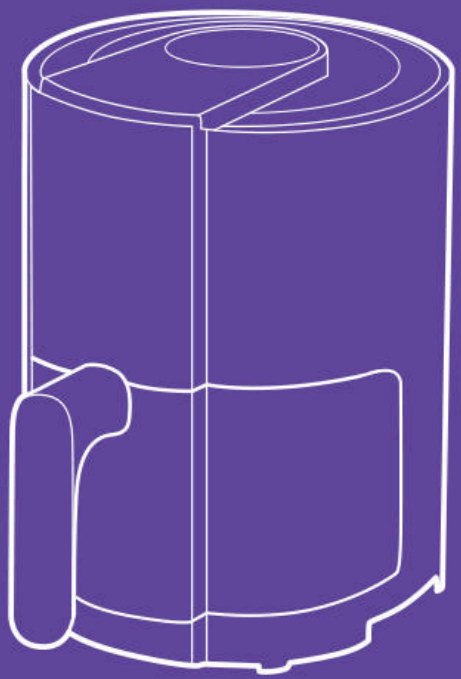
Пекусь о вашем рационе!

Kitfort



Аэрогриль КТ-2225

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
Рецепты 13
Чистка и обслуживание 15
Уход и хранение 16
Устранение неполадок 16
Технические характеристики 18
Меры предосторожности 19

Kitfort

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2225 замечателен не только стильным дизайном. Он может использоваться как аэрогриль и аэрофритюрница и позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла либо с его минимальным количеством.

Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздух, нагретый до высокой температуры трубчатым электронагревателем (ТЭНом). При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно готовятся со всех сторон и получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

Аэрогриль оснащен сенсорной панелью управления, с помощью которой вы сможете регулировать температуру и время готовки, а также выбрать подходящую из 6 программ приготовления. Продукты готовятся на решетке, которая устанавливается в поддон аэрогриля — такая конструкция позволяет лишнему маслу и жиру стекать на дно поддона, не скапливаясь на самих продуктах. На решетку можно поставить формы для выпечки и приготовить запеканку или кексы. И поддон, и решетка оснащены антипригарным покрытием.

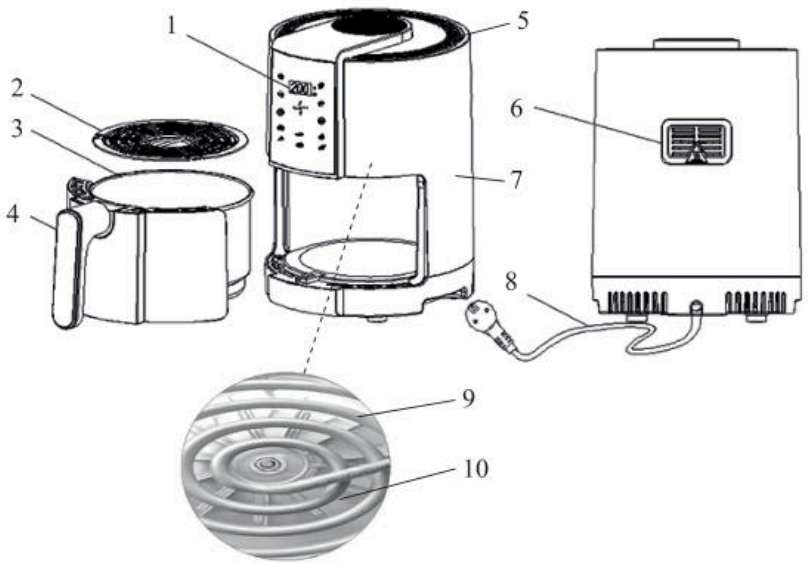
По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон с решеткой легко вынимаются и моются, благодаря чему уход за устройством не займет много сил и времени.

