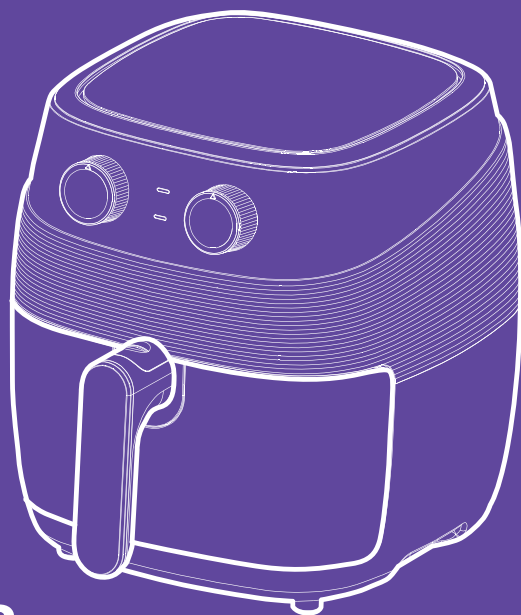


**Сотворю  
вкусно!**



**Аэрогриль  
КТ-2223**

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
Рецепты .....	11
Чистка и обслуживание .....	14
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок .....	15
Технические характеристики .....	17
Меры предосторожности.....	18



## Общие сведения

Современный аэрогриль Kitfort КТ-2223 может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница и духовка, и позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

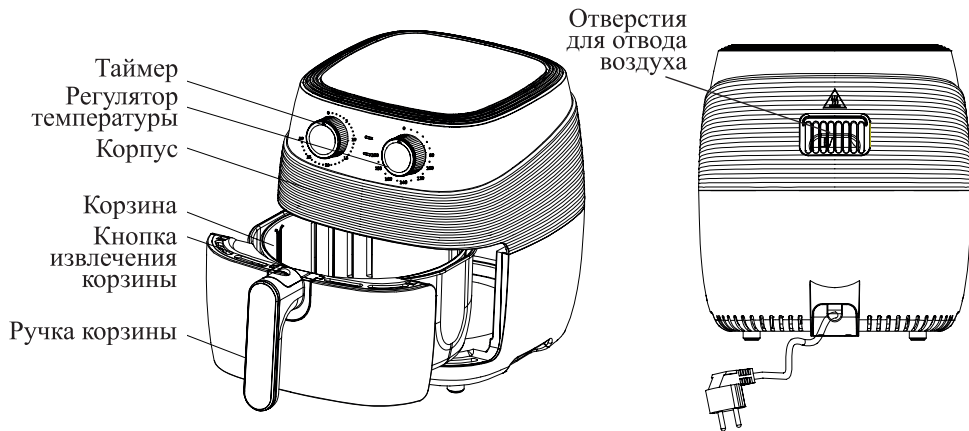
Аэрогриль оснащен удобным ручным управлением — регулятором температуры и таймером. Продукты готовятся в специальной корзине, которая вставлена в поддон. И корзина и поддон с антипригарным покрытием. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон с корзиной легко вынимаются и моются.

## Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
  - корзина с ручкой — 1 шт.
  - поддон — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

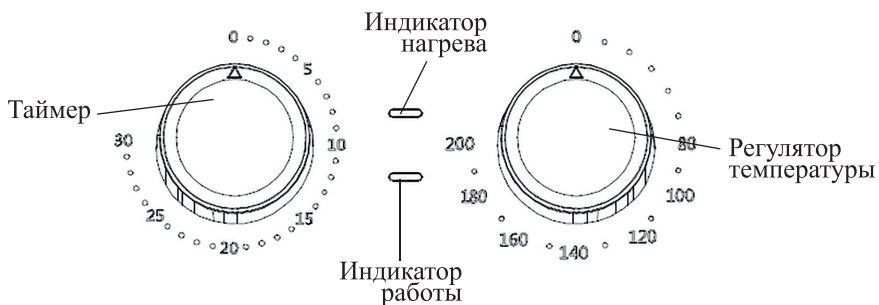
## Устройство аэрогриля



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 ТЭНовым нагревателем. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной кондиции.

Продукты помещаются в корзину, которая устанавливается внутрь поддона аэрогриля.

### Панель управления



Таймер аэрогриля можно устанавливать до 30 минут. Температура регулируется от 80 до 200 °С. Таймер автоматически отключит прибор, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, повернув ручку таймера до отметки «0», после чего прозвучит звуковой сигнал.

