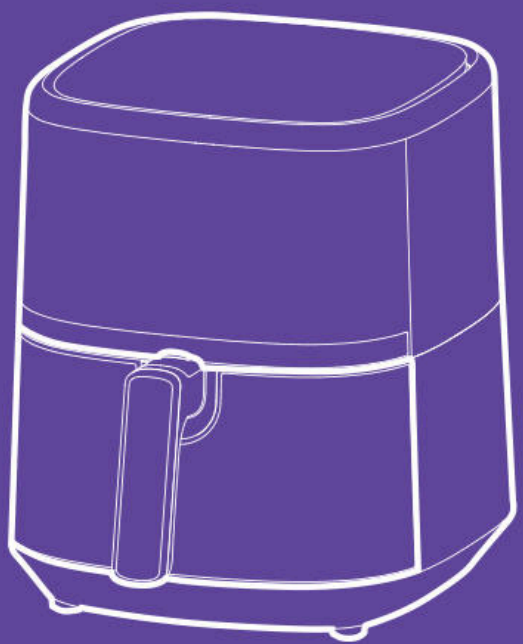
Знаю секрет
вкусных блюд!

Kitfort



Аэрогриль
КТ-2221

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
Рецепты 11
Чистка и обслуживание 14
Уход и хранение 15
Устранение неполадок 15
Технические характеристики 17
Меры предосторожности 19
Мобильное приложение Kitfort 21

Kitfort

Общие сведения

Современный аэрогриль Kitfort KT-2221 замечателен не только стильным дизайном. Он может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница и духовка, и позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

Аэрогриль оснащен электронным управлением, он имеет 8 автоматических программ. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся в корзине, которая устанавливается в поддон. И корзина и поддон с антипригарным покрытием. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон с корзиной легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
   - Поддон — 1 шт.
   - Корзина с ручкой — 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 трубчатым электронагревателем (ТЭНом). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной кондиции.

Продукты помещаются в корзину, которая устанавливается внутрь поддона аэрогриля.

В аэрогриле можно установить таймер от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Температура регулируется от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. Таймер отсчитывает время приготовления по истечении которого аэрогриль отключит нагрев. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

Сенсорная панель управления с дисплеем



Индикатор работы, расположенный под дисплеем, совмещает в себе индикатор работы вентилятора и индикатор нагрева. Во время работы вентилятора на панели управления схематично показано вращение вентилятора. Индикатор нагрева представляет собой красную точку по центру индикатора работы. Индикатор нагрева включается только тогда, когда работает ТЭН. При этом важно понимать, что во время приготовления ТЭН периодически отключается, следовательно, индикатор нагрева гаснет.

1. **Кнопка Старт/Стоп** предназначена для включения и выключения аэрогриля. Зажмите кнопку на 3 секунды — аэрогриль включится. Для начала и остановки приготовления кратковременно нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Настройки времени и температуры при этом не сбросятся. Это удобно в том случае, если, например, нужно вынуть поддон и добавить по рецепту дополнительные ингредиенты, а затем возобновить процесс приготовления. Чтобы выключить аэрогриль, зажмите кнопку на 3 секунды.
2. **Кнопка выбора программ** предназначена для выбора одной из 8 предустановленных программ приготовления. Значок выбранной программы будет при этом мигать.
3. **Кнопка увеличения температуры** прибавляет к текущей температуре 5 градусов. Максимальная температура приготовления — 200 °С. Для более быстрого увеличения температуры удерживайте кнопку — значение температуры на дисплее начнет постепенно увеличиваться. Отпустите кнопку, когда будет достигнута желаемая температура приготовления.
4. **Кнопка уменьшения температуры** понижает текущую температуру на 5 градусов. Минимальная температура приготовления — 80 °С. Для более быстрого уменьшения температуры удерживайте кнопку — значение температуры на дисплее начнет постепенно уменьшаться. Отпустите кнопку, когда будет достигнута желаемая температура приготовления.

5. **Кнопка увеличения времени.** Нажмите на кнопку, чтобы увеличить время приготовления на 1 минуту. Для более быстрого увеличения времени удерживайте кнопку — значение времени на дисплее начнет постепенно увеличиваться. Отпустите кнопку, когда будет достигнуто желаемое время приготовления. Максимальное значение — 60 минут.
6. **Кнопка уменьшения времени.** Нажмите на кнопку, чтобы сократить время приготовления на 1 минуту. Для более быстрого уменьшения времени удерживайте кнопку — значение времени на дисплее начнет постепенно сокращаться. Отпустите кнопку, когда будет достигнуто желаемое время приготовления. Минимальное значение — 1 минута.

При нажатии на кнопки раздается короткий звуковой сигнал.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

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

Устройство готово к эксплуатации.

При первом использовании включите прибор на 5 минут без продуктов, при этом возможно выделение специфического запаха. Это нормальное и безвредное явление.

Включение аэрогриля

Поместите прибор на ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте отверстие для забора воздуха на верхней части корпуса устройства и отверстие для отвода воздуха на задней части корпуса устройства. Оставьте расстояние сверху и по бокам как минимум 10 см, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и конструкция устройства может повредиться. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из отверстия для отвода воздуха, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Подключите сетевой шнур к источнику питания. Прозвучит звуковой сигнал, дисплей и кнопки загорятся на пару секунд и погаснут. Кнопка «Старт/Стоп» будет гореть постоянно.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева подождите, когда корзина и поддон остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.

Использование аэрогриля

1) Вытащите поддон из аэрогриля. Положите продукты в корзину.
   Внимание! Никогда не закладывайте полную емкость продуктов.
   Примечание. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а наоборот, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед выкладкой в корзину.
2) Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка. При установке поддона будет раздаваться звуковой сигнал.
3) Включите аэрогриль, для этого зажмите кнопку «Старт/Стоп» на 2 секунды. На дисплее отобразятся настройки по умолчанию: температура 200 °C и время 15 минут. Вы можете отрегулировать температуру и время кнопками уменьшения и увеличения температуры и времени.
4) Кнопками «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры» установите нужную температуру.
5) Кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» установите нужное время.
6) Кратковременно нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее попеременно будет отображаться обратный отсчет и установленная температура. Одновременно с этим включится индикатор работы.
7) Вы можете выбрать одну из 8 предустановленных программ приготовления.
   Примечание. Время готовки и температура рассчитана и задается автоматически, исходя из веса продуктов. После запуска программы вы можете настроить максимальную температуру с помощью кнопок увеличения и уменьшения температуры и время готовки с помощью кнопок увеличения и уменьшения времени. Лишний жир от продуктов собирается в нижней части поддона.
8) Периодически вытаскивайте продукты, встряхивайте их или переворачивайте во время приготовления. Это нужно, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Просто извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните его или перемешайте деревянной лопаткой продукты. Когда поддон извлечен из прибора, процесс приготовления будет автоматически приостановлен. После возвращения поддона в аэрогриль, процесс приготовления возобновится. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
   Внимание! Во время встряхивания продуктов случайно не нажмите на кнопку извлечения корзины, иначе корзина может выпасть из поддона.
9) По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст пять звуковых сигналов, а на дисплее высветится надпись «OFF». Извлеките поддон из устройства и поставьте его на термостойкую поверхность.
   Примечание. Процесс приготовления также можно завершить принудительно. Для этого нажмите кнопку «Старт/Стоп».
10) Если блюдо еще не готово, установите чашу обратно и установите таймер еще на несколько минут.
11) Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.
    Примечания. Не переворачивайте поддон вверх дном, чтобы извлечь блюдо, так как жир, собравшийся в поддоне, выльется на продукты, если куски крупные — воспользуйтесь щипцами.

При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может исходить пар.

Внимание! Не оставляйте приготовленное блюдо в корзине или в поддоне, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться.

После того, как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

Советы по приготовлению

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

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 400 грамм. При таком количестве картофеля он укладывается в корзину в два слоя, и результат прожарки получается наилучшим за счет воздушного пространства между ингредиентами и расстояния от продукта до нагревателя.

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

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки;
- возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать не обязательно. Вы можете намазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в корзину аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Актуально при установке настроек вручную: если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. 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 в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить.

Если вы выбрали автоматическую программу, то время готовки блюда задается автоматически, исходя из веса продуктов. При запуске программы на панели управления будет моргать выбранный символ программы.

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

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

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

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

Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.

В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в чашу. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из чаши бумажным полотенцем.

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

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

Выпечка из готового покупного теста запекается быстрее, чем из домашнего теста, приготовленного самостоятельно.

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

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 80 °C, а таймер на 5–10 минут.

Программы приготовления с рекомендуемым весом продукта для каждой программы представлены в таблице. После запуска программы вы можете настроить температуру с помощью кнопок увеличения и уменьшения температуры и время готовки с помощью кнопок увеличения и уменьшения времени.

Название программы	Рекомендуемый вес, г	Температура, °С	Время готовки, мин
Стейк	600	180	16
Курица	500	180	25
Морепродукты	500	180	12
Рыба	500	180	18
Пицца	500	200	20
Картофель фри	400	200	17
Выпечка	500	160	17
Овощи	400	160	17

Рецепты

Картофель фри
Картофель — 2 слоя
Оливковое масло — 1 ст. л.
Соль — по вкусу

1. Установите температуру аэрогриля 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Очищенный картофель порежьте вдоль на 8-миллиметровые полоски.
3. Замочите нарезанный картофель в воде на 20 минут, затем слейте воду.
4. Смешайте оливковое масло и соль в миске и намажьте смесью картофель.
5. Уложите картофель в корзину и установите ее в поддон.
6. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
7. Установите таймер на 20–25 минут, и готовьте картофель до золотистого цвета. Встряхните чашу с картофелем во время приготовления.

Примечание. Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. 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 в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить. Это относится и ко всем остальным продуктам, не только к картофелю.

Острые куриные ножки

Куриные голени — 1 или 2 слоя
Винный уксус — 2 ст. л.
Паприка — 1 ч. л.
Чеснок — 1 зубчик
Оливковое масло — 1 ст. л.
Соевый соус — 2 ст. л.
Имбирь — 3 ломтика

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте оливковое масло, уксус и остальные специи в миске, уложите в маринад куриные ножки и оставьте их мариноваться в течение 20–50 минут.
3. Уложите маринованные ножки в корзину и установите ее в поддон.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
5. Установите таймер на 10–15 минут.
6. По истечении 15 минут, переверните ножки, понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока ножки не станут коричневого цвета.

Дорадо на гриле

Рыба — 1 слой
Лимон — 1/2
Имбирь — 2 ч. л. или 5 кусочков
Оливковое масло — 2 ст. л.
Соль — по вкусу
Специи — 1 ст. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте рыбу, очистите ее от чешуи и внутренностей, обсушите бумажным полотенцем. Сделайте на рыбе надрезы через 1 см друг от друга.
3. Смешайте оливковое масло, лимонный сок и специи (например, «Итальянские травы»), натрите этой смесью рыбу и оставьте ее мариноваться в течение 20 минут.
4. Уложите маринованную рыбу в корзину и установите ее в поддон.
5. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
6. Установите таймер на 10–15 минут.
7. По истечении 15 минут понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока рыба не станет золотистого цвета.

Примечание. Вместо дорадо вы можете использовать другую рыбу.

Жареные креветки с перцем чили

Креветки размороженные — 10 шт.
Измельченный чеснок — 1 ч. л.
Оливковое масло — 2 ст. л.
Соль — по вкусу
Чили в порошке — по вкусу

1. Установите температуру аэрогриля 160 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Почистите креветки и вымойте их.
3. Смешайте оливковое масло и специи, натрите этой смесью креветки и оставьте их мариноваться в течение 20 минут.
4. Уложите маринованные креветки в корзину и установите ее в поддон.
5. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
6. Установите таймер на 10–15 минут.
7. Запекайте креветки, пока они не станут золотистого цвета.

Жареные пельмени

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

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте соль, специи и подсолнечное масло, намажьте этой смесью пельмени.
3. Уложите пельмени в корзину и установите ее в поддон.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
5. Установите таймер на 12–15 минут.
6. Запекайте пельмени, пока они не станут золотистого цвета. Если вы положили 2 слоя пельменей, то не забудьте их встряхнуть в процессе приготовления.

Жареные баклажаны

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

1. Установите температуру аэрогриля 160 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Снимите кожицу с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части.
3. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук.
4. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны.
5. Уложите баклажаны в корзину и установите ее в поддон.
6. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
7. Установите таймер на 8–10 минут.
8. Запекайте баклажаны до хрустящей корочки.

Жареный арахис

Арахис — 2 слоя
Растительное масло — 1/2 ч. л.
Соль — по вкусу

1. Налейте масло в миску, добавьте арахис и хорошо перемешайте.
2. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
3. Уложите арахис в корзину и установите ее в поддон.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
5. Установите таймер на 8–10 минут.
6. Выложите арахис из чаши, добавьте соль и перемешайте.
7. Обязательно охладите арахис перед употреблением (горячий арахис мягкий и невкусный, а после того, как он остынет, становится вкусным и хрустящим).

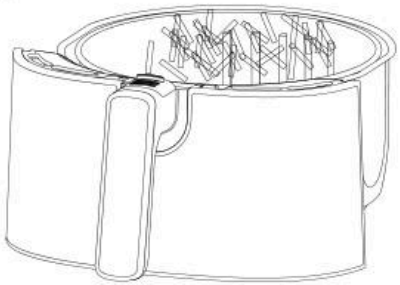
Kitfort

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддон с корзиной.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте корзину и поддон. Для этого подвиньте пластиковую крышку на ручке корзины и нажмите на кнопку извлечения корзины из поддона.



Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло на дне поддона. Если дать жиру остыть, то он может загустеть, и его будет трудно снять с поверхности поддона.

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

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

Запрещается мыть корзину и поддон в посудомоечной машине: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отслоения антипригарного покрытия. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку.

Если кусочки пищи пристали к корзине или к нижней части поддона, заполните его горячей водой с добавлением моющего средства, и оставьте их в воде примерно на 10 минут, на долго оставлять нельзя, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

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

Используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл.

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

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой тканью.

Уход и хранение

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

Перед каждым приготовлением смазывайте корзину силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к розетке	Подключите сетевой шнур к розетке
Вы неправильно установили поддон с корзиной в корпус	Установите поддон с корзиной в корпус до щелчка
Плохое подключение сетевого шнура	Отключите сетевой шнур от аэрогриля и подключите заново

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в корзину слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Время приготовления было недостаточным	Увеличьте время приготовления
Температура приготовления слишком мала	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в корзине	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукт для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

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

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддон с корзиной не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте емкость поддона
Корзина в поддон установлена неправильно	Вставьте корзину в поддон до щелчка
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон с корзиной из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите несколько часов, чтобы аэрогриль остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддон и корзину аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым.	Готовьте жирные куски в панировке или фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
Поддон содержит остатки 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 советах по приготовлению выше
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри приготовился пересушенным

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

Коды неисправностей

Код ошибки	Описание ошибки	Решение
E01	Обрыв цепи 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 дополнительной корзины или других аксессуаров, обращайтесь на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 3,3 л
5. Количество программ: 8
6. Управление: сенсорное
7. Регулировка температуры: 80–200 °C с шагом 5 °C
8. Таймер: 1–60 минут с шагом 1 минута
9. Длина шнура: 0,7 м
10. Размер устройства: 265 × 330 × 330 мм
11. Размер упаковки: 390 × 314 × 375 мм
12. Вес нетто: 4,7 кг
13. Вес брутто: 5,4 кг

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

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 очистки жесткими предметами или абразивными моющими средствами, а также 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 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

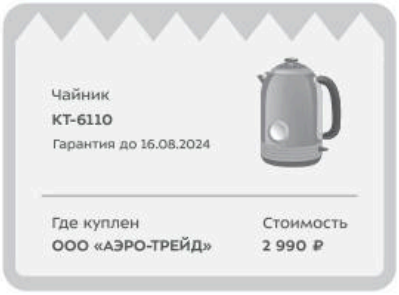
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.

17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.
21. 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.
22. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
23. Не погружайте поддон и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: антипригарное покрытие может отслоиться.
24. Никогда не используйте поддон без решетки.
25. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.

IM-4

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

Kitfort

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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





App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

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

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

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

Подписывайтесь на наши соцсети и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru