körting SINCE 1889

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



АЭРОГРИЛЬ

KAF 8005 X

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой KÖRTING. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функционала, дизайна и эргономики.

Аэрогриль KAF 8005 X предназначен для приготовления пищи по принципу циркуляции горячего воздуха или конвекции. Система циркуляции горячего воздуха обеспечивает равномерный нагрев и хрустящую корочку Вашим любимым блюдам.

Для обеспечения долгой и безотказной работы прибора, внимательно прочитайте данное руководство. В нем содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики, обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.
Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя и используйте в течение всего срока службы. Также сохраните гарантийный талон, кассовый чек, по возможности, картонную коробку и упаковочный материал.

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@korting.ru

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ, КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И ПУБЛИЧНЫХ МЕСТАХ. ГАРАНТИЯ СОХРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ СЛЕДОВАНИИ ЭТИМ УСЛОВИЯМ.

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

Мы заботимся о Вас и Вашем комфорте, а также удовольствии от использования нашей бытовой техники, поэтому прикладываем подробные рекомендации по уходу, что позволит Вам надолго продлить срок ее службы.



Обратите внимание, что данное изделие помечено следующим символом: В соответствии с директивой по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) такое оборудование следует собирать и обрабатывать отдельно от прочих отходов. При необходимости будущей утилизации данного изделия просьба не делать этого вместе с бытовыми отходами. Изделие, подлежащее утилизации, следует направить на специализированный пункт сбора (если имеется).

Оглавление

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА 5
ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА 7
КОМПЛЕКТАЦИЯ 7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА 10
СОВЕТЫ 17
ЧИСТКА И УХОД 17
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА 18
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК 18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 19
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ 19
СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА 20

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, следуйте её рекомендациям, сохраните инструкцию для последующего использования. При передаче прибора другому человеку также передайте ему эту инструкцию.

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

■ Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
■ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные в руководстве по эксплуатации. Если кабель для подключения прибора к сети поврежден, он должен быть заменен сервисным центром.
■ Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
■ Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
■ Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
■ Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.
■ Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или был поврежден каким-либо образом. Если прибор поврежден, обратитесь за помощью к специалисту сервисной службы.
■ Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем.
■ При возникновении проблемы выключите все элементы управления и вытащите вилку из розетки, а затем обратитесь в сервисный центр.
■ Запрещается погружать в воду прибор или сетевой кабель. Это может привести к травмам или повреждению изделия.
■ Не допускайте попадания воды на штепсельный разъем прибора.
■ Не прикасайтесь к шнуру питания, вилкам и другим электрическим частям мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
■ Не допускайте свисания шнура питания с края стола и касания горячих поверхностей.
■ Соблюдайте приведенные в инструкции особые указания по очистке.
■ **При возникновении нестандартной ситуации и поломки обратитесь в специализированный сервисный центр, адрес и телефон которого указаны в гарантийном талоне.**

- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
  – кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
  – фермерские хозяйства;
  – гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
  – гостиницы с условиями проживания типа «Bed and breakfast».
- Устанавливайте прибор на ровную устойчивую сухую поверхность.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы лицом, ответственным за безопасную эксплуатацию прибора.
- Необходим строгий надзор, когда прибор используется детьми или недееспособными людьми или включен рядом с ними.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и если они

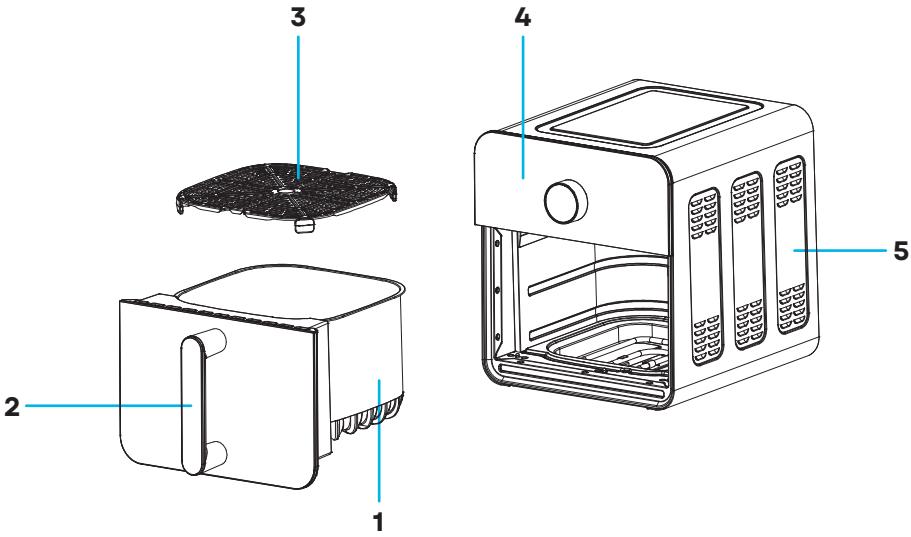
понимают связанные с этим опасности. Чистка и пользовательское обслуживание прибора не должны производиться детьми, если они не достигли возраста 8 лет и старше и не находятся под присмотром.

- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Использование дополнительных насадок и аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание, а также может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не используйте прибор вблизи от легко воспламеняющихся предметов и веществ, а также вблизи деформируемых от высокой температуры предметов интерьера. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую горелки, нагретую духовку или рядом с ними.
- Используйте прибор в помещениях с хорошей вентиляцией.
- Перед первым использованием прибора тщательно очистите детали, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами.
- Отключайте прибор от сети сразу же после использования.

Меры предосторожности при работе с аэрогрилем

- При использовании прибора устанавливайте его на термостойкой сухой ровной поверхности.
- Не допускайте закрытия вентиляционных отверстий посторонними предметами и тканями. Это может привести к перегреву устройства.
- Не накрывайте прибор полотенцем, тканью и другими предметами в процессе работы, пар должен свободно выходить.
- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного пространства. Прибор должен находиться на расстоянии не менее 15 см от объектов. Не используйте прибор рядом с газовыми или электрическими плитами.
- Не превышайте 2 часа непрерывной работы прибора при высоких температурах и без перерывов. В противном случае возможны перегрев и повреждение прибора.
- Не включайте прибор без установленной внутренней чаши и не вынимайте чашу из прибора во время его работы. Не поднимайте прибор за ручку чаши и не переносите прибор с заполненной продуктами внутренней чашей.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к работающему прибору и внутренней чаше во время эксплуатации прибора. По окончании эксплуатации дайте устройству остыть.
- Отключайте прибор от сети сразу же после использования и отсоединяйте прибор от сети только когда он находится в режиме ожидания. Не поднимайте и не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня. Не используйте в приборе деформированную чашу и не заменяйте чашу прибора другой емкостью.
- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.
- Прибор производит горячий воздух в процессе работы. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.
- Между чашей и нагревательным элементом не должно быть никаких предметов и остатков продукта.
- Не нагревайте внутреннюю чашу на плите и других источниках тепла.
- Спустя некоторое время, чаша может поменять цвет из-за контакта с водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и прибор можно без опасений эксплуатировать дальше.
- Не используйте для перемешивания или извлечения продуктов металлические принадлежности. Используйте только силиконовые, деревянные, пластиковые лопатки.
- Не оставляйте кухонные принадлежности в чаше в процессе приготовления.
- Не оставляйте продукты в аэрогриле на длительное время.
- Поверхности прибора могут нагреваться до опасных температур в ходе эксплуатации. Не прикасайтесь к нагретым поверхностям во избежание ожогов.
- Прибор не предназначен для работы с внешними таймерами или отдельными системами дистанционного управления. Подключение к таким устройствам не допускается и может привести к нарушению безопасной работы прибора.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



1. Внутренняя чаша с антипригарным покрытием
2. Ручка внутренней чаши
3. Съемная решетка с антипригарным покрытием
4. Сенсорная панель управления с дисплеем
5. Корпус прибора

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Аэрогриль - 1 шт.
2. Внутренняя чаша с антипригарным покрытием - 1 шт.
3. Съемная решетка из нержавеющей стали - 1 шт.
4. Книга рецептов - 1 шт.
5. Руководство для эксплуатации с гарантийным талоном - 1 шт.
6. Упаковка (индивидуальный короб) – 1 шт.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1.	Вкл./ Выкл.
2.	Установка температуры/ времени
3.	МЕНЮ
4.	Регулировка скорости вентилятора
5.	Подогрев
6.	Подсветка
7.	Автопрограммы: Стейк, Курица, Колбаски, Креветки, Разморозка, Пирог, Овощи
8.	Автопрограммы: Кебаб, Куриные крылышки, Рыба, Картофель фри, Пицца, Сухофрукты, Йогурт
9.	Механический регулятор с дисплеем отображающим температуру и время приготовления

Прибор имеет два режима работы: «Автоматические программы» и «Ручной режим».

1. Автоматические программы

Подключите прибор к источнику питания, нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «» и прибор перейдет в режим автоматических программ. Выберите желаемую программу готовки из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «». Выбранная автоматическая программа приготовления будет мигать. Для старта нажмите на центральную часть механического регулятора «  » и прибор начнет работать в соответствии с выбранной автопрограммой.

2. Ручной режим

Подключите прибор к источнику питания, нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «». Выберите желаемую программу готовки из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным

нажатием сенсорной кнопки «Меню» «». Затем нажмите кнопку «Установка температуры/ времени» «». Когда на дисплее регулятора отобразится значение «», температуру можно отрегулировать, вращая ручку регулятора «». После завершения установки температуры снова нажмите кнопку «Установка температуры/ времени» «» для перехода в режим установки времени. Время можно отрегулировать, вращая ручку регулятора «». После завершения установки времени нажмите на центральную часть механического регулятора «» и прибор начнет работать в соответствии с выбранной программой с установленными вручную температурой и временем.

3. Кнопка подсветки

Во время работы прибора или в режиме ожидания нажмите кнопку «» для включения или выключения подсветки.

После включения питания прибора значок подсветки «» горит всегда в любом состоянии. После включения подсветки, она автоматически гаснет через 20 секунд. Чтобы проверить состояние приготовления блюда, достаточно снова нажать кнопку подсветки «».

4. Кнопка регулировки скорости вентилятора

Вы можете регулировать скорость вентилятора, нажимая кнопку «» во всех рабочих состояниях прибора. Доступны три скорости вентилятора. По умолчанию скорость вентилятора установлена на уровень 3 (максимальный уровень). Значок «» горит всегда в любом состоянии.

ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Автопрограмма	Температура по умолчанию	Регулировка (℃)	Время по умолчанию	Регулировка (мин.)
Стейк	200℃	75-200℃	10 мин	1-90 мин
Курица	185℃	75-200℃	22 мин	1-90 мин
Колбаски	160℃	75-200℃	8 мин	1-90 мин
Кебаб	185℃	75-200℃	14 мин	1-90 мин
Куриные крылышки	185℃	75-200℃	18 мин	1-90 мин
Рыба	175℃	75-200℃	8 мин	1-90 мин
Креветки	185℃	75-200℃	6 мин	1-90 мин

Разморозка	60℃	40-80℃	40 мин	1-90 мин
Картофель фри	200℃	75-200℃	16 мин	1-90 мин
Пицца	200℃	75-200℃	6 мин	1-90 мин
Пирог	150℃	75-200℃	40 мин	1-90 мин
Овощи	150℃	75-200℃	8 мин	1-90 мин
Сухофрукты	60℃	40-80℃	3 часа	1-12 часов
Йогурт	40℃	35-50℃	12 часов	1-12 часов

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1.Удалите все упаковочные материалы и наклейки с прибора.

После снятия упаковки убедитесь, что прибор цел и не поврежден. Не используйте прибор, если он имеет видимые повреждения.

2. Тщательно очистите чашу и съёмную решётку в горячей воде с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губки.

3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора влажной тканью.

4. Соберите все детали прибора и установите его на ровную, горизонтальную и жаропрочную поверхность.

НЕ ВСТРАИВАЙТЕ ПРИБОР В МЕБЕЛЬ. Прибору требуется вентиляция. Со всех сторон прибора должно быть не менее 15 см пустого пространства. Это необходимо для правильной циркуляции воздуха.

5. Подключите прибор к источнику питания. При первоначальном включении прибора возможно появление дыма, связанного с обгоранием остатков масла, используемого при производстве. Прогрейте аэрогриль на максимальной температуре 15 минут, чтобы устранить запах.

Не ставьте ничего на прибор, это приведёт к нарушению циркуляции воздуха и повлияет на результат приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Возьмите чашу за ручку и потяните на себя.

Установите съемную антипригарную решетку в чашу.

