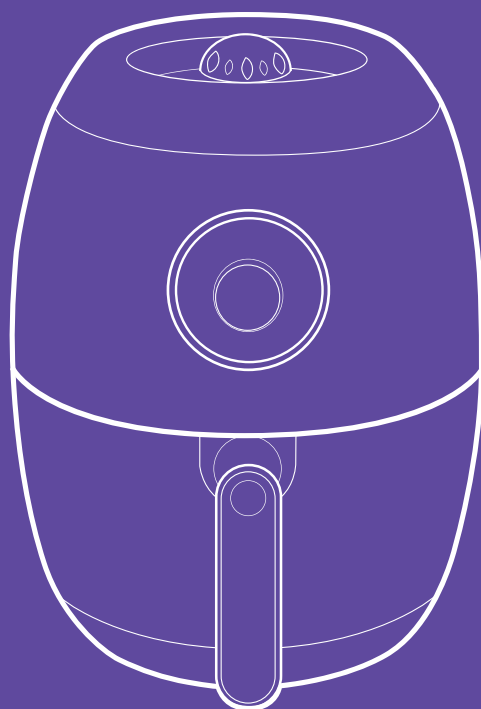


**Пекусь
о вашем
рационе!**



**Аэрогриль
КТ-2213**

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	4
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание аэрогриля	11
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Мощный аэрогриль КТ-2213 может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница и духовка и позволяет готовить большинство продуктов с минимальным количеством масла или без добавления масла.

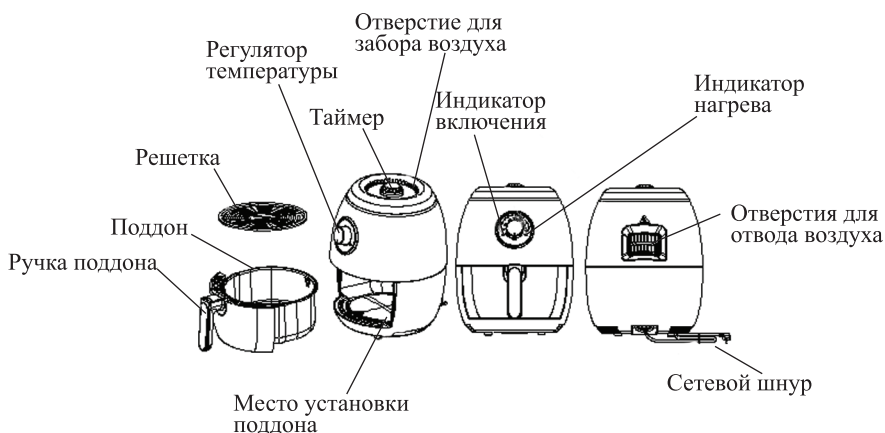
При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

Аэрогриль оснащен удобным ручным управлением — регулятором температуры и таймером. По окончании приготовления прибор автоматически отключается. Продукты готовятся на решетке, которая вставлена в поддон с антипригарным покрытием. Поддон и решетка легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
 - поддон с антипригарным покрытием — 1 шт.
 - решетка для продуктов с антипригарным покрытием — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально.

Устройство аэрогриля



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

Продукты помещаются на решетку, которая устанавливается внутрь поддона аэрогриля. На решетку можно поставить формы для выпечки и приготовить запеканку или кексы.

Таймер аэрогриля можно устанавливать до 30 минут. Температура регулируется от 80 до 200 °С. Таймер автоматически отключит прибор, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, повернув ручку таймера до отметки «0».

Слева от регулятора температуры находится индикатор работы с желтой подсветкой, а справа — индикатор нагрева с красной подсветкой. Индикатор работы загорается после того, как вы повернули ручку таймера, а регулятор нагрева — после того, как вы повернули ручку регулятора температуры. После достижения заданной температуры индикатор нагрева отключается.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте аэрогриль и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью.

Тщательно вымойте решетку и поддон горячей водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой.

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

Поместите прибор на ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте отверстие для забора воздуха в верхней части аэрогриля, иначе циркуляция воздуха будет нарушена, что может повлиять на процесс приготовления горячим воздухом. Оставьте расстояние сверху и по бокам как минимум 10 см.

Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20–30 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из отверстий, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

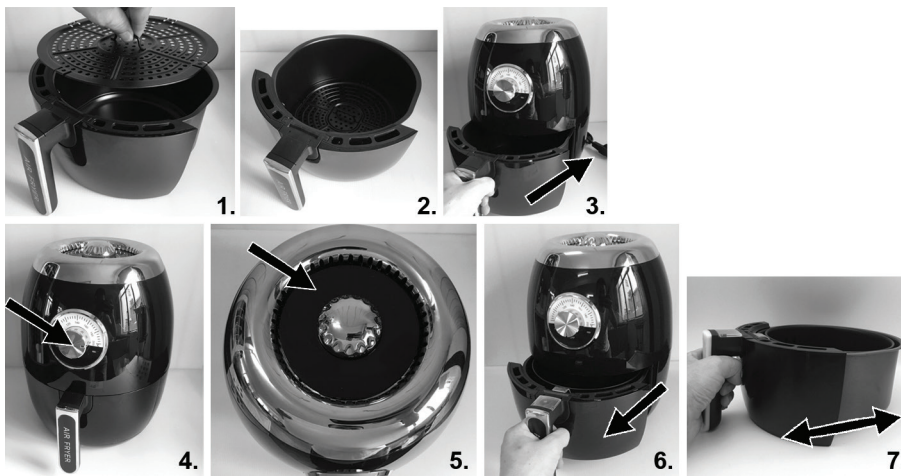
Внимание! Перед каждым использованием аэрогриля смазывайте поддон и решетку салфеткой, смоченной в растительном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие и избежать его повреждений.

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 решетка и остальные части остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.

Подключите сетевой шнур к источнику питания.

Использование аэрогриля



1. Установите решетку в поддон.
2. Поместите ингредиенты на решетку.

Внимание! Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед укладкой на решетку. Никогда не используйте поддон без решетки.

3. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до щелчка.

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

4. Установите регулятором температуру приготовления. Чтобы определить нужную температуру обратитесь к таблице ниже, где указаны приблизительные параметры приготовления.

5. Для запуска процесса приготовления поверните таймер на нужное время. Во время жарки горячим воздухом индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания установленной температуры. Лишний жир от продуктов собирается в нижней части поддона.

Примечание. Вы можете предварительно разогреть аэрогриль. Особенно этот шаг рекомендуется для выпечки. Для этого сначала установите время таймера на 3 минуты и дождитесь, пока аэрогриль не отключится. Затем положите продукты на решетку и запустите процесс приготовления. Если аэрогриль был предварительно не разогрет, добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

6. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль автоматически отключится. Извлеките поддон из аэрогриля, и поставьте на термостойкую

поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

Примечание. Прибор также можно выключить вручную. Для этого поверните ручку таймера до отметки «0». Если блюдо еще не готово, установите поддон обратно и установите таймер еще на несколько минут.

7. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните его. Когда поддон извлечен из прибора, процесс приготовления будет автоматически поставлен на паузу. После установки поддона в аэрогриль, процесс приготовления возобновится. При встряхивании также можно увидеть степень готовности продуктов.

Примечания:

- не переворачивайте поддон вверх дном, чтобы извлечь блюдо, так как жир, собравшийся в поддоне, выльется на продукты, если куски крупные — воспользуйтесь щипцами;
- при приготовлении некоторых типов продуктов из поддона может исходить пар. После того, как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль мгновенно готов к приготовлению следующей порции.

Советы по приготовлению

1. 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 поддон и решетку салфеткой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.
2. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.
3. Рекомендуем встряхивать продукты по истечении половины времени приготовления. Для этого поставьте таймер на половину времени, а после встряхивания — на оставшееся время.
4. Для приготовления хрустящего картофеля фри оптимальное количество ингредиентов должно быть таким, чтобы ломтики свободно лежали на решетке в 3 слоя.
5. 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 половину столовой ложки масла;
 - добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом;
 - достаньте картофель из емкости и поместите его на решетку аэрогриля;
 - встряхните поддон с картофелем по прошествии половины времени жарки.
6. 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 будет капать на поддон в процессе приготовления блюда.

