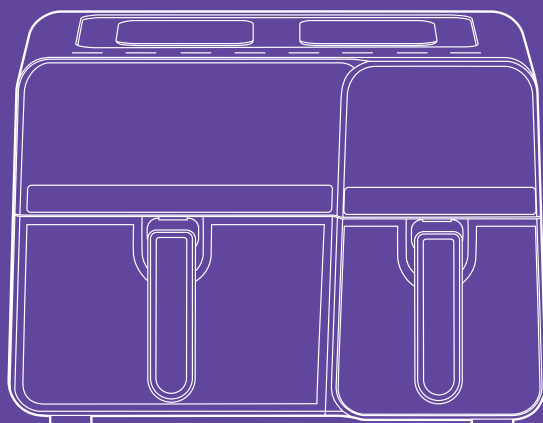


**Только
сочные
блюда!**



**Аэрогриль
КТ-8149**

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	14
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Аэрогриль КТ-8149 имеет стильный дизайн и позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

Для приготовления продуктов в аэрогриле не нужно масло, а если хочется его добавить, например для создания хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью, то можно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Так вы получите более здоровую и полезную пищу.

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

Главное преимущество этого аэрогриля в том, что у него есть два нагревателя (левый и правый) и два поддона разной емкости. Благодаря двум поддонам вы можете готовить два разных блюда одновременно, установив при этом для каждого свои настройки температуры и таймера. Благодаря функции синхронизации времени окончания приготовления вы можете приготовить основное блюдо и гарнир к одному времени и подать их к столу горячими.

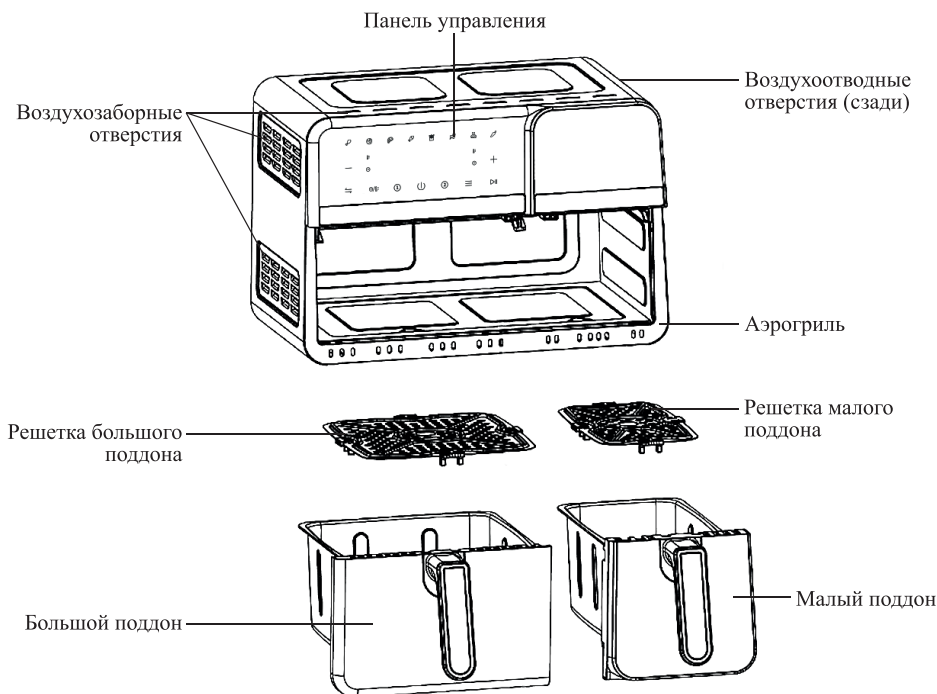
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 8 автоматических программ приготовления и синхронизацию приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления: аэрогриль сам выберет необходимые параметры работы. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся на специальных решетках, установленных в поддоны. Решетки и поддоны имеют антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддоны и решетки легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Малый поддон — 1 шт.
3. Большой поддон — 1 шт.
4. Решетка малого поддона — 1 шт.
5. Решетка большого поддона — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателей внутри рабочей емкости. Вентиляторы, расположенные в верхней части аэрогриля, приводят 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 решетки, которые предварительно устанавливаются в поддоны аэрогриля.

