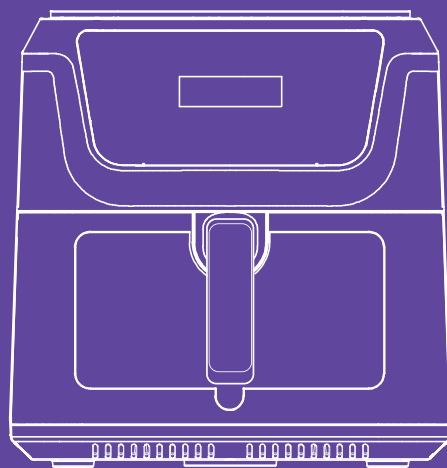


**Дарю идеи
для ужина!**



**Аэрогриль
КТ-8105**

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	7
Чистка и обслуживание	12
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-8105 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

В аэрогриле есть специальный режим для сушки овощей и фруктов с таймером от 1 до 9 ч и температурой от 40 до 80 °С, что идеально подходит для сушки овощей и фруктов.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не нужно много масла — для создания очень хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Так вы получите более здоровую и полезную пищу.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле продукты практически не пригорают (главное — правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного присутствия на кухне. Кроме того, за счет наличия вентилятора все блюда готовятся равномерно, поэтому не бывает непропеченных или непрожаренных участков.

Аэрогриль оснащен 7 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно.

У аэрогриля есть режим подогрева с фиксированной температурой 60 °С и настройкой времени от 1 до 60 минут. С помощью данного режима вы можете сохранить блюдо теплым до подачи на стол или подогреть остывшее блюдо.

Прибор оснащен дисплеем, на котором отображаются температура и время приготовления.

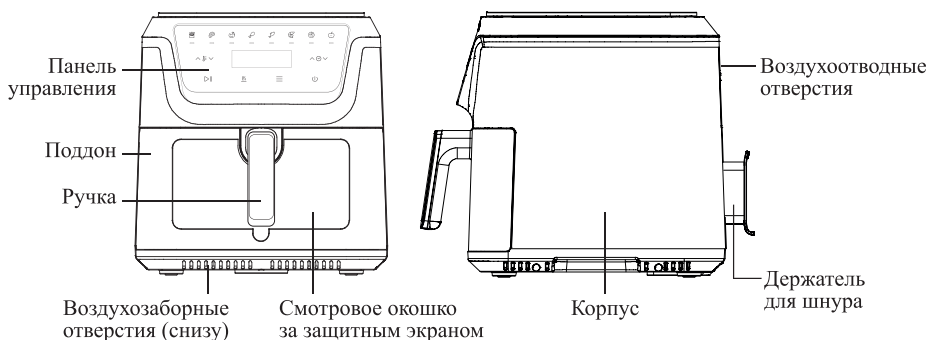
Продукты готовятся на специальной решетке, установленной в поддон. На решетку и поддон нанесено антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон и решетка легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Поддон с защитным экраном — 1 шт.
 - Решетка с 4 резиновыми вставками — 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 нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом (трубчатый электронагревателем), расположенным сверху поддона. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

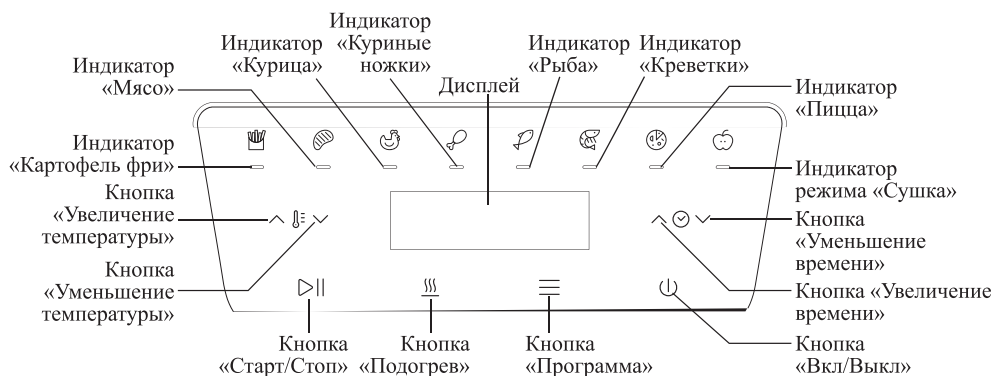
Продукты помещаются на *решетку*, которая предварительно устанавливается внутрь поддона аэрогриля.

Благодаря *смотровому окошку* в передней части поддона вы можете следить за процессом приготовления. Смотровое окошко закрыто специальным защитным экраном, чтобы жир и сок от продуктов не вытекали за пределы корпуса.

При установке поддона в корпус прибора на 1 минуту загорается лампа внутри аэрогриля и подсвечивает содержимое поддона.

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор.