Комплектация

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

*опционально

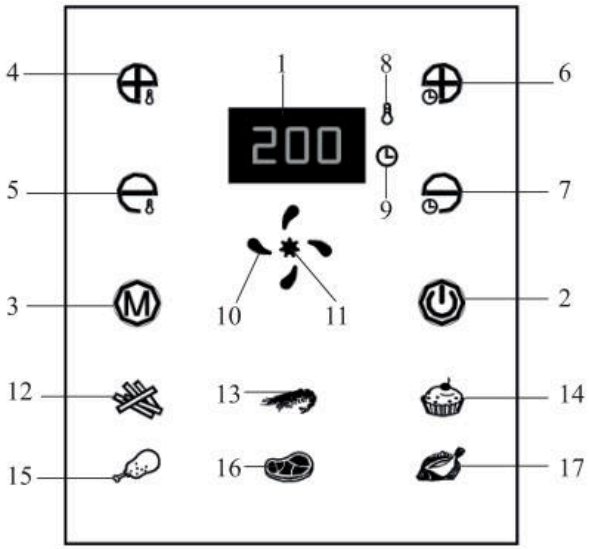
Устройство аэрогриля



1. Сенсорная панель управления
2. Решетка
3. Поддон
4. Ручка поддона
5. Отверстия для забора воздуха
6. Отверстия для отвода воздуха
7. Корпус аэрогриля
8. Шнур питания
9. ТЭН
10. Вентилятор

Kitfort

Панель управления



1. ***Дисплей***. На нем высвечивается температура и оставшееся время приготовления. Значения времени и температуры поочередно сменяются на дисплее через каждые 3 секунды.

Кнопки

2. ***«Старт/Стоп»***. Загорается, когда аэрогриль с установленным поддоном подключен к сети электропитания.
   Чтобы вывести аэрогриль из спящего режима и включить панель управления, зажмите кнопку на 2 секунды. Панель управления включится, а кнопка «Старт/Стоп» будет мигать.
   Для запуска приготовления нажмите на кнопку один раз. Во время приготовления кнопка будет непрерывно гореть.
   Чтобы завершить приготовление, снова нажмите на кнопку один раз — нагрев выключится, а вентилятор остановится через 20 секунд. Кнопка будет мигать. Через некоторое время аэрогриль перейдет в спящий режим — погаснут все кнопки и индикаторы, кроме кнопки «Старт/Стоп», которая будет непрерывно гореть.
3. ***«Меню»***. Кнопка предназначена для выбора одной из 6 программ приготовления. Чтобы сменить программу, нажмите на кнопку. Индикаторы выбранной программы и кнопки «Старт/Стоп» будут мигать по очереди.
4. ***«Увеличение температуры»***. Нажатие на кнопку увеличивает температуру приготовления на 5 °C. Максимальная температура приготовления — 200 °C. Для более быстрого повышения температуры удерживайте кнопку — значение температуры на дисплее начнет постепенно увеличиваться. Отпустите кнопку, когда будет достигнута желаемая температура приготовления.

5. ***«Уменьшение температуры»***. Нажатие на кнопку уменьшает температуру приготовления на 5 °С. Минимальная температура приготовления — 80 °С. Для более быстрого уменьшения температуры удерживайте кнопку — значение температуры на дисплее начнет постепенно уменьшаться. Отпустите кнопку, когда будет достигнута желаемая температура приготовления.
6. ***«Увеличение времени»***. Нажатие на кнопку увеличивает время приготовления на 1 минуту. Максимальное значение — 60 минут. Для более быстрого увеличения времени удерживайте кнопку — значение времени на дисплее начнет постепенно увеличиваться. Отпустите кнопку, когда будет достигнуто желаемое время приготовления.
7. ***«Уменьшение времени»***. Нажатие на кнопку сокращает время приготовления на 1 минуту. Минимальное значение — 1 минута. Для более быстрого уменьшения времени удерживайте кнопку — значение времени на дисплее начнет постепенно сокращаться. Отпустите кнопку, когда будет достигнуто желаемое время приготовления.

