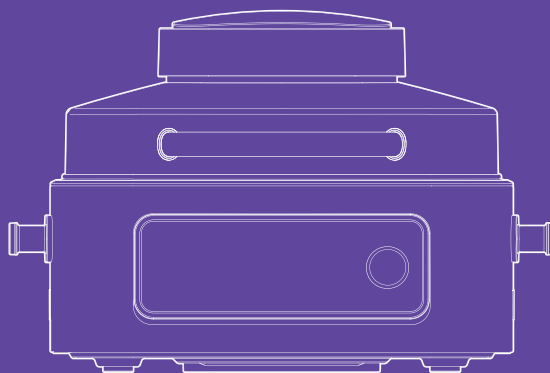


**Дарю идеи
для ужина!**



**Аэрогриль
КТ-8125**

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	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	17
Меры предосторожности.....	18

Общие сведения

Аэрогриль КТ-8125 подходит для жарки, запекания, размораживания и разогревания различных продуктов. Также он может использоваться как сушилка для овощей и фруктов. Аэрогриль позволяет приготовить блюдо с минимальным количеством масла, сохраняя продукты сочными, а корочку — хрустящей.

В данном аэрогриле можно устанавливать температуру приготовления от 60 до 260 °С с шагом 5 °С. Время приготовления настраивается от 1 минуты до 1 часа 59 минут с шагом 1 минута и от 1 до 12 часов с шагом 1 минута для сушки овощей и фруктов. По окончании приготовления устройство автоматически отключается.

В верхней части прибора расположен нагревательный элемент с вентилятором, который обеспечивает циркуляцию горячего воздуха. При приготовлении в аэрогриле продукты равномерно обжариваются со всех сторон и практически не пригорают (главное — правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного контроля. В нижней части также есть нагревательный элемент, благодаря которому прибор может работать с открытой крышкой. В этом случае нагрев будет осуществляться от нижнего нагревателя.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением. Он имеет 6 автоматических программ приготовления и 3 дополнительные программы, которые отличаются способом нагрева. У каждой программы есть предварительный нагрев. 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 дисплеях отображаются температура и время приготовления аэрогриля.

В комплекте к аэрогрилю поставляются специальная решетка с ручками, корзина и чаша. У решетки есть отверстия, которые пропускают воздух. Решетка используется на программе «Нижний нагрев» при приготовлении стейков. Отсутствие пресса сверху, как в контактных грилях, исключает деформацию продуктов. В корзине можно готовить картофель фри, орехи, наггетсы и т.д. Для того чтобы стекающие жир и сок с продуктов не загрязняли внутренние поверхности, предусмотрена чаша, которая устанавливается на дно камеры. Решетка и чаша имеют антипригарное покрытие. Антипригарное покрытие чаши и решетки позволяет готовить с минимальным количеством масла. Такое покрытие также облегчает процесс чистки устройства.

По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Чаша, решетка и корзина легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Решетка — 1 шт.
3. Чаша — 1 шт.
4. Корзина — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

