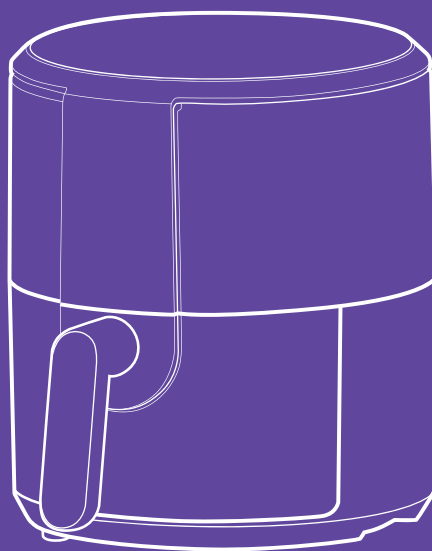


**Без масла  
вкуснее!**



**Аэрогриль  
КТ-2237**

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

## Общие сведения

Аэрогриль Kitfort КТ-2237 интересен не только стильным дизайном: он может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница и духовка.

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 им курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки.

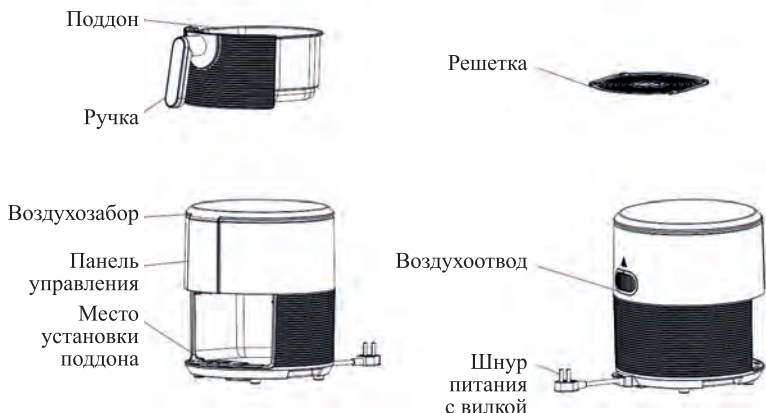
При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При приготовлении в аэрогриле продукты практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует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

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 8 автоматических программ и программу с настройками вручную. Автоматические программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно — аэрогриль автоматически выберет необходимые параметры своей работы. На дисплее по очереди отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся в поддоне с установленной решеткой. Поддон и решетка имеют антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон с решеткой легко вынимаются и моются.

## Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
  - Поддон — 1 шт.
  - Решетка — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.\*  
\*опционально

## Устройство аэрогриля



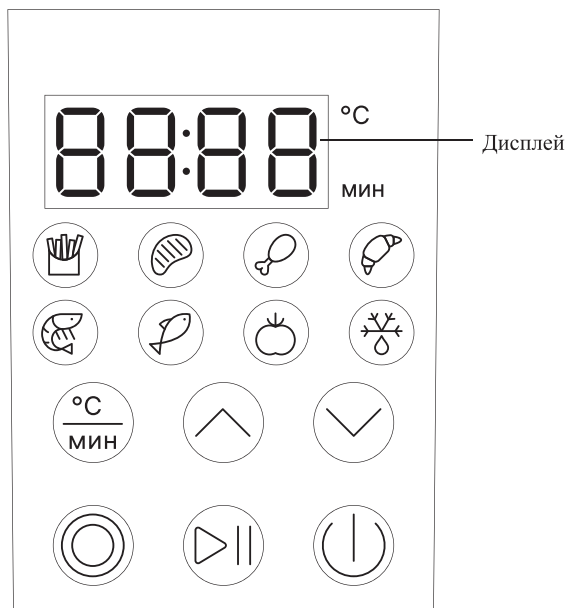
Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом (трубчатым электронагревателем). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей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

Продукты помещаются в поддон, внутри которого установлена специальная решетка.