При нажатии на кнопки раздается короткий звуковой сигнал.

Индикаторы

8. ***Индикатор температуры***. Загорается, когда на дисплее отображается температура приготовления.
9. ***Индикатор времени***. Загорается, когда на дисплее отображается время приготовления.
10. ***Индикатор работы вентилятора***. Во время работы вентилятора индикатор анимировано отображает вращение его лопастей. При выключении вентилятора индикатор гаснет.
11. ***Индикатор нагрева***. Загорается во время работы ТЭНа. Во время приготовления ТЭН периодически выключается, чтобы не перегреть воздух внутри устройства и поддерживать установленную температуру — в это время индикатор нагрева гаснет.

Программы приготовления

12. ***Картофель фри*** (200 °С, 15 минут).
13. ***Морепродукты*** (160 °С, 20 минут).
14. ***Выпечка*** (160 °С, 30 минут).
15. ***Курица*** (200 °С, 20 минут).
16. ***Стейк*** (180 °С, 20 минут).
17. ***Рыба*** (200 °С, 20 минут).

При выборе программы и во время приготовления все кнопки программ приготовления горят, а кнопка выбранной программы — мигает.

Kitfort

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Распакуйте аэрогриль и удалите с устройства все упаковочные материалы.
2. Протрите корпус аэрогриля сначала влажной, а затем сухой тканью.
3. Тщательно вымойте поддон и решетку теплой водой с мягким моющим средством для посуды и неабразивной губкой.
   Внимание! Запрещается мыть решетку и поддон в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.
4. Поместите прибор на ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте отверстия для забора и отвода воздуха, иначе циркуляция воздуха будет нарушена, что может повлиять на процесс приготовления и повредить устройство. Оставьте расстояние сверху и по бокам как минимум 10 см. Позади 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.
5. Установите поддон с решеткой в корпус аэрогриля.
6. Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. Вставьте шнур питания в розетку. Послышатся два коротких звуковых сигнала. Панель управления мигнет всеми кнопками и индикаторами и погаснет. Кнопка «Старт/Стоп» будет гореть.
7. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 1 секунды. Послышится короткий звуковой сигнал и включится панель управления. Кнопка «Старт/Стоп» начнет мигать. На дисплее отобразятся значения температуры и времени по умолчанию: 200 °C, 15 минут.
8. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для начала прогрева. Загорятся индикаторы работы вентилятора и нагрева. На дисплее будут отображаться текущая температура и оставшееся время прогрева.
9. По завершении прогрева все кнопки и индикаторы, кроме индикатора работы вентилятора и кнопки «Старт/Стоп», погаснут, а на дисплее высветится «OFF». Вентилятор будет работать в течение 20 секунд после завершения прогрева, после чего дисплей и индикатор работы вентилятора погаснут, а звуковой сигнал прозвучит пять раз, оповещая о завершении прогрева. Кнопка «Старт/Стоп» продолжит гореть.
   Чтобы вручную завершить прогрев, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
10. После прогрева достаньте поддон из корпуса аэрогриля, потянув за ручку поддона. Кнопка «Старт/Стоп» погаснет. Поставьте поддон на термостойкую поверхность.
11. Подождите, когда поддон и решетка остынут до комнатной температуры, вымойте их теплой водой с мягким моющим средством для посуды и неабразивной губкой, а затем вытрите сухой тканью.

