

**Быстро,  
вкусно,  
для тебя!**



**Сковарка-  
аэрогриль «5 в 1»  
КТ-215**

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](mailto:info@kitfort.ru)**

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

## Содержание

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Общие сведения .....                     | 4  |
| Комплектация .....                       | 4  |
| Устройство скороварки-аэрогриля .....    | 5  |
| Подготовка к работе и использование..... | 9  |
| Чистка и обслуживание .....              | 20 |
| Уход и хранение .....                    | 23 |
| Устранение неполадок .....               | 23 |
| Технические характеристики.....          | 27 |
| Меры предосторожности.....               | 29 |

## Общие сведения

Скороварка-аэрогриль «5 в 1» КТ-215 совмещает в себе пять устройств: скороварку, аэрогриль, пароварку, медленноварку, а также в ней можно жарить.

В комплекте скороварки-аэрогриля есть корзина для приготовления в аэрогриле и на пару, решетка для гриля и крупных овощей, чаша для варки супов и круп, ложка и мерный стакан. Переход между аэрогрилем и скороваркой осуществляется с помощью установки крышек с разными функциями.

При приготовлении в медленноварке на режиме «Томление» в чаше достигается температура примерно 93 градуса, что идеально подходит для медленного приготовления блюд.

В режиме скороварки продукты готовятся быстрее, чем в обычной кастрюле, а также приготовление идет в замкнутом объеме, все это позволяет сохранить больше витаминов и сократить расход электроэнергии.

Быстрый сброс давления в скороварке путем открытия парового клапана приводит к резкому вскипанию жидкости во всем объеме с выделением большого количества пара. Для некоторых продуктов (прежде всего — твердых круп) это создает эффект «внутреннего взрыва» и приводит к резкому размягчению, которое трудно получить каким-либо традиционным способом приготовления.

## Комплектация

1. Корпус — 1 шт.
2. Крышка аэрогриля — 1 шт.
3. Крышка скороварки с паровым клапаном — 1 шт.
4. Корзина — 1 шт.
5. Решетка — 1 шт.
6. Чаша — 1 шт.
7. Ложка — 1 шт.
8. Мерный стакан — 1 шт.
9. Емкость для конденсата — 1 шт.
10. Шнур питания — 1 шт.
11. Подставка для крышек — 1 шт.
12. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
13. Гарантийный талон — 1 шт.
14. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство сковородки-аэрогриля



- |                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1. Корпус                          | 9. Решетка                 |
| 2. Крышка аэрогриля                | 10. Чаша                   |
| 3. Крышка скороварки               | 11. Ложка                  |
| 4. Ручка крышки скороварки         | 12. Мерный стакан          |
| 5. Кнопка открытия крышки          | 13. Емкость для конденсата |
| 6. Защитный клапан открытия крышки | 14. Шнур питания           |
| 7. Паровой клапан                  | 15. Подставка для крышек   |
| 8. Корзина                         |                            |

### **Принцип работы скороварки-аэрогриля**

В режиме скороварки и пароварки в корпус устанавливается чаша, в которую укладываются продукты и заливается вода. На корпус устанавливается крышка скороварки, которая герметично прижимается по периметру чаши и позволяет поддерживать внутри повышенное давление. Таким образом, во время готовки внутри чаши повышается давление. Температура кипения воды зависит от давления: чем выше давление, тем выше температура кипения воды. В этой модели температура достигает 113 °С. Следовательно, в скороварке продукты готовятся при более высокой температуре, чем в обычной кастрюле, что приводит к значительному сокращению времени приготовления.

Также при готовке в замкнутом объеме овощи не окисляются воздухом и поэтому сохраняют свой яркий цвет.

Скороварка применяется для приготовления блюд, которые обычно требуют длительной варки в воде или на пару. Повышение температуры и давления позволяет сократить время термообработки в 2–4 раза, а иногда и более. Например, фасоль, которую при нормальном давлении варят обычно лишь после замачивания в течение 6–8 часов, в скороварке готовится менее чем за час (с промежуточной смесной воды), мясо и мясные субпродукты, в зависимости от вида и жесткости, готовятся от 20 минут до часа. Для варки на пару в скороварку устанавливается решетка, на которую выкладываются продукты.

Скороварка особенно пригодится в условиях горной местности, так как из-за пониженного атмосферного давления температура кипения воды в открытых сосудах заметно снижается (примерно на 4 °С на каждый километр высоты), и продукты при такой температуре плохо развариваются. Поэтому для людей, проживающих в горах, скороварка является предметом первой необходимости.

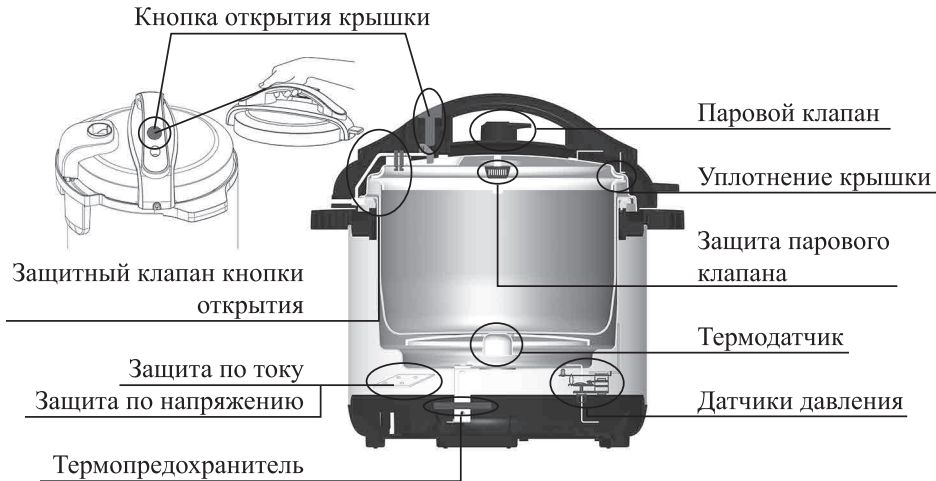
Внутри работающей скороварки создается повышенное давление, поэтому нельзя открывать крышку, предварительно не выпустив пар или не охладив скороварку. Для повышения безопасности скороварок используется ряд мер, которые рассмотрены в следующем разделе.