В аэрогриле можно установить время таймера от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Температура регулируется от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. Значения времени и температуры на дисплее меняются каждые 5 секунд. Вы можете изменять время и температуру вручную. Таймер показывает оставшееся время готовки, по истечении которого устройство автоматически выключится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку включения/выключения, или приостановить процесс готовки, нажав на кнопку пуска/паузы. Также процесс готовки приостанавливается при извлечении поддона из устройства. После выключения аэрогриля, вентилятор еще будет какое-то время вращаться для того чтобы нагреватель и внутренние части аэрогриля остыли.



## Панель управления




При нажатии на кнопки, а также при установке поддона в устройство раздаются звуковые сигналы. Отключить их нельзя, так как они необходимы по технике безопасности.

По истечении 40% времени готовки устройство издаст звуковые сигналы, напоминающие о том, что ингредиенты в поддоне необходимо встряхнуть. Напоминание звучит как при готовке на автоматических программах, так и при готовке в ручном режиме. Если поддон будет извлекаться до этого времени, то звуковые сигналы о напоминании встряхивания продуктов не прозвучат.


Если вы включили устройство, но не запустили приготовление, то через 15 минут дисплей отключится, и также прозвучат звуковые сигналы.


⏻ — кнопка включения/выключения. Плотно вставьте поддон в корпус устройства. Загорятся все индикаторы и дисплей, а затем погаснут. На панели управления останется гореть только индикатор кнопки включения/выключения. Если кнопка не горит, значит, поддон вставлен неплотно или устройство не подключено к сети. Нажмите на кнопку включения/выключения: загорятся все кнопки панели управления и дисплей.


8888 — дисплей. На дисплее отображаются индикатор приготовления, таймер и температура готовки. По умолчанию установлен ручной режим на 15 минут и 180 градусов. После выбора настроек нажатием на кнопку пуска/паузы запускается процесс приготовления блюда.

 — кнопка «Пуск/Пауза». После выбора всех настроек приготовления нажмите на кнопку — начнется приготовление блюда. На дисплее будут циклично отображаться оставшееся время готовки и температура, индикатор значка выбранной программы будет мигать. Повторное нажатие на кнопку приостанавливает процесс. Для возобновления приготовления еще раз нажмите на кнопку.

 — кнопка переключения между температурой и временем готовки для последующих изменений настроек.

 — кнопка выбора программы. Позволяет выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления. Температура и время устанавливаются автоматически для заданной программы. Вы можете подкорректировать время и температуру самостоятельно с помощью кнопки переключения между температурой и временем, а также кнопок увеличения/уменьшения температуры/времени.

 — кнопка уменьшения температуры на 5 градусов и уменьшения времени готовки на 1 мин. При нажатии и удержании кнопки значения температуры/времени будут уменьшаться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.

 — кнопка увеличения температуры на 5 градусов и увеличения времени готовки на 1 мин. При нажатии и удержании кнопки значения температуры/времени будут увеличиваться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.

 — приготовление картофеля фри.

 — приготовление мяса.

 — приготовление птицы.

 — приготовление выпечки.

 — приготовление морепродуктов.

 — приготовление рыбы.

 — приготовление овощей.

 — разморозка.

В таблице приведены настройки по умолчанию для каждой программы.

Программа	Индикатор	Температура, °С	Время, мин
По умолчанию	—	180	15
Картофель фри		180	15
Мясо		180	8
Птица		190	12
Выпечка		160	35
Морепродукты		190	8
Рыба		190	12
Овощи		180	8
Разморозка		80	10

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль, удалите весь упаковочный материал и наклейки. Протрите корпус аэрогриля мягкой влажной, а затем сухой тканью.

Тщательно вымойте решетку и поддон теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой.

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

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

Подключите устройство к сети.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя, поддона и решетки, а также устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева подождите, когда решетка и поддон остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой. Дождитесь их полного высыхания, и можно приступать к приготовлению блюд.

### Использование

1. Вытащите поддон из аэрогриля, взявшись за ручку поддона и потянув ее на себя, прилагая небольшое усилие.
2. Убедитесь, что решетка установлена в поддон. Если нет, то плотно установите ее на дно поддона.
3. Поместите ингредиенты в поддон на решетку.

