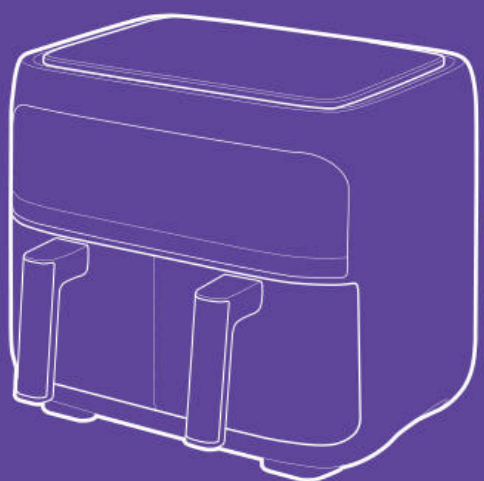
Без масла вкуснее!

Kitfort



Аэрогриль КТ-2248

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
Чистка и обслуживание аэрогриля 13
Уход и хранение 14
Устранение неполадок 14
Технические характеристики 17
Меры предосторожности 18

Kitfort

Общие сведения

Современный аэрогриль Kitfort КТ-2248 интересен стильным дизайном, а также позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, плюс он может использоваться как сушилка для овощей и фруктов.

В аэрогриле есть специальная программа для сушки овощей и фруктов с таймером от 1 до 24 часов и температурой от 40 до 80 градусов, что идеально подходит для сушки овощей и фруктов.

Для приготовления продуктов в аэрогриле не нужно масло, а если хочется его добавить, например, для создания очень хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью, то можно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную 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 с хрустящей корочкой 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 вентиляторов все блюда готовятся равномерно, поэтому не бывает непропеченных или непрожаренных мест.

Главное преимущество данного аэрогриля заключается в том, что у него имеется два нагревателя (левый и правый) и два поддона. Благодаря двум поддонам вы можете готовить 2 разных блюда одновременно, установив при этом для каждого свои настройки температуры и таймера. Таким образом, вы можете приготовить основное блюдо и гарнир к одному времени и подать к столу горячими.

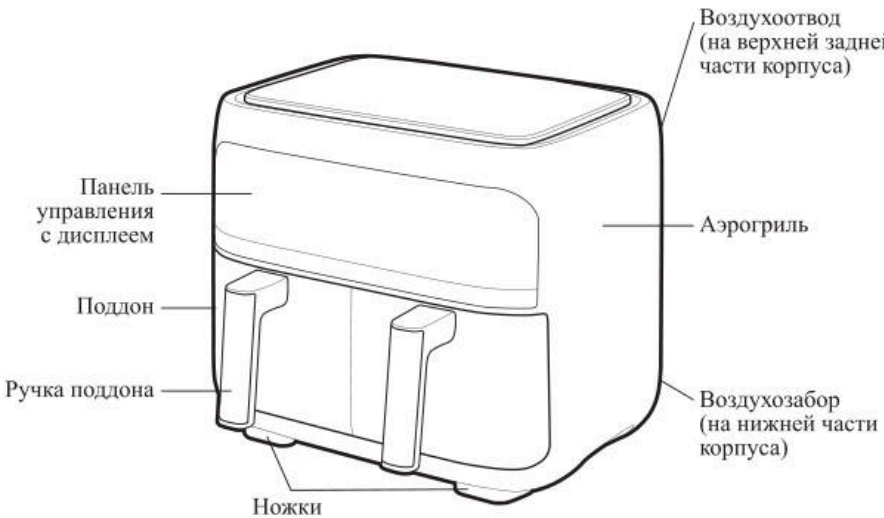
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 6 автоматических программ приготовления, синхронизацию приготовления и подогрев. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно — аэрогриль сам выберет необходимые параметры своей работы. На дисплее отображаются температура, время приготовления и какие нагреватели работают: левый, правый или оба. Продукты готовятся на специальных решетках, установленных в поддоны. И решетки, и поддоны с антипригарным покрытием. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддоны легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
   - Поддон с ручкой — 2 шт.
   - Решетка — 2 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. 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.

Продукты помещаются в поддоны на решетки, которые устанавливаются внутрь поддонов аэрогриля.

В аэрогриле можно установить время таймера до 60 мин с шагом 1 минута, а также температуру приготовления до 200 градусов с шагом 5 градусов. Когда нужный параметр отображается на дисплее, изменяйте его значение кнопками уменьшения или увеличения времени и температуры. Таймер автоматически отключит нагрев, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор. После автоматического выключения нагревателя аэрогриля раздастся звуковой сигнал.

Панель управления



1. ***Кнопки увеличения и уменьшения времени приготовления*** предназначены для настройки времени приготовления.
   Примечание. Одно нажатие изменяет время на 1 минуту. Максимальный диапазон настройки на определенных программах: от 1 до 60 мин.
2. ***Кнопки увеличения и уменьшения температуры приготовления*** изменяют температуру приготовления.
   Примечание. Одно нажатие изменяет температуру на 5 °C. Максимальный диапазон регулирования при определенных программах: от 80 °C до 200 °C.
3. ***Кнопка «Вкл/Выкл»*** включает и выключает устройство.
4. ***Кнопка «Старт/Пауза»*** запускает или приостанавливает процесс приготовления блюда. После установки времени и температуры нажмите кнопку «Старт/Пауза», устройство начнет работу. На дисплее будет отображаться время, температура и программа приготовления. Если во время приготовления блюда вам нужно приостановить процесс, просто нажмите на данную кнопку.
5. ***Кнопки «Левый нагреватель» и «Правый нагреватель»*** служат для настройки работы каждого нагревателя. Нажмите на кнопку одного из нагревателей и установите параметры приготовления. Нажмите кнопку другого нагревателя и выберите настройки приготовления для другого блюда. После нажатия кнопки «Старт/Пауза» нагреватели будут работать одновременно, но со своими установленными параметрами.
   Примечание. При желании вы можете включать только один нагреватель.
6. ***Кнопка «Одновременный нагрев»*** служит для включения обоих нагревателей с одинаковыми параметрами работы. Перед тем как готовить блюдо, вытащите разделитель из поддона.

7. ***Кнопкой «Подогрев»*** вы можете включить подогрев блюда. В данном режиме время работы 5–15 минут, а диапазон настраиваемых температур от 160 до 200 градусов. Также при данном режиме вы можете предварительно разогреть устройство перед готовкой.
   Примечание. В данном режиме работы можно также настраивать по одному нагревателю или включить режим для обоих нагревателей кнопкой одновременного нагрева.
8. ***Кнопка «Синхронизация»*** служит для установки одновременного окончания приготовления двух блюд. Если у одного блюда время приготовления дольше, чем у другого, нажмите на данную кнопку и установите параметры температуры и времени приготовления для каждого нагревателя. После нажатия на кнопку «Старт/Пауза» работать будет только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. При этом на дисплее для другого нагревателя будет гореть надпись «Hold». По истечению времени, как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими же, как и у нагревателя, который находился в режиме ожидания, то сразу включится второй нагреватель. Тем самым приготовление блюд закончится одновременно.
   Примечание. Синхронизация не работает с программой приготовления «Сушка овощей и фруктов».

Автоматические программы приготовления

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

1. Чипсы (по умолчанию 200 °С, 20 минут). Вы можете настроить время в диапазоне 1–60 минут и температуру в диапазоне 160–200 °С.
2. Кура-гриль (по умолчанию 200 °С, 25 минут). Вы можете настроить время в диапазоне 1–60 минут и температуру в диапазоне 180–200 °С.
3. Рыба (по умолчанию 180 °С, 10 минут). Вы можете настроить время в диапазоне 1–30 минут и температуру в диапазоне 160–200 °С.
4. Выпечка (по умолчанию 180 °С, 12 минут). Вы можете настроить время в диапазоне 1–60 минут и температуру в диапазоне 80–200 °С.
5. Овощи (по умолчанию 160 °С, 16 минут). Вы можете настроить время в диапазоне 1–60 минут и температуру в диапазоне 80–200 °С.
6. Сушка овощей и фруктов (по умолчанию 60 °С, 8 часов). Вы можете настроить время в диапазоне 1–24 часа с шагом 1 час и температуру в диапазоне 40–80 °С.

Kitfort

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль, удалите все упаковочные материалы и наклейки. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью.

Тщательно вымойте поддоны и решетки теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите все составные части.

Внимание! Запрещается мыть поддоны и решетки в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.

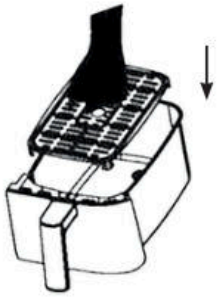
Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозабор и решетку воздухоотвода на задней части корпуса устройства. Оставьте расстояние сверху и по бокам как минимум 10 см, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и конструкция устройства может повредиться. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотвода, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки аэрогриля 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. 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 решетки и поддон остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки поддонов и потянув на себя, прилагая небольшое усилие.
2. Установите решетки в поддоны.
3. Поместите ингредиенты в поддоны.



Примечания.

Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддоны маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед закладкой в поддоны.

Никогда не закладывайте много продуктов в поддоны.

Никогда не используйте поддоны без решеток.

Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а наоборот, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.

4. Вставьте поддоны в корпус аэрогриля до щелчка. Вставляйте поддоны в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддонов о корпус прибора.
5. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся кнопки «L» (левый нагреватель), «R» (правый нагреватель), и «L=R» (одновременный нагрев).

6. Нажмите на кнопку «Левый нагреватель», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя, кнопку «Правый нагреватель», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя, или кнопку «Одновременный нагрев» для выбора одинаковых параметров приготовления для обоих нагревателей.
7. Выберите подходящую программу кнопкой выбора программы. Для каждой программы на дисплее будет отображаться время и температура по умолчанию. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете отрегулировать их самостоятельно.
   Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать точную настройку времени и температуры. Все параметры являются приблизительными.
8. Для запуска процесса приготовления однократно нажмите кнопку «Старт/Пауза». Запустится приготовление, и таймер начнет обратный отсчет времени. На дисплее для левого и правого нагревателя будут отображаться параметры приготовления.
   Примечание. Вы можете предварительно разогреть аэрогриль. Это особенно рекомендуется для выпечки. Для этого воспользуйтесь функцией «Подогрев» или добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если аэрогриль был не разогрет.
9. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать или переворачивать силиконовыми или пластиковыми термостойкими лопатками, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните его. Когда один поддон извлечен из прибора, устройство автоматически отключается на 2 минуты. По истечении двух минут нагреватель установленного поддона возобновит работу. После установки вытащенного поддона в аэрогриль нагреватель данного поддона автоматически продолжит работу. Также вы можете приостановить приготовление кнопкой «Старт/Пауза». При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
   Примечание. После извлечения поддона параметры приготовления сохраняются в течение минут. По истечении этого времени параметры сбрасываются.
10. По окончании времени приготовления аэрогриль сначала отключит нагрев и остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол. Затем аэрогриль автоматически отключится и известит об окончании работы звуковым сигналом. Извлеките поддоны из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность.
    Примечание. Работающий прибор также можно отключить вручную. Для этого нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Если блюдо еще не готово, установите поддоны обратно в корпус и запустите аэрогриль еще на несколько минут.
    При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар. Не оставляйте приготовленные блюда в поддонах, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться.
11. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.
    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 по приготовлению

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 решетки и поддоны силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

Рекомендуем встряхивать продукты по истечении половины времени приготовления. Для этого поставьте таймер на половину времени, а после встряхивания — на оставшееся время. Либо сами контролируйте время приготовления и по истечении половины времени вытащите поддоны, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддоны в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически. Также вы можете приостановить работу устройства кнопкой «Старт/Пауза».

При приготовлении блюд, требующих разного времени приготовления, воспользуйтесь режимом синхронизации.

При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим:

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи 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 намазать 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 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. При закладке картофеля в 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. 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.

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

- при необходимости оботрите продукты кухонным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в поддон 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.

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.

Не кладите 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.

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. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из поддона бумажным полотенцем.

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

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

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

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

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого воспользуйтесь функцией подогрева.

Более мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньшего времени приготовления, чем более крупные.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 500 грамм.

Продукты во время приготовления нужно встряхивать или переворачивать для того чтобы они равномерно прожарились со всех сторон. 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.

В приведенной ниже таблице вы можете выбрать параметры для приготовления различных блюд. Ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

Kitfort

Ингредиенты	Количество, мин–макс, г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	10–20	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	15–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–700 (в два слоя)	15–25	200	Встряхнуть	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Гратен (запеканка)	500	15–20	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–500	10–15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Гамбургер	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	10–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	25–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	15–20	180	—	Намажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	13–15	200	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	300	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

Примечание. Если вы используете непрогретый аэрогриль, то добавьте 3 минуты ко времени приготовления или воспользуйтесь функцией подогрева.

Чистка и обслуживание аэрогриля

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддоны.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетки и поддоны.

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.

Поддоны и решетки имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что покрытие легко повредить.

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

Запрещается мыть поддоны и решетки 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 силиконовую лопатку.

Если грязь пристала к решеткам или к нижней части поддонов, заполните их горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетки в поддоны и оставьте их в воде примерно на 30–40 минут.

Используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательные элементы внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательные элементы находятся сверху внутри корпуса, куда устанавливаются поддоны. Перед очисткой нагревательных элементов убедитесь, что нагреватели остыли, а прибор отключен от сети.

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

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой тканью.

Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока прибор остынет до комнатной температуры. Вымойте поддоны и решетки, затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Убедитесь, что поддоны с решетками установлены на место и все детали чистые и сухие.

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

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Уберите устройство в пакет или коробку.

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы неправильно установили поддоны в корпус	Установите поддоны в корпус до щелчка

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 вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукт для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Встряхните 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 для запекания в духовке или обмазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Поддон не вставляется в корпус

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

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Поддоны содержат остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддоны 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 советах по приготовлению выше
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри приготовился пересушенным

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

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв цепи датчика температуры (NTC) левого нагревателя или обоих нагревателей	Обратитесь в сервисный центр
E2	Ошибка/короткое замыкание датчика температуры (NTC) левого нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
E3	Обрыв цепи датчика температуры (NTC) правого нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
E4	Ошибка/короткое замыкание датчика температуры (NTC) правого нагревателя	Обратитесь в сервисный центр

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 дополнительной решетки или других аксессуаров обращайтесь на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2850 Вт
   - левый нагреватель: 1425 Вт
   - правый нагреватель: 1425 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддонов: 7,6 л (2 × 3,8 л)
5. Количество программ приготовления: 6
6. Температура аэрогриля: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Температура в режиме сушки: 40–80 °С с шагом 5 °С
8. Таймер аэрогриля: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Таймер в режиме сушки: 1–24 ч с шагом 1 ч
10. Уровень шума: ≤57 дБ
11. Управление: сенсорное
12. Длина шнура: 0,8 м
13. Размер устройства: 367 × 333 × 317 мм
14. Размер упаковки: 395 × 385 × 360 мм
15. Вес нетто: 7,1 кг
16. Вес брутто: 8,3 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован:

Производитель: Чжэцзян Бии Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, Чжэцзян, 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 решеток и поддонов вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов по причине несвоевременной очистки не является гарантийным случаем.

Не используйте металлические ложки и лопатки. Вы можете повредить антипригарное покрытие.

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. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
13. Устанавливайте прибор 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 прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-3

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 подобрали 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