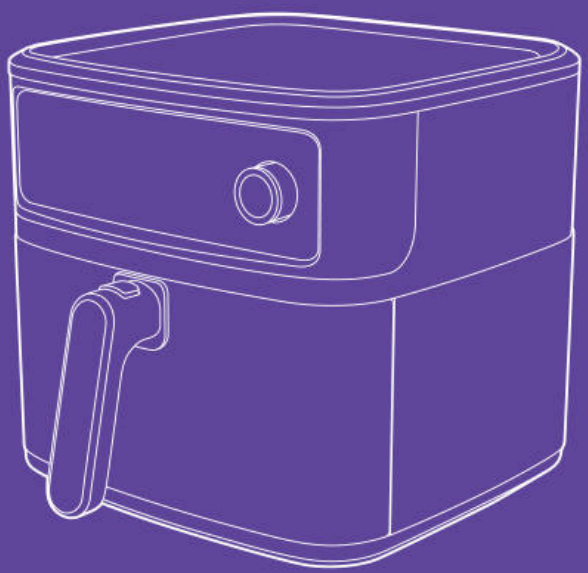
# Чем сочнее, тем вкуснее!

Kitfort



# Аэрогриль КТ-8168

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

**8-800-775-56-87**
(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)
**info@kitfort.ru**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

## Содержание

Общие сведения ..... 4
Комплектация ..... 4
Устройство аэрогриля ..... 5
Подготовка к работе и использование ..... 8
Чистка и обслуживание ..... 14
Уход и хранение ..... 15
Устранение неполадок ..... 15
Технические характеристики ..... 18
Меры предосторожности ..... 20
Мобильное приложение Kitfort ..... 22

Kitfort

## Общие сведения

Аэрогриль КТ-8168 позволяет готовить большинство продуктов без большого количества масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не нужно использовать большое количество масла: для создания хрустящей корочки или для придания аромата достаточно слегка смазать курицу, рыбу или отбивную масляно-травяной смесью с помощью силиконовой кисточки. Так вы приготовите более здоровую и полезную пищу.

Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию воздуха. За счет системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При приготовлении в аэрогриле продукты готовятся равномерно и практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного контроля.

Управление аэрогрилем осуществляется с помощью сенсорной панели управления и регулятора. Аэрогриль оснащен шестью автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время приготовления самостоятельно. При желании предустановленные параметры приготовления можно изменить. В процессе приготовления на дисплее попеременно отображаются температура и время приготовления. По окончании приготовления аэрогриль автоматически выключается.

Энергонезависимая память позволяет сохранить используемые параметры приготовления в течение 30 минут в случае отключения электропитания.

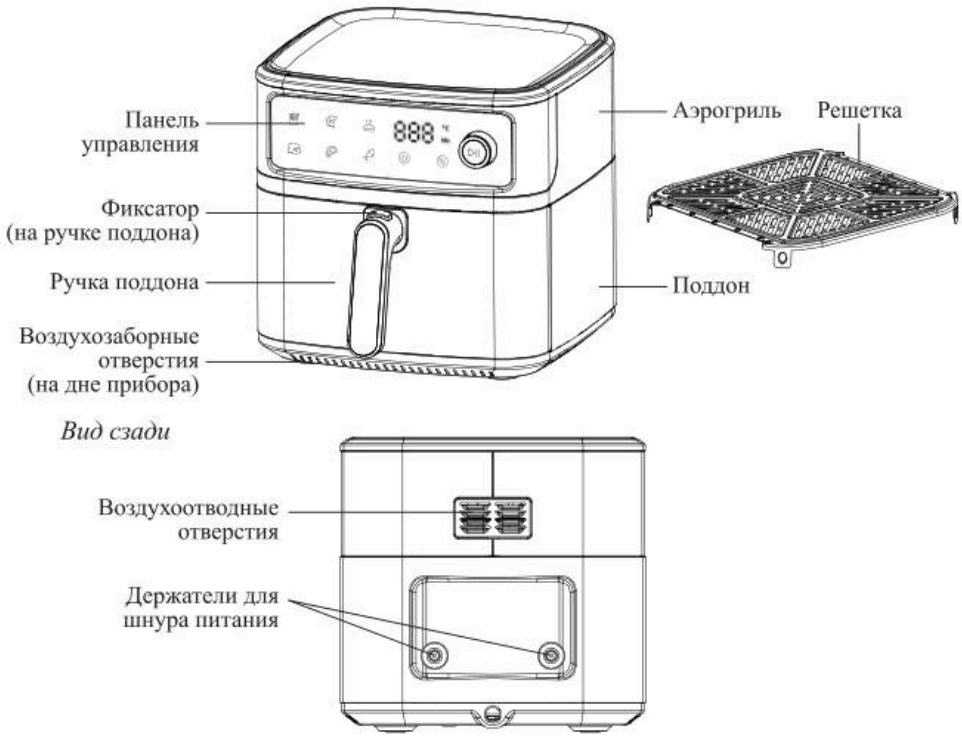
Продукты готовятся на специальной решетке, устанавливаемой в поддон. На решетку и внутреннюю поверхность поддона нанесено антипригарное покрытие. Поддон и решетку легко снять и очистить.

## Комплектация

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

*опционально

## Устройство аэрогриля




*Принцип работы аэрогриля* основан на конвекции воздушных потоков от нагревательного элемента внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом (трубчатым электронагревателем), расположенным сверху поддона. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

Продукты помещаются на ***решетку***, которая предварительно устанавливается в ***поддон*** аэрогриля. Чтобы извлечь поддон из корпуса аэрогриля, необходимо нажать и удерживать ***фиксатор***, который находится сверху на ручке поддона.

**Внимание!** Никогда не используйте поддон без решетки.

На задней части корпуса находятся ***держатели для шнура питания***, на которые можно смотать шнур питания для удобного хранения устройства.

**Внимание!** Запрещено наматывать шнур питания на нагретый или подключенный к сети прибор. Дождитесь, пока аэрогриль полностью остынет, а затем намотайте шнур на держатели.

В аэрогриле можно настроить время таймера от 1 до 60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления от 70 до 200 °С с шагом 5 °С.

Когда время таймера истечет, устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «END» (перевод с английского — «КОНЕЦ»). Сначала выключается нагревательный элемент, а через несколько секунд — вентилятор. Затем устройство перейдет в спящий режим: на дисплее будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Вы можете выключить аэрогриль вручную в любой момент, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

**Примечание.** Если вы установили температуру приготовления не более 120 °C, после завершения приготовления нагревательный элемент и вентилятор выключатся одновременно. Это нормально и не является неисправностью.

При извлечении поддона во время приготовления работа нагревателя и вентилятора прекратится, на дисплее будут попеременно отображаться оставшееся время приготовления и температура. Таймер будет поставлен на паузу. После возвращения поддона обратно в корпус аэрогриля в течение 2 минут приготовление продолжится: нагрев возобновится и таймер продолжит обратный отсчет. Если вы вытащили поддон дольше, чем на 2 минуты, приготовление не продолжится автоматически, настройки приготовления сбросятся, и устройство перейдет в спящий режим. В этом случае после установки поддона обратно в корпус аэрогриля необходимо заново настроить параметры приготовления и запустить приготовление.

Устройство оснащено энергонезависимой памятью: в случае отключения электропитания во время работы устройства параметры приготовления сохранятся в течение 30 минут. После включения электропитания приготовление продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 30 минут, параметры приготовления будут сброшены, в этом случае необходимо заново установить параметры приготовления. Будьте внимательны: если вы не знаете, когда включится электричество, рекомендуется отключить устройство от сети.

**Панель управления**




При подключении к сети питания панель управления мигнет, затем будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл»: устройство находится в спящем режиме.

***Кнопка «Вкл/Выкл»*** включает и выключает аэрогриль. При включении на панели управления загорятся индикаторы автоматических программ и кнопка «Время/Температура». На дисплее будут попеременно отображаться настройки по умолчанию для программы «Картофель фри», индикатор данной программы будет мигать.