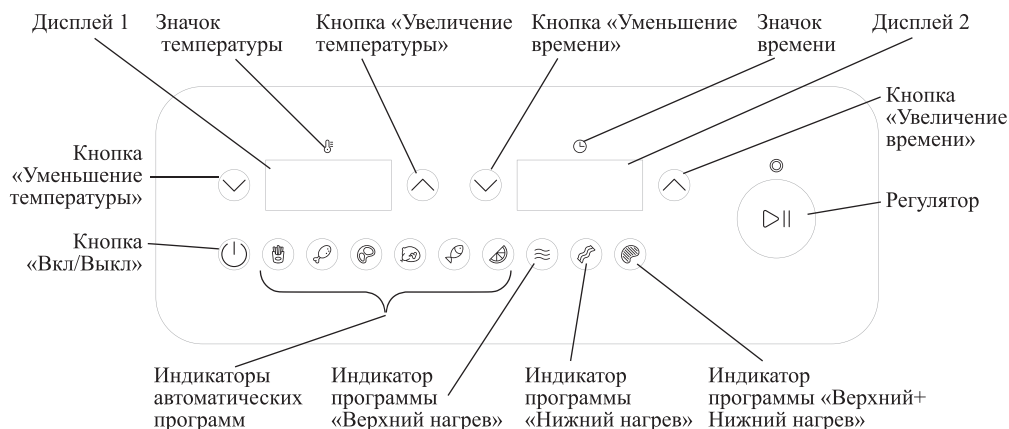
Устройство аэрогриля



При приготовлении продуктов в корпус прибора устанавливается **чаша**. Сверху в чашу устанавливается **решетка** или **корзина**. Продукты при этом помещаются на решетку или в корзину. Образующиеся в процессе приготовления продуктов жир и сок стекают в чашу.

При приготовлении на программе «Верхний нагрев» вентилятор, установленный рядом с верхним нагревательным элементом, будет работать. При приготовлении на программе «Нижний нагрев» вентилятор не включается, нагрев осуществляется от нижнего нагревателя. При приготовлении на программе «Верхний+Нижний нагрев» нагрев осуществляется попеременно верхним или нижним нагревателями.

Панель управления



После подключения устройства к сети на **дисплее 1** отображается надпись «OFF». **Кнопка «Вкл/Выкл»** включает и выключает устройство. При включении загорается индикатор программы «Картофель фри», на дисплее 1 отображается температура приготовления по умолчанию, на **дисплее 2** — время приготовления по умолчанию.

Регулятор позволяет выбрать одну из 6 автоматических программ и 2 дополнительные программы, отличающиеся видом нагрева. Также регулятор запускает и останавливает приготовление. Для выбора одной из 6 программ поворачивайте регулятор по часовой стрелке или против часовой стрелки, загорится индикатор выбранной программы. Для запуска или остановки приготовления нажмите на регулятор. После выбора и запуска программы начнется предварительный нагрев, на дисплее 2 отобразятся символы «PRE». В зависимости от выбранной программы предварительный нагрев может занять от 5 до 10 минут. Регулятором нельзя выбрать программу «Нижний нагрев».

Кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры» предназначены для настройки температуры. **Кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени»** предназначены для настройки времени приготовления. Когда на дисплее отображается температура для какой-либо программы, ее можно настроить от 60 до 260 °C с шагом 5 °C. Когда на дисплее отображается время, его можно настроить от 1 минуты до 1 часа 59 минут с шагом 1 минута и от 1 до 12 часов с шагом 1 минута для программы «Сушка овощей и фруктов». Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Увеличение температуры», «Уменьшение температуры» или «Увеличение времени», «Уменьшение времени».

При открывании крышки нагрев автоматически останавливается, вентилятор перестает работать.

Автоматические программы

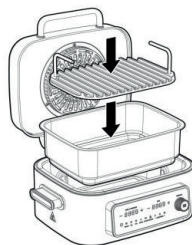
Ниже приведена таблица программ с температурой и временем по умолчанию, а также с температурой и временем, которые можно установить для каждой программы.

Название программы	Температура по умолчанию, °C	Время по умолчанию, мин	Диапазон температуры, °C	Диапазон времени, мин
Картофель фри	200	16	60–230	1–120
Крылышки	230	12	60–230	1–120
Стейк	245	10	200–245	1–120
Курица	175	35	60–230	1–120
Рыба	245	20	60–245	1–120
Сушка овощей и фруктов	60	6 часов	60–230	1–12 часов
Верхний нагрев	260	10	60–260	1–120
Нижний нагрев	200	20	60–245	1–120
Верхний+Нижний нагрев	245	10	60–245	1–120

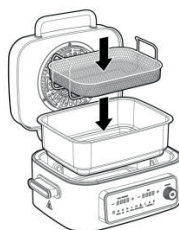
Для работы прибора на программе «Нижний нагрев» откройте крышку на 90°: индикатор «Нижний нагрев» загорится на панели.

Примечание. Регулятором при закрытой крышке нельзя выбрать программу «Нижний нагрев».

При приготовлении в программах «Стейк», «Рыба», «Верхний нагрев», «Нижний нагрев» и «Верхний+Нижний нагрев» продукты помещаются на решетку, которая устанавливается в чашу прибора.



При приготовлении в программах «Картофель фри», «Крылышки», «Курица» и «Сушка овощей и фруктов» продукты помещаются в корзину, которая устанавливается в чашу прибора.





Для работы прибора на программах «Верхний нагрев» и «Верхний+Нижний нагрев» закройте крышку и выберите регулятором эти программы. Чтобы закрыть крышку, просто опустите ее на корпус.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

Тщательно вымойте чашу, корзину, решетку теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой, а затем высушите их.

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

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия в верхней части корпуса устройства и воздухоотводные отверстия на задней стороне корпуса устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 10 см свободного пространства, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и устройство может работать некорректно или выйти из строя. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Подключите шнур к источнику питания.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Для этого включите прибор на программе «Верхний нагрев». 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 чаша, решетка и корзина остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

Использование

1. Выберите программу приготовления и установите все необходимые аксессуары, как описано в разделе «Автоматические программы».

Внимание! Не используйте устройство без установленных аксессуаров.

2. Подключите прибор к сети электропитания: на дисплее 1 отобразится надпись «OFF». Включите устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл»: загорится индикатор программы «Картофель фри»: на дисплее 1 отобразится температура приготовления по умолчанию, на дисплее 2 — время приготовления по умолчанию.

Примечание. Через 1 минуту бездействия устройство автоматически перейдет в режим ожидания. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

3. Поворачивая регулятор по часовой стрелке или против часовой стрелки, выберите одну из автоматических программ приготовления. При переключении индикатор выбранной программы подсвечивается.

Внимание! Программа «Нижний нагрев» выбирается автоматически, если открыть крышку прибора. Данная программа не выбирается регулятором.

4. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете настроить их самостоятельно. Чтобы изменить температуру, когда на дисплее отобразится температура приготовления, кнопками «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры» установите нужную температуру. Чтобы изменить время, когда на дисплее отобразится время приготовления, кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» установите нужное время. Вы можете нажать и удерживать кнопки увеличения и уменьшения времени и температуры для быстрого изменения настроек.

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

5. Смажьте чашу, корзину или решетку маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия и кисточки.
6. Чтобы запустить предварительный нагрев, нажмите на регулятор. На дисплее 1 будет отображаться температура приготовления, на дисплее 2 надпись «PRE». В зависимости от выбранной программы предварительный нагрев может занять от 5 до 10 минут.

Примечания. При приготовлении на программе «Верхний нагрев» вентилятор, установленный рядом с верхним нагревательным элементом, будет работать. При приготовлении на программе «Нижний нагрев» вентилятор не включается. При приготовлении на программе «Верхний+Нижний нагрев» нагрев осуществляется попеременно верхним или нижним нагревателями.

7. Когда завершится предварительный нагрев, прибор подаст звуковой сигнал, на дисплеях появится надпись «ADD FOOD».
8. Откройте крышку и выложите продукты, которые установлены в чашу, на решетку или в корзину. Закройте крышку: начнется приготовление, а таймер начнет обратный отсчет. При приготовлении на программе «Нижний нагрев» нажмите на регулятор для запуска программы.
9. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Периодически открывайте крышку и проверяйте состояние блюда, если готовите на программах «Верхний нагрев» и «Верхний+Нижний нагрев». Будьте осторожны, не наклоняйтесь над прибором, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Когда крышка открыта, нагреватель автоматически отключается. Когда вы закроете крышку, нагреватель возобновит работу. Также не забывайте переворачивать продукты, если готовите на решетке в программе «Нижний нагрев».

10. По истечении установленного времени прибор автоматически выключится, на дисплее 1 отобразится надпись «OFF». Аэрогриль сначала отключит нагрев, а затем остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол. Когда вы перестанете слышать характерный шум, это значит, что вентилятор выключился.
11. Выключите аэрогриль, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и отключите прибор от сети питания. Дайте ему остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».
12. Чтобы в любой момент остановить приготовление, нажмите на регулятор: нагрев прекратится.

Советы

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус прибора в процессе приготовления может сильно нагреваться.

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте аэрогриль, чтобы сразу начать приготовление блюда. При приготовлении нужно дожидаться, пока прибор разогреется в течение 5–10 минут. Перед выкладыванием каждой следующей порции продуктов также прогревайте прибор. В процессе приготовления температура нагрева может уменьшаться. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после этого. Подождите пару минут и после этого выкладывайте продукты.

Не рекомендуется оставлять аэрогриль подолгу включенным без продуктов, чтобы не перегревать его.

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

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

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

В данном гриле можно готовить одновременно два блюда. Например, в чашу поместить картофель, а сверху на чашу установить решетку с куриными ножками. Образующиеся в процессе приготовления сок от куриных ножек будет стекать в чашу и пропитывать картофель.

Ниже приведены рекомендации по программам и продуктам, которые можно готовить в той или иной программе.

Программа	Верхний нагрев	Нижний нагрев	Верхний+Нижний нагрев
Продукты	Стейки	Бекон	Размороженное мясо
	Курица	Сосиски	Маринованное мясо с соусом
	Овощи и фрукты	Кальцоне	Бургеры
	Пицца	Стейки	Хот-доги
	Свежие/замороженные морепродукты	Рыба	Мясные шашлыки

При приготовлении на программе «Верхний нагрев»

Перед каждым использованием аэрогриля смазывайте корзину силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов.

Во время приготовления на программе «Верхний нагрев» проверяйте, чтобы чаша не переполнялась жидкостью, выливайте из нее жидкость по мере необходимости. Сначала откройте крышку, достаньте корзину с продуктом, используя кухонные прихватки или рукавицы, а затем возьмите чашу за края и аккуратно вылейте жидкость из поддона. Будьте осторожны, все части устройства и жидкость очень горячие!

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

При приготовлении свежего картофеля рекомендуется подготовить картофель следующим образом:

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

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

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

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

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

Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на программе «Верхний нагрев» на пергаментной бумаге, в маленьких формах для выпечки или на алюминиевой фольге, уложенной в чашу. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого используйте программу «Верхний нагрев», выставив среднюю температуру приготовления.

При приготовлении на программе «Нижний нагрев»

При приготовлении на программе «Нижний нагрев», в котором нагрев происходит от нижнего нагревателя, необходимо периодически переворачивать продукты, чтобы обеспечить равномерность их приготовления. Это удобно для габаритных продуктов и для продуктов с разной толщиной и различным временем приготовления. Не переворачивайте приготовляемую пищу слишком часто, чтобы избежать ее чрезмерного высушивания.

Когда решетка нагреется, смажьте ее маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия. Кладите продукты непосредственно на решетку. Не используйте в этом случае фольгу.

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

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

Не рекомендуется выкладывать на решетку или в чашу холодное мясо: желательнее, чтобы оно достигло комнатной температуры. После холодильника дайте мясу полежать 1–2 часа при комнатной температуре. Температура мяса должна быть не менее 10–12 °С. Это позволит добиться равномерной прожарки, цвета и текстуры мяса.

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

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

При приготовлении на программе «Верхний+Нижний нагрев»

Чашу можно использовать для жарки и запекания.

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

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

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

Устройство не предназначено для использования в качестве фритюрницы.

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

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

Не храните в чаше пищу в течение длительного времени.

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

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–650	13–18	180	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–650	20–25	180	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–650 (в два слоя)	20	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	250	15–18	180	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–650	15–18	200	Перевернуть	—
Свинья отбивная	100–650	12–15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–650	15–20	200	Встряхнуть	Смажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–650	16–20	200	Перевернуть	—
Колбаски	100–650	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–650	20–25	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–650	10–15	200	—	Смажьте маслом или майонезом

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–650	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–650	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–650	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–650	16–20	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	180	—	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.

Для более быстрой сушки нарежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высохнут. Однако помните, что при сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, так что слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь отверстия в решетке.

Продукты с толстой кожей порежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите ее.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой или обслуживанием отключите аэрогриль от сети питания и дождитесь его полного остывания.

Мойте чашу, решетку и корзину теплой водой с мягким чистящим средством и неабразивной губкой сразу после каждого приготовления и остывания прибора. Затем тщательно просушивайте.

Не допускайте засыхания остатков пищи на частях прибора. В случае, если вымыть их сразу не получается, рекомендуется замочить их в теплом мыльном растворе и оставить на 30–40 минут. Так для очистки потребуются меньше усилий, внешний вид и антипригарное покрытие решетки и чаши сохранятся надолго.

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

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

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

Со временем антипригарное покрытие решетки и чаши может изменить цвет, а также на них могут появиться пятна. Это нормальное явление, которое не считается неисправностью. Для минимизации этих явлений своевременно мойте части устройства.

Корпус аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса и крышки устройства, на панель управления и шнур питания.

Уход и хранение

Храните аэрогриль в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, панель управления не горит

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

При приготовлении пища прилипает к поверхности

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

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
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в чаше	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать, перемешивать/переворачивать продукт для равномерного приготовления

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать, перемешивать или переворачивать по истечении определенного времени приготовления	Периодически открывайте крышку и перемешивайте/переворачивайте продукты

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в чашу попадает много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные продукты в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Чаша содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте чашу и аксессуары 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 разделе «Советы»
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри приготовился пересушенным

Возможная причина	Решение
Тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще или уменьшите время приготовления
Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверьте при 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, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1600 Вт
 - верхний нагреватель: 1600 Вт
 - нижний нагреватель: 1600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши: 6 л
5. Количество программ: 9
6. Температура: 60–260 °С с шагом 5 °С
7. Температура в программе «Сушка овощей и фруктов»: 60–230 °С с шагом 5 °С
8. Таймер: от 1 мин до 1 ч 59 мин с шагом 1 мин
9. Таймер в программе «Сушка овощей и фруктов»: 1–12 ч с шагом 1 мин
10. Уровень шума: ≤57 дБ
11. Длина шнура: 1 м
12. Размер решетки: 294 × 215 × 64 мм
13. Размер корзины для аэрогриля: 287 × 204 × 90 мм
14. Размер устройства: 422 × 392 × 281 мм
15. Размер упаковки: 445 × 420 × 310 мм
16. Вес нетто: 7,4 кг
17. Вес брутто: 8,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Боуэн Хоум Эплаенс Ко., Лтд. 3-5 / Ф, Билдинг А, Парт оф 3/Ф энд 4-5 / Ф, Билдинг Б, №177, Дунфу 3 Роуд, Суйчэн Вилидж, Дунфэн Таун, Чжуншань Сити, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.



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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

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

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

Выход аэрогриля из строя вследствие попадания посторонних предметов, порошков или жидкостей внутрь корпуса и крышки устройства, на панель управления, шнур питания и вентиляционные отверстия не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите 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 и домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте аэрогриль на ровную сухую горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Устанавливайте его так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей аэрогриля.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании прибором.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
18. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
19. Корпус и крышка аэрогриля могут сильно нагреваться, а из-под крышки — выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над устройством, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
20. Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Если шнур плотно контактирует с корпусом, то он может начать оплавляться.
21. Не используйте чашу и другие части устройства для приготовления или разогревания пищи в микроволновой печи, в духовке или на плите. Используйте аксессуары только вместе с устройством.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса и крышки устройства, на панель управления и шнур питания.
23. Не используйте устройство без установленных аксессуаров.



Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

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

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

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



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775—56—87
info@kitfort.ru