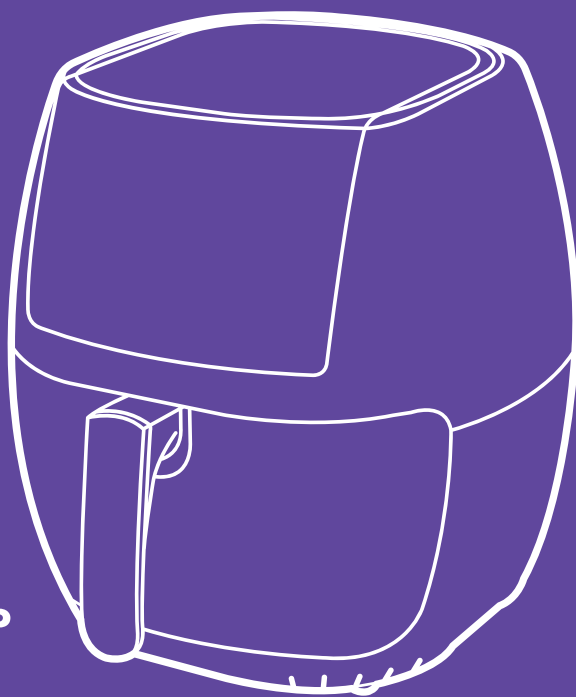


Пекусь о вашем рационе!



**Аэрогриль
КТ-2220**

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
Технические характеристики	4
Устройство аэрогриля	5
Подготовка к работе и использование.....	7
Рецепты	11
Чистка и обслуживание аэрогриля	14
Уход и хранение	15
Устранение неполадок	15
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Современный аэрогриль Kitfort КТ-2220 замечателен не только стильным дизайном. Он может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница и духовка, и 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, он имеет 7 автоматических программ. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся в специальной корзине, которая вставлена в поддон. И корзина и поддон с антипригарным покрытием. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон с корзиной легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
 - корзина с ручкой — 1 шт.
 - поддон — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Технические характеристики

- | | |
|---|--|
| 1. Напряжение: \sim 220–240 В, 50/60 Гц | 6. Таймер: от 1 до 60 мин с шагом 1 мин |
| 2. Мощность: 1800 Вт | 7. Размер устройства: 390 × 310 × 360 мм |
| 3. Емкость: 6 л | 8. Размер упаковки: 365 × 365 × 402 мм |
| 4. Управление: электронное | 9. Длина шнура: 1,0 м |
| 5. Регулировка температуры: от 80 °С до 200 °С с шагом 5 °С | 10. Вес нетто: 6,0 кг |
| | 11. Вес брутто: 6,8 кг |

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Юнкан Цзэхуэй Метэл Продактс Ко., Лтд. № 16 Бэйху Роуд, Юнкан, Цзиньхуа, Чжэцзян, Китай

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

Устройство аэрогриля

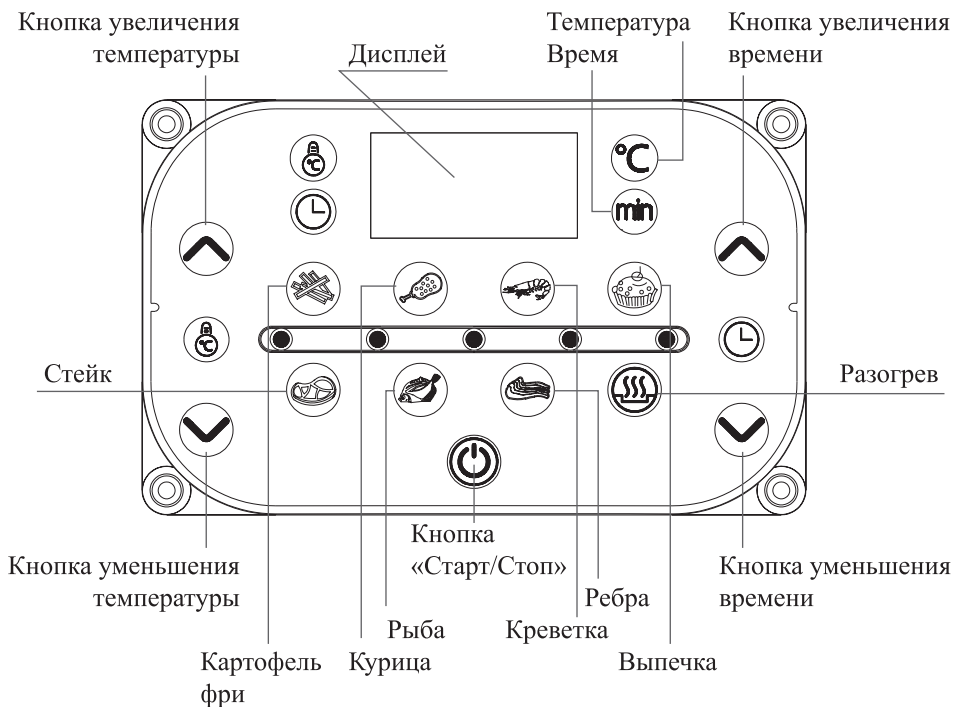


Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры тэновым нагревателем. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля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

Продукты помещаются в корзину, которая устанавливается внутри поддона аэрогриля.

В аэрогриле можно установить таймер от 1 до 60 минут. Температура регулируется от 80 до 200 °С. Таймер автоматически отключит прибор, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

Сенсорная панель управления с дисплеем



Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

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

Устройство готово к эксплуатации.

При первом использовании включите 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.

Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20–30 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из отверстий, 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. Прозвучит звуковой сигнал, дисплей и кнопки загорятся на пару секунд и погаснут. Кнопка «Старт/Стоп» будет гореть постоянно.

Использование аэрогриля

1. Вытащите поддон из аэрогриля. Положите продукты в корзину.
Внимание! Никогда не закладывайте полную корзину продуктов.
Примечание. 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. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед закладкой в корзину.
2. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка. При установке поддона будет раздаваться звуковой сигнал.
3. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», на дисплее отобразятся настройки по умолчанию: температура 185 °C и время 15 минут.
4. Кнопками «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры» установите нужную температуру.
5. Кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» установите нужное время.
6. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее отобразится обратный отсчет и установленная температура.

7. Вы можете выбрать одну из 7 предустановленных программ приготовления.
Примечание. Время готовки и температура рассчитана и задается автоматически, исходя из веса продуктов. При запуске программы на дисплее будут отображаться символы в виде бегающей змейки. После запуска программы вы можете настроить максимальную температуру с помощью кнопок увеличения и уменьшения температуры и время готовки с помощью кнопок увеличения и уменьшения времени.
Лишний жир от продуктов собирается в нижней части поддона.
8. Вы можете предварительно разогреть аэрогриль. Это особенно рекомендуется для выпечки. Для этого нажмите кнопку «Разогрев», на дисплее отобразятся время и температура, выставите необходимое значение, а затем нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
9. Периодически вытаскивайте продукты, встряхивайте их или переворачивайте во время приготовления. Это нужно, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Просто извлеките корзину с поддоном из аэрогриля за ручку и встряхните ее или перемешайте деревянной лопаткой продукты. Когда поддон извлечен из прибора, процесс приготовления будет автоматически приостановлен. После возвращения поддона в аэрогриль, процесс приготовления возобновится. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
Внимание! Во время встряхивания продуктов случайно не нажмите на кнопку извлечения корзины, иначе корзина может выпасть из поддона.
10. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст звуковой сигнал и отключит ТЭН. Извлеките поддон из устройства и поставьте его 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 установите таймер еще на несколько минут.
Примечание. При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может исходить пар.
12. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. Не переворачивайте корзину вверх дном, пока она не отделена от поддона, так как жир, собравшийся в нижней части поддона, выльется на продукты. Если куски крупные, воспользуйтесь щипцами (щипцы в комплект не входят).
Внимание! Не оставляйте приготовленное блюдо в корзине или в поддоне, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться.
После того, как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

Советы по приготовлению

Программы приготовления с рекомендуемым весом продукта представлены в таблице. После запуска программы вы можете настроить максимальную темпера-

туру с помощью кнопок увеличения и уменьшения температуры и время готовки с помощью кнопок увеличения и уменьшения времени.

Название программы	Рекомендуемый вес, г	Максимальная температура, °С	Время готовки, мин
Картофель фри	600–1000	200	20
Курица	350–450	180	25
Креветка	150–250	160	20
Выпечка	550–650	160	25
Стейк	300–600	160	20
Рыба	200–300	180	20
Ребра	700-900	180	15

Немного советов по поводу приготовления и антипригарного покрытия:

1. Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания подгоревших продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля смазывайте корзину и поддон 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 встряхивать продукты во время приготовления. Аэрогриль подаст звуковой сигнал во время приготовления блюда — это означает, что блюдо надо перемешать или перевернуть
4. 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 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;
 - достаньте картофель из емкости и поместите его в корзину аэрогриля;
 - перемешайте картофель несколько раз во время приготовления, в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Актуально при установке настроек вручную: 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. В 4 слоя надо

перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большое 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 в центре внутри — ещё жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить.

Если вы выбрали автоматическую программу, то время готовки блюда задается автоматически, исходя из веса продуктов. При запуске программы на дисплее будут отображаться символы в виде бегающей змейки.

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. Если масла много, оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда.
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.
10. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в чашу. 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, уложенной на корзину. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края корзины.
13. Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в поддон, где скапливаются жир и грязь. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.
14. Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

15. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты на корзину и установите таймер на 5 минут, а температуру — на 200 °С.
16. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.
17. Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 150 °С, а таймер — на 5–10 минут. Или воспользуйтесь кнопкой «Разогрев».

Рецепты

Картофель фри

Картофель — 2 слоя

Оливковое масло — 1 ст. л.

Соль — по вкусу.

1. Установите температуру аэрогриля 200 °С 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 корзину и установите ее в поддон.
6. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
7. Установите таймер на 20–25 минут, и готовьте картофель до золотистого цвета. Встряхните чашу с картофелем во время приготовления.

Примечание. 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. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большое 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 в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить. Это относится и ко всем остальным продуктам, не только к картофелю.

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 °С 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 ножки в корзину и установите ее в поддон.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
5. Установите таймер на 10–15 минут.
6. По истечении 15 минут, переверните ножки, понизьте температуру до 150 °С 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 °С 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 корзину, установите ее в поддон.
5. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
6. Установите таймер на 10–15 минут.
7. По истечении 15 минут понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока рыба не станет золотистого цвета.

Примечание: вместо дорадо вы можете использовать другую рыбу.

Жареные креветки с перцем чили

Креветки размороженные — 10 шт.
Измельченный чеснок — 1 ч. л.
Оливковое масло — 2 ст. л.

Соль — по вкусу
Чили в порошке — по вкусу

1. Установите температуру аэрогриля 160 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Почистите креветки и вымойте их.
3. Смешайте оливковое масло и специи, натрите этой смесью креветки и оставьте их мариноваться в течение 20 минут.

4. Уложите маринованные креветки в корзину, а ее — в поддон, а поддон — в аэрогриль.
5. Установите таймер на 10–15 минут.
6. Запекайте креветки, пока они не станут золотистого цвета.

Жареные пельмени

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

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте соль, специи и подсолнечное масло, намажьте этой смесью пельмени.
3. Уложите пельмени в корзину, а ее в поддон.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
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 встряхнуть в процессе приготовления.

Жареные баклажаны

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

1. Установите температуру аэрогриля 200 °С 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 корзину, а ее в поддон.
6. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
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 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
3. Уложите арахис в корзину, а ее в поддон.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.

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.

Смесь орехов и цукатов — 3 ч. л.

Мед или сахар — 3 ч. л.

Сахарная пудра

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте яблоки, удалите из них сердцевину.
3. Застелите корзину фольгой и уложите в нее яблоки.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
5. В углубления яблок поместите мед или сахар, ореховую смесь.
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 поддон с корзиной.

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

Корзина и поддон имеют 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 корзину 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 теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть корзину и поддон 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 корзине или к нижней части поддона, заполните их горячей водой с добавлением моющего средства, и оставьте их в воде примерно на

10 минут, на долго оставлять нельзя, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

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

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 корзину и поддон, просушите их. Отсоедините сетевой шнур от корпуса и протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Соберите аэрогриль. Убедитесь, что все детали установлены на место, они чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте корзину 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
Не нажата кнопка «Старт/Стоп» или корзина с поддоном не установлена в аэрогриль	Установите корзину с поддоном в корпус до щелчка, прозвучит звуковой сигнал. А затем нажмите на кнопку «Старт/Стоп»

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Встряхните ингредиенты во время приготовления

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в корзину 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

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

Корзина с поддоном не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Ручка корзины установлена неверно, или вы уложили слишком много продуктов	Правильно установите корзину в поддон, не переполняйте чашу. Никогда не закладывайте много продуктов в корзину

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

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

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 опы-

том, 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



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