В режиме аэрогриля вместо крышки скороварки устанавливается крышка аэрогриля, в которую встроен нагреватель и вентилятор, и приготовление идет так же, как в обычном аэрогриле. Продукты можно положить в корзину, где они будут обдуваться горячим воздухом со всех сторон.

При жарке продукты укладываются на дно чаши и включается режим «Жарка», крышка в этом режиме не устанавливается.

В режиме «Томление» в чаше поддерживается температура около 93 °С, и в ней можно готовить так же, как в медленноварке. В этом режиме необходимо установить крышку скороварки, но давление внутри не создается, так что крышку в любой момент можно снять, чтобы перемешать продукты или добавить специи.

### Система безопасности



В скороварке присутствует несколько степеней защиты от превышения температуры (давления) в чаше:

- Термодатчиком отслеживается температура чаши. Термодатчик прижимается к дну чаши пружиной для максимально точной передачи температуры. Электронная схема получает данные от термодатчика о температуре в чаше, и в случае превышения температуры (давления), электронная схема отключит нагрев, и температура в чаше будет понижаться.
- Датчики давления срабатывают в случае, если термодатчик или электронная схема выйдут из строя. Механические датчики давления включены в разрыв схемы нагревателя, принцип их работы состоит в двух контактах, один из которых закреплен на упругой металлической пластине. При снижении или повышении давления пластина распрямляется или выгибается. В случае если давление превысит определенный порог, пластина выгнется так, что контакты разомкнутся, нагреватель отключится и давление начнет падать.
- Термопредохранитель сработает если две системы, описанные выше, окажутся неисправными. Термопредохранитель, так же как и термостат, подключен в разрыв схемы нагревателя. Термопредохранитель состоит из термоплавкой проволоки, которая плавится и разрывает цепь в случае превышения температуры.
- Паровой клапан стравит лишнее давление в случае, если ни одна из защит, описанных выше, не сработает. Паровой клапан стравливает лишнее давление, если оно превысит 90 кПа.

Дополнительные системы защиты сработают в случае воздействия иных факторов:

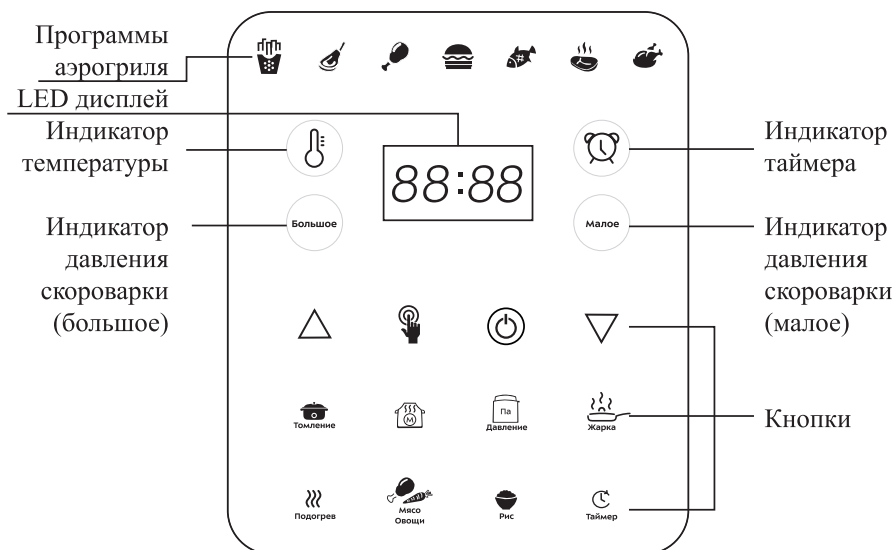
- Защитный клапан кнопки открытия блокирует кнопку открытия крышки при создании в чаше минимального давления. Это необходимо для того, чтобы вы случайно, забывшись, не открыли крышку скороварки под давлением. В этом

случае можно сильно обжечься и получить серьезные травмы. Защитный клапан открытия крышки работает просто: при достижении минимального давления он поднимается и верхняя металлическая часть блокирует механизм кнопки открытия крышки. При созданном давлении в скороварке кнопка открытия крышки перестает работать. Когда давление сброшено практически до минимального, защитный клапан кнопки открытия падает вниз и высвобождает механизм кнопки открытия крышки.

- Защита парового клапана представляет собой сетку, которая препятствует попаданию частичек пищи в паровой клапан, таким образом защищая его от блокирования.
- Уплотнение крышки выполнено с прорезями, в случае если давление превысит 180 кПа, уплотнение выдавит и давление стравится через каналы в уплотнении.
- Защита по току сработает в случае, если окажется, что ингредиенты протекли мимо чаши, например, при неправильной загрузке продуктов в чашу, или переполнении чаши. В этом случае возникнет короткое замыкание, потребляемый ток превысит номинальный и электронная схема отключит нагреватель.
- Защита по напряжению защищает устройство от перепадов напряжения в питающей сети.

### Панель управления

Скороварка-аэрогриль оснащена LED дисплеем и сенсорными кнопками. В верхней части панели управления располагаются: дисплей, индикаторы программ аэрогриля и два индикатора, отображающие давление при готовке в скороварке («Большое» или «Малое»).



 Кнопки «Больше»/«Меньше» служат для регулировки времени и температуры приготовления



Кнопка ручной настройки температуры и таймера аэрогриля



Кнопка «Вкл/Выкл» служит для включения скороварки-аэрогриля



Кнопка «Томление» включает программу «Томление» для медленного приготовления (медленноварка). В этом режиме температура приготовления примерно равняется 93 градусам и приготовление идет без создания давления, так что крышку можно снимать для перемешивания блюда и наблюдения за готовностью



Кнопка выбора программы аэрогриля



Кнопка выбора давления служит для выбора давления скороварки: «Большое» или «Малое». При малом давлении температура в скороварке достигает примерно 107–110 градусов. При большом давлении температура достигает примерно 110–113 градусов



Кнопка «Жарка» включает программу жарки. В этой программе температура в чаше будет примерно 175 градусов. И датчик закрытия крышки работать не будет. Т.е. вы можете готовить, перемешивать или переворачивать продукты прямо во время приготовления. Время приготовления можно настроить до 30 минут с шагом 1 минута



Кнопка «Подогрев» включает нагрев и поддержание температуры 60–80 °C



Кнопка «Мясо/Овощи» служит для приготовления мяса и овощей на пару



Кнопка «Рис» служит для включения программы варки риса



Кнопка «Таймер» включает функцию таймера отложенного старта

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус сначала влажной, а затем сухой тканью. Тщательно вымойте все аксессуары теплой

водой с мягким неабразивным моющим средством и мягкой губкой для мытья посуды. Тщательно просушите все части скороварки-аэрогриля.

Поместите прибор на устойчивую ровную сухую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозабор и выход воздуха на задней части корпуса устройства и сверху. Оставьте расстояние сверху как минимум 50 см, а по бокам, как минимум 20 см, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха и пара, и прибор может повредиться. Сзади следует оставить как минимум 20–30 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотвода, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки скороварки-аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

**Внимание!** Перед каждым использованием аэрогриля, а так же при жарке, смазывайте чашу салфеткой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие и избежать его повреждений.

При приготовлении используйте только пластиковые или деревянные лопатки, ложки и поварешки т.к. чаша имеет антипригарное покрытие и оно легко повреждается металлическими предметами.

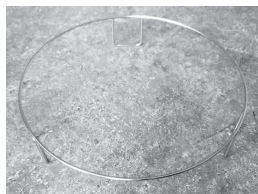
Подключите один конец сетевого шнура к корпусу устройства, а другой — к источнику питания. Прозвучит звуковой сигнал, панель управления мигнет всеми кнопками и индикаторами и погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать.

Установите емкость для конденсата на заднюю часть корпуса как это показано на рисунке. Для этого установите ее в пазы и задвиньте в сторону корпуса.



Перед использованием скороварки убедитесь, что уплотнение в крышке установлено правильно (как на рисунке) и не имеет загрязнений или повреждений.

Для удобной эксплуатации в комплекте к устройству есть специальная подставка под крышку аэрогриля и крышку пароварки. Установите подставку на стол ободом вверх и кладите на нее крышку. Вы можете пользоваться подставкой под крышку, когда вам нужно положить ингредиенты, добавить специи, перемешать блюдо, и т.д.



**Внимание!** Во время приготовления на внутренней части крышки сковарки скапливается конденсат. Когда снимаете крышку после приготовления, горячие капли конденсата могут капать с крышки на стол, поэтому подложите под крышку салфетку или полотенце чтобы не повредить поверхность стола. В режиме аэрогриля нагреватель разогревается до высокой температуры, поэтому при снятии крышки и установке ее на подставку под ней должен быть термостойкий материал, иначе жар от разогретого нагревателя может оплавить стол или повредить покрытие.

### Использование сковарки

1. Положите ингредиенты в чашу и добавьте воды.
2. Установите чашу в корпус сковарки.
3. Наденьте крышку на сковарку. Для этого совместите метки на крышке и на корпусе и поверните ее по часовой стрелке, чтобы метка на крышке совпала с меткой закрытого замка на корпусе.



4. Подключите сковарку к сети электропитания. Дисплей загорится.
5. Включите сковарку кнопкой «Вкл/Выкл» и нажмите кнопку «Мясо/Овощи». На дисплее отобразится время по умолчанию 10 минут.
6. Установите необходимое время приготовления кнопками «Больше» и «Меньше». *Доступные настройки времени: от 1 минуты до 1 часа 39 минут с шагом 1 минута.*  
Время регулируется циклически в обе стороны. Например, чтобы установить время приготовления 1 час 30 минут, удобнее зажать кнопку «Меньше».
7. Установите необходимое давление кнопкой выбора давления. От выбора давления зависит время приготовления. Чем выше давление, тем меньше время приготовления.
8. После установки времени нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Процесс приготовления запустится.
9. По завершении приготовления пароварка издаст тихий звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания температуры. На дисплее будут отображаться символы «bb».

| Программа скороварки                                                                         | Предустановленное время | Выбор времени            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|
|  Рис        | 12 минут                | От 1 до 99 минут         |
|  Жарка      | 10 минут                | До 30 минут              |
|  Томление   | 6 часов                 | От 30 минут до 9,5 часов |
|  Мясо/Овощи | 10 минут                | От 1 до 99 минут         |
|  Подогрев   | —                       | До 24 часов              |

### Советы

После приготовления сбрасывайте давление плавно или дожидайтесь остывания скороварки. В случае если после приготовления сразу открыть паровой клапан, то из-за сброса давления вся вода, содержащаяся внутри продуктов, может закипеть, что приведет к эффекту взрыва продукта. Так же из-за резкого сброса давления продукты могут закипеть с обильным выделением пены, которая начнет выходить через паровой клапан, в таком случае сразу же закройте паровой клапан и дождитесь остывания.

При сбросе давления паровым клапаном пар будет выходить мощной струей вверх. Следите, чтобы пар не попадал на мебель или иные предметы, которые могут повредиться от влаги, например, шкаф или полка из ДСП, бумажные обои.

Для некоторых продуктов (прежде всего — твердых круп) резкий сброс давления создает эффект «внутреннего взрыва» и приводит к резкому размягчению, которое трудно получить каким-либо традиционным способом приготовления.

### Использование медленноварки

В медленноварке происходит томление продукта длительное время на невысокой температуре. Температура приготовления равняется примерно 93 °С. Благодаря такой температуре вода почти не испаряется, а продукты медленно томятся в собственном соку, сохраняя практически все витамины и полезные микроэлементы. Приготовление продукта в медленноварке очень схоже с приготовлением в русской печи.

В медленноварке можно готовить блюда любой национальной кухни, требующие длительного томления. Например, блюда русской национальной кухни, вышедшие из употребления из-за отсутствия русской печи с ее падающей температурой. Также в медленноварке можно готовить и самые обычные блюда: овощное и мясное рагу, птицу, рыбу, супы, компот, кашу, холодец, топленое молоко.

1. Положите ингредиенты в чашу и добавьте воды.
2. Установите чашу в корпус сковородки.
3. Наденьте крышку на сковородку. Для этого совместите метки на крышке и на корпусе, и поверните ее по часовой стрелке, чтобы метка на крышке совпала с меткой закрытого замка на корпусе.



4. Подключите сковородку к сети электропитания. Дисплей загорится.
5. Включите сковородку кнопкой «Вкл/Выкл» и нажмите кнопку «Томление». На дисплее отобразится время по умолчанию.
6. Установите необходимое время приготовления кнопками «Больше» и «Меньше».
7. Доступные настройки времени: от 30 минут до 9,5 часов с шагом 30 минут.
8. Время регулируется циклически в обе стороны. Например, чтобы установить время приготовления 1 час 30 минут, удобнее зажать кнопку «Меньше».
9. После установки времени нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Процесс приготовления запустится.
10. По завершении приготовления сковорода издаст тихий звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания температуры. На дисплее будут отображаться символы «bb».

### Советы

В режиме «Томление» давление под крышкой не создается, и ее можно снимать, чтобы засыпать дополнительные ингредиенты или оценить готовность блюда. После снятия крышки будет раздаваться звуковой сигнал.

### Таймер отложенного старта

Для того чтобы использовать таймер отложенного старта сделайте следующие действия:

1. Выберите программу приготовления и настройте время приготовления, если это предусмотрено выбранной программой.
2. Нажмите кнопку «Таймер». Индикатор «Таймер» и выбранной программы будут мигать, на дисплее будет отображаться время отложенного старта (по умолчанию 00:30 минут).
3. Установите время отложенного старта.  
*Доступные настройки времени: от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут.*
4. Запустите приготовление кнопкой «Вкл/Выкл». На дисплее будет отображаться время, оставшееся до запуска приготовления.

### Использование режима «Жарка»

1. Залейте в чашу немного масла для жарки.
2. Установите чашу в корпус скороварки.
3. Подключите скороварку к сети электропитания. Дисплей загорится.
4. Включите скороварку кнопкой «Вкл/Выкл» и нажмите кнопку «Жарка». На дисплее отобразится время по умолчанию 10 минут.
5. Установите необходимое время приготовления кнопками «Больше» и «Меньше». *Доступные настройки времени: от 1 минуты до 30 минут с шагом 1 минута.* Время регулируется циклически в обе стороны. Например, чтобы установить время приготовления 25 минут, удобнее нажать кнопку «Меньше».
6. После установки времени нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Процесс приготовления запустится.
7. По завершении приготовления пароварка издаст тихий звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания температуры. На дисплее будут отображаться символы «bb».

**Внимание!** Не используйте пластиковую лопатку из комплекта. От высокой температуры при жарке она расплавится. Используйте специальную деревянную, силиконовую или любую другую термостойкую лопатку (термостойкость 180 градусов или более).

#### Советы

В режиме Жарка можно готовить без крышки (но крышку можно закрыть, если надо готовить с крышкой).

