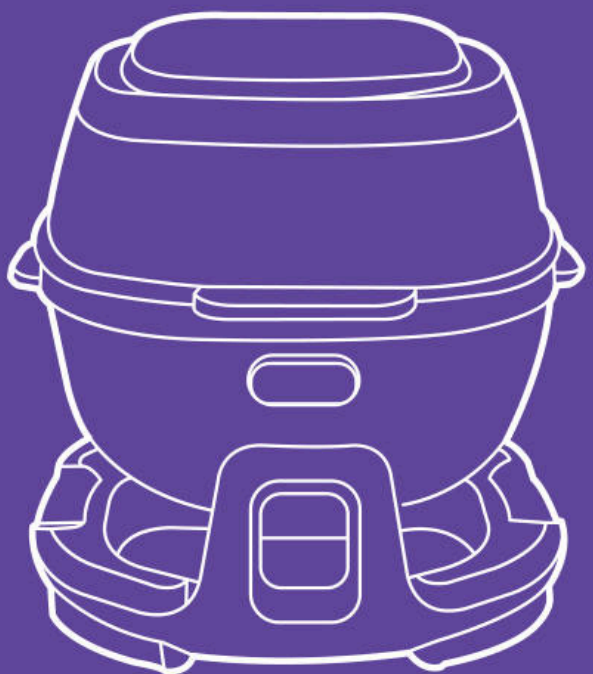
Пекусь о вашем столе!

Kitfort



Аэрогриль
КТ-2218

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 8
Рецепты 15
Чистка и обслуживание аэрогриля 18
Уход и хранение 19
Устранение неполадок 19
Технические характеристики 21
Условия гарантии 22
Меры предосторожности 22

Kitfort

Общие сведения

Современный классический аэрогриль Kitfort КТ-2218 замечателен стильным дизайном, а также позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

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

Аэрогриль оснащен электронным управлением и дисплеем, а также у прибора есть 6 автоматических программ. Вы можете начать приготовление в более позднее время, используя функцию отложенного старта.

На дисплее отображаются температура, время приготовления и скорость вращения вентилятора.

В центре ТЭНа находится галогеновая лампочка, которая подсвечивает продукты в чаше. Часть крышки сделана прозрачной, чтобы можно было наблюдать за процессом приготовления. Продукты готовятся в специальной чаше с антипригарным покрытием. Чаша съемная, может вращаться. Корпус аэрогриля можно наклонить вправо или влево, тогда пища в чаше во время приготовления будет скатываться в сторону наклона. В чаше есть перегородка, которая выполняет роль мешалки, вам не надо будет перемешивать пищу во время приготовления.

В комплекте к аэрогрилю идут решетка и ручка чаши. На решетке можно располагать продукты или термостойкие чаши, и готовить прямо в них. С помощью ручки можно без труда достать чашу из аэрогриля.

Ножки с присосками сделаны для того, чтобы при открывании крышки гриль не опрокидывался.

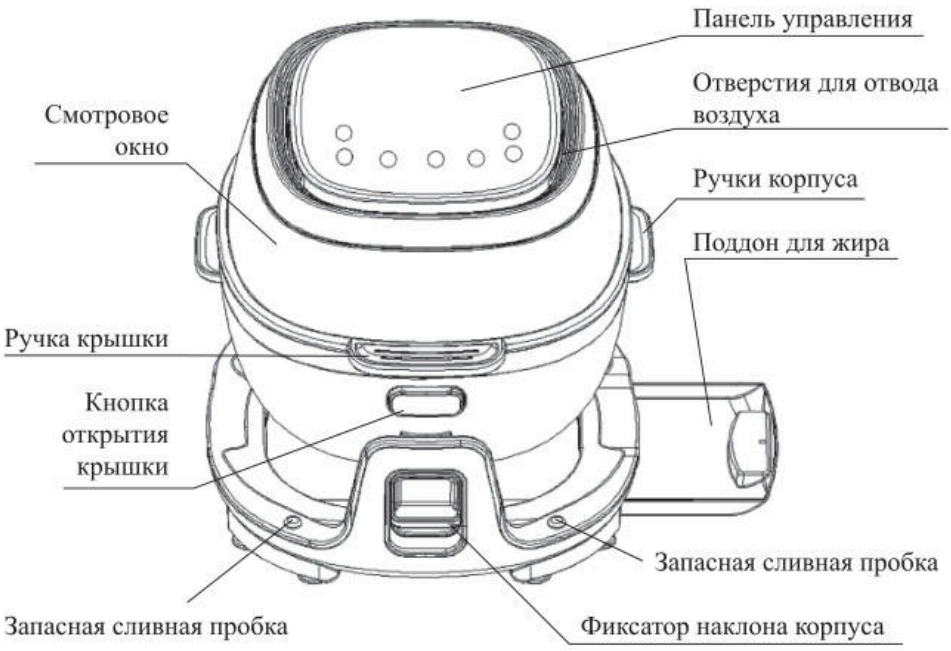
По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается.

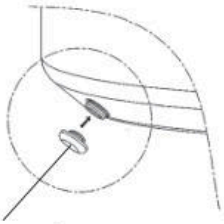
Комплектация

1. Аэрогриль:
   - Чаша аэрогриля — 1 шт.
   - Решетка — 1 шт.
   - Ручка чаши — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

   *опционально

Устройство аэрогриля





Сливная пробка



Чаша



Решетка



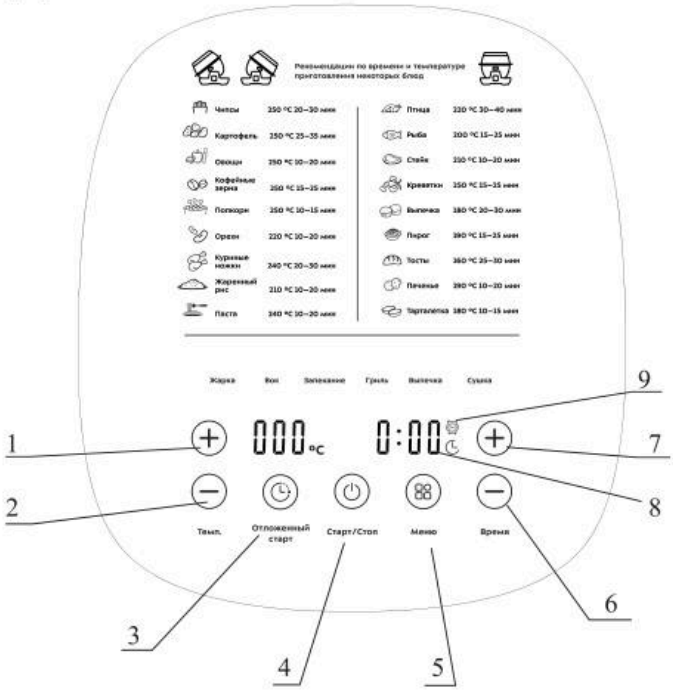
Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры теновым нагревателем. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля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

Продукты помещаются в чашу, которая устанавливается внутрь поддона аэрогриля.

Решетка устанавливается в чашу. Например, в чашу выкладываете овощи, запечатанные в фольге, а сверху на решетку располагаете любую термостойкую посуду с рыбой или мясом. Продукты можно выложить прямо на решетку.

В аэрогриле время таймера устанавливается от 1 до 60 минут. Температура регулируется от 40 до 250 °С. Таймер автоматически отключит прибор, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

Панель управления



1. **Кнопка увеличения температуры приготовления.**
2. **Кнопка уменьшения температуры приготовления.**
3. **Отложенный старт.** Позволяет настроить время автоматического включения прибора. Диапазон регулирования от 1 минуты до 09 часов 59 минут.

4. **Кнопка «Старт/Стоп»** запускает или останавливает процесс приготовления блюда. После установки времени и температуры, нажмите кнопку «Старт/Стоп», устройство начнет работу. На дисплее будет попеременно высвечиваться время и температура. Если во время приготовления блюда вам нужно остановить процесс, просто нажмите на данную кнопку.
5. **Кнопка «Меню»** нужна для того, чтобы выбрать одну из 6 автоматических программ приготовления. Для каждой программы на дисплее попеременно высвечивается заданное время и температура.
6. **Кнопка уменьшения времени приготовления.**
7. **Кнопка увеличения времени приготовления.**
8. **Дисплей,** на котором отображается температура и время.

Автоматические программы приготовления

Во всех программах существует возможность отрегулировать время и температуру по своему усмотрению.

1. **Жарка (250 °С, 25 минут).** Программа предназначена для жарки овощей или мяса.
2. **Вок (250 °С, 15 минут).** Программа предназначена для приготовления блюд вок.
3. **Запекание (220 °С, 35 минут).** Программа предназначена для приготовления небольшой курицы.
   Примечание. 35 минут будет достаточно, чтобы приготовить небольшие по весу продукты, например, 5–6 голеней, или 2 небольшие грудки. Если части курицы или целая курица будет средняя (чуть больше средней), то 35 минут может не хватить для ее приготовления, вы можете добавить время по своему усмотрению и в зависимости от веса продукта, который вы готовите.
4. **Гриль (210 °С, 15 минут).** Программа предназначена для приготовления куриных крыльев или овощей.
   Примечание. 15 минут будет достаточно, чтобы приготовить небольшое количество продуктов. Если продукты будут занимать 1 или 2 слоя в чаше, то 15 минут может не хватить для их приготовления.
5. **Выпечка (190 °С, 15 минут).** Программа предназначена для выпекания хлебобулочных изделий.
6. **Сушка (70 °С, 6 часов).** Программа предназначена для сушки фруктов и овощей. В данной программе регулировка температуры происходит с шагом 5 °С, регулировка времени от 1 до 60 мин с шагом 1 мин.

Kitfort

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте аэрогриль и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус аэрогриля и чашу мягкой влажной тканью. Тщательно вымойте чашу и решетку теплой водой с моющим средством и неабразивной губкой.

Устройство готово к эксплуатации.

Первое использование

В первый раз надо включить прибор на 5 минут без продуктов, при этом возможно выделение специфического запаха. Это нормальное и безвредное явление.

Включение аэрогриля

Поместите прибор на ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте отверстия для забора и отвода воздуха в верхней части аэрогриля, иначе циркуляция воздуха будет нарушена, что может повлиять на процесс приготовления горячим воздухом.

Подключите сетевой шнур к источнику питания, прозвучит звуковой сигнал.

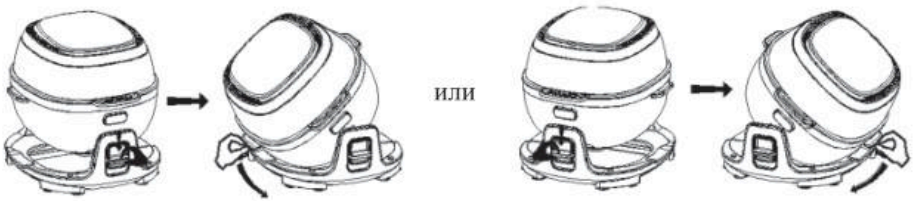
Использование аэрогриля

1. Откройте крышку аэрогриля, для этого нажмите на кнопку открытия крышки и потяните крышку вверх.

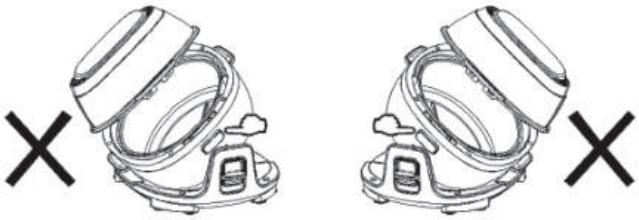


2. Установите чашу в аэрогриль.
3. Положите продукты в чашу, можете воспользоваться решеткой.
   Примечание. Не кладите продукты близко к нагревательному элементу, иначе еда может пригореть.
4. Закройте прибор крышкой.
5. Корпус аэрогриля можно наклонить вправо или влево, тогда пища в чаше во время приготовления будет скатываться в сторону наклона, и перемешиваться во время приготовления. Нажмите на фиксатор наклона корпуса, чтобы наклонить прибор.
   Примечание. В чаше есть перегородка, которая выполняет роль мешалки, вам не надо будет перемешивать пищу во время приготовления. Пища будет переме-

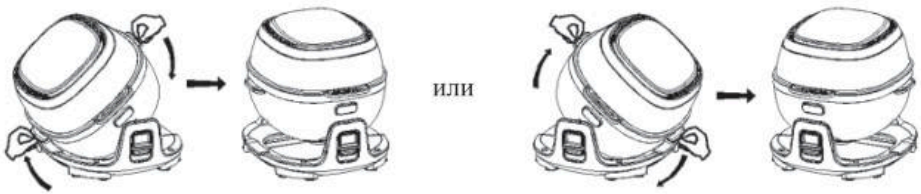
шиваться сама. Перемешивание нужно, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет.



Внимание! Не открывайте крышку аэрогриля, когда корпус наклонен.



6. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Прозвучит звуковой сигнал, загорится дисплей. Установите нужные время и температуру приготовления. Или нажмите на кнопку «Меню» для выбора автоматической программы (см. главу «Панель управления»).
   Примечание. Вы можете изменить температуру и время в процессе приготовления.
7. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска процесса приготовления. Дисплей будет показывать текущую температуру и время до окончания приготовления.
   Примечание. Вы можете предварительно разогреть аэрогриль. Это особенно рекомендуется для выпечки. Установите время кнопками увеличения или уменьшения времени — 5 минут, установите температуру кнопками уменьшения или увеличения температуры, например 180 ºС. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» и подождите, пока аэрогриль не отключится. Затем положите продукты в чашу, и запустите процесс приготовления. Можно также добавить 5 минут ко времени приготовления, если аэрогриль был не разогрет.
8. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст звуковой сигнал и отключит ТЭН. Вентилятор будет работать еще несколько секунд после окончания приготовления.
9. Чтобы открыть крышку, возьмитесь двумя руками за ручки и верните корпус в вертикальное положение до щелчка.



10. Извлеките чашу из устройства, воспользуйтесь ручкой, которая идет в комплекте. Поставьте чашу на термостойкую поверхность.
    Примечание. Процесс приготовления также можно завершить принудительно. Для этого нажмите кнопку «Старт/Стоп».
11. Если блюдо еще не готово, установите чашу обратно и добавьте еще несколько минут.
12. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.
    Примечание. При приготовлении некоторых типов продуктов из чаши может исходить пар.

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

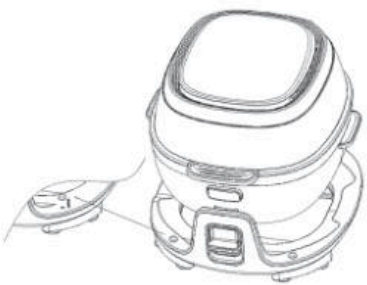
Сливная пробка и поддон для жира

В чаше есть сливная пробка. Если вы готовите жирное блюдо, то можно предварительно вытащить сливную пробку из чаши, тогда при наклоне корпуса жир будет стекать через сливную пробку в поддон для жира.

Примечание. Вытаскивать сливную пробку можно лишь в том случае, если вы готовите, наклонив корпус аэрогриля.



В основание корпуса есть 2 дополнительные сливные пробки. Используйте их, если потеряете основную пробку, которая в чаше.

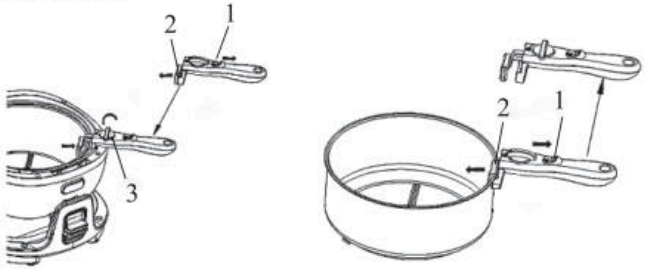


В поддон будет попадать жир или масло из пищи. Вытащить поддон можно, потянув его вправо или влево. После того, как вы вылили жир или масло из поддона, установите его обратно в основание.



Ручка чаши

1. Потяните фиксатор ручки на себя, поворотный механизм автоматически отщелкнет в сторону.
2. Зацепитесь ручкой за чашу, повернув поворотный механизм против часовой стрелки. Убедившись, что ручка хорошо подцепила чашу, можете поднимать чашу из аэрогриля.
3. Поставьте чашу на термостойкую поверхность, отцепите ручку от чаши, потянув фиксатор на себя.



Использование решетки

Используйте решетку, поставив ее в чашу аэрогриля. Продукты можете выкладывать прямо на решетку или используйте любую термостойкую посуду, подходящую по размеру.



Отложенный старт

Вы можете отложить запуск работы аэрогриля на некоторое время.

1. Проделайте действия, описанные в пунктах 1–3 раздела «Использование аэрогриля». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Прозвучит звуковой сигнал, загорится дисплей.
2. Нажмите на кнопку «Отложенный старт». На дисплее отобразятся символы «30 min», кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» вы можете настроить время. Максимальное время при выставлении отсрочки старта — 09 часов 59 минут.
3. После того, как вы установите необходимое время отсрочки старта, нажмите на кнопку «Старт/Стоп», и после этого выбирайте программу кнопкой «Меню». Вы можете настроить время кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени», а также кнопками «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры» настроить температуру. После установки нужных времени и температуры нажмите на кнопку «Старт/Стоп», на дисплее отобразится время отложенного старта, а также значок отложенного старта .
4. Процесс приготовления запустится автоматически.

Советы по приготовлению

В приведенной ниже таблице дано описание автоматических программ и использование аксессуаров для каждой из программ:

Продукты	Темп., °C	Время, минуты	Положение корпуса	Аксессуары
Чипсы	250	20–30		Готовьте в чаше
Птица	220	30–40		Готовьте в чаше или на решетке
Овощи	250	10–20		Готовьте в чаше
Кофейные зерна	250	15–25		Готовьте в чаше
Картофель	250	25–35		Готовьте в чаше
Попкорн	250	10–15		Готовьте в чаше
Жаренный рис	210	10–20		Готовьте в чаше
Куриные ножки	240	20–30		Готовьте в чаше
Орехи	220	10–20		Готовьте в чаше
Рыба	200	15–25		Решетка
Стейк	210	10–20		Решетка
Паста	240	10–20		Решетка и любая термостойкая посуда, подходящая по размеру

Продукты	Темп., °С	Время, минуты	Положение корпуса	Аксессуары
Выпечка	180	20–30		Решетка и любая термостойкая посуда, подходящая по размеру
Пирог	190	15–25		Решетка и любая термостойкая посуда, подходящая по размеру
Тосты	160	20–30		Решетка и любая термостойкая посуда, подходящая по размеру
Печенье	190	10–20		Решетка и любая термостойкая посуда, подходящая по размеру
Тарталетка	180	10–15		Решетка и любая термостойкая посуда, подходящая по размеру
Креветки	250	15–25		Решетка и любая термостойкая посуда, подходящая по размеру

Максимальный вес продуктов, которые вы можете приготовить в аэрогриле не должен превышать 2,5 кг.

В рекламе часто аэрогриль фотографируют с полной чашей готового продукта. Полную чашу продуктов приготовить не получится, для каждого продукта своя норма закладки.

Немного советов по поводу приготовления и антипригарного покрытия:

1. 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 смазывайте чашу силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.
2. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.
3. Рекомендуем периодически перемешивать или переворачивать продукты во время приготовления.

4. При приготовлении свежего картофеля в чаше добавьте масло, чтобы он получился хрустящим:
   - очистите картофель и нарежьте его любым способом;
   - замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки;
   - возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
   - добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать не обязательно. Вы можете намазать картофель яйцом или любым соусом;
   - достаньте картофель из емкости и поместите его в чашу 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 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить чашу и перемешать продукты. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать чашу во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоёв 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 в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоёв, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить.
5. Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса):
   - при необходимости оботрите продукты кухонным полотенцем;
   - слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой.
6. При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.
7. Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.
8. Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.
9. Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной. Либо вытащите сливную пробку в чаше, чтобы лишнее масло стекало в поддон для жира.
   Примечание. Вытаскивать сливную пробку можно лишь в том случае, если вы готовите, наклонив корпус аэрогриля.
10. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты можно гото-

вить в панировке. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из чаши бумажным полотенцем.

11. Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.
12. Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенную в чашу. 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 чаши.
13. Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.
14. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в чашу или решетку, установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 ºС.
15. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.
16. Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 150 ºС, а таймер на 5–10 минут.

Рецепты

Картофель фри в чаше

Картофель — 2 слоя
Оливковое масло — 1 ст. л.
Соль — по вкусу.

1. Установите температуру аэрогриля 200 ºС и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Очищенный картофель порежьте вдоль на 8-миллиметровые полоски.
3. Замочите нарезанный картофель в воде на 20 минут, затем слейте воду.
4. Смешайте оливковое масло и соль в миске и намажьте смесью картофель.
5. Уложите картофель в чашу.
6. Закройте крышку аэрогриля.
7. Установите таймер на 20–25 минут, и готовьте картофель до золотистого цвета. Установите корпус аэрогриля в сторону, тогда во время приготовления вам не надо будет перемешивать вручную картофель.

Острые куриные ножки

Куриные голени — 1 или 2 слоя
Винный уксус — 2 ст. л.
Паприка — 1 ч. л.
Чеснок — 1 зубчик
Оливковое масло — 1 ст. л.
Соевый соус — 2 ст. л.
Имбирь — 3 ломтика

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

Дорадо на гриле

Рыба — 1 слой
Лимон— 1/2
Имбирь — 2 ч. л. или 5 кусочков
Оливковое масло — 2 ст. л.
Соль — по вкусу
Специи — 1 ст. л.

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

Жареные пельмени

Пельмени размороженные — 1 или 2 слоя
Подсолнечное масло — 2–3 ст. л.
Соль — по вкусу
Специи — 1 ст. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 ºС и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте соль, специи и подсолнечное масло, намажьте этой смесью пельмени.
3. Уложите пельмени в чашу.
4. Закройте крышку аэрогриля.

5. Установите таймер на 12–15 минут.
6. Запекайте пельмени, пока они не станут золотистого цвета. Если вы положили 2 слоя пельменей, то не забудьте их перемешать в процессе приготовления.

Жареные баклажаны

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

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

Жареный арахис

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

1. Налейте масло в миску, добавьте арахис и хорошо перемешайте.
2. Установите температуру аэрогриля 180 ºС и прогрейте его в течение 5 минут.
3. Положите арахис в чашу.
4. Закройте крышку аэрогриля.
5. Установите таймер на 8–10 минут.
6. Выложите арахис из чаши, добавьте соль и перемешайте.
7. Обязательно охладите арахис перед употреблением (горячий арахис мягкий и невкусный, а после того, как он остынет, становится вкусным и хрустящим).

Запеченные яблоки

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

1. Установите температуру аэрогриля 180 ºС и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте яблоки, удалите из них сердцевину.
3. Застелите чашу фольгой и уложите в нее яблоки.
4. В углубления яблок поместите мед или сахар, ореховую смесь.
5. Закройте крышку аэрогриля.

6. Установите таймер на 20–25 минут.
7. Выложите яблоки из чаши, немного остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Чистка и обслуживание аэрогриля

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него чашу.

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

Чаша имеет антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что покрытие легко повредить.

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

Запрещается мыть чашу и другие аксессуары в посудомоечной машине: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отслоения антипригарного покрытия. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку.

Если грязь пристала к чаше, заполните ее горячей водой с добавлением моющего средства, и оставьте ее в воде примерно на 30 минут. Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

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

Если это необходимо, можете открутить 3 болта, и снять сетку крышки. Используйте мокрую ткань, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи. Действуйте очень осторожно. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл.

Внутреннюю часть верхней крышки протирайте сразу после приготовления блюд.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды.

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной тканью.



Уход и хранение

Перед уборкой на хранение вымойте чашу и все аксессуары, просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Соберите аэрогриль. Убедитесь, что все детали установлены на место, они чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте чашу силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

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

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к розетке	Подключите сетевой шнур к розетке

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в чашу слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Время приготовления было недостаточным	Увеличьте время приготовления
Температура приготовления слишком мала	Увеличьте температуру приготовления

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо перемешивать по истечении половины времени приготовления	Перемешайте ингредиенты во время приготовления, если готовите в вертикальном положении корпуса. Или переведите корпус в одну или другую сторону, тогда перемешивание продуктов будет происходить автоматически

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в чашу выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
Чаша содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте чашу после каждого использования

На ручках аэрогриля конденсат

Возможная причина	Решение
Во время приготовления пищи излишки воды могут накапливаться на ручках аэрогриля	Особенность конструкции, это нормально и не является браком

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не высушили картофель перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в советах по приготовлению выше
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри приготовился пересушенным

Возможная причина	Решение
Тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще или уменьшите время приготовления
Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверяйте при встряхивании степень готовности картофеля

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1200–1400 Вт
3. Емкость чаши: 5 л
4. Класс защиты от поражения электрическим током: I
5. Управление: электронное
6. Регулировка температуры: от 40 °С до 250 °С с шагом 10 °С
7. Таймер: от 1 до 60 мин с шагом 1 мин
8. Отложенный старт: от 1 минуты до 10 часов с шагом 1 мин
9. Длина шнура: 1 м
10. Размер устройства: 380 × 345 × 335 мм
11. Размер упаковки: 405 × 365 × 380 мм
12. Вес нетто: 6,1 кг
13. Вес брутто: 7,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: EAC

Производитель: Гуандун Шуньдэ Дэтлон Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. 9 Чжиань Норс Роуд, Цзюньань, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Х, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Х, офис 1.

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не мойте аэрогриль под струей воды.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с аэрогрилем.

8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте аэрогриль только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей аэрогриля.
12. Не ставьте устройство на легко воспламеняющиеся материалы, например, скатерть, занавески или рядом с ними.
13. Не подносите руки и лицо к отверстиям для выхода пара во время процесса приготовления, так как вы можете обжечься горячим воздухом. Остерегайтесь горячего пара и воздуха при вынимании поддона из корпуса аэрогриля.
14. Если вы увидите черный дым, исходящий от аэрогриля — немедленно отключите прибор от сети. Подождите, пока дым не рассеется, и только после этого можете вынуть поддон из устройства.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения аэрогриля и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-2

Kitfort

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