Только сочные блюда!

Kitfort



Аэрогриль «2 в 1»
КТ-2290

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 «2 в 1» 5
Подготовка к работе и использование 7
Чистка и обслуживание 15
Уход и хранение 16
Устранение неполадок 16
Технические характеристики 18
Меры предосторожности 19
Мобильное приложение Kitfort 22

Kitfort

Общие сведения

Современный аэрогриль «2 в 1» КТ-2290 совмещает функции аэрогриля и духовки. С помощью аэрогриля можно готовить большинство продуктов без большого количества масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой. Также аэрогриль может использоваться как сушилка для овощей и фруктов.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не используется много масла: для создания хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Таким образом вы приготовите более здоровую и полезную пищу.

В комплект входят 3 сетчатых поддона для приготовления или сушки продуктов, а также вертел с зажимами для приготовления курицы, мяса и других продуктов на вертеле. Для того чтобы стекающий жир и сок с продуктов не загрязнял камеру, предусмотрен специальный поддон для жидкости, который устанавливается на дно камеры. Чтобы безопасно достать вертел из камеры, используется специальная ручка для вертела из комплекта.

За счет системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле ингредиенты готовятся равномерно и практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного контроля. Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию воздуха, что позволяет избежать непропеченных или непрожаренных участков.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 8 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время приготовления самостоятельно. При желании предустановленные параметры приготовления можно изменить. В процессе работы на дисплее отображаются температура и время приготовления. По окончании приготовления аэрогриль автоматически выключается.

Внутри камеры предусмотрена подсветка, которую можно включить в процессе работы.

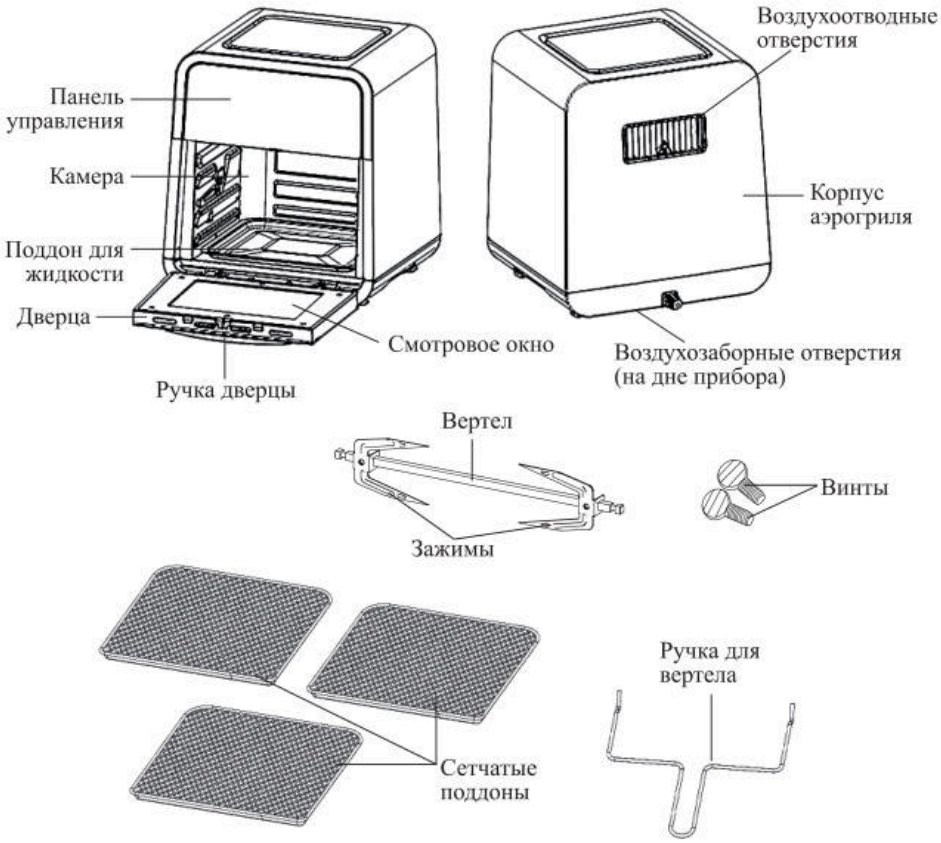
Комплектация

1. Аэрогриль с дверцей — 1 шт.
2. Поддон для жидкости — 1 шт.
3. Сетчатый поддон — 3 шт.
4. Вертел — 1 шт.
5. Зажим с винтом — 2 шт.*
6. Ручка для вертела — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.**

*могут быть установлены на вертел

**опционально

Устройство аэрогриля «2 в 1»



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревательного элемента 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 температуры.