Использование

1. Установите решетку в поддон и выложите на нее ингредиенты. Не заполняйте поддон выше отметки «MAX». Рекомендуется укладывать ингредиенты не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше свободного пространства — так воздух будет лучше циркулировать между продуктами, благодаря чему они лучше приготовятся.
   Примечание. Не рекомендуется готовить продукты в поддоне без решетки. Если выложить продукты на дно поддона, горячий воздух не сможет обдувать продукты со всех сторон, в результате чего блюдо приготовится неравномерно. Помимо этого, приготовление на решетке позволяет маслу и жиру не скапливаться на продукте, а стекать в поддон.
   Внимание! Перед каждым использованием аэрогриля смазывайте поддон и решетку силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие и избежать его повреждений.
   Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром — достаточно лишь немного смазать ими продукты перед тем, как выложить их на решетку.
2. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до щелчка. Послышатся два коротких звуковых сигнала. Панель управления мигнет всеми кнопками и индикаторами и погаснет. Кнопка «Старт/Стоп» будет гореть.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 1 секунды. Послышится короткий звуковой сигнал и включится панель управления. Кнопка «Старт/Стоп» начнет мигать. На дисплее отобразятся значения температуры и времени приготовления по умолчанию: 200 °C, 15 минут.
   Примечание. Спустя 60 секунд бездействия аэрогриль переходит в спящий режим — вся панель управления, кроме кнопки «Старт/Стоп», автоматически выключается. Чтобы вывести устройство из спящего режима, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 1 секунды.
4. Если вы хотите включить одну из предустановленных программ приготовления, нажмите на кнопку «Меню». Кнопка выбранной программы приготовления начнет мигать. Нажимайте на кнопку «Меню» до тех пор, пока не начнет мигать кнопка необходимой программы приготовления. Время и температура приготовления будут автоматически выставляться в соответствии с выбранной программой приготовления, но вы можете отрегулировать их и вручную как на этом этапе, так и во время приготовления.
5. Отрегулируйте температуру и время приготовления с помощью кнопок увеличения и уменьшения температуры и времени.
6. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для начала приготовления. Если вы выбрали программу приготовления, то ее индикатор будет мигать. Загорятся индикаторы работы вентилятора и нагрева. До окончания готовки на дисплее будут отображаться температура и оставшееся время приготовления. Температуру и время приготовления можно регулировать во время готовки.

7. Во время приготовления продукты необходимо встряхивать или перемешивать 1–2 раза, чтобы блюдо получилось с хрустящей корочкой и имело ровный цвет. Извлеките поддон из корпуса аэрогриля, потянув за ручку поддона. Процесс приготовления при этом автоматически приостановится, а панель управления выключится. Перемешайте продукты деревянной или пластмассовой лопаткой или ложкой, а затем установите поддон обратно в корпус аэрогриля. Панель управления автоматически включится, а приготовление продолжится.
   Примечание. Не перемешивайте продукты металлическими вилками, ложками и прочими кухонными принадлежностями из металла — они могут повредить антипригарное покрытие поддона и решетки. Если вы готовите небольшую порцию картофеля, можно не перемешивать его, а несколько раз встряхнуть поддон.
8. По окончании приготовления все кнопки и индикаторы, кроме индикатора работы вентилятора и кнопки «Старт/Стоп», погаснут, а на дисплее высветится «OFF». Вентилятор будет работать в течение 20 секунд после завершения готовки, после чего дисплей и индикатор работы вентилятора погаснут, а звуковой сигнал прозвучит пять раз, оповещая о завершении приготовления. Кнопка «Старт/Стоп» продолжит гореть.
   Чтобы вручную завершить приготовление, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
9. Достаньте поддон из корпуса аэрогриля и поставьте его на термостойкую поверхность.
   Примечание. Если блюдо приготовилось не до конца, снова установите поддон в корпус аэрогриля, установите время приготовления еще на несколько минут и выберите необходимую температуру.
10. Переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. Для этого используйте деревянную или пластмассовую лопатку или ложку. Если куски крупные, воспользуйтесь кухонными щипцами. Не переворачивайте и не наклоняйте сильно поддон, иначе жир или масло, скопившиеся в его нижней части, попадут на продукты.
11. Завершив готовку, отключите шнур питания аэрогриля от сети.

Советы по использованию

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

Рекомендуется встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины запланированного времени приготовления.

