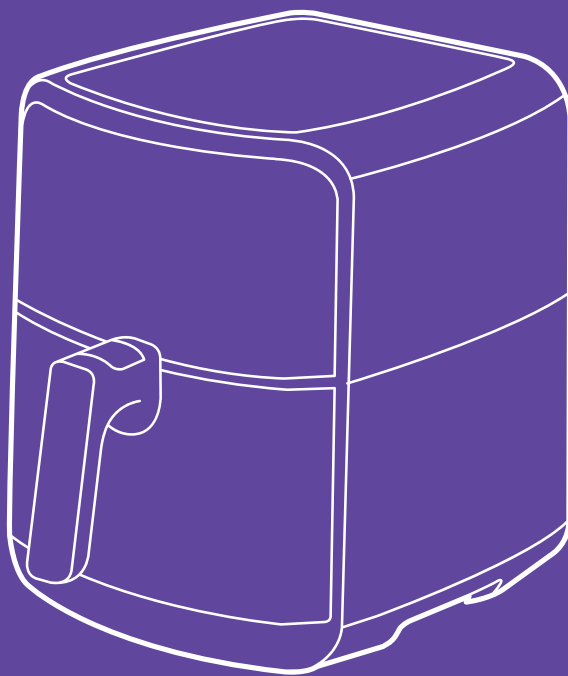


**Приготовлю  
любыми  
способами!**



**Аэрогриль  
КТ-2239**

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](mailto: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 аэрогриля .....	15
Уход и хранение .....	16
Устранение неполадок .....	16
Технические характеристики .....	19
Меры предосторожности.....	20
Другие товары Kitfort .....	22

## Общие сведения

Современный аэрогриль Kitfort КТ-2239 интересен не только стильным дизайном: он может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница, духовка и сушилка для овощей и фруктов благодаря специальной программе «Сушка овощей и фруктов».

В аэрогриле есть специальная программа для сушки овощей и фруктов с таймером от 2 до 24 часов и температурой от 40 до 80 градусов, что идеально подходит для сушки продуктов.

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

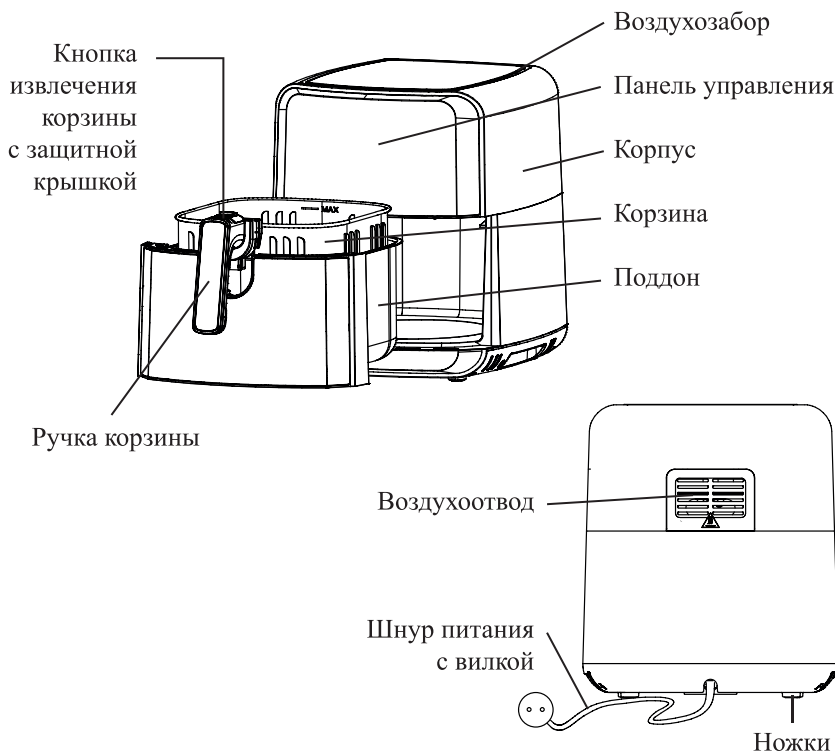
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 8 автоматических программ и программу с настройками вручную. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно — аэрогриль сам выберет необходимые параметры своей работы. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся в специальной корзине, вставленной в поддон. Корзина и поддон с антипригарным покрытием. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон с корзиной легко вынимаются и моются.

## Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
  - Корзина с ручкой — 1 шт.
  - Поддон — 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 корзину, которая устанавливается внутрь поддона аэрогриля.

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. На программе сушка овощей и фруктов время таймера можно установить в пределах 24 часов с шагом 30 минут, а температуру в диапазоне 40–80 °С с шагом 5 °С. Таймер автоматически отключит прибор, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, зажав на три секунды кнопку включения. После выключения аэрогриля, вентилятор еще будет какое-то время вращаться для того чтобы внутренние части аэрогриля остыли.

## Панель управления



На панели управления располагаются сенсорные кнопки управления с подсветкой, а также световые индикаторы и дисплей.

⏻ — кнопка включения. Кнопка загорается на панели управления, если поддон с корзиной плотно вставлены в корпус, а устройство подключено к сети. Для включения устройства нужно нажать и удерживать кнопку в течение трех секунд. При легком секундном нажатии на кнопку начнется процесс приготовления блюда. По умолчанию в настройках время установлено на 15 минут, а температура — на 200 °С. Повторное секундное нажатие на кнопку ставит процесс готовки на паузу. Повторное удержание кнопки в течение трех секунд выключит устройство.

⊙ — кнопка выбора программы. Позволяет выбрать одну из 6 программ готовки. Температура и время устанавливаются автоматически для заданной программы. Вы можете подкорректировать время и температуру самостоятельно.

⊕ — кнопка активации автозапуска. Функция «Автозапуск» доступна во всех режимах кроме сушки овощей и фруктов.

⤴ — кнопка увеличения времени/температуры на 5 градусов или на 1 минуту (30 минут в режиме «Сушка овощей и фруктов»). При нажатии и удержании кнопки значения будут увеличиваться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.

⤵ — кнопка уменьшения времени/температуры на 5 градусов или на 1 минуту (30 минут в режиме «Сушка овощей и фруктов»). При нажатии и удержании кнопки значения будут уменьшаться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.

⌄ — кнопка настройки температуры приготовления.


⌚ — кнопка настройки таймера приготовления.

⦿ — индикатор работы вентилятора.

🔥 — индикатор нагрева. Располагается внутри индикатора работы вентилятора.

Во время работы аэрогриля нагрев может периодически включаться и отключаться, а индикатор нагрева будет загораться и гаснуть. Это необходимо для точного поддержания температуры.

 °C — индикаторы настройки температуры. Горят во время установки температуры приготовления.

 **ВРЕМЯ** — индикаторы настройки таймера приготовления. Горят во время установки таймера приготовления.

В таблице приведены настройки по умолчанию для каждой программы.

Программа	Индикатор на дисплее	Температура, °C	Время, мин
По умолчанию	—	200	15
Мясо/Стейк		180	16
Птица		180	25
Морепродукты		180	12
Рыба		180	18
Пицца		200	20
Картофель фри		200	17
Выпечка		160	17
Сушка овощей и фруктов		80	240 (4 часа)

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Вытащите поддон с корзиной из аэрогриля, взявшись за ручку корзины и потянув ее на себя, прилагая небольшое усилие.
2. Поместите ингредиенты в корзину.

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

Никогда не закладывайте много продуктов в корзину.

Никогда не используйте поддон без корзины.

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.

3. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора. При установке поддона раздается звуковой сигнал.
4. Нажмите кнопку включения. На панели управления загорятся остальные кнопки и будут по очереди отображаться настройки по умолчанию: 200 градусов и 15 минут. Вы можете отрегулировать температуру и время.
5. Вы также можете выбрать одну из 8 предустановленных программ приготовления. Выберите подходящую программу кнопкой выбора программы. Для каждой программы на дисплее будет высвечиваться время и температура по умолчанию. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете отрегулировать их самостоятельно.

**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.

6. Для запуска процесса приготовления нажмите кнопку включения. Запустится приготовление, и таймер начнет отсчет времени. Во время приготовления будут анимировано двигаться индикаторы нагрева и вентилятора.

**Примечание.** Вы можете предварительно разогреть аэрогриль. Это особенно рекомендуется для выпечки. Для этого добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если аэрогриль был не разогрет.

7. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Для приостановки процесса извлеките поддон с корзиной из аэрогриля за ручку и встряхните его. Когда поддон извлечен из прибора, устройство автоматически отключается. После установки поддона с корзиной в аэрогриль приготовление продолжится автоматически. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Если не поставить аэрогриль на паузу, то настройки готовки при возвращении поддона в корпус устройства придется выставлять заново.

8. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль автоматически отключится и известит об окончании работы звуковым сигналом. Извлеките поддон с корзиной из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность.

**Примечание.** Работающий прибор также можно отключить вручную. Для этого нажмите на кнопку включения и удерживайте ее в течение трех секунд. Если блюдо еще не готово, установите поддон с корзиной обратно в корпус и запустите аэрогриль еще на несколько минут.

При отключении питания аэрогриль в течение 1 часа запоминает режим работы и оставшееся время до окончания приготовления, поэтому если во время приготовления отключилось, а затем снова подключилось электричество — аэрогриль продолжит приготовление. Будьте внимательны, если вы не знаете, когда включится электричество, то лучше отключите аэрогриль из розетки.

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

9. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. Чтобы скопившийся жир на дне поддона не попал на приготовленное блюдо, извлеките корзину из поддона. Для этого отодвиньте пластмассовую крышку на ручке корзины и нажмите на кнопку извлечения корзины под ней. Поднимите корзину за ручку вверх. Поддон должен остаться на поверхности. Не переворачивайте корзину вместе с поддоном, иначе скопившийся на дне поддона жир попадет на приготовленное блюдо.

Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

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

### **Автозапуск**

Если вы хотите, чтобы аэрогриль начал выполнение определенной программы не сразу, а в определенное время, сделайте следующие действия:

1. Выберите программу кнопкой выбора программы. На дисплее отобразится время автозапуска, по умолчанию 4 часа.
2. Кнопками увеличения или уменьшения выберите время, через которое аэрогриль должен начать выполнение программы.
3. Нажмите кнопку включения.
4. На дисплее будет отображаться таймер обратного отсчета. Когда время истечет, начнется выполнение программы.
5. Когда выполнение программы завершится, аэрогриль отключится и подаст звуковой сигнал.

Режим «Автозапуск» доступен на всех программах кроме сушки овощей и фруктов.

### **Советы по приготовлению**

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания подгоревших продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля смазывайте корзину и поддон силико-

новой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

Рекомендуем встряхивать продукты по истечении половины времени приготовления. Для этого поставьте таймер на половину времени, а после встряхивания — на оставшееся время. Либо сами контролируйте время приготовления и по истечении половины времени поставьте устройство на паузу, нажав на кнопку включения, вытащите поддон с корзиной, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддон с корзиной в корпус устройства и продолжите приготовление, повторно нажав на кнопку включения.

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

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

**Внимание!** Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

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

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

При готовке продуктов в панировке не забудьте 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 корзину. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края дна корзины.

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 корзину 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	Кол-во, мин-макс, г	Время, мин	t, °C	Перемешать/ перевернуть	Рекомендации
<b>Картофель и картофель фри</b>					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	10–20	200	Перемешать	—
Тонкие ломтики картофеля фри	300–600	10–25	180	Перемешать	—
Ломтики домашнего картофеля	300–700	20–25	200	Перемешать	Добавьте 1/2 столовую ложку масла
Гратен (запеканка)	500	15–20	200	—	—
<b>Мясо, птица и рыба</b>					
Стейк	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–600	10–15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Перемешать	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



Ингредиенты	Кол-во, мин-макс, г	Время, мин	t, °C	Перемешать/ перевернуть	Рекомендации
<b>Закуски</b>					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500		200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обваленные 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

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

### Рецепты и советы для сушки овощей, фруктов и мяса

При сушке овощей и фруктов доставайте корзину и встряхивайте продукты каждые 1–2 часа. В противном случае продукты в центре могут плохо просушиться.

*Яблоки:*

- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °C, 8–16 часов.

*Клубника:*

- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °C, 7–14 часов.

*Апельсины:*

- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °C 10–15 часов.

*Бананы:*

- нарезать кружками толщиной 0,3 см;
- сушить при температуре 55 °C, 10–16 часов.

*Помидоры:*

- нарезать кольцами толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 50 °C, 5–10 часов.

*Морковь:*

- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °C, 7–10 часов.

*Грибы:*

- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить при температуре 50 °С, 5–10 часов.

*Виноград:*

- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить россыпью при температуре 55 °С, 12–19 часов.

*Сушеное мясо курицы:*

- нарезать кусочками толщиной примерно 0,5 мм. Обильно посолить (0,5–1 ст.л. на 1 кг продукта) и обмазать специями (итальянские травы, паприка, черный перец и т.д.);
- сушить первые 2–3 часа на температуре 45 градусов. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 градусов. Окончательно досушить при температуре 75 градусов в течение 3–5 часов.

При возможности, в начале сушки лучше ставить температуру поменьше, и ближе к окончанию сушки увеличивать. Например, морковь лучше сушить первые 5 часов при температуре 45 °С, затем 4 часа при температуре 65 °С. Аналогично для других овощей. Это необходимо для того, чтобы в начале сушки свежий продукт не сварился в собственном соку. Повышение температуры ближе к концу сушки необходимо, чтобы испарилась влага, находящаяся глубоко в сердцевине продукта.

Время и температура сушки приведены приблизительные, они могут сильно отличаться для различных сортов фруктов и овощей, степени их свежести, срока хранения. Также сушка может занимать различное время при разной температуре и влажности окружающей среды. Первые несколько раз рекомендуется тщательно контролировать процесс сушки.

Время сушки ингредиентов варьируется в зависимости от следующих факторов:

1. толщина кусков или ломтиков;
2. количество поддонов с высушиваемыми ингредиентами;
3. объем ингредиентов;
4. влажность окружающей среды;
5. ваши личные предпочтения по степени сухости ингредиентов.

Для более быстрой сушки порежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высохнут. Однако помните, что при сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, так что слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь ячейки сетки или сетчатого противня.

Продукты с толстой кожей порежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите ее.

Если вы сушите разнотипные продукты, то продукты, с которых капает сок, размещайте на нижнем уровне, чтобы сок от них не попал на продукты другого типа, в противном случае вкус продуктов может смешаться.

Обязательно подкладывайте сплошной поддон для жидкости на дно камеры.

Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны, чтобы они не смешались между собой.

В начале сушки установите небольшую температуру и постепенно увеличивайте ее в процессе сушки. Если сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться.

Не кладите на поддоны слишком много продуктов, чтобы не нарушать циркуляцию воздуха внутри камеры. Не укладывайте продукты слишком плотно, оставляйте промежуток 5–10 мм между кусочками для более эффективной циркуляции воздуха.

В процессе сушки периодически перемешивайте и переворачивайте продукты на поддонах. Не допускайте прилипания продуктов к поддонам, в конце сушки прилипшие продукты будет затруднительно снять с поддонов.

Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные — на верхней части корпуса.

Не используйте устройство более 24 часов подряд. После 24 часов работы выключите устройство и сделайте перерыв не менее двух часов перед следующим включением.

## 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 корзиной.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте корзину и поддон. Выньте корзину из поддона. Для этого поставьте поддон на теплостойкую поверхность. Затем подвиньте пластиковую крышку на ручке корзины, и нажмите на кнопку извлечения корзины из поддона. Поднимите корзину вверх, держась за ручку.

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 корзина 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 корзину в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона и корзины дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте корзину и поддон теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть поддон и корзину в посудомоечной машине: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отсло-

ния антипригарного покрытия. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку.

Если грязь пристала к корзине или к нижней части поддона, заполните его горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите корзину в поддон и оставьте их в воде примерно на 30–40 минут.

Если пятна жира на поддоне или корзине 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 чаши ниши куда устанавливается поддон с корзиной. 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 корзину, затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Убедитесь, что поддон с корзиной установлены на место и что все детали чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и чашу 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

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы неправильно установили чашу с решеткой в корпус	Установите поддон с корзиной в корпус до щелчка. Если корзина установлена правильно, то кнопка включения загорится

**Блюдо не приготовилось до конца**

Возможная причина	Решение
Вы положили в корзину слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в корзине	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать корзину 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

**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

### Люфт ручки корзины

Возможная причина	Решение
Корзина с ручкой шатается относительно поддона	Это не является неисправностью. Люфт крепления ручки корзины в поддоне является допустимым. В случае если корзина не фиксируется в поддоне — обратитесь в сервисный центр
Ослабли винты крепления ручки к корзине	Винты ручки могли ослабнуть после активной эксплуатации или сильных вибраций во время транспортировки. Подтяните винты крепления ручки подходящей отверткой

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E01	Обрыв в цепи термодатчика	Обратитесь в сервисный центр
E02	Короткое замыкание в цепи термодатчика	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 расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1700 Вт
3. Емкость поддона: 5 л
4. Емкость корзины: 4,5 л
5. Количество программ приготовления: 8 + ручные настройки
6. Регулировка температуры аэрогриля: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Регулировка температуры в режиме сушки: 40–80 °С с шагом 5 °С
8. Таймер аэрогриля: 1–60 минут с шагом 1 минута
9. Таймер в режиме сушки: от 2 до 24 часов с шагом 30 минут
10. Таймер автозапуска: от 1 до 24 часов с шагом 30 минут
11. Управление: сенсорное
12. Уровень шума: ≤60 дБ
13. Длина шнура: 0,6 м
14. Размер устройства: 291 × 365 × 335 мм
15. Размер упаковки: 397 × 327 × 367 мм
16. Вес нетто: 5,4 кг
17. Вес брутто: 6,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Китай

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Х, 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. Х, 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, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия корзины вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия корзины по причине несвоевременной очистки не является гарантийным случаем.

## **Меры предосторожности**

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.



7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустой корзиной. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1

## Другие товары Kitfort



### Вертикальный пылесос КТ-586

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника: 1,2 л
- мощность: 600 Вт

### Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды



### Планетарный миксер КТ-3007

- цельнометаллический
- емкость чаши: 4,2 л
- 6 скоростей + импульсный режим
- 3 насадки: крюк, венчик и лопатка
- мощность: 1500 Вт

### Капучинатор КТ-751

- 4 режима работы
- насадки для смешивания и взбивания
- емкость: 300 мл



### Чайник КТ-6110

- встроенный винтажный термометр
- емкость: 1,7 л
- контроллер Strix





## 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