

**Хрустящее
снаружи,
нежное внутри!**



**Аэрогриль
КТ-8150**

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.....	14
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	17
Меры предосторожности.....	19
Мобильное приложение Kitfort.....	21

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-8150 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой. Также данная модель может использоваться как сушилка для овощей и фруктов.

Для приготовления в аэрогриле не нужно много масла — для создания хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Таким образом вы приготовите более здоровую и полезную пищу.

В данной модели два нагревателя: верхний нагреватель представляет собой галогеновую трубку, а нижний — ТЭН. Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию воздуха, что позволяет избежать непропеченных или непрожаренных участков. За счет циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле ингредиенты практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время таймера), а сам процесс готовки не требует постоянного контроля. Через смотровое окно вы можете увидеть, что галогеновый нагреватель подсвечивает продукты в поддоне во время работы устройства.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 10 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время приготовления самостоятельно. При желании предустановленные параметры приготовления можно изменить. В процессе работы на дисплее отображаются температура и оставшееся время таймера. По истечении времени таймера аэрогриль автоматически выключается.

В аэрогриле можно включить подогрев, чтобы разогреть остывшее блюдо или сохранить его теплым до подачи на стол.

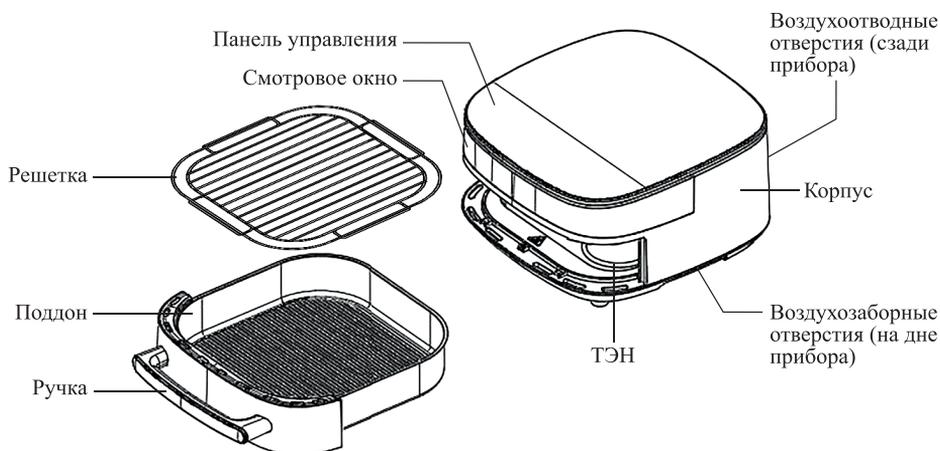
Продукты готовятся в поддоне. Также в комплекте есть решетка, которую удобно использовать для приготовления пиццы или выпечки. На внутреннюю поверхность поддона нанесено антипригарное покрытие.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Поддон — 1 шт.
 - Решетка — 1 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. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры галогеновым нагревателем сверху и *ТЭНом* (трубчатым электронагревателем) снизу. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

Для приготовления в аэрогриле продукты помещаются в *поддон*. Внутри поддона можно также установить *решетку* из нержавеющей стали, это удобно для приготовления пиццы или выпечки.

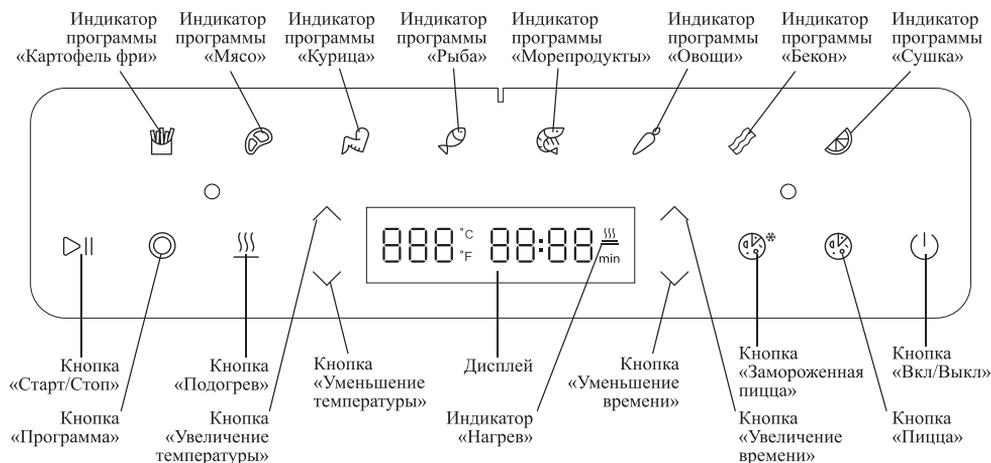
Благодаря *смотровому окну* вы можете контролировать процесс приготовления.

В аэрогриле можно установить температуру приготовления от 120 до 230 °С с шагом 5 °С в программах «Мясо», «Бекон», «Замороженная пицца» и «Пицца». В остальных программах температура приготовления настраивается от 120 до 200 °С с шагом 5 °С. Время таймера можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута.

Для программы сушки используется другой диапазон настроек: температура от 40 до 100 °С с шагом 5 °С и время таймера от 1 минуты до 12 часов с шагом 1 минута для настройки времени до 59 минут и с шагом 10 минут для настройки времени от 1 до 12 часов.

Когда время таймера истечет, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «End». Вы можете выключить аэрогриль вручную в любой момент с помощью кнопки «Вкл/Выкл». После завершения приготовления сначала отключатся нагревательные элементы, а через 30 секунд — вентилятор.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. При включении на панели управления будут гореть индикаторы программ, кнопка «Программа» будет мигать, остальные кнопки будут гореть непрерывно. Для выключения нужно нажать и удерживать кнопку «Вкл/Выкл» в течение нескольких секунд, устройство перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Через 10 минут бездействия устройство переходит в спящий режим автоматически.

Кнопка «Программа» циклически переключает 8 программ приготовления: «Картофель фри», «Мясо», «Курица», «Рыба», «Морепродукты», «Овощи», «Бекон» и «Сушка». Индикатор выбранной программы будет мигать, а при запуске приготовления загорится непрерывно. Для выбора программы «Замороженная пицца» или программы «Пицца» нужно нажать на **кнопку «Замороженная пицца»** или на **кнопку «Пицца»** соответственно, нажатая кнопка будет мигать, а при запуске приготовления данная кнопка загорится непрерывно. Для каждой программы заданы свои параметры приготовления по умолчанию, но их можно изменить.

Примечания. Поскольку ингредиенты различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбор программы приготовления не может гарантировать, что параметры приготовления, установленные в ней по умолчанию, будут оптимальными. Параметры приготовления являются приблизительными.

Вы также можете запустить работу устройства без выбора автоматической программы. По умолчанию при включении аэрогриля выбрана температура 200 °С и установлен таймер на 15 минут. Вы можете сразу настроить температуру и время таймера, не нажимая на кнопку «Программа», или запустить приготовление с этими параметрами по умолчанию.

Кнопки «Увеличение температуры» и **«Уменьшение температуры»** предназначены для настройки температуры приготовления. **Кнопки «Увеличение времени»** и **«Уменьшение времени»** предназначены для настройки времени таймера. Для быстрого изменения значений можно нажать и удерживать данные кнопки. Настраиваемый

параметр будет мигать. Изменить температуру и время таймера можно не только до запуска, но и во время процесса приготовления.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и приостанавливает работу устройства с установленными параметрами.

На **дисплее** в процессе приготовления отображаются температура и оставшееся время таймера. Время до 59 минут отображается в формате «ММ:СС» (горит только значок «min»), время от 1 часа отображается в формате «ЧЧ:ММ» (горят значки «h» и «min»), где ЧЧ — часы, ММ — минуты, а СС — секунды.

Индикатор «Нагрев» всегда горит во время приготовления. При остановке приготовления данный индикатор гаснет.

С помощью **кнопки «Подогрев»** можно выбрать подогрев приготовленного блюда. При нажатии на кнопку «Подогрев» она начинает мигать, индикаторы программ гаснут. По умолчанию для подогрева выбрана температура 180 °С, и установлен таймер на 5 минут. Температура подогрева настраивается с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры» от 120 до 230 °С с шагом 5 °С. Время подогрева настраивается с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Для включения подогрева используется кнопка «Старт/Стоп».

При подключении к сети питания, нажатии на кнопки, извлечении поддона и по истечении времени таймера устройство подает звуковой сигнал.

Автоматические программы приготовления

Температуру приготовления и время таймера во всех программах можно изменить. Диапазоны настроек и параметры приготовления, установленные в программах по умолчанию, представлены в таблице ниже.

Программа	Параметры по умолчанию	Настройка температуры	Настройка времени таймера
Картофель фри	200 °С, 20 минут	120–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Мясо	200 °С, 12 минут	120–230 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Курица	200 °С, 20 минут	120–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Рыба	160 °С, 18 минут	120–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Морепродукты	180 °С, 12 минут	120–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Овощи	150 °С, 18 минут	120–200 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Бекон	180 °С, 6 минут	120–230 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Сушка	60 °С, 8 часов	40–100 °С с шагом 5 °С	1–59 мин с шагом 1 мин, 1–12 ч с шагом 10 мин
Замороженная пицца	220 °С, 12 минут	120–230 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин
Пицца	220 °С, 11 минут	120–230 °С с шагом 5 °С	1–60 мин с шагом 1 мин

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте аэрогриль из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте корпус аэрогриля в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.

Вытащите поддон из корпуса устройства, взявшись за ручку поддона и потянув ее на себя, приложив небольшое усилие. Тщательно вымойте поддон и решетку в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки и высушите их. Не используйте для мытья никаких частей аэрогриля посудомоечную машину.

Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне и воздухоотводные отверстия сзади устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. 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 и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал и будет находиться в спящем режиме: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль на максимальной температуре, чтобы устранить посторонний запах, и чтобы с нагревательных элементов и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Поместите решетку в поддон. Включите устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Установите температуру 200 °С и таймер на 20 минут. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». После прогрева дождитесь, когда поддон и решетка остынут до комнатной температуры, а затем вымойте их в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки. Тщательно все просушите.

Аэрогриль готов к использованию.

Использование

1. При необходимости установите решетку в поддон. Решетку удобно использовать для приготовления пиццы или выпечки.
2. Поместите продукты в поддон.

Примечания. Не наливайте в поддон масло. Вы можете смазать маслом поддон для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед тем, как уложить его в поддон. Решетку также можно смазывать маслом.

Не закладывайте слишком много продуктов в поддон, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным.

3. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения устройства. На панели управления будут гореть индикаторы программ, кнопка «Программа» будет мигать, остальные кнопки будут гореть непрерывно. На дисплее отобразятся параметры, установленные по умолчанию: температура 200 °С и таймер на 15 минут.
5. Выберите одну из автоматических программ приготовления, нажимая на кнопку «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать, а при запуске приготовления загорится непрерывно. Для выбора программы «Замороженная пицца» или программы «Пицца» нажмите на кнопку «Замороженная пицца» или на кнопку «Пицца» соответственно, нажатая кнопка будет мигать, а при запуске приготовления загорится непрерывно. На дисплее будут отображаться температура и время таймера, установленные в выбранной программе по умолчанию.

Примечания. Вы также можете запустить работу устройства без выбора автоматической программы. По умолчанию установлена температура 200 °С и таймер на 15 минут. Вы можете сразу запустить приготовление с этими параметрами или настроить температуру и время таймера, используя кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры», а также кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».

Через 10 минут бездействия устройство автоматически перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы снова включить устройство, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

6. При необходимости измените температуру приготовления с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Установите время таймера с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте данные кнопки. Настраиваемый параметр будет мигать.
7. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее во время приготовления будут отображаться температура и оставшееся время таймера. На панели управления будут гореть кнопки «Старт/Стоп», «Программа», «Увеличение температуры», «Уменьшение температуры», «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».

Примечания. При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

Нажимая на кнопку «Старт/Стоп» во время работы устройства, вы можете приостанавливать и снова запускать процесс приготовления.

8. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Приостановите работу аэрогриля, нажав

на кнопку «Старт/Стоп». Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и переверните продукты. При переворачивании можно увидеть степень готовности продуктов. Установите поддон обратно в корпус и нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для продолжения работы.

Внимание! Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами. Вытаскивайте поддон только за ручку, не касайтесь горячих поверхностей.

Примечания. Вы можете не нажимать на кнопку «Старт/Стоп» перед тем, как извлечь поддон. Когда поддон извлечен из прибора, нагрев автоматически отключается, устройство подает звуковой сигнал, на дисплее отображается надпись «OPEN». В этом случае, когда вы установите поддон в аэрогриль, приготовление продолжится автоматически.

Если после нажатия на кнопку «Старт/Стоп» или после извлечения поддона пройдет более 10 минут, то устройство перейдет в спящий режим, параметры приготовления будут сброшены.

9. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля, используя кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры», а также кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».

Примечание. Для изменения параметров приготовления не нужно предварительно нажимать на кнопку «Старт/Стоп».

10. По истечении времени таймера прозвучит звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «End». Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл». Нагрев отключится сразу, а вентилятор будет работать еще 30 секунд.

11. Извлеките поддон из аэрогриля и поставьте поддон на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. После того как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

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

Через 12 часов работы в программе сушки или 1 час работы без перерыва в других программах рекомендуется сделать перерыв для охлаждения устройства.

Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддон и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами. Вытаскивайте поддон только за ручку.

Не оставляйте приготовленные блюда в поддоне, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

Советы

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус аэрогриля в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, то он может начать оплавляться.

Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.

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

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

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. В связи с этим перед каждым использованием аэрогриля рекомендуется смазывать поддон маслом с помощью силиконовой кисточки. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Рекомендуется встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Контролируйте время приготовления и по истечении половины времени таймера вытащите поддон, встряхните или перемешайте содержимое. Затем установите поддон в корпус устройства.

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

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

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем достаньте из воды и высушите их при помощи бумажного полотенца;
- возьмите емкость и добавьте в нее 1/2 ст. л. растительного масла. Вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок;
- добавьте в емкость картофель и тщательно перемешайте;
- поместите картофель в поддон аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

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

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

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

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

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

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 поддоне будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

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

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

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге, в маленьких формах для выпечки или алюминиевой фольге, уложенной на решетку. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края решетки.

Перед приготовлением выпечки предварительно обязательно прогрейте прибор в течение 3 минут.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого выберите подогрев.

Чтобы приготовить в аэрогриле тосты, положите их в поддон на решетку и установите температуру 200 °C и таймер на 5 минут.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 350–400 г.

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, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–800	14–18	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–800	16–20	200	Встряхнуть	—
Гратен (запеканка)	500	20–25	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–600	12–18	180	Перевернуть	—
Свинья отбивная	100–600	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Котлета для гамбургера	100–600	10–20	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–600	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–600	25–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–600	18–25	180	—	Смажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–600	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–600	8–12	180	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–500	8–10	180	—	—
Фаршированные овощи	100–500	12–20	160	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	300	18	150	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	300	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	300	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

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

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед чисткой отключите аэрогриль от сети питания и подождите, пока устройство полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора достаньте поддон. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручку.

Корпус аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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

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

Внимание! Не помещайте поддон в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры.

Тщательно вымойте поддон и решетку в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки и высушите их. Для удаления крупных остатков продуктов используйте деревянную или силиконовую лопатку.

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

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить ТЭН внутри корпуса прибора от остатков пищи. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл, а прибор отключен от сети.

Не погружайте корпус аэрогриля в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания. Не используйте для мытья никаких частей аэрогриля посудомоечную машину.

Уход и хранение

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон кисточкой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет продлить срок службы антипригарного покрытия.

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

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

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается, индикация не горит

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

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в поддон слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время таймера
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукты слишком плотно лежат в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать или переворачивать ингредиенты для равномерной прожарки. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать или перемешивать каждые 5 минут или по истечении половины времени приготовления	Встряхивайте или перемешивайте ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Вы использовали продукты, которые предназначены для приготовления в традиционной фритюрнице	Используйте продукты, которые предназначены для запекания в духовке, или смазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили в поддон слишком много продуктов	Не переполняйте поддон

Возможная причина	Решение
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите, пока аэрогриль остынет. Очистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить мягкой щеткой или слегка влажной мягкой тканью. Очистите поддон аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

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

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в разделе «Советы»
Вы не обсушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри пересушен

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

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание датчика температуры	
E3	Ошибка в работе органов управления	
EE	Вентилятор неисправен	
OPEN	Поддон извлечен	При установке поддона в корпус прибора в течение 10 минут приготовление продолжится автоматически

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: 2850 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 10
5. Емкость поддона: 6 л
6. Температура: 120–230 °С с шагом 5 °С
7. Температура в программе сушки: 40–100 °С с шагом 5 °С
8. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Таймер в программе сушки: 1–59 мин с шагом 1 мин, 1–12 ч с шагом 10 мин
10. Управление: сенсорное
11. Длина шнура: 0,8 м
12. Размер устройства: 377 × 377 × 210 мм
13. Размер упаковки: 510 × 425 × 264 мм
14. Вес нетто: 7,1 кг
15. Вес брутто: 7,3 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 поддона вследствие мойки в посудомоечной машине и очистки жесткими предметами или абразивными моющими средствами, а также по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

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

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.
10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Есть риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле горячее. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне и воздухоотводные отверстия сзади устройства. Вокруг прибора должно оставаться как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.



15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.
22. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Вытаскивайте поддон только за ручку. Ставьте извлеченный поддон на термостойкую поверхность. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые, силиконовые или деревянные лопатки.
24. Не помещайте поддон в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Запрещается мыть поддон в посудомоечной машине: мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства могут повредить антипригарное покрытие.
25. Через 12 часов работы в программе сушки или 1 час работы без перерыва в других программах рекомендуется делать перерыв для охлаждения устройства.

IM-1

СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику



Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение 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