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания подгоревших продуктов, поскольку на его поверхности имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут прилипнуть. Чтобы предотвратить прилипание продуктов к решетке, а также увеличить срок эксплуатации антипригарного покрытия, перед каждым использованием аэрогриля смазывайте решетку и поддон силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле.

Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов. Для этого установите температуру на 80 °C, а время — на 10 минут.

Перед готовкой вы можете разогреть аэрогриль. Это особенно рекомендуется для выпечки. Для этого установите температуру на 200 °C, а время — на 5 минут.

Для приготовления хрустящего картофеля фри оптимальное количество ингредиентов составляет 300 грамм (два слоя).

Чтобы свежий картофель получился хрустящий снаружи, замочите нарезанный на ломтики картофель на 20–30 минут, затем высушите его с помощью бумажных полотенец. Добавьте в картофель 1 столовую ложку масла, соль и специи по вкусу.

Чтобы кусочки мяса или птицы получились с хрустящей корочкой, перед готовкой оботрите их бумажным полотенцем — так вы удалите с продуктов лишнюю влагу. Слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно предварительно замариновать.

При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.

Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы) — оно улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку. Масла нужно совсем немного, иначе блюдо может получиться жирным.

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

В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например, колбасок или жирного мяса, из поддона может идти белый дым – его дает нагретый жир, скопившийся на дне поддона. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в поддон.

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной на решетку. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока.

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу на дно поддона, где скапливаются жир и масло. Циркуляция воздуха внутри поддона уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.

Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого выложите тосты на решетку и установите таймер на 5 минут, а температуру — на 200 °C.

В таблице, приведенной на следующей странице, вы можете выбрать параметры для приготовления ингредиентов. 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	Рекомендации
Картофель и картофель фри				
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	130–240 (один–два слоя)	15–25	200	Перемешайте 1–2 раза во время приготовления
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	130–240 (один–два слоя)	20–25	200	Перемешайте 1–2 раза во время приготовления
Ломтики свежего картофеля	130–240 (один–два слоя)	15–25	200	Добавьте ½ столовой ложки масла. Перемешайте 1–2 раза во время приготовления
Гратен (картофельная запеканка)	150–200	18–20	200	—
Мясо и птица				
Стейк	100–300	20–25	180	—
Свиная отбивная	100–300	15–20	180	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо для гамбургера	100–300	15–20	180	—
Сосиски в тесте	100–300	15–20	200	Подложите пергамент
Куриные голени или крылышки	100–300	15–20	200	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–300	15–20	200	Смажьте маслом или майонезом либо предварительно замаринуйте
Закуски				
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–300	8–10	200	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–300	6–10	200	—
Замороженные рыбные палочки	100–300	6–10	200	—
Фаршированные овощи	100–300	10–12	160	Подложите пергамент
Выпечка				
Пирог	100–150	20–30	160	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	150	20–30	180	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	150	20–30	180	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	150	20–30	160	Используйте форму для выпечки или пергамент

Примечание. Добавьте 5 минут ко времени приготовления, если аэрогриль не прогрет.

Рецепты

Картофель фри
Картофель — 2 слоя
Оливковое масло — 1 ст. л.
Соль, специи — по вкусу

1. Установите температуру аэрогриля 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Очищенный картофель порежьте соломкой толщиной 6–8 мм.
3. Замочите нарезанный картофель в воде на 20 минут, затем слейте воду.
4. Обсушите картофель бумажным полотенцем, чтобы удалить с него лишнюю влагу.
5. Смешайте в тарелке оливковое масло, соль и специи. Полученной смесью намажьте картофель.
6. Выложите картофель на решетку, установленную в поддон аэрогриля.
7. Вставьте поддон в корпус аэрогриля.
8. Установите таймер на 15–20 минут, температуру — на 200 °С. Готовьте картофель до золотистого цвета. Чтобы картофель приготовился равномерно, перемешивайте его 1–2 раза во время приготовления.