Между таймером и регулятором температуры расположены два индикатора. Верхний — индикатор нагрева с зеленой подсветкой, нижний — индикатор работы с красной подсветкой. Индикатор работы загорается после того, как вы повернули ручку таймера, а индикатор нагрева — после того, как вы повернули ручку регулятора температуры. После достижения заданной температуры индикатор нагрева отключается.

## Подготовка к работе и использование

### Перед первым использованием

Распакуйте аэрогриль и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус аэрогриля и поддон мягкой влажной тканью. Тщательно вымойте корзину теплой водой с моющим средством и неабразивной губкой.

Устройство готово к эксплуатации.

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

Перед первым использованием включите прибор на 5 минут без продуктов, при этом возможно выделение специфического запаха. Это нормальное и безвредное явление.

### Включение аэрогриля

Поместите прибор на ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте отверстия для забора и отвода воздуха в верхней части аэрогриля, иначе циркуляция воздуха будет нарушена, что может повлиять на процесс приготовления горячим воздухом.

Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20–30 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из отверстий, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Подключите сетевой шнур к источнику питания.

### Использование аэрогриля

- 1) Вытащите поддон из аэрогриля.

**Внимание!** Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед укладкой в корзину. Никогда не используйте поддон без корзины.

- 2) Положите продукты в корзину.

**Внимание!** Никогда не закладывайте много продуктов в корзину. 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.

- 3) Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
- 4) Установите регулятором температуру приготовления. Чтобы определить нужную температуру обратитесь к таблице ниже, где указаны приблизительные параметры приготовления.
- 5) Для запуска процесса приготовления поверните таймер на нужное время. Во время жарки горячим воздухом индикатор нагрева будет периодически загораться и гаснуть, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания установленной температуры. Лишний жир от продуктов собирается в нижней части поддона.

**Примечание.** Вы можете предварительно разогреть аэрогриль. Особенно этот шаг рекомендуется для выпечки. Для этого сначала установите время таймера на 3 минуты и дождитесь, пока аэрогриль не отключится. Затем положите продукты в корзину и запустите процесс приготовления. Если аэрогриль предварительно не был разогрет, добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

- 6) По окончании установленного времени приготовления аэрогриль автоматически отключится. Извлеките поддон из аэрогриля, и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

**Примечание.** Прибор также можно выключить вручную. Для этого поверните ручку таймера до отметки «0». Если блюдо еще не готово, установите поддон обратно и установите таймер еще на несколько минут.

- 7) Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните его. Когда поддон извлечен из прибора, процесс приготовления будет автоматически поставлен на паузу. После установки поддона в аэрогриль, процесс приготовления возобновится. При встряхивании также можно увидеть степень готовности продуктов.

**Примечания:**

- не переворачивайте поддон вверх дном, чтобы извлечь блюдо, так как жир, собравшийся в поддоне, выльется на продукты, если куски крупные — воспользуйтесь щипцами;
- при приготовлении некоторых типов продуктов из поддона может исходить пар.

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

**Внимание!** Во время встряхивания продуктов случайно не нажмите на кнопку извлечения корзины, иначе корзина может выпасть из поддона.

**Советы по приготовлению**

В рекламе часто аэрогриль фотографируют с полной чашей готового продукта. Полную чашу продуктов приготовить не получится, для каждого продукта своя норма закладки.

Немного советов по поводу приготовления и антипригарного покрытия:

1. 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 силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.
2. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.
3. Рекомендуем встряхивать продукты по истечении половины времени приготовления. Для этого поставьте таймер на половину времени, а после встряхивания — на оставшееся время.

4. 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. Больше количество слоёв 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 краёв картофель будет готов, а в центре внутри — ещё жестковат или сыроват. Чем больше слоёв, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить.

5. 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.
6. При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.
7. Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.
8. Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежечистого картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.
9. Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.
10. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например, колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в чашу. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из чаши бумажным полотенцем.
11. Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.



12. Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенную на 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 корзины.
13. Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в поддон, где скапливаются жир и грязь. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.
14. Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.
15. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты на корзину и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °С.
16. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.
17. Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 150°С, а таймер на 5–10 минут.

В приведенной ниже таблице вы можете выбрать параметры для приготовления различных блюд.