**Примечание.** Через 2 минуты бездействия устройство автоматически переходит в спящий режим. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

***Регулятор*** позволяет выбрать автоматическую программу, а также настроить время и температуру. Чтобы переключать автоматические программы, необходимо поворачивать регулятор, индикатор выбранной программы будет мигать, на дисплее будут попеременно отображаться настройки по умолчанию выбранной программы. Программы переключаются циклически.

Для каждой автоматической программы заданы свои настройки по умолчанию, но их можно изменить. В таблице приведены настройки по умолчанию для каждой программы.

| Индикатор программы | Название программы | Температура, °C | Время, мин |
|---|---|---|---|
|  | Картофель фри | 200 | 24 |
|  | Креветки | 180 | 13 |
|  | Выпечка | 150 | 20 |
|  | Курица | 200 | 35 |
|  | Мясо | 200 | 18 |
|  | Рыба | 200 | 18 |

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

***Кнопка «Время/Температура»*** переключает настройку времени и температуры в выбранной программе. Первое нажатие на данную кнопку позволяет перейти к настройке времени. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке, чтобы увеличить время, и против часовой — чтобы уменьшить. Вы можете настроить время от 1 до 60 минут с шагом 1 минута.

Чтобы перейти к настройке температуры, нажмите на кнопку «Время/Температура» еще раз. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке, чтобы увеличить температуру, и против часовой — чтобы уменьшить. Вы можете настроить температуру от 70 до 200 °C с шагом 5 °C.

***Кнопка «Старт/Стоп»*** запускает и приостанавливает процесс приготовления.

На ***дисплее*** во время приготовления попеременно отображаются обратный отсчет времени и температура. Около значения температуры горит ***индикатор температуры***, около значения таймера — ***индикатор времени***. Индикатор выбранной программы, кнопки «Вкл/Выкл» и «Время/Температура» будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Последняя минута приготовления отсчитывается в секундах, индикатор времени при этом гореть не будет.

Нажатие на кнопки и вращение регулятора сопровождаются звуковым сигналом.

Kitfort

## Подготовка к работе и использование

**Подготовка к работе**

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

Вытащите поддон из корпуса устройства, удерживая фиксатор и потянув поддон за ручку на себя. Достаньте решетку из поддона, потянув ее вверх. Тщательно вымойте поддон и решетку теплой водой с мягким средством для мытья посуды 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 для мытья посуды могут повредить антипригарное покрытие.

Установите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне корпуса, а также воздухоотводные отверстия сзади устройства. Оставьте вокруг прибора 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, различной тканью, бумагой 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. Установите в поддон решетку, а поддон вставьте в корпус устройства до упора. Подключите прибор к сети питания, панель управления мигнет, затем будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл»: устройство находится в спящем режиме.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль на максимальной температуре в течение 15 минут. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства.

Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство. При включении на панели управления загорятся индикаторы автоматических программ и кнопка «Время/Температура». Индикатор программы «Картофель фри» будет мигать, на дисплее будут попеременно отображаться настройки по умолчанию для данной программы — 200 °C и 24 минуты. Нажмите на кнопку «Время/Температура» и установите таймер на 15 минут, поворачивая регулятор против часовой стрелки. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить работу устройства. После завершения работы отключите прибор от сети питания и дождитесь, когда поддон и решетка остынут до комнатной температуры. После этого промойте решетку и поддон теплой водой с мягким средством для посуды и неабразивной губкой. Тщательно просушите решетку и поддон.

Аэрогриль готов к использованию.