**Примечание.** Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед закладкой в поддон.

Никогда не закладывайте много продуктов в поддон.

Никогда не используйте поддон без решетки.

Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а наоборот, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.

4. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до щелчка. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора. При установке поддона раздастся звуковой сигнал, загорятся все



индикаторы и погаснут, останется гореть только индикатор кнопки включения/выключения.

**Примечание.** Если до этого аэрогриль недавно включался, а панель управления не была выключена кнопкой включения/выключения, то при подключении к сети панель управления и дисплей загорятся сразу.

5. Нажмите на кнопку включения/выключения. Загорятся все кнопки, индикаторы панели управления и дисплей. На дисплее загорятся настройки времени и температуры по умолчанию: 180 градусов и 15 минут. Вы можете отрегулировать температуру и время, нажав на кнопку переключения между температурой и временем, а затем кнопками уменьшения и увеличения температуры и времени установите нужные настройки.
6. Вы также можете выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления. Выберите подходящую программу кнопкой выбора программы. Для каждой программы на дисплее будет высвечиваться время и температура по умолчанию, а также будет мигать индикатор значка выбранной программы. Если время или температура программы вас не устраивают, вы можете отрегулировать их самостоятельно. Для этого нажмите на кнопку переключения между температурой и временем и кнопками уменьшения и увеличения температуры и времени отрегулируйте нужные параметры.

**Примечание.** Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать точную настройку времени и температуры. Все параметры являются приблизительными.

7. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку пуска/паузы (и для ручного режима, и для автоматической программы). Запустится приготовление, и таймер начнет отсчет времени готовки. На дисплее будут по очереди отображаться установленная температура и оставшееся время приготовления.

**Примечание.** Во время работы аэрогриль по термодатчику отслеживает температуру внутри поддона и периодически включает и отключает нагрев. Во время включения и выключения нагрева будут слышны характерные щелчки.

8. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Для этого по истечении 40% от общего времени готовки устройство напомнит вам о необходимости встряхивания ингредиентов звуковыми сигналами. Вытащите поддон. Настройки приготовления при этом останутся в памяти устройства. После извлечения поддона встряхните его либо перемешайте продукты. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Когда поддон извлечен из прибора, дисплей и панель управления гаснут. После установки поддона в аэрогриль устройство автоматически продолжит готовку с ранее установленными настройками. Если вы хотите прервать ненадолго процесс готовки, нажмите на кнопку пуска/паузы. Устройство запомнит выбранные настройки и продолжит приготовление, когда вы вновь запустите приготовление.

**Примечание.** Если вы извлечете поддон до того как устройство подаст звуковые сигналы, то звуковых сигналов по прошествии 40% времени готовки далее не последует.

9. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль автоматически отключится и известит об этом звуковыми сигналами. Извлеките поддон из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность.



**Примечание.** Работающий прибор также можно отключить вручную. Для этого нажмите на кнопку включения/выключения во время готовки. Установленные настройки при этом сбросятся.

При отключении питания аэрогриль запоминает режим работы и оставшееся время до окончания приготовления, поэтому если во время приготовления отключилось электричество, а затем снова подключилось — аэрогриль продолжит приготовление. Будьте внимательны, если вы не знаете, когда включится электричество, то лучше отключите аэрогриль от сети.

При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар. Не оставляйте приготовленное блюдо в поддоне или на решетке, т. к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться.

10. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.
11. После того, как порция продуктов готова, желательно сделать перерыв и не включать устройство 20 минут. Отключать устройство от сети можно только через пару минут после окончания процесса готовки, когда вентилятор полностью остановится.

### **Советы по приготовлению**

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

Ингредиенты небольшого размера требуют меньше времени приготовления.

Рекомендуем встряхивать продукты, когда устройство напоминает об этом звуковыми сигналами.

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

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

Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 30–40 минут. Боль-

шее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

Более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса) слегка смажьте 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 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 свежечистенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

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

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

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной в поддон. 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 дна поддона.

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 решетку 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 на 150 °С, а таймер — на 5–10 минут.

Более мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньшего времени приготовления, чем более крупные.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 500 граммов.

Продукты во время приготовления нужно встряхивать или переворачивать для того чтобы они равномерно прожарились со всех сторон. 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.

В приведенной ниже таблице вы можете выбрать параметры для приготовления различных блюд. Ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

Ингредиенты	Количество, г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/перевернуть	Рекомендации
<b>Картофель и картофель фри</b>					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	10–20	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	15–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–700 (в два слоя)	20–30	200	Встряхнуть	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Гратен (картофельная запеканка)	500	15–20	200	—	—
<b>Мясо и птица</b>					
Стейк	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Свинная отбивная	100–500	10–15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Гамбургер	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	10–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	25–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	15–20	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	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	13–15	200	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	300	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

**Примечание:** если вы используете непрогретый аэрогриль, добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

## Чистка и обслуживание аэрогриля

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддон с решеткой.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетку и поддон. Выньте решетку из поддона. Для этого поставьте поддон на теплостойкую поверхность. Затем возьмите плотную ткань, которую не жалко испачкать, и через нее возьмитесь за центральные отверстия решетки. Поднимите решетку вверх. Продельвайте эти действия аккуратно, так как решетка и поддон могут быть очень горячими.



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.

Поддон и решетка имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. 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: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отслоения антипригарного покрытия. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку.

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

Если пятна жира на поддоне или решетке не получается удалить при помощи моющего средства, используйте обезжиривающее кухонное средство для мытья посуды.

Используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится на верхней части ниши, куда устанавливается поддон с решеткой. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл, а прибор отключен от сети.

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

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой тканью.

## Уход и хранение

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

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и решетку салфеткой или кисточкой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

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

## Устранение неполадок

### Аэрогриль не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы неправильно установили поддон с решеткой в корпус	Установите поддон с решеткой в корпус до щелчка

### 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 по истечении половины времени приготовления	Встряхните ингредиенты во время приготовления

### Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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



### Поддон с решеткой не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте поддон
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон с решеткой из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите несколько часов, чтобы аэрогриль остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддон и решетку аэрогриля с внешней стороны

### Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
Поддон содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддон после каждого использования

### Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в советах по приготовлению выше
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

### Картофель фри приготовился пересушенным

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



### Не работает панель управления

Возможная причина	Решение
Вы пытаетесь нажимать на кнопки мокрыми руками	Нажимайте на кнопки только сухими и чистыми руками

### Коды неисправностей

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Краткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E3	Перегрев устройства	Отключите устройство, подождите 1–3 часа перед включением. Если устройство не заработало, обратитесь в сервисный центр

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru), приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения дополнительной решетки или других аксессуаров обращайтесь на [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru).

### Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 1300 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 3 л
5. Количество программ приготовления: 8
6. Регулировка температуры: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Таймер: 1–60 минут с шагом 1 минута
8. Управление: сенсорное
9. Длина шнура: 1 м
10. Размер устройства: 245 × 328 × 280 мм
11. Размер упаковки: 311 × 311 × 320 мм
12. Вес нетто: 3,4 кг
13. Вес брутто: 4,0 кг

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





Производитель: Тайшань Цзе Вэй Илектрикэл Ко., Лтд. №6 Фуаньдун Роуд, Шуйбу Таун, Тайшань, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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 и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства, антипригарного покрытия поддона и решетки вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Потемнение частей устройства или отслоение антипригарного покрытия после мойки в посудомоечной машине не является гарантийным случаем. Это является следствием использования абразивных частей и агрессивной химии в мощном средстве, которое используется в посудомоечной машине.

## **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 устройство 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 прибор, 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 прибора 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 прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленное блюдо может быть горячим. Проверяйте температуру продуктов перед тем, как их употреблять.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1



## Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: [vk.com/kitfort](https://vk.com/kitfort)

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87