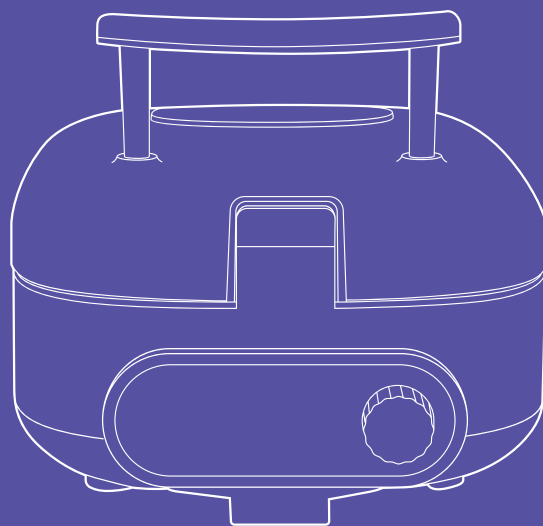


**Вот это
жара!**



**Электросковорода «3 в 1»
КТ-6304**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство электросковороды «3 в 1»	5
Подготовка к работе и использование.....	7
Чистка и обслуживание	17
Уход и хранение.....	18
Устранение неполадок	18
Технические характеристики	19
Меры предосторожности.....	20

Общие сведения

Электросковорода «3 в 1» КТ-6304 совмещает в себе функции трех устройств: электросковороды, аэрогриля и гриля. Прибор подходит для жарки, варки, тушения, запекания, размораживания и разогревания различных продуктов. Электросковорода «3 в 1» позволяет приготовить блюдо с минимальным количеством масла, сохраняя продукты сочными, а корочку — хрустящей.

Благодаря регулятору температуры, которым оснащена электросковорода «3 в 1», можно самостоятельно устанавливать температуру приготовления. Температура нагрева регулируется от 80 до 210 °С с шагом 1 °С. Время приготовления настраивается от 1 до 120 минут с шагом 1 минута. По окончании приготовления устройство автоматически отключает нагрев.

Конструкция электросковороды «3 в 1» позволяет готовить в двух режимах: одностороннем и двустороннем. В одностороннем режиме крышка электросковороды откидывается на 180°, и устройство превращается в большую жаровню. При этом вы можете совмещать различные способы приготовления, установив на каждую сторону соответствующие аксессуары. Двусторонний режим используется только для приготовления на панелях для гриля: устройство закрывается крышкой, и продукты готовятся одновременно с двух сторон.

В основании электросковороды «3 в 1» расположен нагревательный элемент с вентилятором, который обеспечивает циркуляцию горячего воздуха. Благодаря такой системе устройство может работать как аэрогриль. При приготовлении в аэрогриле продукты равномерно обжариваются со всех сторон и практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время), а процесс готовки не требует постоянного контроля.

Электросковорода «3 в 1» КТ-6304 имеет простое управление. Устройство оснащено 6 режимами. Из них два режима предполагают совмещение двух способов приготовления: «Гриль + Аэрогриль» и «Гриль + Электросковорода».

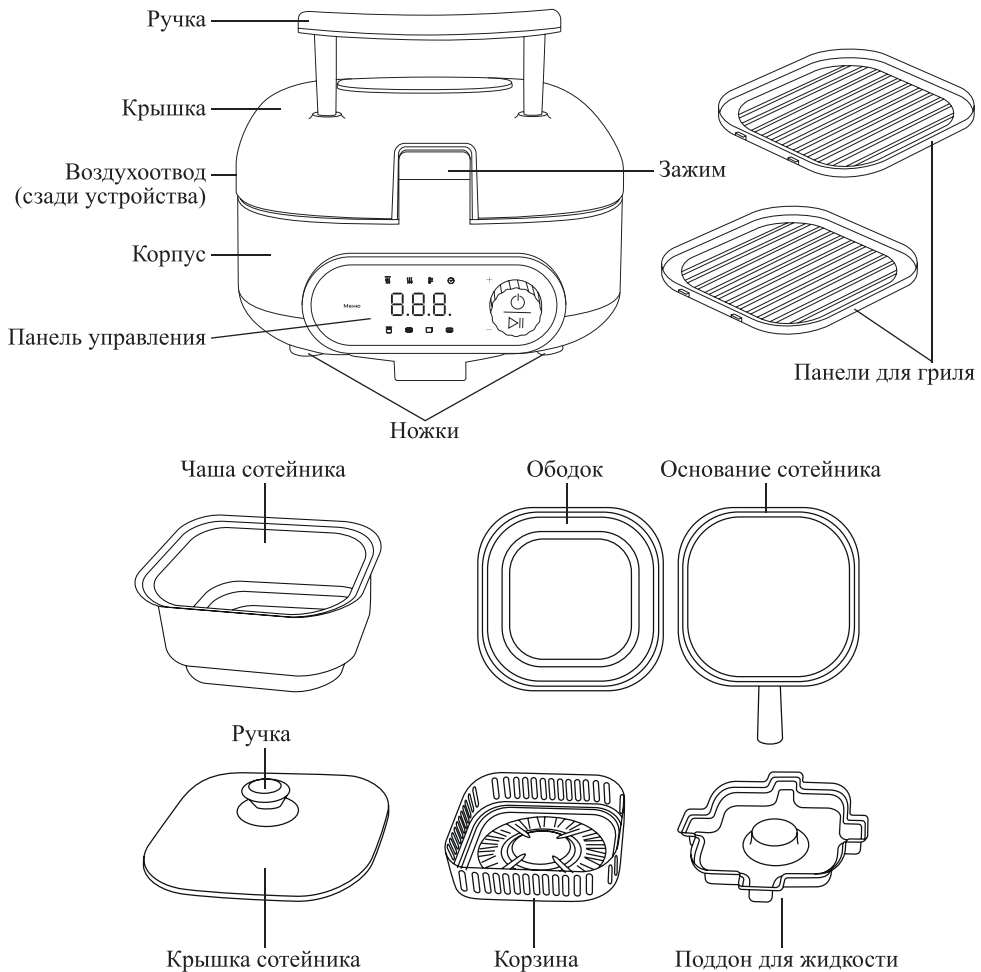
Антипригарное покрытие панелей для гриля, корзины и чаши сотейника позволяет готовить с минимальным количеством масла. Такое покрытие также облегчает процесс чистки устройства.

Комплектация

1. Электросковорода — 1 шт.
2. Панель для гриля — 2 шт.
3. Основание сотейника — 1 шт.
4. Ободок — 1 шт.
5. Чаша сотейника — 1 шт.
6. Крышка сотейника с ручкой — 1 шт.
7. Корзина — 1 шт.
8. Поддон для жидкости — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электросковороды «3 в 1»



Устройство может работать как в двустороннем, так и в одностороннем режиме. Для работы в одностороннем режиме нажмите на **зажим**, откройте **крышку** и разложите устройство на 180°. Чтобы закрыть крышку, опустите ее на корпус и нажмите на зажим до щелчка.

Для использования устройства в качестве электросковороды на корпус прибора устанавливается сотейник, который состоит из **основания сотейника** и **чаши**. Вы можете использовать **крышку сотейника** или готовить без нее.

Для использования устройства в качестве аэрогриля на корпус прибора также устанавливается основание сотейника. Дополнительно в основание сотейника нужно

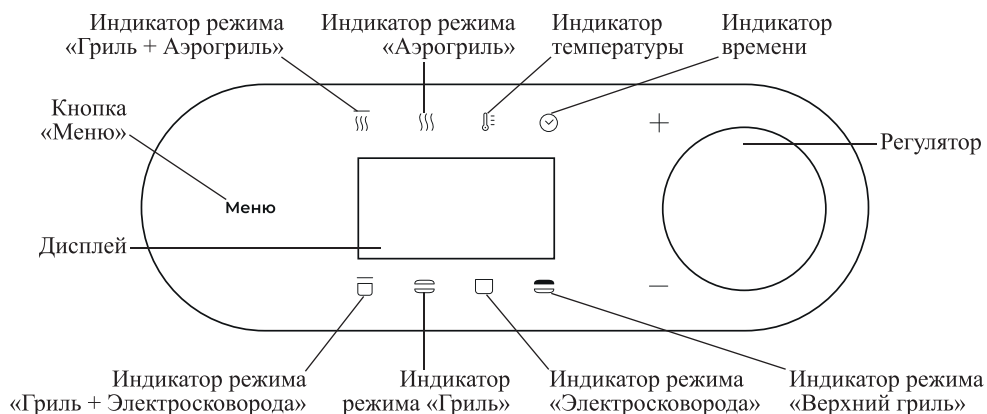
установить *ободок*, чтобы зафиксировать внутри основания *поддон для жидкости*. Продукт при этом помещается в *корзину*, поддон для жидкости располагается под ней. Сверху устройство закрывается крышкой сотейника. Образующиеся в процессе приготовления продуктов жир и сок стекают в поддон для жидкости.

Панели для гриля устанавливаются в корпус и крышку прибора и предназначены для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд на гриле.

Внимание! Во всех режимах, кроме режимов «Гриль» и «Верхний гриль», приготовление запускается только в случае, если на корпус устройства установлено основание сотейника.

Всегда устанавливайте панели для гриля при использовании устройства в качестве гриля.

Панель управления



При подключении устройства к сети питания на панели управления мигнут индикаторы режимов и символы «8.8.8.» на дисплее. **Регулятор** включает и выключает устройство, запускает и останавливает приготовление, а также позволяет настроить температуру и время приготовления. Чтобы включить или выключить устройство, нажмите и удерживайте регулятор в течение 3 секунд. При включении на панели управления загораются индикаторы режимов и дисплей.

Для регулировки температуры приготовления поворачивайте регулятор по часовой стрелке (в сторону значка «+») для увеличения значения и против часовой стрелки (в сторону значка «-») — для уменьшения значения температуры. Температуру приготовления можно настроить во всех режимах, кроме режима «Верхний гриль». Диапазон температуры приготовления: от 80 до 210 °C с шагом 1 °C. При настройке горит **индикатор температуры**.

Примечание. В режиме «Верхний гриль» температуру приготовления нельзя изменить, т.к. в крышке устройства нет регулятора температуры. Температура приготовления в данном режиме составляет 200 °C. При работе в режиме с двумя

способами приготовления («Гриль + Аэрогриль» и «Гриль + Электросковорода») температуру панели для гриля, установленной в крышку устройства, тоже нельзя изменить, она составляет 200 °С.

Для настройки времени приготовления нажмите на регулятор, а затем поверните его, как при настройке температуры. Время можно настроить от 1 до 120 минут с шагом 1 минута. При настройке времени горит *индикатор времени*, при этом индикатор температуры погаснет.

Для запуска приготовления выберите режим и установите необходимые аксессуары. Если на корпус устройства не будет установлено основание сотейника (во всех режимах, кроме режимов «Гриль» и «Верхний гриль»), работу устройства в выбранном режиме нельзя включить. Настройте температуру и время приготовления, как описано выше, и нажмите на регулятор. Устройство начнет приготовление, на дисплее будут попеременно отображаться таймер обратного отсчета и установленная температура приготовления. Устройство остановится автоматически по завершении приготовления. Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите на регулятор. Процесс приготовления будет остановлен, нагрев прекратится. Через 60 секунд бездействия устройство выключится, все настройки будут сброшены.

Кнопка «Меню» циклически переключает 6 режимов работы. При выборе режима на панели управления начинает мигать соответствующий индикатор, а на дисплее загорается температура приготовления в данном режиме по умолчанию. Подробнее о режимах работы читайте в главе «Использование».

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте устройство и аксессуары из коробки, удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите корпус устройства с крышкой сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Вымойте панели для гриля, чашу сотейника с ободком, основанием и крышкой, поддон для жидкости и корзину, используя мягкое моющее средство и неабразивную губку. Не допускайте попадания воды и других жидкостей внутрь корпуса и крышки устройства, на панель управления и шнур питания. Тщательно высушите все части прибора.
Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства и губки для очистки съемных частей электросковороды, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие или поцарапать поверхность.
3. Установите электросковороду на ровную сухую горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство для открывания крышки и установки сотейника.
4. Вставьте панели для гриля на обе стороны, как описано в главе «Сборка электросковороды «3 в 1» и установка аксессуаров». Закройте крышку прибора.

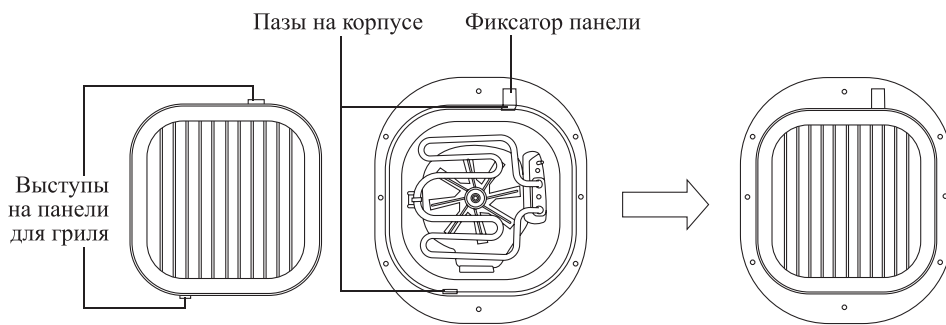
5. Полностью размотайте шнур питания и подключите электросковороду к сети питания. На панели управления мигнут индикаторы режимов и символы «8.8.8.» на дисплее. Проверьте, что шнур питания не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом устройства.
6. Перед первым использованием рекомендуется прогреть устройство на максимальной температуре в течение 15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей для гриля обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Для этого включите устройство, удерживая регулятор нажатым в течение 3 секунд. Индикаторы режимов на панели управления и дисплей загорятся.
7. Выберите режим «Гриль», нажимая на кнопку «Меню», пока индикатор данного режима «☰» не начнет мигать. С помощью регулятора установите максимальную температуру нагрева: поверните регулятор по часовой стрелке до упора, на дисплее загорится максимальное значение температуры в °C — «210». Нажмите на регулятор.
8. С помощью регулятора установите время работы 15 минут. Нажмите на регулятор. Когда на дисплее отобразится значение «60», нажмите на регулятор еще раз, и устройство начнет работу в течение установленного времени.
Примечание. Такой запуск приготовления является особенностью работы режимов «Гриль» и «Гриль + Аэрогриль». В других режимах для запуска приготовления после установки времени необходимо нажать на регулятор один раз.
9. Прибор начнет работу, на дисплее будут попеременно отображаться таймер обратного отсчета и установленная температура приготовления, индикаторы всех режимов, кроме выбранного, погаснут.
Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.
10. По истечении установленного времени прибор автоматически остановит приготовление, нагрев отключится. На панели управления загорятся индикаторы режимов. Выключите устройство с помощью регулятора и отключите его от сети питания. Дождитесь полного остывания прибора.
11. Когда прибор остынет, снимите панели и промойте их в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Тщательно просушите.
Внимание! Убедитесь, что панели для гриля полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, а вы можете обжечься.
12. Установите на корпус устройства основание сотейника и чашу. Заполните чашу сотейника на 2/3 водой и закройте сотейник крышкой.
13. Прокипятите воду в сотейнике в течение 15 минут. Для этого подключите устройство к сети питания и включите его, нажав и удерживая регулятор в течение 3 секунд. Выберите режим «Электросковорода», нажимая на кнопку «Меню», пока индикатор данного режима «□» не начнет мигать.
14. С помощью регулятора установите температуру 150–170 °C и нажмите на регулятор. С помощью регулятора установите время работы 15 минут и нажмите на регулятор.

15. Прибор начнет работу, на дисплее будут попеременно отображаться таймер обратного отсчета и установленная температура приготовления, индикаторы всех режимов, кроме выбранного, погаснут. По истечении установленного времени прибор автоматически остановит приготовление, нагрев отключится. Выключите устройство с помощью регулятора и отключите его от сети питания. Дождитесь полного остывания прибора.
16. Когда вода и прибор остынут, снимите сотейник с корпуса и промойте основание, чашу и крышку сотейника в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки.
Внимание! Убедитесь, что сотейник полностью остыл после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, а вы можете обжечься.
17. Электросковорода готова к эксплуатации.

Сборка электросковороды «3 в 1» и установка аксессуаров

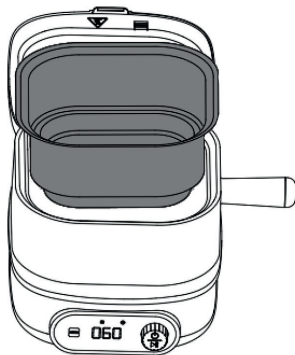
Установите электросковороду на ровную сухую горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство для открывания крышки и установки сотейника.

Установка панелей для гриля. Расположите панель для гриля на корпусе устройства так, чтобы выступы на ней оказались возле пазов на корпусе. Вставьте выступ панели в паз без фиксатора панели, а затем прижмите панель к корпусу устройства. Вы услышите щелчок фиксатора панели. Чтобы снять панель, сдвиньте фиксатор в сторону от панели и потяните ее вверх. В крышку устройства панель для гриля устанавливается аналогичным способом.



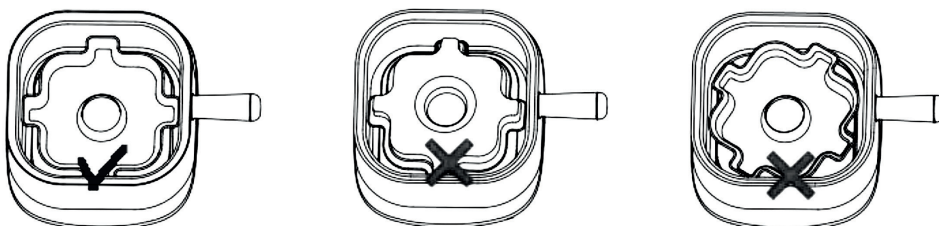
Установка сотейника. Установите основание сотейника на корпус устройства ручкой в сторону (сторона может быть любой, как вам будет удобнее). На основании сотейника есть два магнита, чтобы зафиксировать сотейник на корпусе устройства. Вставьте чашу сотейника в основание. При необходимости закройте сотейник крышкой. Ручка крышки сотейника снимается, если выкрутить ее против часовой стрелки.

Внимание! Не устанавливайте сотейник на крышку прибора!
Перед установкой чаши зафиксируйте основание сотейника на корпусе.



Сборка аэрогриля. Установите основание сотейника на корпус прибора ручкой в сторону (сторона может быть любой, как вам будет удобнее). В основание вставьте ободок. Поддон для жидкости установите внутрь, сориентировав его, как показано на первом рисунке ниже. Сверху поставьте корзину и закройте крышкой сотейника.

Примечание. Не переворачивайте поддон для жидкости вверх дном и не устанавливайте его диагонально, как показано на втором и третьем рисунках ниже.



Внимание! Во всех режимах, кроме режимов «Гриль» и «Верхний гриль», приготовление запускается только в случае, если на корпус устройства установлено основание сотейника.

Всегда устанавливайте панели для гриля при использовании устройства в качестве гриля.

Использование












1. Установите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Если вы планируете готовить в одностороннем режиме, оставьте больше места. Сверху должно быть свободное пространство для открывания крышки и установки сотейника.

2. Выберите способ приготовления и установите все необходимые аксессуары, как описано в главе «Сборка электросковороды «3 в 1» и установка аксессуаров».
Примечание. При использовании устройства в качестве электросковороды вы можете приготовить суп, сварить, потушить или пожарить продукты в сотейнике.
Внимание! Не используйте устройство без установленных аксессуаров.
3. Подключите сковороду к сети электропитания. Включите устройство, удерживая регулятор нажатым в течение 3 секунд. Индикаторы режимов на панели управления и дисплей загорятся.
4. С помощью кнопки «Меню» выберите нужный режим: данная кнопка циклически переключает 6 режимов работы. При переключении индикатор выбранного режима начинает мигать. Для выбора режима воспользуйтесь таблицей ниже.
Внимание! Во всех режимах, кроме режимов «Гриль» и «Верхний гриль», приготовление запускается только в случае, если на корпус устройства установлено основание сотейника. Всегда устанавливайте панель для гриля при использовании устройства в качестве гриля.
5. Поворачивайте регулятор, чтобы установить необходимую температуру. Вы можете установить температуру приготовления в диапазоне: 80–210 °С. Для увеличения значений поворачивайте регулятор по часовой стрелке, для уменьшения значений — против часовой стрелки.
Примечания. В режиме «Верхний гриль» температуру приготовления нельзя изменить, т.к. в крышке устройства нет регулятора температуры. Температура приготовления в данном режиме составляет 200 °С. При выборе режима «Верхний гриль» вы сразу перейдете к настройке времени.
При работе в режиме с двумя способами приготовления температуру панели для гриля, установленной в крышку устройства, тоже нельзя изменить, она составляет 200 °С. Настраивая температуру в данных режимах, вы устанавливаете температуру для второго способа приготовления.
В режимах «Аэрогриль» и «Электросковорода» нагревательный элемент в крышке устройства не включается.
6. Нажмите на регулятор — индикатор температуры погаснет, загорится индикатор времени. Поворачивайте регулятор, чтобы установить время работы. Вы можете установить время приготовления в диапазоне: 1–120 минут. Для увеличения значений поворачивайте регулятор по часовой стрелке, для уменьшения значений — против часовой стрелки.
7. Смажьте панель гриля, корзину или чашу сотейника маслом, в зависимости от того, в каком режиме вы готовите. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия и кисточки.
8. Чтобы запустить приготовление, нажмите на регулятор. Таймер начнет обратный отсчет, на дисплее будут попеременно отображаться таймер обратного отсчета и установленная температура приготовления.
Примечания. В режимах «Гриль» и «Гриль + Аэрогриль» приготовление запускается вторым нажатием на регулятор после установки времени. Когда вы установили нужное время и нажали на регулятор, на дисплее отобразится

значение «60». Нажмите на регулятор еще раз, и устройство начнет работу в течение установленного времени. Это является особенностью работы данных режимов и не является неисправностью.

При использовании устройства в качестве аэрогриля вентилятор, установленный рядом с нагревательным элементом, будет работать. При использовании устройства в качестве обычного гриля вентилятор не включается.

9. Своевременно перемешивайте продукты в сотейнике. Переворачивайте продукты на панелях для гриля, если готовите в одностороннем режиме. Периодически проверяйте состояние блюда в аэрогриле.
10. По истечении установленного времени прибор автоматически выключится, на панели управления загорятся все индикаторы. Выключите электросковороду «3 в 1», удерживая регулятор нажатым в течение 3 секунд, и отключите прибор от сети питания. Дайте ему остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».
11. Чтобы в любой момент остановить приготовление, нажмите на регулятор. Нагрев панелей прекратится. Через 60 секунд бездействия устройство выключится автоматически.

Индикатор	Режим	Вид устройства	Аксессуары, устанавливаемые в крышку	Аксессуары, устанавливаемые в основание
	Гриль + Аэрогриль			
	Аэрогриль		—	
	Гриль + Электросковорода			

Индикатор	Режим	Вид устройства	Аксессуары, устанавливаемые в крышку	Аксессуары, устанавливаемые в основание
	Гриль			
	Электросковорода		—	 + опционально
	Верхний гриль (нагревается только панель в крышке)			

Примечание. В каждом режиме заданы настройки по умолчанию. При выключении устройства настройки режимов сбрасываются до настроек по умолчанию, которые приведены в таблице ниже.

Название режима	Температура приготовления, °С	Время приготовления, мин
Гриль + Аэрогриль	200	25
Аэрогриль	200	25
Гриль + Электросковорода	210	60
Гриль	210	30
Электросковорода	210	60
Верхний гриль (нагревается только панель в крышке)	—*	60

*При выборе режима «Верхний гриль» вы сразу перейдете к настройке времени, т.к. температуру приготовления в данном режиме нельзя изменить (она составляет 200 °С).

Внимание! Будьте осторожны! Корпус и крышка электросковороды «3 в 1» могут сильно нагреваться, а из-под крышки может выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку и нажимайте на зажим в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. При использовании сотейника помните, что на внутренней поверхности крышки скапливается конденсат, а ручка может быть горячей. При снятии крышки сотейника будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Не наклоняйтесь над прибором, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

Советы

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус электросковороды «3 в 1» в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте электросковороду, чтобы сразу начать приготовление блюда. При приготовлении на панелях для гриля и в чаше сотейника нужно дождаться, пока прибор разогреется в течение 1–2 минут. Перед выкладыванием каждой следующей порции продуктов также прогревайте прибор. В процессе приготовления температура нагрева может уменьшаться. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после этого. Подождите пару минут и после этого выкладывайте продукты.

Не рекомендуется оставлять электросковороду «3 в 1» подолгу включенной без продуктов приготовления, чтобы не перекалять ее.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Для перемешивания и переворачивания пищи используйте деревянные или силиконовые ложки и лопатки. Не используйте пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Не разрезайте продукты прямо в сотейнике или на панелях для гриля. Когда блюдо будет готово, осторожно откройте крышку и извлеките блюдо при помощи кулинарных щипцов или других специальных приспособлений.

Избегайте резких перепадов температуры при использовании изделия во избежание повреждения антипригарного покрытия.

При использовании устройства в качестве гриля

При приготовлении в режиме «Гриль» продукты могут находиться между двух панелей для гриля, если вы будете готовить с закрытой крышкой. При готовке убедитесь, что все продукты имеют примерно одинаковую толщину. Каждый кусок должен соприкоснуться и с верхней, и с нижней нагреваемыми панелями. Это позволяет готовить блюдо быстрее, одновременно с двух сторон, не переворачивая его.

При готовке в одностороннем режиме или при использовании режима «Верхний гриль» (в котором нагревается только панель в крышке устройства) необходимо периодически переворачивать продукты, чтобы обеспечить равномерность их приготовления. Это удобно для габаритных продуктов и для продуктов с разной толщиной и различным временем приготовления. Не переворачивайте приготовляемую пищу слишком часто, чтобы избежать ее чрезмерного высушивания.

Когда панели для гриля нагреются, поднимите крышку устройства, используя кухонные рукавицы или прихватку. Смажьте панель гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия. Кладите продукты непосредственно на панели для гриля. Не используйте в этом случае фольгу.

При приготовлении бутербродов закройте крышку устройства. Если бутерброды слишком объемные, и зажим не закрывается, прижмите их крышкой, взявшись

за ручку, и удерживайте в таком положении. Не давите слишком сильно. Это позволит краям бутербродов склеиться между собой. Тогда бутерброды будут более сочные внутри, а вам будет удобнее их есть.

При использовании устройства в качестве электросковороды

Сотейник можно использовать для жарки, тушения, пассирования и варки. Используйте для этих случаев режим «Электросковорода» или «Гриль + Электросковорода».

Внимание! Не используйте сотейник и другие части устройства для приготовления или разогревания пищи в микроволновой печи, духовке или на плите. Используйте аксессуары только вместе с устройством.

Если вы закрыли устройство крышкой сотейника, помните, что на ее внутренней поверхности может скапливаться конденсат. При снятии крышки будьте осторожны, чтобы не обжечься. Горячий конденсат может стекать с крышки.

Во время варки следите, чтобы сотейник не переполнялся. В случае бурного кипения убавьте нагрев и приоткройте крышку.

Перед началом жарки или пассирования следует нанести на поверхность сотейника тонкий слой масла: антипригарное покрытие не работает без масла. Если не использовать масло вовсе, то пища к антипригарному покрытию прилипнет. Антипригарное покрытие позволяет использовать слой масла гораздо тоньше.

С осторожностью следует класть продукты в сотейник в раскаленное растительное масло, особенно если на продуктах есть вода или лед (водянистые овощи, зелень после ополаскивания, обледеленое мясо/рыба, и т.п.), иначе можно обжечься брызгами раскаленного масла.

Устройство не предназначено для использования в качестве фритюрницы.

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию продуктов к панелям или дну чаши.

Не готовьте в сотейнике пищу в твердом виде, такую как крабы и моллюски в панцирях: это может повредить антипригарное покрытие.

Не храните в сотейнике пищу в течение длительного времени.

Мясо для готовки выбирайте по цвету: чем розовее, тем свежее. Такой цвет сообщает о сочности мяса, поэтому его довольно трудно приготовить неправильно. Если в мясе много прожилок, то его можно дольше готовить, при этом сочность мяса не утратится. Нарезайте мясо поперек волокон.

Для пикантности вкуса можно использовать маринад или жидкий дым. Маринад делает мясо более мягким, и с ним меньше шансов пересушить мясо, а жидкий дым придаст блюду аромат костра. Также можно использовать специи. Традиционными считаются соль и свежемолотый перец. Остальные специи можно использовать по вкусу. Соль и перец стоит добавлять после приготовления мяса. Если посолить мясо заранее, соль может вытянуть из него влагу, а перец подгорает при высоких температурах.

Не рекомендуется выкладывать на панели для гриля или в чашу сотейника холодное мясо, желательно, чтобы оно достигло комнатной температуры. После холодильника дайте мясу полежать 1–2 часа при комнатной температуре. Темпе-

ратура мяса должна быть не менее 10–12 °С. Это позволит добиться равномерной прожарки, цвета и текстуры мяса.

Если из мяса выделился сок, промокните мясо бумажными полотенцами. Не рекомендуется использовать для этих целей салфетки — они слишком тонкие и могут прилипнуть к мясу.

После того как мясо приготовилось, температура внутри него на протяжении некоторого времени продолжает расти, что способствует перераспределению внутренних соков. Дайте стейку «отдохнуть» 5 минут, положив в какую-нибудь емкость и накрыв крышкой. Тогда вы получите нежное, сочное блюдо с равномерной прожаркой. Если мясо будет разрезано слишком рано, большая часть сока вытечет наружу.

При использовании устройства в качестве аэрогриля

При готовке в режиме аэрогриля не рекомендуется снимать крышку сотейника. Перед каждым использованием аэрогриля смазывайте корзину силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Во время приготовления в режимах «Аэрогриль» и «Гриль + Аэрогриль» проверяйте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Сначала откройте крышку, достаньте корзину с продуктом, используя кухонные прихватки или рукавицы, а затем возьмите основание сотейника за ручку и аккуратно вылейте жидкость из поддона. Будьте осторожны, все части устройства и жидкость внутри поддона очень горячие!

Добавление масла при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежесочиненного картофеля или сырой курицы), улучшает вкус блюда и создает хрустящую корочку. Но не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что еда будет слишком жирной, а корочка получится менее хрустящей. Если в поддоне для жидкости будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

При приготовлении свежего картофеля в режиме «Аэрогриль» рекомендуется подготовить картофель следующим образом:

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи бумажного полотенца;
- возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать не обязательно. Вы можете смазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в корзину;

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

- при необходимости промокните продукты бумажным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в поддон для жидкости в процессе приготовления блюда.

При готовке продуктов в панировке не забудьте добавить в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.

Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.

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 в режиме «Аэрогриль» на пергаментной бумаге, в маленьких формах для выпечки или алюминиевой фольге, уложенной в корзину. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края корзины.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать электросковороду «3 в 1» для разогревания продуктов. Для этого используйте режим «Аэрогриль», выставив среднюю температуру приготовления.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой или обслуживанием отключите электросковороду «3 в 1» от сети питания и дождитесь ее полного остывания.

Мойте чашу сотейника с основанием и ободком, панели для гриля, корзину, поддон для жидкости и крышку сотейника в теплой водой с мягким чистящим средством и неабразивной губкой сразу после каждого приготовления и остывания прибора. Затем тщательно просушивайте.

Не допускайте засыхания остатков пищи на частях прибора. В случае, если вымыть их сразу не получается, рекомендуется замочить их в теплом мыльном растворе до момента очистки. Таким образом, для очистки потребуется меньше усилий, внешний вид и антипригарное покрытие панелей для гриля и сотейника сохранятся надолго.

Внимание! Не заливайте горячие части прибора холодной водой и не помещайте их под струю холодной воды. Это может стать причиной повреждения антипригарного покрытия.

Запрещено мыть любые части электросковороды «3 в 1» в посудомоечной машине, использовать абразивные чистящие средства и металлические щетки или губки во избежание ухудшения свойств антипригарного покрытия.

При образовании нагара чашу и основание сотейника следует замочить на 15–20 минут в теплой воде, затем удалить нагар обычной губкой, смоченной в неабразивном чистящем средстве или мыльном растворе.

Со временем антипригарное покрытие панелей для гриля и сотейника может изменить цвет, а также на них могут появиться пятна, это нормальное явление и не является неисправностью. Для минимизации этих явлений своевременно мойте части устройства.

Корпус электросковороды «3 в 1» протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Не допускайте попадания воды и других жидкостей внутрь корпуса и крышки устройства, на панель управления и шнур питания.

Уход и хранение

Храните электросковороду «3 в 1» в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Перед длительным хранением тщательно очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите электросковороду «3 в 1» вместе с аксессуарами в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, панель управления не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термopедохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Люфт крышки прибора

Возможная причина	Решение
Технологический люфт, не является неисправностью	Благодаря люфту крышка прибора равномерно прижмет продукты, блюдо приготовится равномерно

При приготовлении пища прилипает к поверхности

Возможная причина	Решение
Чашу сотейника, панели для гриля или корзину не смазали маслом	Рабочая поверхность должна быть смазана маслом; без масла к антипригарному покрытию будет прилипать пища
Консистенция содержимого слишком густая, а нагрев слишком сильный	Если пища слишком густая и нагрев слишком сильный, то тепло от дна не успевает отводиться своевременно, возникает локальный перегрев, и в этом месте пища пригорает к дну. Чтобы этого избежать, не допускайте чрезмерного нагрева, перемешивайте или переворачивайте содержимое. Добавьте воды, если вы готовите в чаше сотейника

Жир, сок или прочие жидкости попадают на нагревательный элемент

Возможная причина	Решение
Поддон для жидкости не установлен	Всегда устанавливайте поддон для жидкости при использовании устройства в качестве аэрогриля
Поддон для жидкости переполнен	Во время приготовления в режимах «Аэрогриль» и «Гриль + Аэрогриль» проверяйте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Сначала откройте крышку, достаньте корзину с продуктом, используя кухонные прихватки или рукавицы, а затем возьмите основание сотейника за ручку и аккуратно вылейте жидкость из поддона. Будьте осторожны, все части устройства и жидкость внутри поддона очень горячие!

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 1800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость сотейника: 3,8 л
5. Емкость корзины для аэрогриля: 1,5 л
6. Температура: 80–210 °С с шагом 1 °С
7. Таймер: 1–120 мин с шагом 1 мин
8. Материал рабочей поверхности: алюминий с антипригарным покрытием
9. Длина шнура: 0,7 м
10. Размер панелей для гриля: 270 × 270 мм
11. Размер устройства: 250 × 330 × 230 мм
12. Размер упаковки: 400 × 340 × 345 мм
13. Вес нетто: 5,2 кг
14. Вес брутто: 5,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:





Производитель: Чжэцзян Бэйцзин Текнолэджи Ко., Лтд. №258, Цинчуань Роуд, Хучжэнь Таун, Цзиньюнь Каунти, Лишуй Сити, Чжэцзян Провинс 321404, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить 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

Повреждение антипригарного покрытия частей устройства вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами, мытья в посудомоечной машине и использования лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

Выход электросковороды «3 в 1» из строя вследствие попадания посторонних предметов, порошков или жидкостей внутрь корпуса и крышки устройства, на панель управления и шнур питания 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 устройство 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.
5. Не переносите электросковороду «3 в 1», 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 электросковороды «3 в 1» 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 сковородой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с электросковородой «3 в 1».
8. Контролируйте работу электросковороды «3 в 1», когда рядом находятся дети и домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте электросковороду «3 в 1» на ровную сухую горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Устанавливайте ее так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей электросковороды «3 в 1».
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
18. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.

19. Корпус и крышка электросковороды «3 в 1» могут сильно нагреваться, а из-под крышки может выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку и нажимайте на зажим в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. При использовании сотейника помните, что на внутренней поверхности крышки скапливается конденсат, а ручка может быть горячей. При снятии крышки сотейника будьте осторожны, чтобы не обжечься. Не наклоняйтесь над устройством, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
20. Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.
21. Не используйте сотейник и другие части устройства для приготовления или разогревания пищи в микроволновой печи, духовке или на плите. Используйте аксессуары только вместе с устройством.
22. Не допускайте попадания воды и других жидкостей внутрь корпуса и крышки устройства, на панель управления и шнур питания.
23. Не используйте устройство без установленных аксессуаров. Всегда устанавливайте панели для гриля при использовании устройства в качестве гриля.

IM-1



Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87