с прежними настройками. Вы также можете не совершать никаких действий при срабатывании напоминания, через 30 секунд надпись «FLIP» (перевод с английского — «ПЕРЕВЕРНУТЬ») и подсветка в камере погаснут, устройство продолжит приготовление.

Примечание. Если таймер установлен менее чем на 4 минуты, то напоминание о необходимости перемешать продукты не сработает.

Кнопка «Подсветка» на 2 минуты включает подсветку внутри камеры прибора. Когда подсветка включена, данная кнопка мигает. Чтобы выключить подсветку, нажмите на кнопку «Подсветка» еще раз. При извлечении поддона подсветка автоматически гаснет, при возвращении поддона обратно в корпус аэрогриля подсветка не включится.

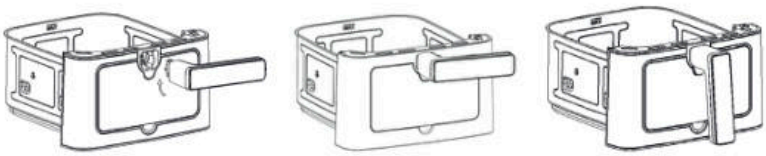
Нажатия на кнопки сопровождаются звуковым сигналом.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте аэрогриль из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля сначала влажной, а затем сухой мягкой 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 панель управления и шнур питания.

Вытащите поддон из корпуса аэрогриля, взявшись за выемку для ручки спереди поддона. Установите ручку в поддон, как показано на рисунке ниже, и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, ручка будет зафиксирована на поддоне.



Примечание. Ручка поддона устанавливается однократно. Не пытайтесь снять ручку поддона после установки во избежание повреждения поддона или ручки.

Вытащите решетку из поддона. Тщательно вымойте поддон и решетку в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и неабразивной губки и высушите их. Не используйте для мытья каких-либо частей аэрогриля посудомоечную машину.

Внимание! Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства для мытья посуды могут повредить антипригарное покрытие.

Установите устройство на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия сверху и на дне прибора, а также воздухоотводные отверстия сзади прибора. 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 питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Установите решетку в поддон и вставьте поддон в корпус устройства до упора. Подключите прибор к сети питания. Раздастся три звуковых сигнала, панель управления трижды мигнет, затем устройство перейдет в спящий режим: 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 нагревательного элемента и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство. На дисплее будут попеременно отображаться установленные по умолчанию параметры — 180 °C и время 15 минут. Нажмите на кнопку «Температура/Время», чтобы перейти к настройке температуры, а затем нажимайте на кнопку «Больше», чтобы установить температуру 200 °C. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы запустить работу устройства. После завершения работы отключите прибор от сети питания и дождитесь, когда поддон и решетка остынут до комнатной температуры. После этого промойте поддон и решетку теплой водой со средством для мытья посуды и неабразивной губкой, а затем тщательно просушите.

Аэрогриль готов к использованию.

Использование

1. Вытащите поддон из корпуса устройства, потянув поддон за ручку на себя.
2. Установите решетку в поддон.
3. Равномерно распределите продукты на решетке.

   Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете смазать небольшим количеством масла поддон и решетку для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед тем, как положить его на решетку.

   Не кладите слишком много продуктов на решетку, иначе в камере аэрогриля не останется места для свободной циркуляции воздуха. Ингредиенты лучше укладывать на решетку не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось

как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.
Внимание! Никогда не используйте поддон без решетки.

4. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до упора.
Примечание. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора.
5. Подключите прибор к сети питания. Раздастся три звуковых сигнала, панель управления трижды мигнет, затем устройство перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», панель управления загорится. На дисплее будут попеременно отображаться установленные по умолчанию параметры — 180 °C и время 15 минут. Вы можете сразу запустить приготовление с установленными по умолчанию параметрами, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».
7. Для изменения параметров нажмите на кнопку «Температура/Время», чтобы перейти к настройке температуры. Нажимайте на кнопки «Больше» или «Меньше», чтобы установить температуру. Нажмите на кнопку «Температура/Время» еще раз, чтобы перейти к настройке времени. Затем нажимайте на кнопки «Больше» или «Меньше», чтобы установить время. Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».
Примечание. Через 5 минут бездействия устройство автоматически переходит в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
8. Для включения сохраненных настроек температуры и времени нажмите на кнопку «Избранные параметры». О том, как задать и сохранить собственные настройки температуры и времени читайте в разделе «Избранные параметры».
9. При необходимости выберите одну из автоматических программ приготовления, нажимая на кнопку «Программа». Индикатор выбранной автоматической программы будет мигать, на дисплее будут попеременно отображаться установленные по умолчанию настройки температуры и времени для выбранной программы.
Примечание. 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. Если температура и время, установленные по умолчанию в программе, вам не подходят, вы можете настроить их самостоятельно. Для этого выполните действия, описанные в пункте 7.
11. При необходимости вы можете включить функцию отложенного старта, подробнее об этом читайте в разделе «Отложенный старт».
12. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы запустить приготовление. Нагреватель и вентилятор начнут работу, в камере загорится подсветка на 2 минуты, кнопка «Подсветка» будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно. На дисплее будут попеременно отображаться температура и обратный отсчет времени приготовления. Если выбрана одна из автоматических программ, то на панели управления также будет непрерывно гореть индикатор выбранной программы, индикаторы остальных программ погаснут.
13. Чтобы поставить приготовление на паузу, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Для возобновления работы нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз.

Примечание. Если вы поставите приготовление на паузу и не будете выполнять никаких действий с панелью управления в течение 5 минут, устройство перейдет в спящий режим, настройки приготовления сбросятся. В этом случае необходимо вывести устройство из спящего режима, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и заново настроить параметры приготовления.

14. Чтобы изменить автоматическую программу или другие настройки в процессе приготовления, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», приготовление будет остановлено. Установите новые параметры приготовления, как описано в пункте 7. При необходимости измените программу приготовления с помощью кнопки «Программа». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз, чтобы запустить приготовление с новыми настройками.
15. Чтобы включить подсветку в камере на 2 минуты, нажмите на кнопку «Подсветка». После нажатия кнопка «Подсветка» будет мигать, пока подсветка в камере включена. Чтобы выключить подсветку, нажмите на кнопку «Подсветка» еще раз.
16. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Напоминание о необходимости перемешать продукты предусмотрено как при приготовлении без выбора автоматической программы, так и при приготовлении во всех автоматических программах, кроме программ «Пицца» и «Выпечка», и срабатывает по истечении половины времени приготовления. В камере прибора загорится подсветка, устройство в течение 10 секунд будет подавать звуковой сигнал, на дисплее будет мигать надпись «FLIP» (перевод с английского — «ПЕРЕВЕРНУТЬ»). Вытащите поддон из корпуса устройства за ручку и перемешайте или переверните продукты. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Когда поддон извлечен из прибора, работа нагревателя и вентилятора прекратится, на дисплее будет отображаться надпись «OPEN» (перевод с английского — «ОТКРЫТ»). После установки поддона обратно в корпус надпись «FLIP» (перевод с английского — «ПЕРЕВЕРНУТЬ») погаснет, аэрогриль продолжит приготовление с прежними настройками.

    Примечания. Если таймер установлен менее чем на 4 минуты, то напоминание о необходимости перемешать продукты не сработает.

    Вы можете не совершать никаких действий при срабатывании напоминания, через 30 секунд надпись «FLIP» (перевод с английского — «ПЕРЕВЕРНУТЬ») и подсветка в камере погаснут, и устройство продолжит приготовление.

    Вы можете сбросить напоминание о перемешивании, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Звуковой сигнал прекратится, панель управления загорится, приготовление будет поставлено на паузу. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз, чтобы продолжить приготовление.

    Если вы вытащили поддон дольше, чем на 10 минут, то при установке поддона обратно приготовление не продолжится автоматически, настройки приготовления сбросятся, и устройство перейдет в спящий режим. В этом случае после возвращения поддона обратно в корпус необходимо заново настроить параметры приготовления и запустить процесс приготовления.

    Не используйте металлические предметы для переворачивания и перемешивания продуктов, чтобы не повредить антипригарное покрытие поддона и решетки.

Внимание! При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

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

17. Когда время таймера истечет, на дисплее отобразится надпись «COOL» (перевод с английского — «ОСТЫВАЕТ»). Сначала выключится нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор. Затем устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «End (перевод с английского — «Конец), после чего аэрогриль перейдет в спящий режим: на дисплее будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы выключить аэрогриль до истечения времени таймера, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 3 секунд.

    Примечание. Последняя минута приготовления отсчитывается в секундах.

    Внимание! Не вынимайте поддон из аэрогриля, пока устройство не остудит его вентилятором. Не отключайте прибор от сети, пока работает вентилятор.
18. Вытащите поддон из аэрогриля за ручку и поставьте его на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

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

    Примечания. Через 1 час работы без перерыва необходимо сделать перерыв на 1 час для охлаждения устройства во избежание перегрева.

    Не оставляйте приготовленное блюдо на решетке, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки.

    После того как порция продуктов готова, разогретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.
19. По завершении использования отключите аэрогриль от сети питания. Дождитесь его полного остывания и очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Отложенный старт

Благодаря отложенному старту можно установить время, через которое устройство начнет приготовление с заданными настройками.

Чтобы включить отложенный старт, необходимо нажать на кнопку «Отложенный старт» после установки параметров приготовления, кнопка «Отложенный старт» будет мигать. На дисплее отобразится время отложенного старта по умолчанию — 30 минут. При необходимости измените время отложенного старта с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Время отложенного старта можно настроить от 5 минут до 12 часов:

- шаг от 5 минут до 1 часа — 5 минут;
- шаг от 1 часа до 12 часов — 30 минут.

Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы запустить работу устройства с отложенным стартом, кнопка «Отложенный старт» будет гореть непрерывно. По истечении времени

таймера отложенного старта устройство подаст звуковой сигнал и начнет приготовление с заданными ранее настройками, кнопка «Отложенный старт» погаснет.

Чтобы изменить время отложенного старта в процессе, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», панель управления загорится. Нажмите на кнопку «Отложенный старт» и установите время кнопками «Больше» и «Меньше». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы запустить работу устройства с новым временем отложенного старта.

Чтобы отключить отложенный старт до истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», панель управления загорится, отложенный старт будет отключен.

Внимание! Не используйте отложенный старт, если в рецепте используются молочные или другие скоропортящиеся продукты.

Избранные параметры

Функция «Избранные параметры» избавит вас от необходимости каждый раз настраивать параметры вручную. Чтобы сохранить персональные настройки температуры и времени, выполните следующие действия.

1. Нажмите на кнопку «Избранные параметры», кнопка «Избранные параметры» будет мигать.
2. Нажмите на кнопку «Температура/Время», чтобы перейти к настройке температуры, и установите температуру с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Нажмите на кнопку «Температура/Время» еще раз, чтобы перейти к настройке времени, и настройте его с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».
3. Удерживайте кнопку «Избранные параметры» в течение 3 секунд, устройство подаст звуковой сигнал, параметры будут сохранены в памяти устройства. Теперь при нажатии на кнопку «Избранные параметры» на дисплее будут отображаться сохраненные в памяти устройства настройки температуры и времени. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы запустить приготовление с сохраненными параметрами.
4. Чтобы изменить сохраненные параметры, нажмите на кнопку «Избранные параметры», затем с помощью кнопки «Температура/Время» и кнопок «Больше» и «Меньше» установите новые температуру и время. Удерживайте кнопку «Избранные параметры» в течение 3 секунд: устройство подаст звуковой сигнал, и прежние настройки будут заменены на новые.

   Примечание. В памяти устройства можно сохранить только одну пару параметров.

Советы

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

Не включайте аэрогриль с пустым поддоном и без решетки. 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.

Избегайте резких перепадов температуры во избежание повреждения антипригарного покрытия решетки и поддона.

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля рекомендуется смазывать решетку и поддон термостойкой силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Напоминание о необходимости перемешать продукты предусмотрено как при приготовлении без выбора автоматической программы, так и при приготовлении во всех автоматических программах, кроме программ «Пицца» и «Выпечка», и срабатывает по истечении половины времени приготовления. В камере загорится подсветка, устройство в течение 10 секунд будет подавать звуковой сигнал, на дисплее будет мигать надпись «FLIP» (перевод с английского — «ПЕРЕВЕРНУТЬ»). Вытащите поддон и переверните или перемешайте продукты. После установки поддона обратно в корпус надпись «FLIP» (перевод с английского — «ПЕРЕВЕРНУТЬ») погаснет, аэрогриль продолжит приготовление с прежними настройками. Вы также можете не совершать никаких действий при срабатывании напоминания, через 30 секунд надпись «FLIP» (перевод с английского — «ПЕРЕВЕРНУТЬ») и подсветка в камере погаснут и устройство продолжит приготовление.

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 ½ столовой ложки масла (вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок);
- добавьте в емкость картофель и тщательно перемешайте;
- поместите картофель на решетку 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 три слоя, то нужно 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев картофеля не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, и без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

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

- при необходимости промокните продукты бумажным полотенцем;
- силиконовой кисточкой слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем (масло наносится в один слой; если масла много, то оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда).

При приготовлении продуктов в панировке не забудьте 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.

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

Не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной. Если в поддоне будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из поддона может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в поддон.

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.

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в поддон, где скапливается жир и сок от продуктов. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.

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

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого положите продукты на решетку в поддоне и установите таймер на 10 минут, а температуру на 150 °C.

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

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 250–500 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	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри				
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	20–30	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	20–30	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	30–35	180	Встряхнуть	Смажьте картофель ½ столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	15–18	180	—	—
Мясо и птица				
Стейк	25–30	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	13–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	15–20	200	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	16–20	200	Перевернуть	—
Колбаски	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени	20–25	200	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриные крылышки	14–18	200	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	30–35	180	—	Намажьте маслом или майонезом
Закуски				
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	8–15	180	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обваляные в сухарях	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	16–20	200	—	Подложите пергамент
Выпечка				
Пирог	25–30	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	20–25	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

Ингредиенты	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Кексы	15–18	180	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

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

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой выключите аэрогриль, отключите его от сети питания. Подождите, пока устройство и все его части полностью остынут. Для более быстрого охлаждения прибора достаньте поддон и поставьте его на термостойкую поверхность. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручку.

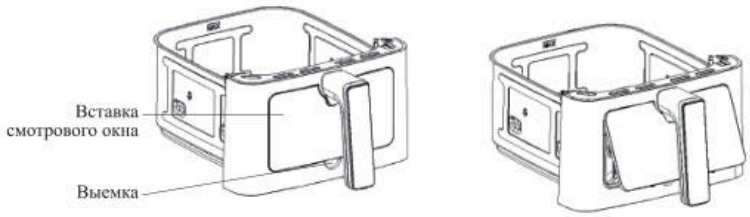
Корпус прибора протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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 на нижней части поддона, и его будет трудно убрать с поверхности поддона. 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 помещайте 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, когда они остынут до комнатной температуры.

Вымойте решетку и поддон теплой водой с использованием мягкого средства для посуды и неабразивной губки и высушите их. При необходимости вытащите вставку смотрового окна из поддона, поддев ее за выемку снизу, и промойте ее теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки.



Не используйте для чистки решетки, поддона и вставки металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и губки. Для удаления крупных остатков продуктов используйте деревянную или силиконовую лопатку. Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине.

Если остатки продуктов прилипли к решетке или к нижней части поддона, заполните поддон горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетку в поддон и оставьте их на 30–40 минут.

Используйте сухую мягкую ткань, чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится сверху в месте установки поддона. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он полностью остыл, а прибор отключен от сети.

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 панель управления и шнур питания. Не используйте для мытья никаких частей аэрогриля посудомоечную машину.

Уход и хранение

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и решетку термостойкой силиконовой кисточкой (в комплект не входит), смоченной в растительном масле. Это поможет продлить срок службы антипригарного покрытия.

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, когда аэрогриль полностью остынет до комнатной температуры. Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Убедитесь, что все части прибора высохли. Установите в поддон решетку, а поддон — в корпус аэрогриля.

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

Устройство не включается, панель управления не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

На панели управления горит только кнопка «Вкл/Выкл»

Возможная причина	Решение
Устройство находится в спящем режиме	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы вывести устройство из спящего режима

Подсветка в камере выключилась

Возможная причина	Решение
Подсветка загорается на 2 минуты после запуска приготовления или после нажатия на кнопку «Подсветка»	Это нормально и не является неисправностью

Напоминание о необходимости перемешать продукты не сработало

Возможная причина	Решение
Вы готовите в программе «Пицца» или «Выпечка»	В этих программах не предусмотрено напоминание о необходимости перемешать продукты
Вы установили время приготовления менее 4 минут	Установите время приготовления более 4 минут

Блюдо приготовилось не до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили на решетку в поддон слишком много ингредиентов, или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит на решетке в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукт для равномерного приготовления. 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/перемешивать по истечении половины времени приготовления	По истечении половины времени приготовления достаньте поддон за ручку и перемешайте или встряхните ингредиенты в поддоне

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Вы использовали тип продуктов, который предназначен для приготовления в традиционной фритюрнице	Используйте продукты, которые предназначены для запекания в духовке

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили в поддон слишком много продуктов	Не переполняйте поддон
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети питания и дождитесь, когда он остынет. Очистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной 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
В поддоне остались остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддон и решетку после каждого использования

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

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

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от сети питания и дождитесь, когда оно полностью остынет. Включите устройство снова. Если проблема не решена, обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E3	Повреждение соединения датчика температуры или датчик температуры неисправен	

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: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 8
5. Емкость поддона: 5 л
6. Размер решетки: 200 × 216 мм
7. Температура: 40–200 °C с шагом 5 °C
8. Таймер: от 1 мин до 1 ч с шагом 1 мин
9. Время отложенного старта: от 5 мин до 12 ч
10. Уровень шума: ≤65 дБ
11. Управление: сенсорное
12. Длина шнура: 0,7 м
13. Размер устройства: 254 × 338 × 282 мм
14. Размер упаковки: 303 × 283 × 307 мм
15. Вес нетто: 3,5 кг
16. Вес брутто: 4,0 кг

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

Производитель: Нинбо Эквот Китчэн Эплаенс Ко., Лтд. №78, Биньхай 2 Роуд, Ханчжоу Бэй Нью Дистрикт, Нинбо, 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 этот объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

Повреждение антипригарного покрытия решетки и поддона 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 решетки и поддона вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла 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 или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления и шнур питания не является гарантийным случаем.

Поддон аэрогриля не предназначен для наполнения жидкостью, он служит только для сбора жидкости при готовке продуктов. Вытекание жидкости через крепежные отверстия не является неисправностью и не является гарантийным случаем.

Повреждение или утеря уплотнителей решетки поддона не является гарантийным случаем.

Повреждение прибора по причине самостоятельного вмешательства в конструкцию устройства не является гарантийным случаем.

Kitfort

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в этом руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с 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 питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле горячее. Проверяйте температуру блюда перед тем, как его употребить.
14. Устанавливайте прибор только на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне и сверху прибора и воздухоотводные отверстия сзади корпуса устройства. Сверху и по бокам 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 устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами и прочими легковоспламеняющимися материалами.
16. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
17. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
18. Храните устройство в недоступных для детей местах.
19. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
20. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Не используйте устройство, если какие-либо его части не установлены или установлены неправильно.
23. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления и шнур питания.
24. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Вытаскивайте поддон только за ручку. Ставьте горячий поддон только на термостойкую поверхность. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
25. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с решетки в поддоне, чтобы не повредить антипригарное покрытие решетки и поддона. Используйте термостойкие пластиковые, силиконовые или деревянные лопатки.
26. Не помещайте 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, когда они остынут до комнатной температуры.
27. Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства для мытья посуды могут повредить антипригарное покрытие.
28. Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв на 1 час для охлаждения устройства во избежание перегрева.

IM-2

Kitfort

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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





App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

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