7. При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.
8. Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.
9. 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.
10. Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.
11. 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.
12. Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.
13. Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге 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.
14. Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу на поддон, где скапливаются жир и грязь. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.
15. Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.
16. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты на решетку и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °С.
17. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.
18. Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 150 °С, а таймер на 5–10 минут.

В приведенной ниже таблице вы можете выбрать параметры для приготовления различных блюд.

Примечание: ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

Блюдо	Время, мин	Температура, °С
Картофель фри	15–20	200
Ребрышки	20–25	180
Креветки гриль	15–20	160
Выпечка	20–30	160
Куриные голени	20–25	200

Блюдо	Время, мин	Температура, °С
Бифштекс, рубленая котлета	10–20	180
Рыба гриль	15–20	160

Примечание: добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль не прогрет.

Рецепты

Картофель фри

Картофель — 500 г (или такое количество, чтобы можно было уложить на решетку свободно в 3 слоя)

Оливковое масло — 1 ст. л.

Соль — 1 ст. л.

1. Установите температуру аэрогриля 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Очищенный картофель порежьте вдоль на 8-миллиметровые полоски.
3. Замочите нарезанный картофель в воде на 20 минут, затем слейте воду.
4. Смешайте оливковое масло и соль в миске и намажьте смесью картофель.
5. Уложите картофель на решетку в 3 слоя и установите поддон в аэрогриль.
6. Установите таймер на 15–20 минут, и готовьте картофель до золотистого цвета. Встряхните поддон с картофелем по прошествии половины времени жарки.

Острые куриные ножки

Куриные голени — 500 г

Винный уксус — 2 ст. л.

Паприка — 1 ч. л.

Чеснок — 1 зубчик

Оливковое масло — 1 ст. л.

Соевый соус — 2 ст. л.

Имбирь — 3 ломтика

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте оливковое масло, уксус и остальные специи в миске, уложите в маринад куриные ножки и оставьте их мариноваться в течение 20-50 минут.
3. Уложите маринованные ножки на решетку и установите поддон в аэрогриль.
4. Установите таймер на 10–15 минут.
5. По истечении 15 минут, переверните ножки, понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока ножки не станут коричневого цвета.

Дорадо на гриле

Рыба — 500 г

Лимон — 1/2

Имбирь — 2 ч. л. или 5 кусочков

Оливковое масло — 2 ст. л.

Соль — по вкусу

Специи — 1 ст. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте рыбу, очистите ее от чешуи и внутренностей, обсушите бумажным полотенцем. Сделайте на рыбе надрезы через 1 см друг от друга.
3. Смешайте оливковое масло, лимонный сок и специи (например, «Итальянские травы»), натрите этой смесью рыбу и оставьте ее мариноваться в течение 20 минут.
4. Уложите маринованную рыбу на решетку и установите поддон в аэрогриль.
5. Установите таймер на 10–15 минут.
6. По истечении 15 минут понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока рыба не станет золотистого цвета.

Примечание: вместо дорадо вы можете использовать другую рыбу.

Жареные креветки с перцем чили

Креветки размороженные — 10 шт.

Измельченный чеснок — 1 ч. л.

Оливковое масло — 2 ст. л.

Соль — по вкусу

Чили в порошке — по вкусу

1. Установите температуру аэрогриля 160 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Почистите креветки и вымойте их.
3. Смешайте оливковое масло и специи, натрите этой смесью креветки и оставьте их мариноваться в течение 20 минут.
4. Уложите маринованные креветки на решетку и установите поддон в аэрогриль.
5. Установите таймер на 10–15 минут.
6. Запекайте креветки, пока они не станут золотистого цвета.

Жареные пельмени

Пельмени размороженные — 500 г

Подсолнечное масло — 2–3 ст. л.

Соль — по вкусу

Специи — 1 ст. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте соль, специи и подсолнечное масло, намажьте этой смесью пельмени.
3. Уложите пельмени на решетку и установите поддон в аэрогриль.
4. Установите таймер на 12–15 минут.
5. Запекайте пельмени, пока они не станут золотистого цвета.

Жареные баклажаны

Баклажаны — 400 г
Оливковое масло — 2–3 ст. л.
Имбирь — 1–2 кусочка
Зеленый лук — 1/2 пучка
Чеснок — 1 зубчик
Соль — по вкусу
Тмин — 1 ч. л.

1. Установите температуру аэрогриля 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Снимите кожицу с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части.
3. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук.
4. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны.
5. Уложите баклажаны на решетку и установите поддон в аэрогриль.
6. Установите таймер на 8–10 минут.
7. Запекайте баклажаны до хрустящей корочки.

Жареный арахис

Арахис — 300 г
Растительное масло — 1/2 ч. л.
Соль — по вкусу

1. Налейте масло в миску, добавьте арахис и хорошо перемешайте.
2. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
3. Уложите арахис на решетку и установите поддон в аэрогриль.
4. Установите таймер на 8–10 минут.
5. Выложите арахис из поддона, добавьте соль и перемешайте.
6. Обязательно охладите арахис перед употреблением (горячий арахис мягкий и невкусный, а после того, как он остынет, становится вкусным и хрустящим).

Запеченные яблоки

Зеленые яблоки — 3–4 шт.
Мед или сахар — 3 ч. л.
Смесь орехов и цукатов — 3 ч. л.
Сахарная пудра

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте яблоки, удалите из них сердцевину.
3. Застелите решетку фольгой и уложите на нее яблоки.
4. В углубления яблок поместите мед или сахар, ореховую смесь.
5. Установите таймер на 20–25 минут.
6. Выложите яблоки из поддона, немного остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Чистка и обслуживание аэрогриля

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он полностью остынет. 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 решетка имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что покрытие легко повредить.

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

Запрещается мыть решетку и поддон 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 решетке или к нижней части поддона, заполните его горячей водой с добавлением моющего средства, а затем установите решетку в поддон и оставьте их в воде примерно на 30 минут. Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

Если пятна жира на поддоне или решетке не удалось удалить при помощи моющего средства, используйте обезжиривающее жидкое средство.

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 тканью.

Уход и хранение

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

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и решетку салфеткой, смоченной в растительном 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 на решетку 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 приготовления
Продукты слишком плотно лежат на решетке	Попробуйте класть меньше продуктов

Ингредиенты обжариваются неравномерно

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

Поддон не вставляется в корпус

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

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

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 и решетка содержат 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 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 других аксессуаров, обращайтесь на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Управление: ручное
5. Регулировка температуры: от 80 °С до 200 °С
6. Таймер: 0–30 мин
7. Автоматическое отключение: есть
8. Звуковой сигнал о завершении приготовления: есть
9. Емкость поддона: 3 л
10. Размер устройства: 375 × 283 × 364 мм
11. Размер упаковки: 300 × 300 × 370 мм
12. Вес нетто: 4,1 кг
13. Вес брутто: 4,8 кг

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



Производитель: Нинбо Скарлет Илектрикэл Текнолэджи Ко., Лтд. Индастриэл Эриа, Синьпу Таун, Цыси Сити, Чжэцзян, 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 только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей аэрогриля.
12. Не ставьте устройство на легко воспламеняющиеся материалы, например, скатерть, занавески или рядом с ними.
13. Не подносите руки и лицо к отверстиям для выхода пара во время процесса приготовления, так как вы можете обжечься горячим воздухом. Остерегайтесь горячего пара и воздуха при вынимании поддона из корпуса аэрогриля.
14. 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.

15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения аэрогриля 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.

IM-2

Другие товары «Китфорт»

Планетарный миксер КТ-1343

- планетарная система вращения
- мощность: 1000 Вт
- емкость чаши: 5 л
- 2 крюка для более эффективного замеса теста



Чайник КТ-629

- 7 режимов нагрева
- мощность: 1800 Вт
- емкость: 1,5 л
- двойной корпус — не обжигает и сохраняет тепло

Вертикальный пылесос КТ-536

- конструкция «2 в 1»,
съемный ручной пылесос
- мощность: 120 Вт
- маневренная щетка с подсветкой
- беспроводной



Парогенератор КТ-1003

Паровая швабра

- мощность: 1500 Вт
- емкость резервуара: 0,45 л
- длина шнура: 5 метров





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