Поместите продукты внутрь чаши. Замороженные продукты необходимо предварительно разогреть. Размороженные продукты следует готовить немедленно.

Не переполняйте чашу! Для того, чтобы не перегрузить чашу, всегда размещайте продукты не более 2/3 от объема чаши.

Задвиньте чашу прибора до фиксации. Не прилагайте чрезмерных усилий!

Теперь вы можете выбрать любую автоматическую программу или ручной режим.

Периодически проверяйте готовность блюда в процессе готовки.

Некоторые продукты необходимо перемешивать или переворачивать в середине цикла приготовления для получения оптимальных результатов. Чтобы перемешать блюдо, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и перемешайте ингредиенты. Задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление возобновится автоматически.

ВАЖНО: После извлечения чаши прибор переходит в режим паузы. Для возобновления приготовления чашу необходимо вернуть в прибор в течение 10 минут. Если не вернуть чашу в прибор в течение 10 минут, программу, температуру и время потребуется установить заново.

Обратите внимание: Если в чаше много продуктов, она может быть тяжёлой. При перемешивании держите чашу обеими руками и используйте кухонные прихватки, чтобы не обжечься.

Внутренняя подсветка даёт возможность следить за процессом приготовления, не открывая прибор.

Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, это означает, что установленное время приготовления закончилось. Извлеките чашу из прибора и поместите ее на жаропрочную поверхность.

Проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

По окончании приготовления используйте неметаллические щипцы (например, силиконовые), чтобы извлечь блюдо из чаши. Излишки масла из блюда собираются на дне чаши.

Внимание: После приготовления чаша, решётка и готовое блюдо очень горячие, поэтому соблюдайте осторожность при обращении с ними. Если чаша с лишком тяжёлая, держите её обеими руками и используйте кухонные прихватки.

ВНИМАНИЕ! Допустимое время непрерывной работы прибора на высоких температурах от 180°C до 200°C составляет 2 часа, с обязательным последующим остыванием прибора. Более длительное время работы при высоких температурах может привести к перегреву и повреждению прибора.

Если необходимо завершить приготовление до окончания программы, нажмите кнопку Вкл./ Выкл.

«» чтобы выключить прибор.

СТЕЙК 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «» и выберите программу стейк из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Стейк» составляют 200℃ и 10 минут соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите стейки на решетку.

4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора « » для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

КУРИЦА 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «» и выберите программу курица из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «  ». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Курица» составляют 185℃ и 22 минуты соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите курицу на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора « » для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

КОЛБАСКИ 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «» и выберите программу колбаски из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «  ». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Колбаски» составляют 160℃ и 8 минут соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите колбаски на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора « » для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

КЕБАБ 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «» и выберите программу кебаб из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Кебаб» составляют 185℃ и 14 минут соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите кебаб на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора «  » для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «  » и выберите программу куриные крылышки из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Куриные крылышки» составляют 185℃ и 18 минут соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите куриные крылышки на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора «  » для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

РЫБА 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «» и выберите программу рыба из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Рыба» составляют

175℃ и 8 минут соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.

3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите рыбу на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора « » для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

КРЕВЕТКИ 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «  » и выберите программу креветки из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «  ». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Креветки» составляют 185℃ и 6 минут соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите креветки на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора « » для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

РАЗМОРОЗКА 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «  » и выберите программу разморозка из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «  ». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Разморозка» составляют 60℃ и 40 минут соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите замороженные продукты на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора « » для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу с размороженными продуктами.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «» и выберите программу картофель фри из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Картофель фри» составляют 200℃ и 16 минут соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите 500 г замороженного картофеля фри на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора «» для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

ПИЦЦА 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «» и выберите программу пицца из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Пицца» составляют 200℃ и 6 минут соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите пиццу на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора «» для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

ПИРОГ 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «» и выберите программу пирог из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Пирог» составляют 150℃ и 40 минут соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе

«Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.

3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите пирог на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора « » для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

ОВОЩИ 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. « » и выберите программу овощи из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» « ». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Овощи» составляют 150°C и 8 минут соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите овощи на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора « » для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.

СУХОФРУКТЫ 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. « » и выберите программу сухофрукты из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» « ». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Сухофрукты» составляют 60°C и 3 часа соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите фрукты на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора « » для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда.

ЙОГУРТ 

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку Вкл./ Выкл. «» и выберите программу йогурт из предложенного списка автоматических программ на выбор последовательным нажатием сенсорной кнопки «Меню» «». Температура и время приготовления по умолчанию для программы «Йогурт» составляют 40°C и 12 часов соответственно, что отображается на дисплее механического регулятора. Вы можете отрегулировать желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе «Ручной режим», после чего на дисплее отобразятся новые температура и время.
3. Поместите съемную антипригарную решетку в чашу и равномерно выложите ингредиенты для йогурта на решетку.
4. Установите чашу в прибор и нажмите на центральную часть механического регулятора «» для запуска прибора.
5. После завершения работы прибора прозвучат пять звуковых сигналов. Извлеките чашу и проверьте готовность блюда.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньше времени приготовления, чем продукты большего размера.
- Перемешивание продуктов небольшого размера в середине цикла приготовления улучшает вкус блюд и позволяет предотвратить неравномерное приготовление ингредиентов.
- Чтобы сделать картофель более хрустящим, перед приготовлением добавьте небольшое количество растительного масла и встряхните, чтобы распределить его равномерно. Рекомендуется использовать 14 мл масла (1 столовая ложка).
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Чтобы быстро и просто приготовить выпечку с начинкой, используйте готовое слоёное и песочное тесто. Если вы хотите испечь пирог или киш, приготовить нежные ингредиенты или блюда с начинкой, поставьте форму для выпечки в чашу прибора. Можно использовать форму для выпечки из разных материалов: силикона, нержавеющей стали, алюминия или керамики.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети.
- Не заливайте водой неостывшие после окончания работы прибора чашу и решетку, резкий температурный перепад может вызвать деформацию этих частей.

- Дождитесь пока прибор остынет перед чисткой. Это может занять более 30 мин.
- По окончании приготовления всегда очищайте аэрогриль от остатков пищи и загрязнений.
- Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, смоченной в горячей воде.
- Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
- Не используйте для очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- Если остатки блюда прикипели к внутренней чаше, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу после мытья.
- Очистите чашу и решётку в горячей воде с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Вы можете использовать жидкость для удаления жира, чтобы убрать оставшиеся загрязнения.
- **Совет: Если в нижней части чаши и в решётке застряли остатки пищи, залейте их горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Оставьте чашу и решётку примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.**
- Съемную решетку разрешено мыть в посудомоечной машине.
- Производите очистку нагревательных элементов мягкой щеточкой, чтобы удалить остатки пищи.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

ХРАНЕНИЕ

Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5°С и не выше плюс 40°С с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.

Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ВНИМАНИЕ!
НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО УСТРАНИТЬ НЕИСПРАВНОСТЬ ПРИБОРА,
ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЛОМКЕ УСТРОЙСТВА.
ОБРАТИТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Перед обращением в сервис ознакомьтесь с таблицей неисправностей.

Неполадки	Причина	Решение
Блюдо слишком долго готовится	1. Питание от сети отсутствует. 2. Нагревательный элемент неисправен. 3. Внутренняя чаша прибора неправильно установлена, либо деформирована, либо не соответствует модели. 4. Посторонний предмет (загрязнение) между нагревательной пластиной и чашей.	1. Проверьте, включен ли прибор в сеть. 2. Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр. 3. Проверьте внутреннюю чашу, убедитесь, что она установлена правильно. Деформированную чашу замените на исправную, соответствующую модели. 4. Удалите посторонний предмет (загрязнение).
Индикатор работы горит, нагревательный элемент не работает	Неисправность электроники, неисправность нагревательного элемента.	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Индикатор работы не горит и нагревательный элемент не работает	1. Проблема с электропитанием. 2.Отказ термопредохранителя из-за перегрева. 3.Неисправность электроники.	1. Проверьте, включен ли прибор в сеть. 2. Проверьте надежность соединения. сетевого шнура с разъемом на корпусе прибора. 3.Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**KAF 8005 X**
Тип изделия	**Аэрогриль**
Электропитание (напряжение / частота)	**220–240 В / 50 - 60 Гц**
Потребляемая мощность	**2000 Вт**
Класс защиты от поражения эл током	**I**
Общий объем чаши	**8 л**
Версия РЭ: 1.0	**Дата выпуска: 25.06.2026**