Острые куриные ножки
Куриные голени — 1 или 2 слоя
Винный уксус — 1 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 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте оливковое масло, уксус и остальные специи в тарелке, выложите в маринад куриные ножки и оставьте их мариноваться в течение 20–50 минут.
3. Уложите маринованные ножки на решетку в поддоне.
4. Вставьте поддон в корпус аэрогриля.
5. Установите таймер на 15 минут, температуру — на 200 °С.
6. По истечении 15 минут переверните ножки, понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 5–10 минут, пока ножки не запекутся до коричневого цвета.

Дорадо на гриле
Рыба — 1 слой
Лимон — 1/4
Имбирь — 1 ч. л. или 3 кусочка
Оливковое масло — 1 ст. л.
Соль — по вкусу
Специи — 1 ч. л.

1. Установите температуру аэрогриля 200 °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»), натрите этой смесью рыбу и оставьте ее мариноваться в течение 20 минут.
4. Уложите маринованную рыбу на решетку в поддоне.

5. Вставьте поддон в корпус аэрогриля.
6. Установите таймер на 15–20 минут, температуру — на 200 °C.
7. По истечении указанного времени понизьте температуру до 150 °C и продолжайте готовить еще 5–10 минут, пока рыба не станет золотистого цвета.
   Примечание. Вместо дорадо вы можете использовать другую рыбу.

Жареные пельмени

Пельмени размороженные — 1 или 2 слоя
Подсолнечное масло — 1–2 ст. л.
Соль — по вкусу
Специи — 1 ч. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 °C и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте соль, специи и подсолнечное масло, намажьте этой смесью пельмени.
3. Выложите пельмени на решетку в поддоне.
4. Вставьте поддон в корпус аэрогриля.
5. Установите таймер на 12–15 минут, температуру — на 180 °C.
6. Запекайте пельмени, пока они не станут золотистого цвета. Чтобы пельмени приготовились равномерно, перемешивайте их 1–2 раза во время приготовления.

Жареные баклажаны

Баклажаны — 1 слой
Оливковое масло — 1 ст. л.
Имбирь — 1–2 кусочка
Зеленый лук — ½ пучка
Чеснок — 1 зубчик
Соль — по вкусу
Тмин — ½ ч. л.

1. Установите температуру аэрогриля 200 °C и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Снимите кожуру с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части.
3. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук. Добавьте соль, специи и оливковое масло. Полученной смесью намажьте баклажаны.
4. Выложите баклажаны на решетку в поддоне.
5. Вставьте поддон в корпус аэрогриля.
6. Установите таймер на 8–10 минут, температуру — на 200 °C.
7. Запекайте баклажаны до хрустящей корочки.

Жареный арахис

Арахис — 2 слоя
Растительное масло — ½ ч. л.
Соль — по вкусу

1. Установите температуру аэрогриля 180 °C и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Выложите в тарелку арахис и смешайте его с маслом.
3. Переложите арахис на решетку в поддоне.
4. Вставьте поддон в корпус аэрогриля.
5. Установите таймер на 8–10 минут, температуру — на 180 °C.

6. По окончании приготовления выложите арахис в тарелку, 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 — 2–3 шт.
Смесь сухофруктов и цукатов — 3 ч. л.
Мед или сахар — 3 ч. л.
Сахарная пудра — по вкусу

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте яблоки и разрежьте их пополам. Удалите из яблок сердцевину.
3. Поместите на решетку в поддоне фольгу и выложите на нее яблоки.
4. В углубления яблок добавьте мед или сахар, а также смесь сухофруктов и цукатов.
5. Вставьте поддон в корпус аэрогриля.
6. Установите таймер на 15–20 минут, температуру — на 180 °С.
7. По окончании приготовления выложите яблоки на тарелку. Дождитесь, пока яблоки остынут, а затем посыпьте их 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 решеткой.

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

На решетке имеются специальные резиновые накладки, благодаря которым решетка плотно закрепляется в поддоне и не царапает его стенки. Перед чисткой решетки снимите их и промойте под теплой водой с моющим средством для посуды. Будьте аккуратны и не растягивайте резиновые накладки, чтобы не деформировать их.

Поддон и решетка имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и губки. Помните, что покрытие легко повредить.

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

Запрещается мыть решетку 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 пластмассовую лопатку.

Если жир или частички продуктов пристали к решетке или к нижней части поддона, замочите их в горячей воде с добавлением мягкого моющего средства для посуды примерно на 10 минут. После этого очистите решетку и поддон под горячей водой с использованием неабразивной губки.

Если пятна жира в поддоне и на решетке не удалось удалить при помощи моющего средства, используйте обезжиривающее средство для посуды.

Если на ТЭН попали частички продуктов, используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить его. Перед очисткой ТЭНа убедитесь, что он остыл.

Не погружайте корпус аэрогриля 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 аэрогриль на хранение, вымойте поддон и решетку в соответствии с рекомендациями, приведенными в главе «Чистка и обслуживание», а затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Установите решетку в поддон, а поддон — в корпус аэрогриля.

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

Устранение неполадок

Панель управления аэрогриля не включается

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к розетке	Подключите шнур питания к розетке
Поддон с решеткой не вставлен в корпус аэрогриля	Установите поддон с решеткой в корпус аэрогриля

Кнопки панели управления не реагируют на прикосновение

Возможная причина	Решение
Кнопки загрязнены и не распознают прикосновения	Протрите панель управления сначала влажной, а затем сухой тканью

Блюдо приготовилось не до конца

Возможная причина	Решение
В поддоне слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, оставляя между продуктами пространство для свободной циркуляции горячего воздуха, или нарежьте продукты на меньшие кусочки
Блюдо не перемешивалось	Для того, чтобы продукты пропекались равномерно, в процессе приготовления необходимо перемешивать их несколько раз
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддон не вставляется в корпус аэрогриля

Возможная причина	Решение
В поддоне слишком много продуктов	Не заполняйте поддон выше отметки «MAX»

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Из жирных продуктов выделяется много жира, который скапливается на дне поддона и при нагреве дает белый дым	Готовьте жирные продукты в панировке или в фольге, либо выкладывайте их на пергаментную бумагу
Поддон содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддон и решетку после каждого использования

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не высушили картофель перед готовкой	Готовьте свежий картофель в соответствии с рекомендациями, приведенными в главе «Рецепты»
Вы не добавили масло перед готовкой	

Картофель фри приготовился пересушенным

Возможная причина	Решение
Картофель нарезан на тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще или уменьшите время приготовления
Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Чтобы картофель пропекся равномерно, в процессе приготовления необходимо перемешивать его несколько раз

Коды неисправностей

Код ошибки	Описание ошибки	Решение
E01	Обрыв цепи датчика температуры	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, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения дополнительной решетки или других аксессуаров, обращайтесь на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддона: 1,9 л
5. Рабочая емкость поддона: 1,2 л
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Управление: сенсорное
8. Количество программ приготовления: 6
9. Регулировка температуры: от 80 °C до 200 °C с шагом в 5 °C
10. Таймер: от 1 до 60 мин с шагом в 1 мин
11. Размер устройства: 210 × 275 × 284 мм
12. Размер упаковки: 268 × 268 × 317 мм
13. Вес нетто: 2,5 кг
14. Вес брутто: 3,0 кг

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

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, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро–Трейд». 197022, г. Санкт–Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить 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 или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение покрытия поддона или решетки вследствие мытья в посудомоечной машине и чистки с помощью абразивных моющих средств и жестких или металлических предметов 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 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 устройство, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте аэрогриль, если шнур питания, вилка или другие части устройства 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 устройства, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте аэрогриль только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Позади 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. Устанавливайте аэрогриль так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-2

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

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

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

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

Подписывайтесь на наши соцсети и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru