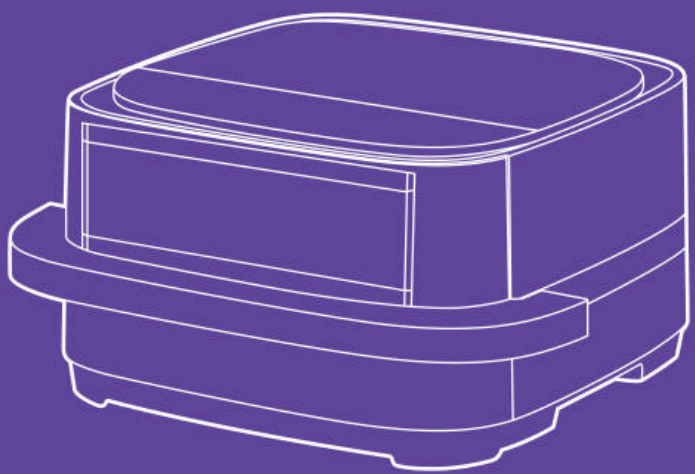
Без масла вкуснее!

Kitfort



Аэрогриль КТ-2289

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 13
Уход и хранение 14
Устранение неполадок 15
Технические характеристики 17
Меры предосторожности 18

Kitfort

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2289 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой. Также аэрогриль может использоваться как сушилка для овощей и фруктов.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не используется 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.

За счет системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле ингредиенты готовятся равномерно и практически не пригорают (главное — правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного контроля. Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию воздуха, что позволяет избежать непропеченных или непрожаренных участков.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 9 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время приготовления самостоятельно. В процессе работы на дисплее отображаются температура и оставшееся время приготовления. По окончании выполнения программы аэрогриль автоматически выключается.

В аэрогриле можно включить подогрев, с помощью которого можно подогреть остывшее блюдо или сохранить его теплым до подачи на стол.

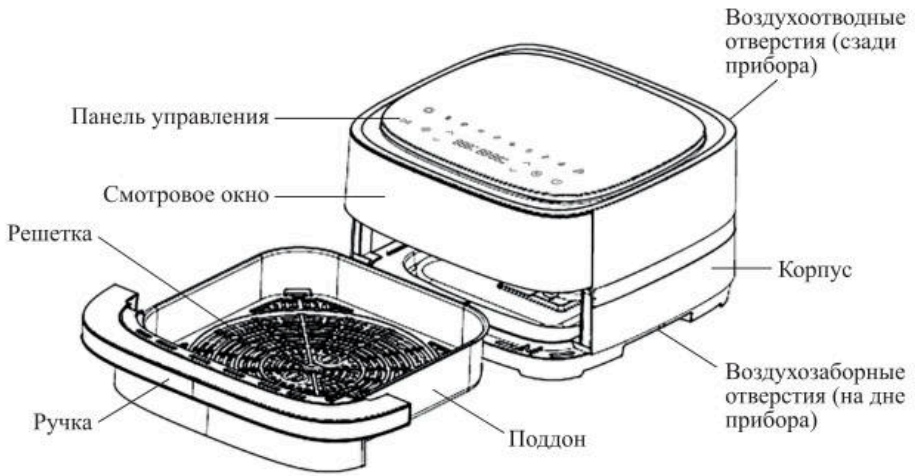
Продукты готовятся на специальной решетке, установленной в поддон. На решетку и внутреннюю поверхность поддона нанесено антипригарное покрытие. Поддон и решетку легко снять и очистить.

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 ТЭНами (трубчатыми электронагревателями). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

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

Внимание! Никогда не используйте поддон без решетки.

Благодаря ***смотровому окну*** вы можете контролировать процесс приготовления.

В аэрогриле можно установить температуру приготовления от 80 до 230 °С с шагом 5 °С в программах «Мясо» и «Пицца» и от 80 до 200 °С с шагом 5 °С в остальных программах. Время таймера можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута.

Для программы сушки применяются другие настройки: температура от 40 до 100 °С с шагом 5 °С и таймер 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» и нагрев будет отключен. Вы можете самостоятельно выключить аэрогриль с помощью кнопки «Вкл/Выкл».

После завершения приготовления сначала отключается нагревательный элемент, а через несколько секунд — вентилятор.

Kitfort

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. Для выключения нужно нажать и удерживать кнопку «Вкл/Выкл» в течение нескольких секунд.

Примечание. Через 15 минут бездействия устройство автоматически выключается: кнопка «Вкл/Выкл» мигает, остальные кнопки, дисплей и индикаторы гаснут.

Кнопка «Программа» циклически переключает 8 программ приготовления: «Картофель фри», «Мясо», «Курица», «Рыба», «Морепродукты», «Выпечка», «Бекон» и «Сушка». Индикатор выбранной программы будет мигать. Для выбора программы «Пицца» нужно нажать на ***кнопку «Пицца»***, данная кнопка будет мигать, индикаторы программ погаснут. Для каждой программы заданы свои настройки по умолчанию, но их можно изменить.

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

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и приостанавливает процесс приготовления блюда с установленными параметрами.

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

С помощью ***кнопки «Подогрев»*** включается подогрев. Температура подогрева настраивается от 120 до 200 °C с шагом 5 °C, по умолчанию установлена температура 180 °C. Время подогрева настраивается от 1 до 60 минут с шагом 1 минута, по умолчанию установлено время 5 минут.

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

Кнопка «Подсветка» включает и выключает подсветку внутри устройства во время работы.

При подключении к сети питания, нажатии на кнопки и окончании выполнения программы устройство подает звуковой сигнал.

Автоматические программы приготовления

Время и температуру приготовления во всех программах можно изменить. Диапазон настроек и параметры, установленные по умолчанию, представлены в таблице ниже.

Программа	Параметры по умолчанию	Настройка температуры	Настройка времени таймера
Картофель фри	180 °C, 25 минут	120–200 °C с шагом 5 °C	1–60 мин с шагом 1 мин
Мясо	200 °C, 12 минут	120–230 °C с шагом 5 °C	1–60 мин с шагом 1 мин
Курица	200 °C, 20 минут	120–200 °C с шагом 5 °C	1–60 мин с шагом 1 мин
Рыба	140 °C, 15 минут	120–200 °C с шагом 5 °C	1–60 мин с шагом 1 мин
Морепродукты	170 °C, 15 минут	120–200 °C с шагом 5 °C	1–60 мин с шагом 1 мин
Выпечка	180 °C, 10 минут	120–200 °C с шагом 5 °C	1–60 мин с шагом 1 мин
Бекон	180 °C, 6 минут	120–200 °C с шагом 5 °C	1–60 мин с шагом 1 мин
Сушка	60 °C, 8 часов	40–100 °C с шагом 5 °C	1–59 мин с шагом 1 мин, 1–12 ч с шагом 10 мин
Пицца	220 °C, 8 минут	120–230 °C с шагом 5 °C	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 мягкой сухой или влажной тканью. 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 и потянув поддон на себя, приложив небольшое усилие. Чтобы вытащить решетку из поддона, потяните ее вверх. Тщательно вымойте поддон и решетку теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их.

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

Установите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную 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, на панели управления мигнут все кнопки и индикаторы, а также символы «888 88:88» на дисплее, а затем будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл», дисплей погаснет.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль на максимальной температуре, чтобы устранить посторонние запахи и чтобы с нагревательного элемента и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Включите устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Установите температуру 200 °С с помощью кнопки «Увеличение температуры» и таймер на 20 минут с помощью кнопки «Увеличение времени». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». После прогрева подождите, когда решетка и поддон остынут до комнатной температуры, и вымойте их теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой. Тщательно просушите.

Аэрогриль готов к использованию.

Использование

1. Установите решетку в поддон.
   Внимание! Никогда не используйте поддон без решетки.
2. Поместите продукты на решетку.
   Примечания. Не наливайте в поддон масло. Вы можете смазать маслом поддон и решетку для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед тем, как уложить его в поддон.
   Не закладывайте слишком много продуктов в поддон, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Не превышайте отметку «MAX» внутри поддона. 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. По умолчанию будет выбрана программа «Картофель фри», кнопка «Программа» и индикатор программы «Картофель фри» будут мигать, индикаторы остальных программ и кнопки будут гореть непрерывно. На дисплее отобразятся температура «180 °С» и таймер «25:00 мин».
   Примечание. Через 15 минут бездействия устройство автоматически выключится: кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать, остальные кнопки, дисплей и индикаторы погаснут. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
5. Выберите необходимую программу приготовления. Для этого нажимайте на кнопку «Программа», пока индикатор нужной программы не будет мигать. Для выбора программы «Пицца» нажмите на кнопку «Пицца». На дисплее будут отображаться температура и время приготовления, установленные в выбранной программе по умолчанию.

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

6. При необходимости измените температуру приготовления с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Установите нужное время таймера с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте данные кнопки.
7. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Во время приготовления горит индикатор выбранной программы (или кнопка «Пицца», если выбрана программа «Пицца»), остальные индикаторы программ и кнопка «Подогрев» гаснут. На дисплее будут отображаться температура и обратный отсчет времени приготовления, будет гореть индикатор «Нагрев».
   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 силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Приостановите работу аэрогриля, нажав на кнопку «Старт/Стоп», данная кнопка и параметры приготовления на дисплее начнут мигать, индикатор «Нагрев» погаснет. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните или переверните продукты. При встряхивании 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. Когда поддон извлечен из прибора, нагрев автоматически отключается, на дисплее отображается надпись «OPEN». Вы можете не нажимать на кнопку «Старт/Стоп» перед тем, как извлечь поддон. 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 15 минут, устройство выключится, все 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». Для изменения настроек сначала остановите нагрев, нажав на кнопку «Старт/Стоп».
10. Нажмите на кнопку «Подсветка», чтобы включить или выключить подсветку.
    Примечание. Подсветку можно включить в любой момент работы устройства.
11. По окончании времени приготовления 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 некоторое время.

12. Если вы хотите включить подогрев, нажмите на кнопку «Подогрев». По умолчанию температура подогрева составляет 180 °С, время — 5 минут. При необходимости измените температуру от 120 до 200 °С до с шагом 5 °С с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Время подогрева настройте от 1 до 60 минут с шагом 1 минута с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Включите подогрев, нажав на кнопку «Старт/Стоп».
13. Извлеките поддон из аэрогриля и поставьте 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 без перерыва рекомендуется сделать перерыв на 30 минут 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, т.к. 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, 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 решетку и 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 (вы можете установить таймер на мобильном телефоне) и по истечении половины времени вытащите поддон, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте 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), нужно 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 половину столовой ложки масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать не обязательно. Вы можете смазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в поддон на решетку;

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 надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев не рекомендуется готовить. 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), проделайте 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 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 свежеочищенного картофеля или сырой курицы), улучшает вкус блюда и создает хрустящую корочку. Но не добавляйте слишком много масла, т.к. 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, т.к. 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 используйте выставите температуру 150 °С и установите таймер на 10 минут.

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

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

В таблице ниже приведены рекомендации для приготовления различных блюд. Ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, т.к. 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	150–200	15–20	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	150–200	20–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	150–200 (в два слоя)	25–30	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	200	15–20	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–200	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–200	15–20	180	Встряхнуть	Смажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–200	12–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–200	20–25	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–200	15–20	180	—	Смажьте маслом или майонезом

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–200	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–200	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–200	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–200	10–18	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–200	16–20	200	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	200	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	200	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	200	15–18	180	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	200	20–25	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 очисткой 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. 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 их горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетку в поддон и оставьте в воде примерно на 30–40 минут.

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора и воздухозаборные и воздухоотводные отверстия. Нагревательный элемент находится сверху внутри корпуса. 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.

Уход и хранение

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

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока прибор остынет 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 убирайте 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 приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в поддоне	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 каждые 5 минут или по истечении половины времени приготовления	Встряхивайте, переворачивайте или перемешивайте ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте поддон. Не превышайте отметку «MAX» внутри поддона
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите, чтобы аэрогриль остыл. Очистите 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 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 или уменьшите время приготовления
Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверяйте при встряхивании степень готовности картофеля

Если возникла какая-нибудь неисправность, раздастся звуковой сигнал и устройство 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 в цепи датчика температуры	
E3	Ошибка в работе органов управления	
E4	Вентилятор неисправен	
OPEN	Поддон извлечен	При установке поддона в корпус прибора в течение 15 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: 2200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 9
5. Емкость поддона: 4 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: 390 × 390 × 195 мм
13. Размер упаковки: 425 × 420 × 236 мм
14. Вес нетто: 5,0 кг
15. Вес брутто: 6,3 кг

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

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 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. 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 горячее. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола. 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 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. 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 или деревянные лопатки.
24. 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.
25. Никогда не используйте поддон без решетки.
26. Через 12 часов работы без перерыва рекомендуется делать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства.

IM-2

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