**Использование**

1. Вытащите поддон из корпуса устройства, удерживая фиксатор и потянув поддон за ручку на себя.
2. Установите решетку в поддон.
3. Равномерно распределите продукты на решетке.
   **Примечания.** Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете смазать небольшим количеством масла поддон и решетку для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед тем, как положить его на решетку.
   Никогда не используйте поддон без решетки.
   Не кладите слишком много продуктов на решетку, иначе в камере аэрогриля не останется места для свободной циркуляции воздуха.
   Ингредиенты лучше укладывать на решетку 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.
4. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до упора.
5. Подключите устройство к сети питания. При подключении к сети панель управления мигнет, затем будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл»: устройство находится в спящем режиме.
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся индикаторы автоматических программ и кнопка «Время/Температура». Индикатор программы «Картофель фри» будет мигать, на дисплее будут попеременно отображаться настройки по умолчанию для данной программы — 200 °C и 24 минуты. Вы можете сразу запустить приготовление с этими параметрами, нажав на кнопку «Старт/Стоп».
   **Примечание.** Через 2 минуты бездействия устройство автоматически переходит в спящий режим. Чтобы включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. Выберите одну из автоматических программ приготовления, поворачивая регулятор. Индикатор выбранной автоматической программы будет мигать. Для каждой программы на дисплее будут попеременно отображаться температура и время приготовления, установленные 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.
8. Если время и температура, установленные по умолчанию в автоматической программе, вас не устраивают, вы можете изменить их. Чтобы изменить время, нажмите на кнопку «Время/Температура», а затем поворачивайте регулятор по часовой стрелке для увеличения времени и против часовой — для уменьшения. Чтобы перейти к настройке температуры, нажмите на кнопку «Время/Температура» еще раз и настройте температуру с помощью регулятора.
9. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить приготовление с выбранными настройками. После запуска приготовления индикатор выбранной программы, кнопки «Время/Температура» и «Вкл/Выкл» будут гореть непрерывно, индикаторы других автоматических программ погаснут. На дисплее будут попеременно отображаться температура и обратный отсчет времени. При отображении времени

будет гореть индикатор времени, при отображении температуры — индикатор температуры.

**Примечание.** При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

10. Вы можете приостановить работу аэрогриля в любой момент, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Для возобновления работы нажмите на кнопку «Старт/Стоп» еще раз.
**Примечание.** Если вы поставите приготовление на паузу и не будете выполнять никаких действий с панелью управления в течение 2 минут, устройство перейдет в спящий режим, настройки приготовления сбросятся. В этом случае необходимо вывести устройство из спящего режима, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и заново выбрать автоматическую программу или настроить параметры приготовления.
11. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля. Поставьте приготовление на паузу, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Установите новые параметры приготовления, как описано в пункте 8. При необходимости измените программу приготовления с помощью регулятора. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» еще раз, чтобы запустить приготовление с новыми настройками.
12. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Вытащите поддон из корпуса устройства, удерживая фиксатор, и потяните поддон за ручку на себя. Встряхните или переверните продукты. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Когда поддон извлечен из прибора, нагреватель и вентилятор автоматически выключаются, на дисплее будут попеременно отображаться оставшееся время приготовления и температура. Когда поддон будет установлен обратно в корпус аэрогриля, устройство продолжит приготовление с прежними настройками, нагреватель и вентилятор возобновят работу, обратный отсчет времени продолжится.
**Примечание.** Если вы вытащили поддон дольше, чем на 2 минуты, приготовление не продолжится автоматически, настройки приготовления сбросятся, и устройство перейдет в спящий режим. В этом случае после установки поддона в корпус аэрогриля необходимо заново настроить параметры приготовления и запустить приготовление.
**Внимание!** Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами от продуктов. Вытаскивайте поддон только за ручку, не касайтесь горячих поверхностей.
13. Когда время таймера истечет, устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «END» (перевод с английского — «КОНЕЦ»). Сначала выключится нагревательный элемент, а через несколько секунд — вентилятор. Затем устройство перейдет в спящий режим: на дисплее будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы выключить аэрогриль вручную до истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
**Примечания.** Последняя минута приготовления отсчитывается в секундах, индикатор времени гореть не будет.
Если вы установили температуру приготовления не более 120 °C, после завершения приготовления нагревательный элемент и вентилятор выключатся одновременно. Это нормально и не является неисправностью.

**Внимание!** Не вынимайте поддон из аэрогриля, пока устройство не остудит его вентилятором. Не отключайте прибор от сети, пока работает вентилятор.

14. Вытащите поддон из аэрогриля за ручку, удерживая фиксатор, и поставьте поддон на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. После того как порция продуктов готова, разогретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

    **Внимание!** Будьте осторожны: аэрогриль, поддон и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами от продуктов. Вытаскивайте поддон только за ручку.

    **Примечания.** Не оставляйте приготовленные блюда на решетке, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки.

    Через 1 час работы без перерыва нужно сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства во избежание перегрева.

15. По завершении использования отключите аэрогриль от сети питания. Дождитесь его полного остывания и очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

**Советы**

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

Не включайте аэрогриль с пустым поддоном и без решетки. 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 во избежание повреждения антипригарного покрытия решетки и поддона.

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля рекомендуется смазывать решетку и поддон небольшим количеством масла 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. Вытащите поддон, встряхните или перемешайте содержимое. Затем установите поддон в корпус устройства.

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

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

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем достаньте из воды и высушите их при помощи бумажного полотенца;
- возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла (вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок);
- добавьте в емкость картофель и перемешайте;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в поддон;
- 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 надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т. е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса), 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, так как это может привести к тому, что еда будет слишком жирной, а корочка получится менее хрустящей. Если в поддоне будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

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

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

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге, в маленьких формах для выпечки или алюминиевой фольге, уложенной на решетку. Старайтесь использовать как можно меньше

бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края решетки.

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

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

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого положите продукты на решетку в поддоне и установите таймер на 10 минут, а температуру на 150 °С.

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

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

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

| Ингредиенты | Время, мин | Температура, °С | Встряхнуть/перевернуть | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|
| **Картофель и картофель фри** | | | | |
| Тонкие ломтики замороженного картофеля фри | 8–13 | 200 | Встряхнуть | — |
| Толстые ломтики замороженного картофеля фри | 20–25 | 180 | Встряхнуть | — |
| Ломтики свежего картофеля | 25–30 | 200 | Встряхнуть | Смажьте картофель ½ столовой ложки растительного масла |
| Гратен (запеканка) | 15–20 | 200 | — | — |
| **Мясо и птица** | | | | |
| Стейк | 15–18 | 200 | Перевернуть | — |
| Свиная отбивная | 12–15 | 200 | Перевернуть | Заверните в фольгу или подложите пергамент |
| Мясо, нарезанное кубиками | 15–20 | 200 | Встряхнуть | Намажьте маслом или майонезом |
| Котлета для гамбургера | 16–20 | 200 | Перевернуть | — |
| Колбаски | 13–15 | 200 | Перевернуть | Заверните в фольгу |
| Куриные голени или крылышки | 20–25 | 200 | Перевернуть | Заверните в фольгу или подложите пергамент |
| Куриная грудка | 10–15 | 200 | — | Намажьте маслом или майонезом |

| Ингредиенты | Время, мин | Температура, °С | Встряхнуть/перевернуть | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|
| **Закуски** | | | | |
| Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д. | 8–10 | 200 | Перевернуть | Подложите пергамент |
| Замороженные куриные наггетсы | 6–10 | 200 | Встряхнуть | — |
| Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях | 8–10 | 200 | — | — |
| Фаршированные овощи | 8–10 | 180 | — | Подложите пергамент |
| Сосиски в тесте | 16–20 | 200 | — | Подложите пергамент |
| **Выпечка** | | | | |
| Пирог | 20–25 | 160 | — | Используйте форму для выпечки или пергамент |
| Киш | 20–22 | 180 | — | Используйте форму для выпечки или пергамент |
| Кексы | 15–18 | 180 | — | Используйте форму для выпечки |
| Сладкая выпечка | 20 | 160 | — | Используйте форму для выпечки или пергамент |

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

## Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования. Не оставляйте продукты на решетке и в поддоне, иначе их будет сложнее очистить.

Перед очисткой выключите аэрогриль, отключите его от сети питания и подождите, пока устройство и все его части полностью остынут. Для более быстрого охлаждения прибора достаньте поддон и поставьте его на термостойкую поверхность. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручку.

Корпус прибора 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 убрать с поверхности поддона. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Поддон и решетка имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для их 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 средством для мытья посуды и неабразивной губкой и высушите их. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если остатки продуктов прилипли к решетке или к нижней части поддона, заполните поддон горячей водой с добавлением средства для мытья посуды, а затем поместите решетку в поддон и оставьте в воде примерно на 10 минут.

Используйте сухую мягкую ткань, чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится внутри корпуса сверху. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он полностью 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 панель управления и шнур питания. Не используйте для мытья никаких частей аэрогриля посудомоечную машину.

## Уход и хранение

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и решетку термостойкой силиконовой кисточкой (в комплект не входит), смоченной в подсолнечном масле. Это поможет продлить срок службы антипригарного покрытия.

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока аэрогриль полностью остынет до комнатной температуры. Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Убедитесь, что все части прибора высохли. Установите в поддон решетку, а поддон в корпус аэрогриля. Шнур питания намотайте на держатели сзади корпуса устройства.

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

**Устройство не включается, панель управления не горит**

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

**На панели управления горит только кнопка «Вкл/Выкл»**

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Устройство находится в спящем режиме | Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы вывести устройство из спящего режима |

**Блюдо приготовилось не до конца**

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Вы положили на решетку 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 на решетке в поддоне | Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукт для равномерного приготовления. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным |

**Ингредиенты обжариваются неравномерно**

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать/перемешивать по истечении половины времени приготовления | По истечении половины времени приготовления достаньте поддон за ручку и перемешайте или встряхните ингредиенты в поддоне |

**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 |

**Поддон не вставляется в корпус**

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

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля | Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети питания и дождитесь, пока он остынет. 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 |
| В поддоне остались остатки жира после предыдущего использования | Очищайте поддон и решетку после каждого использования |

**Картофель фри из свежего картофеля нехрустящий**

| 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, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

| Код ошибки | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| E1 | Обрыв в цепи датчика температуры | Обратитесь в сервисный центр |
| E2 | Короткое замыкание в цепи датчика температуры | |
| E3 | Сработала защита от перегрева | Отключите устройство от сети питания и дождитесь, когда оно полностью остынет. Включите устройство снова. Если проблема не решена, 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: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 6
5. Емкость поддона: 8 л
6. Размер решетки: 244 × 244 мм
7. Температура: 70–200 °C с шагом 5 °C
8. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Управление: сенсорное + электронное
10. Уровень шума: ≤48 дБ
11. Длина шнура: 0,9 м
12. Размер устройства: 315 × 420 × 305 мм
13. Размер упаковки: 452 × 362 × 360 мм
14. Вес нетто: 6,2 кг
15. Вес брутто: 7,0 кг

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

Производитель: Чжэцзян Тяньси Китчэн Эплаенс Ко., Лтд. №8, Шаньянь Роуд, Хучжэнь, Цзиньюнь, 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 этот 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.

Повреждение устройства вследствие неправильной сборки или использования без установки каких-либо его частей не является гарантийным случаем.

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

Поддон аэрогриля не предназначен для наполнения жидкостью, только для сбора жидкости при готовке продуктов. Вытекание жидкости через крепежные отверстия не является неисправностью и не является гарантийным случаем.

Повреждение или утеря уплотнителей решетки поддона не является гарантийным случаем.

Kitfort

## 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. Никогда не используйте поддон без решетки.
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 питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
12. Корпус прибора, решетка и поддон могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле горячее. Проверяйте температуру блюда перед тем, как его употребить.
14. Устанавливайте прибор только на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола. Вокруг прибора должно быть достаточно места для нормальной циркуляции воздуха.

Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне прибора и воздухоотводные отверстия сзади корпуса устройства. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.

15. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами и прочими легковоспламеняющимися материалами.
16. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
17. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
18. Храните устройство в недоступных для детей местах.
19. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
20. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Не используйте устройство, если какие-либо его части не установлены или установлены неправильно.
23. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления и шнур питания.
24. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Вытаскивайте поддон только за ручку. Ставьте горячий поддон только на термостойкую поверхность. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
25. Запрещено наматывать шнур питания на нагретый или подключенный к сети прибор. Дождитесь, пока прибор полностью остынет, а затем намотайте шнур питания на держатели.
26. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с решетки в поддоне, чтобы не повредить антипригарное покрытие решетки и поддона. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
27. 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.
28. Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства для мытья посуды могут повредить антипригарное покрытие.
29. Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства во избежание перегрева.

IM-1

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