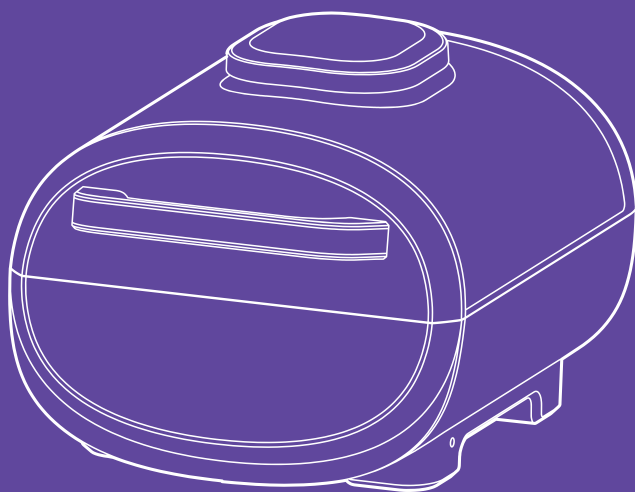


**Хрустящее
снаружи,
нежное
внутри!**



**Аэрогриль
КТ-2295**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство аэрогриля	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2295 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не нужно много масла — для создания очень хрустящей корочки или для ароматизации достаточно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную масляно-травяной смесью с помощью силиконовой кисточки. Так вы получите более здоровую и полезную пищу.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле продукты практически не пригорают (главное — правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного присутствия на кухне. Кроме того, за счет наличия вентилятора все блюда готовятся равномерно, поэтому не бывает непропеченных или непрожаренных участков.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и дисплеем, а также 8 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанных специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно. На дисплее отображаются температура и время приготовления.

Продукты готовятся на специальной решетке, установленной в поддон. На решетку и поддон нанесено антипригарное покрытие. В комплекте идет термощуп для контроля прожарки стейков или любых других продуктов. Термощуп можно вставить в блюдо практически с любой стороны, не испортив его внешний вид. На дисплее прибора отобразится внутренняя температура продукта.

По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон и решетка легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Поддон — 1 шт.
 - Решетка — 1 шт.
2. Термощуп — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателей внутри рабочей емкости. Вентиляторы, расположенные в верхней части аэрогриля, приводят в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНами (трубчатыми электронагревателями). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

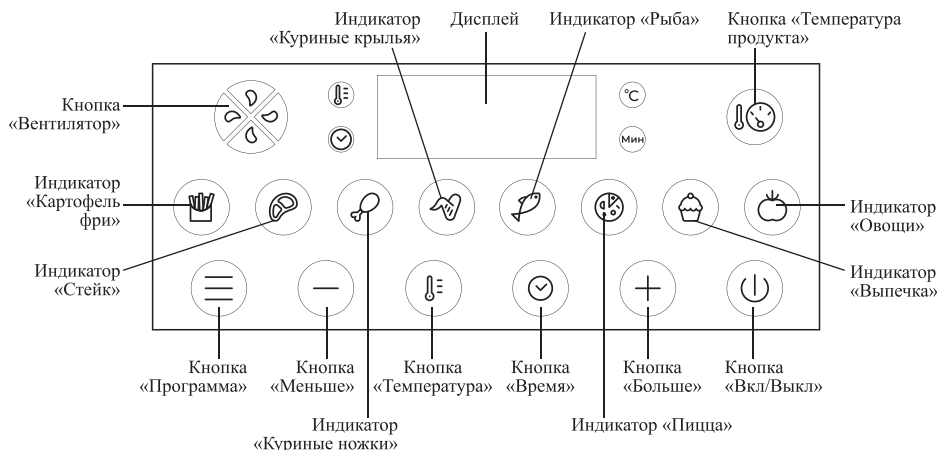
Чтобы открыть крышку прибора, возьмитесь за ручку крышки и потяните ее вверх.

Продукты помещаются на **решетку**, которая предварительно устанавливается внутрь **поддона** аэрогриля.

С помощью **термощупа** можно измерить температуру прожарки стейков или других продуктов. Для этого вставьте штекер термощупа в разъем аэрогриля.

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор. После автоматического выключения нагревателя аэрогриля (по истечении времени таймера) прозвучит звуковой сигнал.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает работу устройства.

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления, при этом **индикатор** выбранной программы будет мигать. Программы переключаются циклически.

Нажатие на **кнопку «Температура»** включает настройку температуры. На **дисплее** отображается температура приготовления.

Нажатие на **кнопку «Время»** включает настройку времени. На дисплее отображается время приготовления.

Кнопки «Больше» и **«Меньше»** предназначены для настройки времени или температуры приготовления. Когда на дисплее отображается время, его можно настроить до 60 минут с шагом 1 минута. Когда на дисплее отображается температура, ее можно настроить от 80 до 200 °C с шагом 5 °C. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше». Время и температура изменяются циклически.

Нажатие на **кнопку «Вентилятор»** включает вентилятор в чаше прибора.

Чтобы измерить температуру прожарки стейков или других продуктов, вставьте термощуп в продукт, нажмите на **кнопку «Температура продукта»**, на дисплее отобразится температура продукта.

При подключении аэрогриля к сети питания, нажатии на кнопки и по окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

Автоматические программы приготовления

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах можно настроить время и температуру по своему усмотрению.

1. Картофель фри (по умолчанию *200 °C, 22 минут*).
2. Стейк (по умолчанию *180 °C, 16 минут*).
3. Куриные ножки (по умолчанию *200 °C, 25 минут*).
4. Куриные крылья (по умолчанию *180 °C, 20 минут*).
5. Рыба (по умолчанию *180 °C, 18 минут*).
6. Пицца (по умолчанию *160 °C, 17 минут*).
7. Выпечка (по умолчанию *160 °C, 25 минут*).
8. Овощи (по умолчанию *160 °C, 17 минут*).

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль, удалите все упаковочные материалы и наклейки. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и шнур питания.

Тщательно вымойте поддон и решетку теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их. Чтобы вытащить решетку из поддона, потяните ее вверх.

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

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухоотводные отверстия на задней стороне корпуса устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 15 см свободного пространства, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и устройство может работать некорректно или выйти из строя. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Подключите сетевой шнур к источнику питания.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Для этого включите прибор в режиме «Стейк». Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева подождите, когда решетка и поддон остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

Использование

1. Откройте крышку прибора с помощью ручки.
2. Установите поддон в аэрогриль, а в него — решетку.
3. Поместите продукты на решетку.

Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете смазать маслом поддон и решетку для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед закладкой в поддон.

Никогда не используйте поддон без решетки.

Не закладывайте много продуктов в поддон, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Объем ингредиентов не должен превышать 2/3 поддона. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.

4. Закройте крышку прибора.
5. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, так как в процессе приготовления корпус может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети электропитания.
6. Если вы планируете измерять температуру у продукта, подключите термощуп к разъему аэрогриля, вставив штекер в разъем.
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
8. Выберите одну из автоматических программ приготовления кнопкой «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать. Для каждой программы на дисплее будут отображаться температура и время приготовления в минутах.
9. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете настроить их самостоятельно. Чтобы изменить температуру, нажмите на кнопку «Температура», а затем кнопками «Больше» и «Меньше», когда на дисплее отображается температура приготовления, установите нужную температуру. Чтобы изменить время, нажмите на кнопку «Время», а затем кнопками «Больше» и «Меньше», когда на дисплее отображается время приготовления, установите нужное время.

Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.

10. Периодически открывайте крышку прибора и встряхивайте, перемешивайте или переворачивайте блюдо, чтобы оно получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Откройте крышку прибора, потянув за ручку вверх, встряхните или переверните продукты. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
11. Чтобы измерить температуру, откройте крышку прибора, нажмите на кнопку панели «Температура продукта», а конец термощупа поместите в продукт. Термощуп должен находиться в центре куска мяса или другого продукта. Для точных

измерений конец термощупа не должен упираться в кость, слой жира или касаться посуды. На дисплее отобразится температура продукта. Закройте крышку прибора и продолжите готовку, если требуется.

12. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Аэрогриль сначала отключит нагрев, а затем остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол.

Примечания. Не вынимайте поддон из аэрогриля до того, как устройство остудит их вентилятором.

Работающий прибор можно отключить вручную. Для этого нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Подождите, пока аэрогриль остудит содержимое поддона вентилятором. Если блюдо еще не готово, установите поддон обратно в корпус, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и запустите аэрогриль еще на несколько минут. При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

13. Откройте крышку прибора и извлеките поддон из аэрогриля, поставьте его на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

Внимание! Будьте осторожны, аэрогриль, поддон и решетки сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками.

Не оставляйте приготовленные блюда в поддоне, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки.

Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

После того, как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

Советы

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля рекомендуется смазывать решетки и поддон силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Рекомендуем встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Для этого контролируйте время приготовления (вы можете установить таймер на мобильном телефоне) и по истечении половины времени откройте крышку прибора, и перемешайте содержимое поддона. Затем закройте крышку прибора, приготовление продолжится автоматически. Также вы можете установить таймер на половину необходимого времени приготовления, перевернуть продукты после того, как аэрогриль выключится, и установить таймер еще раз.

Продукты, которые готовятся кусочками (картофель фри, картофель по-деревенски и т.д.), рекомендуется встряхивать каждые 5–10 минут приготовления. Продукты, которые готовятся большими кусками (мясо, куриные ножки, курица, рыба), требуется переворачивать 1–2 раза за время приготовления.

Чтобы свежий картофель получился хрустящим, вы можете приготовить его следующим способом:

- 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 (необязательно). Вы можете смазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в поддон аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 30–35 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 4 слоя, тогда надо 3–4 раза перемешивать продукты во время приготовления, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

Смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса) можно следующим способом:

- 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 в процессе приготовления блюда.

При готовке продуктов в панировке не забудьте сбрызнуть или смазать панировочные сухари сверху небольшим количеством масла для получения хрустящей корочки.

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

Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежечистенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

Не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной. Если в поддоне будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из поддона может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в поддон.

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 на решетку. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края решетки.

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в поддон, где скапливаются жир и сок от продуктов. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 150–200 грамм.

В таблице ниже приведены рекомендации для приготовления различных блюд. Ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	150–200	15–20	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	150–200	20–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	150–200 (в два слоя)	25–30	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	200	15–20	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Свинная отбивная	100–200	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–200	15–20	180	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–200	12–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–200	20–25	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–200	15–20	180	—	Намажьте маслом или майонезом

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–200	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–200	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–200	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–200	10–18	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–200	16–20	200	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	200	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	200	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	200	15–18	180	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	200	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

Примечание. Если вы используете непрогретый аэрогриль, то добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

Термоцулп

Для каждого вида мяса, размера (толщины) кусков и степени прожарки есть различные рекомендации по температуре приготовления в различных источниках. Вы можете ориентироваться на собственные предпочтения и опыт или информацию из Интернета.

Если вы готовите стейки толщиной менее 3–5 см, то время приготовления не будет длительным. Поэтому рекомендуется наблюдать за показаниями температуры на дисплее и закончить термическую обработку примерно за 2 °С до достижения нужной температуры. Если вы запекаете крупный кусок мяса, время приготовления будет длительным, поэтому нет необходимости следить за температурой постоянно.

После приготовления мясо рекомендуется оставить «отдохнуть» в тепле. Так сок распределяется равномерно, а волокна расслабляются. Для стейка весом 300–400 грамм время отдыха составит около 3 минут, а для крупного куска мяса весом 1,5–3 кг — около 20 минут.

Во время отдыха температура внутри мяса продолжает расти, поэтому мясо доготавливается на остаточном жаре. Чтобы мясо не перешло нужную степень прожарки, рекомендуется достать его из гриля, когда температура будет ниже целевой на 3–5 °С.

Для обеспечения точности измерений при установке термощупа в мясо следует учесть несколько важных моментов:

- нужно попасть в самый центр стейка;
- избегайте попадания в кости, толстые жировые прослойки или сухожилия, так как их теплопроводимость выше, чем у мяса;
- при приготовлении целой курицы можно установить термощуп в грудку или в бедро. Это зависит от ваших вкусовых предпочтений. Если установить термощуп в бедро, дождаться готовности мяса в этой части, то вы гарантированно получите полностью готовую курицу, однако грудка может быть слегка сухой. Если установить термощуп в грудку, то грудка гарантированно будет готова, однако бедро может слегка не достигать нужной температуры. В таком случае дайте курице «отдохнуть» около 15–20 минут. За это время температура в бедренной части достигнет нужного значения.

Чтобы уровнять время приготовления грудки и бедер, сделайте надрезы на бедрах курицы. Тогда время приготовления грудки и бедер будет примерно равным, и при установке термощупа в грудку вы получите полностью готовую, но не пересушенную курицу.

При измерении температуры любых продуктов следите, чтобы термощуп не касался посуды; наиболее точные показатели — в центре измеряемого продукта или жидкости.

Следите, чтобы шнур термощупа не соприкасался с горячими поверхностями. Также шнур термощупа не должен касаться поверхностей гриля. Это предотвратит повреждения шнура и выход из строя термощупа.

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора откройте крышку прибора.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетку и поддон. Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло на дне поддона. Если дать жиру остыть, то он может загустеть на нижней части поддона, и его будет трудно снять с поверхности поддона. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

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

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

Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: антипригарное покрытие может отслоиться. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

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

Используйте мягкую щетку, чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится сверху внутри корпуса, куда устанавливается поддон. Вы можете открутить шурупы и снять сетку, а затем очистить нагревательный элемент мягкой щеткой. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл, а прибор отключен от сети. После чистки установите сетку обратно, вкрутив шурупы.

Рекомендуется очищать термощуп сразу после окончания приготовления и остывания термощупа, чтобы остатки пищи не прилипли. Термощуп отсоедините от прибора и вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Избегайте попадания воды на шнур и штекер термощупа. Не используйте для мытья посудомоечную машину или агрессивные химические средства.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и шнур питания.

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Уход и хранение

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

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока прибор остынет до комнатной температуры. Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Убедитесь, что поддон с решеткой установлены на место и что все части прибора высохли.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в поддон слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления открывать крышку, перемешивать или переворачивать продукт для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Засеките время, встряхните или перемешайте ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Крышка не закрывается

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте поддон
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите, чтобы аэрогриль остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддон аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон попадает много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные продукты в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Поддон содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддон и решетку после каждого использования



Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в главе «Советы»
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. Проверьте при перемешивании степень готовности картофеля

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, 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, 50/60 Гц
2. Мощность: 1700 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддона: 6,5 л
5. Температура: 80–200 °C
6. Таймер: до 60 мин
7. Управление: сенсорное
8. Длина шнура: 0,6 м
9. Размер устройства: 330 × 441 × 267 мм
10. Размер упаковки: 501 × 375 × 311 мм
11. Вес нетто: 7,0 кг
12. Вес брутто: 7,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, 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 решетки и поддона вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами или абразивными моющими средствами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решетки и поддона по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решетки и поддона вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания, в разъем шнура термощупа или органы управления 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 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.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.
10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле горячее. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола. Вокруг прибора должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

21. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания или органы управления.
22. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.

IM-1



Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775—56—87
info@kitfort.ru