В аэрогриле можно установить время таймера 1–60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления 80–200 °C с шагом 5 °C. Можно включить работу только одного нагревателя или двух нагревателей одновременно. Приготовление автоматически выключится, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль кнопкой «Вкл/Выкл».

После завершения приготовления сначала отключится нагреватель, раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появится надпись «OFF». Через небольшой промежуток времени отключится вентилятор, раздастся звуковой сигнал, дисплей погаснет, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Если достать поддон при работе нагревателя, то нагрев прекратится, таймер продолжит отсчет. После возвращения поддона в корпус аэрогриля нагрев возобновится.

Панель управления



При подключении к сети питания раздается звуковой сигнал, на панели управления загорается кнопка «Вкл/Выкл».

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. При нажатии на кнопку «Вкл/Выкл» загораются кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2». После автоматического отключения (истечения времени таймера) устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее загорится надпись «OFF». Чтобы выключить аэрогриль до истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Примечание. Через 1 минуту бездействия аэрогриль автоматически выключится, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Кнопка «Старт/Пауза» включает и останавливает приготовление.

Кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2» позволяют перейти к настройкам левого и правого нагревателя соответственно. После нажатия на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» на панели управления загораются все кнопки, кроме кнопки «Синхронизация», индикаторы программ (индикатор первой программы будет мигать), а также дисплей.

Примечание. Вы можете включить только один нагреватель, оба нагревателя или настроить работу второго нагревателя, когда первый уже работает.

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления, при этом **индикатор выбранной программы** будет мигать. Программы переключаются циклически. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их можно изменить.

На **дисплее** отображается время и температура приготовления. Когда на дисплее отображается температура, рядом с числом горит **индикатор «Температура»**, а когда время таймера — **индикатор «Время»**.

Кнопка «Температура/Таймер» циклически переключает настройку температуры или времени таймера. Настраиваемый параметр мигает на дисплее.

Кнопки «Больше» и «Меньше» предназначены для настройки времени и температуры приготовления. Когда на дисплее отображается время, его можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Когда на дисплее отображается температура, ее можно настроить от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше».

Кнопка «Синхронизация» служит для включения одновременного окончания приготовления двух блюд. Кнопка «Синхронизация» мигает на панели управления после запуска процесса приготовления, если настроить разное время таймера для каждого нагревателя. После нажатия на кнопку «Синхронизация», кнопка будет гореть непрерывно, начнет работать только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. Как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими же, как и у нагревателя, который находился в режиме ожидания, то включится второй нагреватель. Так приготовление блюд закончится одновременно.

Примечание. Нагреватели в этой модели включаются по очереди.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Автоматические программы приготовления

Во всех программах можно настроить время и температуру по своему усмотрению. Рекомендовано 1–2 раза перемешивать ингредиенты во время приготовления.

1. Куриные ножки (по умолчанию 190 °С, 20 минут).
2. Пицца (по умолчанию 180 °С, 15 минут).
3. Стейк (по умолчанию 190 °С, 20 минут).
4. Рыба (по умолчанию 200 °С, 20 минут).
5. Картофель фри (по умолчанию 200 °С, 23 минуты).
6. Куриные крылышки (по умолчанию 200 °С, 30 минут).
7. Выпечка (по умолчанию 180 °С, 30 минут).
8. Овощи (по умолчанию 180 °С, 15 минут).

Примечание. При работе двух нагревателей одновременно время таймера автоматически будет увеличено на 3 минуты для всех программ.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль, удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью.

Тщательно вымойте поддоны и решетки теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их.