### Использование аэрогриля

1. Установите чашу в корпус. В чашу установите корзину.  
**Внимание!** Устанавливайте корзину в чашу аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие.
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 корзину маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед закладкой в корзину.
3. Наденьте на корпус крышку аэрогриля. Разъем, находящийся на крышке, должен совпасть с разъемом, находящимся на корпусе. Наденьте крышку и придавите ее сверху.
4. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», аэрогриль включится. На панели управления отобразятся настройки по умолчанию: 180 градусов и 15 минут. Вы можете изменить температуру и время кнопками «Больше» и «Меньше». Для этого нажмите на кнопку ручной настройки температуры и времени аэрогриля, а затем кнопками «Больше» и «Меньше» отрегулируйте время и температуру.

*Доступные настройки времени: от 1 минуты до 1 часа с шагом 1 минута.*

5. Доступные настройки температуры: от 80 до 200 градусов с шагом 5 градусов. Вы также можете выбрать одну из 7 предустановленных программ приготовления кнопкой выбора программы аэрогриля.
6. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Запустится приготовление, и таймер начнет отсчет времени. Во время приготовления будет гореть индикатор выбранной программы, кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать.
7. По окончании приготовления прозвучит трехкратный звуковой сигнал и аэрогриль завершит приготовление.

**Примечание.** Скорость вращения вентилятора может изменяться во время приготовления.

В процессе приготовления нагрев может отключаться и включаться. Это необходимо для поддержания стабильной температуры.

Внимание! Для извлечения корзины лучше используйте прихватку.

#### Рекомендации по приготовлению

| Программа аэрогриля                                                                              | Предустановленное время | Температура |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|
|  Картофель фри  | 20 минут                | 200 °C      |
|  Отбивные       | 15 минут                | 180 °C      |
|  Куриные ножки | 22 минуты               | 200 °C      |
|  Гамбургер    | 30 минут                | 180 °C      |
|  Рыба         | 15 минут                | 200 °C      |
|  Стейк        | 15 минут                | 180 °C      |
|  Курица       | 40 минут                | 180 °C      |

#### Советы

Если в процессе приготовления вам нужно перемешать блюдо, просто снимите крышку и поставьте ее на подставку для крышки. Программа при этом встанет на паузу, на дисплее будет отображаться надпись «Lid» которая означает, что с аэрогриля снята крышка, и будут раздаваться звуковые сигналы. После того как вы перемешаете блюдо и установите крышку обратно, программа приготовления возобновится.

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 чашу, корзину или решетку для гриля салфеткой, смоченной в подсолнечном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации.

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 лучшим 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 перемешать его.

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 стечет на дно корзины 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 свежеччищенного 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 корзины может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке или жарить в режиме «Жарка».

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

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной в корзину или на решетку для гриля. 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 дна корзины или решетки для гриля.

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

Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты на решетку для гриля и установите таймер на 5 минут, а температуру — на 200 °C.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.

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

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.

| Ингредиенты                                 | Кол-во,<br>мин-макс,<br>г | Время,<br>мин | t, °C | Рекомендации                                                            |
|---------------------------------------------|---------------------------|---------------|-------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Картофель и картофель фри</b>            |                           |               |       |                                                                         |
| Тонкие ломтики замороженного картофеля фри  | 300–600                   | 10–20         | 200   | В процессе приготовления перемешайте                                    |
| Толстые ломтики замороженного картофеля фри | 300–600                   | 15–25         | 200   | В процессе приготовления перемешайте                                    |
| Ломтики домашнего картофеля                 | 300–700                   | 20–25         | 200   | Добавьте 1/2 столовой ложки масла. В процессе приготовления перемешайте |
| Гратен (запеканка)                          | 500                       | 15–25         | 200   | —                                                                       |

| Ингредиенты                                      | Кол-во,<br>мин-макс,<br>г | Время,<br>мин | t, °C | Рекомендации                                                                              |
|--------------------------------------------------|---------------------------|---------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Мясо и птица</b>                              |                           |               |       |                                                                                           |
| Стейк                                            | 100–500                   | 10–15         | 180   | —                                                                                         |
| Свиная отбивная                                  | 100–500                   | 10–15         | 180   | Заверните в фольгу или подложите пергамент. Готовьте на решетке для гриля или в корзине   |
| Мясо, нарезанное кубиками                        | 100–500                   | 15–20         | 200   | Намажьте маслом или майонезом. В процессе приготовления перемешайте                       |
| Гамбургер                                        | 100–500                   | 10–15         | 180   | —                                                                                         |
| Колбаски                                         | 100–500                   | 10–15         | 200   | Заверните в фольгу                                                                        |
| Куриные голени или крылышки                      | 100–500                   | 25–30         | 180   | Заверните в фольгу или подложите пергамент                                                |
| Куриная грудка                                   | 100–500                   | 15–20         | 180   | Намажьте маслом или майонезом                                                             |
| <b>Закуски</b>                                   |                           |               |       |                                                                                           |
| Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.        | 100–400                   | 8–10          | 200   | Подложите пергамент                                                                       |
| Замороженные куриные наггетсы                    | 100–500                   | 6–10          | 200   | В процессе приготовления перемешайте                                                      |
| Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях | 100–400                   | 8–10          | 200   | В процессе приготовления перемешайте                                                      |
| Фаршированные овощи                              | 100–400                   | 8–10          | 180   | Подложите пергамент                                                                       |
| Сосиски в тесте                                  | 100–500                   | 13–15         | 200   | Подложите пергамент                                                                       |
| <b>Выпечка</b>                                   |                           |               |       |                                                                                           |
| Пирог                                            | 300                       | 20–25         | 160   | Используйте форму для выпечки и готовьте на решетке для гриля или в корзине с пергаментом |
| Киш                                              | 400                       | 20–22         | 180   | Используйте форму для выпечки и готовьте на решетке для гриля или в корзине с пергаментом |