Блюдо	Мин–Макс кол-во, г	Время, мин	Температура, °С	Встряхивание	Примечание
<b>Картофель и картофель фри</b>					
Тонкие ломтики	300–400	18–20	200	Встряхнуть	
Толстые ломтики	300–400	20–25	200	Встряхнуть	
Картофельная запеканка	400	20–25	200	Встряхнуть	
<b>Мясо и птица</b>					
Стейк	100–400	10–15	180		
Свиная отбивная	100–400	10–15	180		
Гамбургер	100–400	10–15	180		
Мясной рулет	100–400	13–15	200		
Куриные голени	100–400	25–30	180		
Куриная грудка	100–400	15–20	180		

Блюдо	Мин–Макс кол-во, г	Время, мин	Температура, °С	Встряхивание	Примечание
<b>Закуски</b>					
Спринг-роллы	100–400	8–10	200	Встряхнуть	Поставить в разогретый аэрогриль
Замороженные куриные нагетсы	100–400	6–10	200	Встряхнуть	Поставить в разогретый аэрогриль
Замороженные рыбные палочки	100–400	6–10	200		Поставить в разогретый аэрогриль
Фаршированные овощи	100–400	10–15	160		
<b>Выпечка</b>					
Торт	400	20–25	160		Используйте форму для выпечки
Киш (открытый пирог)	400	20–22	180		Используйте форму для выпечки / Поставить в разогретый аэрогриль
Кексы	400	15–18	200		Используйте формочки для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160		Используйте форму для выпечки / Поставить в разогретый аэрогриль

**Примечание:** ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

## Рецепты

### *Картофель фри*

Картофель — 2 слоя (оптимальное количество для приготовления хрустящей картошки фри — 500 г)

Оливковое масло — 1 ст. л.

Соль — по вкусу.

1. Установите температуру аэрогриля 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Очищенный картофель порежьте вдоль на 8-миллиметровые полоски.
3. Замочите нарезанный картофель в воде на 20 минут, затем слейте воду.
4. Смешайте оливковое масло и соль в миске и намажьте смесью картофель.
5. Уложите картофель в корзину и установите ее в поддон.
6. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
7. Установите таймер на 20–25 минут, и готовьте картофель до золотистого цвета. Встряхните чашу с картофелем во время приготовления.

**Примечание.** 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 слоёв 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 краёв картофель будет готов, а в центре внутри — ещё жестковат или сыроват. Чем больше слоёв, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить. Это относится и ко всем остальным продуктам, не только к картофелю.

### *Острые куриные ножки*

Куриные голени — 1 или 2 слоя

Винный уксус — 2 ст. л.

Паприка — 1 ч. л.

Чеснок — 1 зубчик

Оливковое масло — 1 ст. л.

Соевый соус — 2 ст. л.

Имбирь — 3 ломтика

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте оливковое масло, уксус и остальные специи в миске, уложите в маринад куриные ножки и оставьте их мариноваться в течение 20–50 минут.
3. Уложите маринованные ножки в корзину и установите ее в поддон.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
5. Установите таймер на 10–15 минут.
6. По истечении 15 минут, переверните ножки, понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока ножки не станут коричневого цвета.

### *Дорадо на гриле*

Рыба — 1 слой

Лимон — 1/2

Имбирь — 2 ч. л. или 5 кусочков

Оливковое масло — 2 ст. л.

Соль — по вкусу

Специи — 1 ст. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте рыбу, очистите ее от чешуи и внутренностей, обсушите бумажным полотенцем. Сделайте на рыбе надрезы через 1 см друг от друга.
3. Смешайте оливковое масло, лимонный сок и специи (например, «Итальянские травы»), нагрите этой смесью рыбу и оставьте ее мариноваться в течение 20 минут.
4. Уложите маринованную рыбу в корзину, установите ее в поддон.
5. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.

6. Установите таймер на 10–15 минут.
7. По истечении 15 минут понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока рыба не станет золотистого цвета.

**Примечание:** вместо дорадо вы можете использовать другую рыбу.

#### ***Жареные креветки с перцем чили***

Креветки размороженные — 10 шт.

Измельченный чеснок — 1 ч. л.

Оливковое масло — 2 ст. л.

Соль — по вкусу

Чили в порошке — по вкусу

1. Установите температуру аэрогриля 160 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Почистите креветки и вымойте их.
3. Смешайте оливковое масло и специи, натрите этой смесью креветки и оставьте их мариноваться в течение 20 минут.
4. Уложите маринованные креветки в корзину, а ее в поддон, а поддон в аэрогриль.
5. Установите таймер на 10–15 минут.
6. Запекайте креветки, пока они не станут золотистого цвета.

#### ***Жареные пельмени***

Пельмени размороженные — 1 или 2 слоя

Подсолнечное масло — 2–3 ст. л.

Соль — по вкусу

Специи — 1 ст. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте соль, специи и подсолнечное масло, намажьте этой смесью пельмени.
3. Уложите пельмени в корзину, а ее в поддон.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
5. Установите таймер на 12–15 минут.
6. Запекайте пельмени, пока они не станут золотистого цвета. Если вы положили 2 слоя пельменей, то не забудьте их встряхнуть в процессе приготовления.

#### ***Жареные баклажаны***

Баклажаны — 1 слой

Оливковое масло — 2–3 ст. л.

Имбирь — 1–2 кусочка

Зеленый лук — 1/2 пучка

Чеснок — 1 зубчик

Соль — по вкусу

Тмин — 1 ч. л.

1. Установите температуру аэрогриля 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Снимите кожицу с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части. Предварительно засыпьте солью баклажаны и оставьте их так на 1 час. По прошествии времени вылейте жидкость, которая образовалась на дне и хорошо промойте баклажаны водой. После этого просушите их бумажным полотенцем.
3. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук.
4. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны.
5. Уложите баклажаны в корзину, а ее в поддон.
6. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
7. Установите таймер на 8–10 минут.
8. Запекайте баклажаны до хрустящей корочки.

### **Жареный арахис**

Арахис — 2 слоя

Растительное масло — 1/2 ч. л.

Соль — по вкусу

1. Налейте масло в миску, добавьте арахис и хорошо перемешайте.
2. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
3. Уложите арахис в корзину, а ее в поддон.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
5. Установите таймер на 8–10 минут.
6. Выложите арахис из чаши, добавьте соль и перемешайте.
7. Обязательно охладите арахис перед употреблением (горячий арахис мягкий и невкусный, а после того, как он остынет, становится вкусным и хрустящим).

### **Запеченные яблоки**

Зеленые яблоки — 3–4 шт.

Мед или сахар — 3 ч. л.

Смесь орехов и цукатов — 3 ч. л.

Сахарная пудра

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте яблоки, удалите из них сердцевину.
3. Застелите корзину фольгой и уложите в нее яблоки.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
5. В углубления яблок поместите мед или сахар, ореховую смесь.
6. Установите таймер на 20–25 минут.
7. Выложите яблоки из чаши, немного остудите и посыпьте сахарной пудрой.

## Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддон с корзиной.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте корзину и поддон. Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло на дне поддона. Если дать жиру остыть, то он может загустеть, и его будет трудно снять с поверхности поддона.

Корзина и поддон имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что покрытие легко повредить.

**Внимание!** Не погружайте корзину в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Мойте теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть корзину и поддон 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 корзине или к нижней части поддона, заполните их горячей водой с добавлением мощного средства, и оставьте их в воде примерно на 10 минут, на долго оставлять нельзя, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

Если пятна жира в корзине не удалось удалить при помощи моющего средства, используйте обезжиривающее жидкое средство.

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

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной тканью.

## Уход и хранение

Перед уборкой на хранение вымойте решетку и поддон, просушите их. Отсоедините сетевой шнур от корпуса и протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Соберите аэрогриль. Убедитесь, что все детали установлены на место, они чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте решетку силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

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

## Устранение неполадок

### Аэрогриль не включается

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к розетке	Подключите сетевой шнур к розетке
Вы не установили таймер	Для запуска процесса приготовления поверните таймер на нужное время

### 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
Время приготовления было недостаточным	Увеличьте время приготовления
Температура приготовления слишком мала	Увеличьте температуру приготовления

### 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

### Корзина с поддоном не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Ручка корзины установлена неверно, или вы уложили слишком много продуктов	Правильно установите корзину в поддон, не переполняйте чашу. Никогда не закладывайте много продуктов в корзину

### 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 высушили картофель перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в советах по приготовлению выше
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

Если возникла какая-нибудь неисправность, аэрогриль выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Описание ошибки	Решение
E01	Датчик температуры неисправен	Обратитесь в сервисный центр
E02	Короткое замыкание датчика температуры	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 корзины или других аксессуаров, обращайтесь на [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru).



## Технические характеристики

1. Напряжение: ~ 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1400 Вт
3. Емкость чаши: 3,5 л
4. Класс защиты от поражения электрическим током: I
5. Управление: механическое
6. Регулировка температуры: от 80 до 200 °С
7. Таймер: от 1 до 30 мин
8. Размер устройства: 280 × 340 × 306 мм
9. Размер упаковки: 385 × 325 × 332 мм
10. Длина шнура: 0,7 м
11. Вес нетто: 4,6 кг
12. Вес брутто: 5,2 кг

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



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. № 168 Норс Хуаньчэн Роуд, Чжоусян Дивелэпмэнт Зоун, Цыси Сити, Нинбо 315324, 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 покрытия решетки вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами не является гарантийным случаем.

## Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.
10. 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 комплектую-

щие. 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



## 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