Панель управления



После подключения прибора к сети питания аэрогриль переходит в режим ожидания, на дисплее отображаются пять линий.

Чтобы включить прибор, нажмите на **кнопку «Вкл/Выкл»**, на **дисплее** отобразится температура и время. Чтобы выключить прибор, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», прибор перейдет в режим ожидания.

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

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает работу прибора. После того как вы установили время и температуру приготовления, сушки (в режиме «Сушка») или время подогрева (в режиме «Подогрев»), нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить прибор. Аэрогриль включит нагрев и работу вентилятора. Прибор автоматически прекратит работу по истечении времени таймера (нагрев и вентилятор выключатся). Чтобы выключить работу прибора раньше, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Чтобы изменить температуру, нажимайте на **кнопки «Увеличение температуры»** и **«Уменьшение температуры»**. Температуру можно менять от 80 до 200 °С для приготовления и от 40 до 80 °С в режиме «Сушка». Температура меняется с шагом 5 °С.

Чтобы изменить время таймера, нажимайте на **кнопки «Увеличение времени»** и **«Уменьшение времени»**. Время можно менять от 1 до 60 минут с шагом 1 минута для приготовления и в режиме «Подогрев» и от 1 до 9 часов с шагом 1 час в режиме «Сушка».

Примечание. Вы можете нажать и удерживать кнопки увеличения и уменьшения времени и температуры для быстрого изменения настроек.

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 7 автоматических программ приготовления или режим «Сушка», при этом **индикатор** выбранной программы или режима «Сушка» будет мигать. Для каждой программы уже заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить кнопками «Увеличение времени», «Уменьшение времени» и «Увеличение температуры», «Уменьшение температуры». Если вы нажмете на кнопку «Программа» после того, как был выбран режим «Сушка», прибор вернется в ручной режим настройки времени и температуры (все индикаторы горят непрерывно, никакая программа не выбрана).

Вы можете включить прибор в режиме «Подогрев», если хотите подогреть остывшие продукты или сохранить продукты теплыми до подачи на стол. С помощью **кнопки «Подогрев»** включается настройка времени подогрева. Время подогрева можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Температура в режиме «Подогрев» фиксированная – 60 °С.

Автоматические программы приготовления и режим «Сушка»

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах, кроме режима «Сушка», можно настроить время 1–60 минут и температуру 80–200 °С по своему усмотрению.

1. Картофель фри (по умолчанию 200 °С, 20 минут).
2. Мясо (по умолчанию 180 °С, 12 минут).
3. Курица (по умолчанию 200 °С, 50 минут).
4. Куриные ножки (по умолчанию 180 °С, 20 минут).
5. Рыба (по умолчанию 160 °С, 16 минут).
6. Креветки (по умолчанию 190 °С, 14 минут).
7. Пицца (по умолчанию 200 °С, 10 минут).

8. Вы можете использовать аэрогриль для сушки овощей и фруктов, включив режим «Сушка». В данном режиме вы можете изменять температуру от 40 до 80 °С с шагом 5 °С и время сушки от 1 до 9 ч с шагом 1 ч.

Примечание. Девятое нажатие на кнопку «Программа» вернет прибор в ручной режим настройки времени и температуры (все индикаторы будут гореть непрерывно, никакая программа не выбрана).

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 лампу, на панель управления и шнур питания.

Тщательно вымойте поддон и решетку теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их. Чтобы вытащить решетку из поддона, потяните ее вверх.

Внимание! Запрещается мыть поддон 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 нижней 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.

Полностью размотайте шнур с держателя шнура. Подключите шнур к источнику питания.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15 минут на максимальной температуре. Для этого после включения аэрогриля установите температуру 200 °С и время работы 15 минут. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и хранения на складе. После прогрева отключите прибор от сети, подождите, когда решетка и поддон остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддон из аэрогриля, взявшись за ручку поддона и потянув его на себя, приложив небольшое усилие.
2. Установите решетку в поддон.
3. Убедитесь, что защитный экран установлен в поддон. Не используйте прибор без защитного экрана, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами.

4. Поместите продукты на решетку.

Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете смазать маслом поддон и решетку для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед закладкой в поддон.

Никогда не используйте поддон без решетки.

Не закладывайте 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 благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.

5. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора.

Примечание. Когда аэрогриль подключен к сети питания, при установке поддона в корпус на 1 минуту будет загораться лампа внутри аэрогриля.

6. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур с держателя шнура, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети электропитания. На дисплее отобразится пять линий, прибор перейдет в режим ожидания.

7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

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

8. Установите желаемую температуру приготовления с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Установите время приготовления с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».

Примечание. Вы можете нажать и удерживать кнопки увеличения и уменьшения времени и температуры для быстрого изменения настроек.

9. Вы также можете выбрать одну из автоматических программ приготовления кнопкой «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать. Для каждой программы на дисплее будут поочередно отображаться температура и время приготовления в минутах. Время и температуру приготовления в выбранной программе также можно изменить.

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 наиболее подходящими для приготовления. Все параметры являются приблизительными.

10. С помощью кнопки «Программа» включите режим «Сушка» и настройте в нем время и температуру сушки, если хотите использовать аэрогриль для сушки овощей или фруктов.

11. Если вы хотите подогреть продукты, то включите режим «Подогрев», нажав на кнопку «Подогрев» и установив желаемое время подогрева. Температура в режиме «Подогрев» фиксированная – 60 °С. Вы также можете включить работу прибора в режиме «Подогрев» после приготовления продуктов в аэрогриле, чтобы сохранить их теплыми до подачи на стол.

12. Для запуска процесса приготовления, сушки или подогрева нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Прибор начнет нагрев, включится вентилятор.
13. 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. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните или переверните продукты. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Когда поддон извлечен из прибора, нагреватель автоматически отключается. Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
14. По истечении времени таймера прибор автоматически прекратит работу. 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.

Примечания. Не вынимайте поддон из аэрогриля до того, как вентилятор выключится.

Работающий прибор можно отключить вручную. Для этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп», а затем на кнопку «Вкл/Выкл», прибор перейдет в режим ожидания. Подождите, пока аэрогриль остудит содержимое поддона вентилятором. Если блюдо еще не готово, то установите поддон обратно в корпус, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и запустите аэрогриль еще на несколько минут. По завершении приготовления отключите прибор от сети. Не отключайте прибор от сети, пока вентилятор не остановится.

При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

15. Извлеките поддон из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддон и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддон только за ручку. Используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не оставляйте приготовленное блюдо в поддоне, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

Советы

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

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Рекомендуем встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Для этого самостоятельно контролируйте время пригото-

ления (вы можете установить таймер на мобильном телефоне) и по истечении половины времени вытащите поддон, встряхните, переверните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддон в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически.

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 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 (необязательно). Вы можете смазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в поддон аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 30–35 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда следует 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.

Смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса) можно следующим способом:

- 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 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.

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 или алюминиевой фольге, уложенной на решетку. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы во-

круг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края решетки.

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

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

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

Перед приготовлением выпечки разогрейте прибор в течение 3 минут.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 400 грамм.

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	300–650	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	100–150	15–20	200	—	Смажьте маслом или майонезом
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	—	—

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ Перевернуть	Рекомендации
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 порежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высушатся. 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

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддон. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручку.

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

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

Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: антипригарное покрытие может отслоиться. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

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

Чтобы очистить смотровое окошко, снимите с поддона защитный экран, поддев экран снизу.

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится сверху корпуса, куда устанавливается поддон. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что нагреватель остыл, а прибор отключен от сети.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на лампу, на панель управления и шнур питания.

Корпус аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры. Вымойте поддон и решетку, затем тщательно просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой мягкой тканью. Убедитесь, что поддон с решеткой установлены на место и что все части прибора высохли. Шнур сматывайте на держатель шнура.

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, дисплей не горит

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

Лампа не работает

Возможная причина	Решение
Во время приготовления лампа не светится	Это нормальная работа прибора. Лампа загорается на 1 минуту после установки поддона в корпус прибора, затем лампа гаснет

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в поддон слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукты слишком плотно лежат на решетке	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукты для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать, переворачивать или перемешивать по истечении половины времени приготовления	Засеките время, встряхните, переверните или перемешайте ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте поддон
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и дождитесь его полного остывания. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной 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
Поддон содержит остаток жира после предыдущего использования	Очищайте поддон 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	

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 возникла какая-нибудь неисправность, устройство отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E01	Ошибка датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, 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: 1700 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддона: 7,7 л
5. Количество программ приготовления: 7
6. Температура: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Температура в режиме сушки: 40–80 °С с шагом 5 °С
8. Температура подогрева: 60 °С
9. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
10. Таймер в режиме сушки: 1–9 ч с шагом 1 ч
11. Таймер подогрева: 1–60 мин с шагом 1 мин
12. Уровень шума: ≤80 дБ
13. Длина шнура: 0,6 м
14. Размер устройства: 309 × 403 × 321 мм
15. Размер упаковки: 435 × 355 × 350 мм
16. Вес нетто: 4,7 кг
17. Вес брутто: 6,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, 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 решетки и поддона вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами или абразивными моющими средствами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решетки и поддона по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

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

Выход из строя прибора вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления, лампу или 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, без решетки и защитного экрана. Это может привести к повреждению устройства и получению ожогов.

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! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства. Вокруг прибора должно быть достаточно места для 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, на шнур питания, лампу или панель управления.
22. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира. Не подносите руки к воздухоотводным отверстиям, чтобы не обжечься горячим воздухом.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.



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