| Ингредиенты     | Кол-во,<br>мин-макс,<br>г | Время,<br>мин | t, °C | Рекомендации                                                                              |
|-----------------|---------------------------|---------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Выпечка</b>  |                           |               |       |                                                                                           |
| Кексы           | 300                       | 15–18         | 200   | Используйте форму для выпечки и готовьте на решетке для гриля или в корзине с пергаментом |
| Сладкая выпечка | 400                       | 20            | 160   | Используйте форму для выпечки и готовьте на решетке для гриля или в корзине с пергаментом |

**Примечание:** если вы используете непрогретый аэрогриль, то добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

### Использование пароварки

1. Подключите сковарку к сети электропитания. Дисплей загорится.
2. Установите корзину в чашу.
3. Залейте воду в таком количестве, чтобы вода не касалась дна корзины и продуктов.
4. Выложите продукты для приготовления на пару в корзину. Установите чашу в корпус.
5. Включите сковарку кнопкой «Вкл/Выкл» и нажмите кнопку «Овощи/Рыба». На дисплее отобразится время по умолчанию 10 минут.
6. Установите необходимое время приготовления кнопками «Больше» и «Меньше». *Доступные настройки таймера: от 1 минуты до 1 часа 39 минут с шагом 1 минута.* Время регулируется циклически в обе стороны. Например, чтобы установить время приготовления 1 час 30 минут, удобнее зажать кнопку «Меньше».
7. Установите необходимое давление кнопкой выбора давления. От выбора давления зависит время приготовления. При большом давлении время приготовления уменьшается, а при малом — увеличивается.
8. После установки времени, нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Процесс приготовления запустится.
9. По завершении приготовления пароварка издаст тихий звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания температуры. На дисплее будут отображаться символы «bb».

### Советы

Приготовление овощей на пару в сковарке-аэрогриле по принципу использования устройства является схожим с приготовлением в пароварке. Однако за счет того что продукты не погружаются в воду, в процессе приготовления все полезные вещества и микроэлементы не попадают в воду, а остаются в продукте. Из-за

схожего принципа использования устройства, время приготовления блюд на пару в скороварке тоже сокращается. Если вы используете рецепт от стандартной пароварки, уменьшите время приготовления примерно на 1/2–1/3.

После приготовления сбрасывайте давление плавно или дожидайтесь остывания скороварки. В случае если после приготовления сразу открыть паровой клапан, то из-за сброса давления вся вода, содержащаяся внутри продуктов, может закипеть, что приведет к эффекту взрыва продукта. Так же, из-за резкого сброса давления продукты могут закипеть с обильным выделением пены, которая начнет выходить через паровой клапан, в таком случае сразу же закройте паровой клапан и дождитесь остывания.

При сбросе давления паровым клапаном пар будет выходить мощной струей вверх. Следите, чтобы пар не попадал на мебель или иные предметы, которые могут повредиться от влаги, например, шкаф или полка из ДСП, бумажные обои.

Для некоторых продуктов (прежде всего — твердых круп) резкий сброс давления создает эффект «внутреннего взрыва» и приводит к резкому размягчению, которое трудно получить каким-либо традиционным способом приготовления.

Для того чтобы продукты лучше готовились, между продуктами должно оставаться пространство для циркуляции пара.

При готовке мясных продуктов, например, котлет из мяса птицы, при возможности, выкладывайте продукты в корзину так, чтобы они не касались друг друга.

Не рекомендуется использовать водопроводную воду. Рекомендуется использовать фильтрованную кипяченую воду. При использовании некипяченой нефильтрованной воды могут образоваться отложения в чаше, которые будет сложно очистить.

## Чистка и обслуживание

Перед очисткой отключите скороварку-аэрогриль от сети и подождите, пока она остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него чашу.

После приготовления жирной пищи в аэрогриле или в режиме жарки сразу же очищайте корзину и чашу. Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло на дне чаши. Если дать жиру остыть, то он может загустеть на нижней части корзины, и его будет трудно снять с поверхности корзины.

Чаша имеет 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 чашу, корзину или решетку для гриля в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур покрытие может отслоиться. Перед чисткой дождитесь, пока они остынут до комнат-

ной температуры. Мойте чашу, корзину или решетку для гриля теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Не оставляйте корзину грязной и не замачивайте корзину в воде на длительное время более нескольких часов. Она может заржаветь или покрыться пятнами. В случае если это произошло, достаточно почистить ее способом, описанным в главе «Устранение неполадок».

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

Если грязь пристала к чаше, корзине или решетке для гриля, заполните чашу с корзиной горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем оставьте в воде примерно на 30–40 минут. Решетку для гриля можно замочить аналогичным способом в раковине или большой посуде.

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

Используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательный элемент аэрогриля 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.

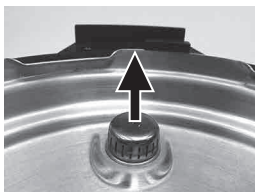
Следите, чтобы уплотнение по периметру крышки сковарки оставалось чистым и на нем отсутствовали повреждения. Периодически проводите очистку уплотнения. Для того чтобы его снять, потяните вверх за центральную часть металлической конструкции, на которую установлено уплотнение, как показано стрелкой на рисунке. Вы можете снять силиконовое уплотнение с металлической конструкции для более качественной очистки. Для того чтобы установить уплотнение обратно, наденьте его на металлическую конструкцию и придавите посередине, чтобы штырь на крышке вошел в силиконовое уплотнение. Уплотнение можно устанавливать на металлическую конструкцию любой стороной.



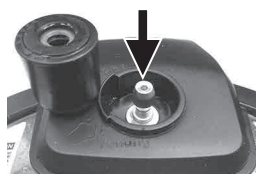
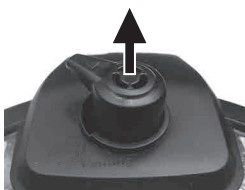
### Чистка парового клапана

Производите очистку парового клапана раз в несколько использований. Для очистки парового клапана разберите его:

1. Снимите защиту парового клапана. Для этого потяните ее вверх.



2. Снимите паровой клапан. Для этого потяните его вверх. Прочистите центральное отверстие клапана. Оно сквозное. Вставьте в него зубочистку, и продавите ее насквозь.



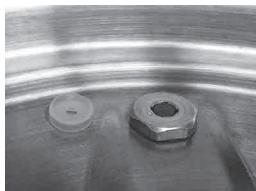
3. Соберите все детали парового клапана в обратном порядке.

### Чистка защитного клапана кнопки открытия

1. Возьмите какой-нибудь тонкий предмет и надавите в отверстие рядом с кнопкой открытия крышки так, чтобы защитный клапан кнопки открытия поднялся с другой стороны. Снимите с него силиконовое кольцо.



2. Выдавите клапан, чтобы он выпал с другой стороны.



3. Почистите все детали от загрязнений, а также отверстие, куда вставляется клапан. Отверстие можно почистить маленьким ершиком или зубочисткой.
4. Соберите в обратном порядке.

## Уход и хранение

Перед хранением вымойте чашу и все съемные части сковарки-аэрогриля и просушите. Отсоедините сетевой шнур от корпуса и протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Соберите сковарку-аэрогриль. Убедитесь, что все детали установлены на место и что все детали чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте чашу, корзину и решетку для гриля салфеткой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить покрытие.

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

## Устранение неполадок

### Болтается, сильный люфт парового клапана

| Возможная причина                                                                                                     | Решение                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Это нормально. Когда в сковарке отсутствует давление клапан ходит свободно и шатается, это предусмотрено конструкцией | Пользоваться сковаркой в соответствии с руководством по эксплуатации |

### Болтается, сильный люфт крышки сковарки

| Возможная причина                                     | Решение                                                        |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Это нормально и предусмотрено конструкцией устройства | Продолжайте использование согласно руководству по эксплуатации |

### Корзина покрылась пятнами

| Возможная причина                        | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Корзину плохо помыли или плохо просушили | Почистите корзину лимонной кислотой. Залейте в чашу воду и размешайте в ней несколько столовых ложек лимонной кислоты. Для размешивания используйте деревянную и пластиковую лопатку. Опустите корзину в чашу. Следите, чтобы вода полностью покрывала корзину. Запустите сковарку на большом давлении на 5–10 минут |

### При выборе программы и запуске приготовления ничего не происходит

| Возможная причина                                   | Решение                                                                                |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Крышка аэрогриля или скороварки не закрыта до конца | Закройте крышку до конца в соответствии с главой «Подготовка к работе и использование» |

### На ободу корпуса, под крышкой, скапливается жидкость

| Возможная причина                                                                                                                                                                                                                                                  | Решение                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Это нормально, обод специально изготовлен с бортиками, чтобы при выпадении конденсата он скапливался в этом углублении по периметру корпуса. В задней части корпуса есть место для установки емкости для конденсата, вся влага с обода будет стекать в эту емкость | Убедитесь что емкость для конденсата пустая и установлена правильно |

### При выборе программы и запуске приготовления через какое-то время из парового клапана идет пар

| Возможная причина        | Решение                                                                                                                                               |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Не закрыт паровой клапан | Переведите паровой клапан в положение «Sealing»                                                                                                       |
| Засорился паровой клапан | Немедленно прекратите использование устройства и отключите его от сети. Произведите очистку клапана в соответствии с главой «Чистка парового клапана» |

### После запуска приготовления не отображается таймер

| Возможная причина                                                                                                   | Решение                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Не достигнута необходимая температура. Таймер запускается только после того как будет достигнута нужная температура | Дождитесь, когда устройство нагреется и таймер запустится |

**Нагрев включается, но через несколько минут раздается три звуковых сигнала и скороварка переключается в режим подогрева**

| Возможная причина                                                                                                               | Решение                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| При недостаточном количестве жидкости в чаше не достигается необходимое давление, скороварка перегревается и срабатывает защита | Добавьте воду в чашу                                                                                    |
|                                                                                                                                 | Убедитесь, что крышка скороварки установлена правильно и паровой клапан находится в положении «Sealing» |
|                                                                                                                                 | Отключите шнур питания на 20–30 секунд, а затем попробуйте запустить процесс приготовления заново       |

**Пар выходит из защитного клапана открытия крышки во время нагрева**

| Возможная причина                                                                                                                                                             | Решение                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| В процессе нагрева вода при достижении температуры кипения закипит, но поскольку давление в скороварке еще не достигнуто, то возможен небольшой выход пара в процессе нагрева | Подождите несколько минут и, выход пара прекратится                                                                                   |
|                                                                                                                                                                               | Убедитесь, что крышка скороварки установлена правильно и паровой клапан находится в положении «Sealing»                               |
|                                                                                                                                                                               | Отключите приготовление и сбросьте давление. Проверьте что паровой клапан и защитный клапан открытия крышки чистые и не заблокированы |

**Приготовление завершилось, но крышка скороварки не открывается**

| Возможная причина                                  | Решение                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Давление сбросилось не до конца                    | Переведите паровой клапан в положение «Venting» и дождитесь, когда пар перестанет идти. Попробуйте открыть крышку еще раз                                                          |
| Защитный клапан открытия крышки скороварки застрял | Убедитесь, что в чаше отсутствует давление. Слегка постучите по защитному клапану открытия крышки каким-нибудь предметом. При отсутствии давления в чаше он должен опуститься вниз |

### Не включается, дисплей не горит

| Возможная причина             | Решение                                                                                           |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отсутствует напряжение в сети | Проверьте розетку, к которой подключено устройство, при необходимости подключите к другой розетке |
| Плохо подключен шнур питания  | Вытащите и вставьте до конца шнур питания в разъем на корпусе устройства                          |

### Пригоревшая еда на дне чаши

| Возможная причина                         | Решение               |
|-------------------------------------------|-----------------------|
| Недостаточно воды в чаше, вода выпарилась | Заливайте больше воды |

### Блюдо в аэрогриле не приготовилось до конца

| Возможная причина                                                              | Решение                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Вы положили слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно | Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки                       |
| Блюдо не перемешивалось                                                        | Если это возможно, периодически перемешивайте блюдо в процессе приготовления     |
| Время приготовления было недостаточным                                         | Увеличьте время приготовления                                                    |
| Температура приготовления слишком мала                                         | Увеличьте температуру приготовления                                              |
| Продукт слишком плотно лежит в корзине                                         | Попробуй класть меньше продуктов чтобы в чаше оставалось больше свободного места |

### Блюдо в аэрогриле 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 |

### 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 |

### Коды ошибок

В случае возникновения неисправности сковарка будет сообщать об определенной неисправности. Причины неисправностей и методы их устранения приведены в таблице.

| Код ошибки | Причина неисправности                              | Рекомендация                                                              |
|------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| E1         | Короткое замыкание датчика температуры             | Обратитесь в сервисный центр                                              |
| E3         | Слишком высокая температура во время приготовления | Проверьте есть ли в чаше вода. Добавьте воду                              |
|            | Обрыв цепи датчика температуры                     | Обратитесь в сервисный центр                                              |
| E4         | Ошибка платы управления                            | Отключите устройство от сети электропитания на 15 минут, а затем включите |

**Примечание.** Если проблема не решилась способами, описанными выше, то выключите устройство кнопкой «Вкл/Выкл». Отключите от сети электропитания и оставьте его на несколько часов, а затем снова включите. При повторении неисправности обратитесь в сервисный центр.

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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 расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность:
  - аэрогриля: 1500 Вт
  - скороварки: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость:
  - чаши скороварки: 6 л
  - корзины аэрогриля: 2,8 л
5. Таймер отложенного старта: до 24 часов с шагом 30 минут
6. Температура аэрогриля: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Максимальное давление в скороварке: 70 кПа
8. Размер устройства: 345 x 325 x 370 мм
9. Размер упаковки: 315 x 315 x 530 мм
10. Вес нетто: 7,5 кг
11. Вес брутто: 8,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Сити Гаотун Илектрик Ко., Лтд. 3/Ф №20 Хунье Роуд, Наньтоу Таун, Чжуншань Сити, Гуандун 528427, 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### **Условия гарантии**

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

## **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 сковарку-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 корпус сковарки-аэрогриля под струей воды.
5. Не переносите сковарку-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 сковарки-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 сковаркой-аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с устройством.
8. Контролируйте работу сковарки-аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.

9. Не оставляйте скороварку-аэрогриль без присмотра. Выключите 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 скороварку-аэрогриль так, чтобы расстояние сверху и по бокам было как минимум 10 см, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха и пара, и конструкция устройства может повредиться. Сзади скороварки-аэрогриля оставьте как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотвода, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко.
12. Сверху оставляйте минимум 50 см свободного пространства для выхода пара. Будьте осторожны, предметы или покрытия могут повредиться от выхода горячего пара.
13. Избегайте установки скороварки-аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.
14. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей аэрогриля.
15. Не ставьте устройство на легковоспламеняющиеся материалы, например, скатерть, занавески или рядом с ними.
16. Не подносите руки и лицо к отверстиям для выхода горячего воздуха и пара во время процесса приготовления, так как вы можете обжечься горячим воздухом. Остерегайтесь горячего пара и воздуха при снятии крышки с корпуса скороварки-аэрогриля. Будьте осторожны при сбросе пара через клапан давления. При необходимости используйте прихватку. Держите руки и лицо в стороне при сбросе давления.
17. Если вы увидите дым, исходящий от устройства — немедленно отключите прибор от сети. Подождите, пока дым не рассеется, и только после этого можете снять крышку и извлечь чашу из устройства.
18. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
19. Не пытайтесь обойти блокировку снятия крышки.
20. Не допускайте падения устройства и не подвергайте его ударам.
21. Храните устройство в недоступных детям местах.
22. 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87