Примечание. Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Торговая марка	KÖRTING®
Модель	KAF 8005 X
Вид продукции	Аэрогриль бытовой электрический

Место производства	На заводе GUANGDONG LINK-PLUS TECHNOLOGY GROUP CO.,LTD Адрес: NO.6 PEILONG ROAD, RONGGUI, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG,CHINA
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г Москва, ул Гризодубовой, д 4, к 3, этаж 1,пом 1, комн 2 ; Тел : +7(495) 150-64-14 E-mail: info@korting ru Официальный сайт: www korting ru
Гарантийный срок	12 месяцев
Срок службы	3 года
Серийный номер указан на стикере на корпусе прибора	См. дату производства на шильдике на корпусе прибора

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

• ТР ТС 004/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования»

• ТР ТС 020/2011 Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств»

• ТР ЕАЭС 037/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

«По вопросам обслуживания и ремонта техники, а также качества работы авторизованных региональных сервисных центров, обратитесь к нам через форму обратной связи, размещенную на официальном сайте в разделе «Поддержка»: https://korting.ru/support/ или через круглосуточную горячую линию сервисной поддержки по телефону: 8(800)550-78-62

При обращении вам понадобятся данные прибора, размещенные на заводской табличке: модель, серийный номер и т.д, а также информация об организации, в которой был куплен прибор. Запрещается ремонт или замена любых компонентов прибора, не рекомендуемых настоящим руководством. Все технические вмешательства и ремонтные работы должны проводиться только уполномоченным техническим персоналом.»

Гарантийное обслуживание является бесплатным (включая стоимость работ материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, доставки) на дому у потребителя или в мастерской на усмотрение сервисного центра, и распространяется только на изделия, использующиеся в личных, семейных, бытовых целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
Обслуживание действительно на территории РФ и распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

1. Комплектующие изделия (которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: полки, ящики, корзины, насадки, решетки, трубки, шланги и другие

подобные комплектующие);
2. Недостатки изделий, вызванные несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой, перепадами напряжения питания, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);
3. Недостатки, вызванные независящими от продавца причинами, такими как: явления природы и стихийные бедствия, пожар, действия домашних или диких животных, а также насекомых, грызунов, попадание внутрь изделия посторонних предметов (в том числе жидкостей) и другими подобными причинами;
4. Недостатки, возникшие в результате внесения конструктивных изменений или ремонта изделия потребителем или неавторизованным сервисным центром;
5. Расходные материалы: лампы освещения, фильтры, элементы питания и прочие элементы по уходу за изделием, которые описаны в инструкции по эксплуатации;
6. Внешние и внутренние загрязнения, потертости, царапины, возникшие в процессе эксплуатации, установки, регулировки, чистке изделия, замене расходных материалов (ламп освещения, фильтров, элементов питания и др.) и прочему ухода за изделием, который описан в инструкции по эксплуатации.
Любые претензии по качеству товара изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

Компания Körting оставляет за собой право по своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

Перед установкой и использованием изделия обязательно внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

Для установки (подключения) техники мы рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или выполнить это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями инструкции по эксплуатации, однако изготовитель (продавец) не несет ответственности за возникшие дефекты в следствие неправильной установки.

Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку в соответствующем разделе гарантийного талона.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ПРИБОРА (заполняется только для приборов, подлежащих установке)	
Дата установки:	Мастер:
Организация установщик:	Работу принял. Подпись заказчика:

Фирма производитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить изменения в конструкцию, дизайн, комплектацию или технологию изготовления без смены основных характеристик изделия.

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

(изымается мастером)

Модель:_____

Серийный номер:_____

Дата приобретения:_____

Вид дефекта:_____

_____

_____

Проведенные работы:_____

_____

_____

Ф.И.О. потребителя:_____

_____

Адрес:_____

_____

Телефон:_____

Дата ремонта:_____

Мастер:_____

_____

Место штампа

(вырезать по пунктиру)

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

(изымается мастером)

Модель:_____

Серийный номер:_____

Дата приобретения:_____

Вид дефекта:_____

_____

_____

Проведенные работы:_____

_____

_____

Ф.И.О. потребителя:_____

_____

Адрес:_____

_____

Телефон:_____

Дата ремонта:_____

Мастер:_____

_____

Место штампа

körting SINCE 1889

RUS