Внимание! Запрещается мыть поддоны и решетки в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.

Поместите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные и воздухоотводные отверстия устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 10 см свободного

пространства, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и устройство может работать некорректно или выйти из строя. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Подключите шнур питания к сети.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15 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 отключите прибор от сети питания и подождите, пока решетки и поддоны остынут до комнатной температуры, после чего промойте их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки поддонов и потянув их на себя.
2. Установите решетки в поддоны.
3. Поместите ингредиенты в поддоны.

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

Никогда не используйте поддоны без решеток.

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

4. Вставьте поддоны в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддоны в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддонов о корпус прибора.
5. 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 будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2», прибор перейдет в режим ожидания.
7. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя.

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

8. По умолчанию выбрана программа «Куриные ножки». Нажимайте на кнопку «Программа», чтобы изменить программу приготовления. Индикатор выбранной программы будет мигать. Для каждой программы на дисплее будут поочередно отображаться температура в градусах Цельсия и время приготовления в минутах.

9. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете отрегулировать их самостоятельно. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите на кнопку «Температура/Таймер» так, чтобы на дисплее отображалась температура, и измените ее с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Чтобы настроить время приготовления, нажмите на кнопку «Температура/Таймер» так, чтобы на дисплее отображалось время приготовления, и настройте его с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».

Примечание. Поскольку ингредиенты для приготовления различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными, поэтому корректируйте время и температуру приготовления самостоятельно, ориентируясь на рецепт и продукты.

10. Нажмите на кнопку «Нагреватель 2», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя. Настройте параметры приготовления, как описано в пунктах 8–9.
11. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Пуск/Пауза». Запустится процесс приготовления, и таймер начнет обратный отсчет времени. На дисплее для левого и правого нагревателя будут отображаться параметры приготовления. Все индикаторы программ, кроме индикатора выбранной программы, погаснут. Индикатор выбранной программы будет гореть непрерывно.

Примечание. Если вы запустили процесс приготовления в обоих поддонах, то время таймера автоматически будет увеличено на 3 минуты для всех программ.

12. Если вы задали разное время таймера для левого и правого нагревателя, то на панели управления будет мигать кнопка «Синхронизация». Нажмите на нее, чтобы включить одновременное окончание приготовления блюд. Начнет работать только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. Как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими же, как и у нагревателя, который находился в режиме ожидания, то сразу включится второй нагреватель.
 13. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните или переверните продукты. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Когда один поддон извлечен из прибора, соответствующий нагреватель автоматически отключается, таймер продолжает отсчет. Когда вы установите поддон в аэрогриль, то нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.
- Примечание.** При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.
14. Чтобы приостановить работу нагревателя, сначала нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», а затем на кнопку «Пуск/Пауза». Кнопка выбранного нагревателя и дисплей соответствующего нагревателя будут мигать. Для возобновления работы нажмите на кнопку «Пуск/Пауза» еще раз.

15. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» для выбора нагревателя, параметры которого вы хотите изменить, и настройте время и температуру, как описано в пункте 9. Настраиваемый параметр будет мигать. Через несколько секунд устройство начнет работу с заданными параметрами.
16. По окончании времени приготовления сначала отключится нагреватель, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится надпись «OFF». Через небольшой промежуток времени отключится вентилятор, раздастся звуковой сигнал, дисплей погаснет, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы выключить устройство до окончания времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
17. Извлеките поддоны из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.
Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддоны и решетки сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддоны только за ручки.
Не оставляйте приготовленные блюда в поддонах, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.
18. По завершении использования дождитесь, когда вентилятор прекратит работать, и отключите аэрогриль от сети.

Советы

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

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

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. Вытащите поддоны, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддоны в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически.

При приготовлении блюд, требующих разного времени приготовления, воспользуйтесь функцией синхронизации.

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

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи бумажного полотенца;
- возьмите емкость и добавьте в нее 1/2 столовой ложки растительного масла.

Вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок;

- добавьте в емкость картофель и тщательно все перемешайте;
- поместите картофель в поддон аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 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. Если картофель уложен в 4 слоя, то его 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 внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

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

- при необходимости промокните продукты бумажным полотенцем;
- силиконовой кисточкой слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем (масло наносится в один слой; если масла много, то оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда).

При приготовлении продуктов в панировке не забудьте добавить 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 свежечушенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

Не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной. Если в поддоне будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

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. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из поддона 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, уложенной на решетку. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока.

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



Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

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

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру 150 °С и время 10 минут.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

Максимальная рабочая емкость большого поддона — 5,3 л, малого — 3 л.

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

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–700	9–16	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–700	11–20	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–800 (в два слоя)	18–22	180	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 ст. л. растительного масла
Гратен (запеканка)	500	15–18	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–500	8–12	180	Перевернуть	—
Свинная отбивная	100–500	10–14	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Котлета для гамбургера	100–500	7–14	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	20–25	200	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	10–15	180	—	Намажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	160	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	16–20	200	—	Подложите пергамент

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Выпечка					
Пирог	300	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	180	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

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

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддоны и поставьте их на термостойкую поверхность.

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

Поддоны и решетки 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 помещайте поддоны и решетки в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддонов и решеток дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте решетки и поддоны теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

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

Если грязь пристала к решеткам или к нижней части поддонов, то заполните поддоны горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетки в поддоны и оставьте их в воде на 10 минут.



Используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательные элементы внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательные элементы находятся сверху внутри корпуса, куда устанавливаются поддоны. Перед очисткой нагревательных элементов убедитесь, что нагреватели полностью остыли, а прибор отключен от сети.

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

Корпус аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока аэрогриль остынет до комнатной температуры. Вымойте поддоны и решетки, затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Убедитесь, что поддоны с решетками установлены на место и что все детали чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддоны и решетки термостойкой силиконовой кисточкой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

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
Продукты слишком плотно лежат в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукты для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать/переворачивать во время приготовления	Встряхните или перемешайте ингредиенты по истечении половины времени приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддоны не вставляются в корпус

Возможная причина	Решение
Вы положили слишком много продуктов	Не переполняйте поддоны
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддоны из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите несколько часов, чтобы аэрогриль остыл. Очистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддоны 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 подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Поддоны содержат остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддоны 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. Проверьте 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
«E01» на левом/правом дисплее	Обрыв цепи датчика температуры левого/правого нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
«E02» на левом/правом дисплее	Неисправен датчик температуры левого/правого нагревателя	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: 1600 Вт
 - левый нагреватель: 1600 Вт
 - правый нагреватель: 1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддонов: 9 л (5,7 + 3,3 л)
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
8. Уровень шума: ≤60 дБА
9. Длина шнура: 0,8 м
10. Размер устройства: 399 × 353 × 268 мм
11. Размер упаковки: 438 × 400 × 301 мм
12. Вес нетто: 6,8 кг
13. Вес брутто: 7,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань КМД Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 3 Флор, 1# Билдинг, №24, Сян'ань Норс Роуд, Хуанпу Таун, Чжуншань, Гуандун, 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 решеток и поддонов вследствие мойки в посудомоечной машине, при очистке жесткими предметами, по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

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

Выход из строя прибора вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания или панель управления 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 непроизводственной и некоммерческой эксплуатации.

2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в этом 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 пустыми поддонами. Это может привести к повреждению устройства.
10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, то прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверьте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. 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 и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и панель управления.
22. Корпус аэрогриля и поддоны могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддонов. Не наклоняйтесь над поддонами, 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 используйте аэрогриль более 1 часа подряд. После 1 часа использования сделайте перерыв на 10 минут для охлаждения устройства.

IM-4



Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

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

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

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



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775—56—87
info@kitfort.ru