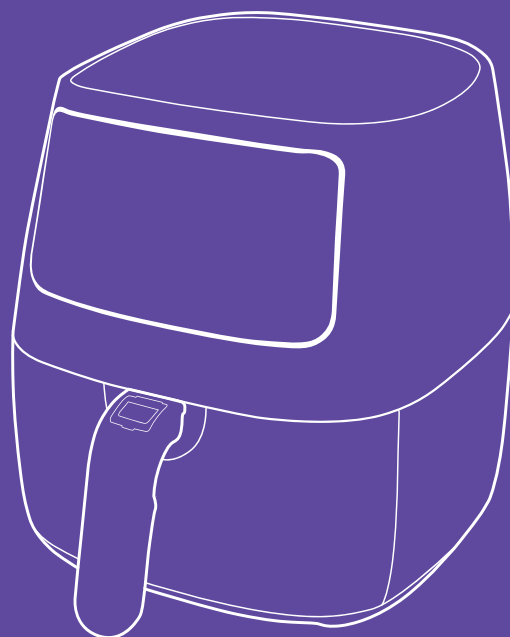


**Пекусь
о вашем
рационе!**



**Аэрогриль
КТ-2211**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

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

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2211 замечателен не только стильным дизайном. Он может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница. Вы можете использовать аэрогриль как духовку для приготовления различной выпечки, например, кексов или булочек. Аэрогриль позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

Аэрогриль оснащен электронным управлением, он имеет 10 автоматических программ и дисплей. Продукты готовятся в специальной корзине, которая вставлена в поддон с антипригарным покрытием. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается и подает звуковой сигнал о готовности. Поддон и корзина легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*Опционально.

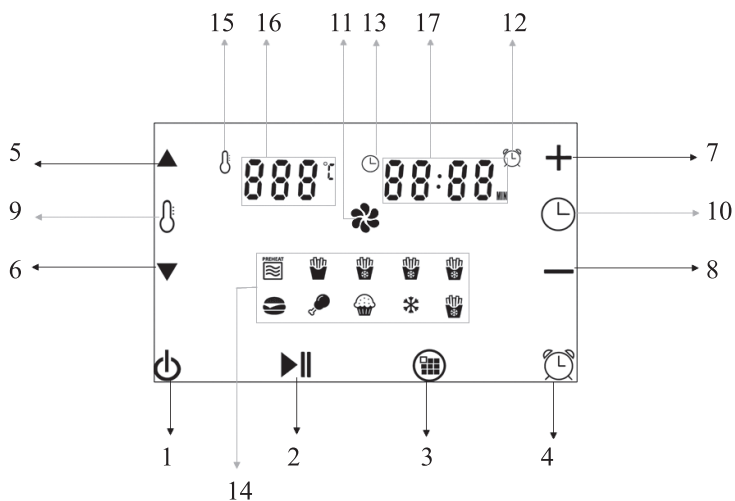
Устройство аэрогриля



Вид сзади



Контрольная панель с сенсорным управлением



Аэрогриль имеет 8 кнопок управления и 10 элементов индикации, которые отображают настройки и режимы приготовления.

Кнопки

1. **Вкл/Выкл.** Для включения аэрогриля нажмите кнопку на 3 секунды. Для остановки приготовления нажмите кратковременно один раз, все настройки сбросятся, дисплей погаснет и аэрогриль отключится. Кнопка будет мигать.
2. **Старт/Пауза** предназначена для приостановки приготовления без сброса настроек. Например, если вам нужно вынуть корзину и добавить по рецепту дополнительные ингредиенты, а затем возобновить процесс приготовления.
3. **Программа** предназначена для выбора одной из 10 предустановленных программ приготовления. Горит красным во время выбора одной из 10 предустановленных программ приготовления. После запуска приготовления горит синим.
4. **Таймер отложенного старта** включает таймер отложенного старта.
5. **Увеличение температуры** на 10 градусов.
6. **Уменьшение температуры** на 10 градусов.
7. **Увеличение времени.** При настройке таймера отложенного старта увеличивает время на 30 минут, при настройке таймера приготовления увеличивает время на 1 минуту.
8. **Уменьшение времени.** При настройке времени отложенного старта уменьшает время на 30 минут, при настройке времени приготовления уменьшает время на 1 минуту.

Индикаторы

9. Индикатор кнопок установки температуры. Во время приготовления горит красным.
10. Индикатор кнопок установки времени. Во время приготовления горит красным.
11. Вентилятор. Во время работы вентилятора и нагрева будет анимировано отображать вращение вентилятора внутри аэрогриля.
12. Таймер отложенного старта. Во время настройки времени отложенного старта будет мигать синим. Когда время таймера отложенного старта установлено — постоянно горит синим.
13. Таймер приготовления. Если таймер установлен — горит синим.
14. Программа. Горит синим при использовании одной из 8 предустановленных программ приготовления.
15. Температура. Горит синим во время настройки температуры.
16. Левый дисплей отображает температуру.
17. Правый дисплей отображает время таймера. В зависимости от настроек отображает таймер приготовления или таймер отложенного старта.

Программы приготовления

1. Предварительный разогрев (190 градусов, 3 минуты). Служит для прогрева нагревателя и корзины с поддоном. Этот режим нужен для того, чтобы загружать продукты в уже горячий гриль, тем самым сократив время приготовления.
2. Свежий картофель фри (500 грамм продукта, 200 градусов, 30 минут).
3. Замороженный картофель фри (200 грамм продукта, 200 градусов, 12 минут).

4. Замороженный картофель фри (500 грамм продукта, 200 градусов, 20 минут).
5. Овощи (200 градусов, 30 минут).
6. Котлета, бифштекс, стейк (180 градусов, 20 минут).
7. Куриные ножки (180 градусов, 20 минут).
8. Выпечка (180 градусов, 15 минут).
9. Разморозка (180 градусов, 15 минут).
10. Пицца (200 градусов, 15 минут).

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус аэрогриля мягкой, а затем сухой тканью. Тщательно вымойте корзину и поддон теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной мягкой губкой, а затем тщательно высушите.

Внимание! Запрещается мыть поддон и корзину в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.

Поместите прибор на устойчивую, ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла.

Не перекрывайте воздухозабор на верхней части корпуса устройства и решетку воздухоотвода на задней части корпуса устройства. Оставьте расстояние сверху и по бокам как минимум 10 см, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и конструкция устройства может повредиться. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотвода, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Внимание! Перед каждым использованием аэрогриля смазывайте корзину и поддон салфеткой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие и избежать его повреждений.

Установите поддон с корзиной в корпус аэрогриля до конца.

Подключите сетевой шнур к источнику питания. Прозвучит звуковой сигнал, панель управления мигнет всеми кнопками и индикаторами и погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева подождите, когда корзина и поддон остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.

Использование

1. Осторожно вытащите поддон с корзиной из аэрогриля.
2. Поместите ингредиенты в корзину.

Примечание. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а наоборот, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным.

Внимание! Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед закладкой в корзину.

Внимание! Никогда не используйте поддон без корзины.

3. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.

Внимание! Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора.

4. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» на 3 секунды, аэрогриль включится. На панели управления отобразятся настройки по умолчанию: 180 градусов и 10 минут. Вы можете отрегулировать температуру и время кнопками уменьшения и увеличения температуры и времени. Вы также можете выбрать одну из 8 предустановленных программ приготовления.


Примечание. Вы можете изменить время и температуру в процессе приготовления. Для этого нажимайте кнопки увеличения или уменьшения температуры или времени. Кнопки при этом будут мигать, как и соответствующие настройки на дисплее. Это означает, что настройки приготовления изменены. После того как вы изменили настройки подождите 5 секунд, пока изменения вступят в силу, и кнопки, как и дисплей, перестанут мигать.

5. Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Запустится приготовление, и таймер начнет отсчет времени. Во время приготовления будет анимировано двигаться индикатор вентилятора.
6. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал и аэрогриль отключится. Будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл».

Примечание. Скорость вращения вентилятора может замедляться и ускоряться во время приготовления. За 1 минуту до окончания приготовления нагрев отключится, вентилятор начнет вращаться интенсивней. Это необходимо для того, чтобы после отключения вентилятора раскаленный ТЭН не оплавил корпус или его части.

Примечание. Для того чтобы перемешать ингредиенты вы можете извлекать поддон с корзиной во время приготовления. Таймер приготовления при этом автоматически приостанавливается. Аэрогриль продолжит работу, когда вы установите корзину с поддоном обратно.

Таймер отложенного старта

1. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» на 3 секунды, аэрогриль включится. На панели управления отобразятся настройки по умолчанию: 180 градусов и 10 минут. Вы можете выбрать программу приготовления или настроить время и температуру приготовления как вам необходимо.
2. Нажмите кнопку «Таймер отложенного старта». Справа от дисплея, отображающего время, отобразится индикатор таймера отложенного старта . По умолча-

нию значение времени установлено 00:00. Кнопками увеличения или уменьшения времени настройте время в необходимом вам диапазоне:

Таймер отложенного старта: от 30 минут до 12 часов с шагом 30 минут

3. Нажмите кнопку «Старт/Пауза». На дисплее времени таймер будет отсчитывать время до старта приготовления.

Советы

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания подгоревших продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому, перед каждым использованием аэрогриля, смазывайте корзину и поддон салфеткой, смоченной в подсолнечном масле. Это избавит от пригорания продуктов.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 300 грамм. При таком количестве картофеля он укладывается в корзину в два слоя и результат прожарки получается наилучшим за счет воздушного пространства между ингредиентами и расстояния от продукта до нагревателя.

При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим:

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки;
- возьмите емкость и добавьте в нее 0,5–1,5 ложки подсолнечного масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в корзину аэрогриля;
- запустите программу жарки;
- встряхните корзину с картофелем по истечении половины времени жарки.

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

- при необходимости оботрите продукты кухонным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно может капать на поддон в процессе приготовления блюда, это нормально.

При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного 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 свежечистенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.

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. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из поддона бумажным полотенцем.

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 хрустящие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной в корзину. 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 корзины.

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу на поддон, где скапливается жир и кусочки пищи. Циркуляция воздуха внутри корзины уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.

Выпечка из готового покупного теста запекается быстрее, чем из домашнего теста, приготовленного самостоятельно.

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

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут. Для этого вы можете использовать программу «Разогрев».

Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов. Для этого установите таймер на 10 минут, а температуру на 80°С.

В приведенной ниже таблице вы можете выбрать параметры для приготовления различных блюд. Ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

Продукты во время приготовления нужно встряхивать или переворачивать для того чтобы они равномерно прожарились со всех сторон. 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.

Ингредиенты	Кол-во, мин-макс, г	Время, мин	t, °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	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Гратен (запеканка)	500	15–20	200	—	—

Ингредиенты	Кол-во, мин-макс, г	Время, мин	t, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
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	Намажьте маслом или майонезом
Гамбургер	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	—	Намажьте 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, обваленные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	13–15	200	—	Подложите пергамент

Ингредиенты	Кол-во, мин-макс, г	Время, мин	t, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
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 воспользуйтесь программой «Разогрев» или добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

Чистка и обслуживание аэрогриля

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддон.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте 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 снять с поверхности поддона.

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

Внимание! Не погружайте поддон и корзину в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона и корзины дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте корзину и поддон теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть поддон и корзину в посудомоечной машине: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отслоения антипригарного покрытия. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку.

Если грязь пристала к корзине или к нижней части поддона, заполните его горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите корзину в поддон и оставьте их в воде примерно на 30–40 минут.

Если пятна жира на поддоне или корзине не получается удалить при помощи моющего средства, используйте обезжиривающее кухонное средство для мытья посуды.

Используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой тканью.

Уход и хранение

Перед уборкой на хранение вымойте поддон и корзину и просушите. Отсоедините сетевой шнур от корпуса и протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Соберите аэрогриль. Убедитесь, что поддон с корзиной установлены на место и что все детали чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и чашу салфеткой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к розетке	Подключите сетевой шнур к розетке
Вы неправильно установили поддон в корпус	Установите поддон в корпус до щелчка
Плохое подключение сетевого шнура	Отключите сетевой шнур от аэрогриля и подключите заново

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в корзину слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Время приготовления было недостаточным	Увеличьте время приготовления
Температура приготовления слишком мала	Увеличьте температуру
Продукт слишком плотно лежит в корзине	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать корзину и встряхивать/переворачивать продукт для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Встряхните ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддон с корзиной не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не заполняйте корзину полностью
Корзина в поддон установлена неправильно	Вставьте корзину в поддон до щелчка
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон с корзиной из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите несколько часов, чтобы аэрогриль остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддон и корзину аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
Поддон содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддон 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 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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения дополнительной корзины или чаши, обращайтесь на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1200–1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Тип нагревательного элемента: ТЭН
5. Емкость корзины: 3,2 л
6. Внутренние размеры корзины: 185 × 185 × 90 мм
7. Программы приготовления: 10
8. Регулировка температуры: от 60 до 200 °С с шагом 10 °С
9. Таймер приготовления: от 1 до 60 минут с шагом 1 минута
10. Таймер отложенного старта: от 30 минут до 12 часов с шагом 30 минут
11. Звуковой сигнал об окончании приготовления: есть
12. Размер устройства: 341 × 279 × 332 мм
13. Размер упаковки: 360 × 360 × 363 мм
14. Вес нетто: 4,8 кг
15. Вес брутто: 5,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Чэнхэ Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 3 Билдинг, 1 Кэци 10 Роуд, Синтань Индастри Зоун, Шуньдэ, Гуандун 528300, Китай.

Импортер: ООО «Аэро–Трейд». 197022, г. Санкт–Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро–Трейд». 197022, г. Санкт–Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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.

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. Не мойте аэрогриль под струей воды.
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 аэрогрилем.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте аэрогриль так, чтобы расстояние сверху и по бокам было как минимум 10 см, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и конструкция устройства может повредиться. Сзади аэрогриля оставьте как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотвода, не оплавил предметы находящиеся слишком близко.
12. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.
13. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей аэрогриля.
14. Не ставьте устройство на легко воспламеняющиеся материалы, например, скатерть, занавески или рядом с ними.



15. Не подносите руки и лицо к отверстиям для выхода горячего воздуха во время процесса приготовления, так как вы можете обжечься горячим воздухом. Остерегайтесь горячего пара и воздуха при вынимании поддона из корпуса аэрогриля.
16. Если вы увидите черный дым, исходящий от аэрогриля — немедленно отключите прибор от сети. Подождите, пока дым не рассеется, и только после этого можете вынуть поддон из устройства.
17. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
18. Не допускайте падения аэрогриля и не подвергайте его ударам.
19. Храните устройство в недоступных детям местах.
20. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-2



Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87