Продукты помещаются на ***сетчатые поддоны***, которые устанавливаются внутрь ***камеры*** аэрогриля. В камере есть 3 уровня для их установки. Также в камере по бокам предусмотрены отверстия, в которые устанавливается вертел. Чтобы дно камеры оставалось чистым, в нее устанавливается ***поддон для жидкости***, на который стекает сок и падают мелкие кусочки продуктов.

Вертел с зажимами предназначен для приготовления курицы, мяса, рыбы и других продуктов на вертеле. При приготовлении можно включить вращение вертела, чтобы продукты готовились равномерно со всех сторон.

Ручка для вертела позволяет безопасно достать вертел из камеры.

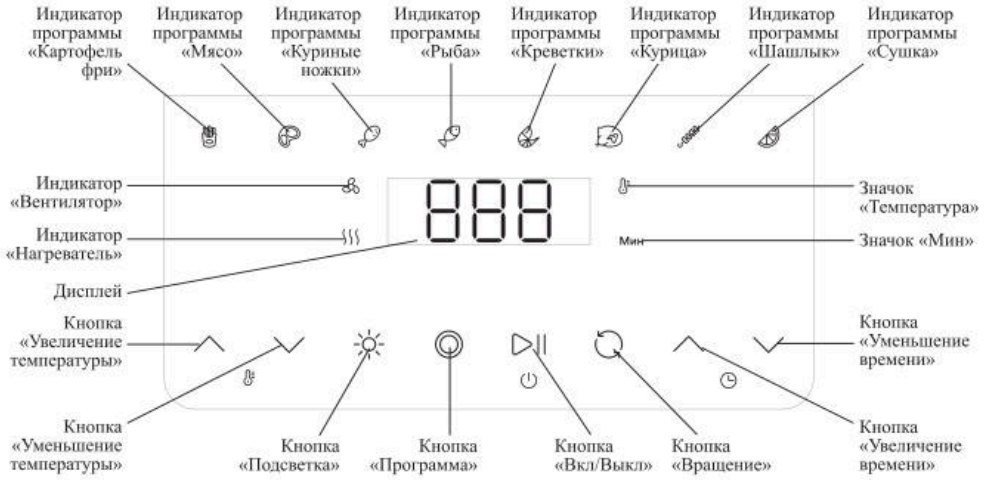
Благодаря ***смотровому окну*** на дверце вы можете контролировать процесс приготовления. При открывании дверцы нагрев автоматически останавливается.

В аэрогриле можно установить температуру приготовления от 65 до 200 °С с шагом 5 °С. Время таймера можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Для программы сушки применяются другие настройки: температура от 30 до 80 °С с шагом 5 °С и таймер от 2 до 24 часов с шагом 30 минут.

Когда время таймера истечет, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее отобразятся символы «00». Вы можете самостоятельно выключить аэрогриль с помощью кнопки «Вкл/Выкл».

После завершения приготовления сначала отключается нагревательный элемент, а через несколько секунд — вентилятор.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство, а также запускает и приостанавливает процесс приготовления блюда с установленными параметрами. При включении на панели управления будут гореть все индикаторы и все кнопки, кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать. Для выключения нужно нажать и удерживать кнопку «Вкл/Выкл» в течение нескольких секунд.

Примечание. Через 15 минут бездействия устройство автоматически выключается: все кнопки и индикаторы, кроме кнопки «Вкл/Выкл», гаснут.

Кнопка «Программа» циклически переключает 8 программ приготовления. Индикатор выбранной программы будет мигать. Для каждой программы заданы свои настройки по умолчанию, но их можно изменить.

Вы также можете запустить работу устройства без выбора автоматической программы. По умолчанию при включении установлена температура 180 °С и таймер на 15 минут, будут гореть индикаторы всех программ. Вы можете сразу настроить температуру и таймер, не нажимая на кнопку «Программа», или запустить приготовление с параметрами по умолчанию.

Кнопки «Увеличение температуры» и ***«Уменьшение температуры»*** предназначены для настройки температуры приготовления. ***Кнопки «Увеличение времени»*** и ***«Уменьшение времени»*** предназначены для настройки времени приготовления. Для быстрого изменения значений можно нажать и удерживать одну из данных кнопок.

На ***дисплее*** во время приготовления попеременно отображаются температура и обратный отсчет времени приготовления, во время настройки — настраиваемый параметр. При отображении температуры будет гореть ***значок «Температура»***. Время в программе сушки отображается в формате «ЧЧ:ММ», в остальных программах оно отображается в формате «ММ:СС» (на дисплее будет гореть ***значок «Мин»***), где ЧЧ — часы, ММ — минуты, а СС — секунды.

Индикатор «Нагреватель» горит, когда включен нагреватель. ***Индикатор «Вентилятор»*** горит, когда работает вентилятор. Периодически в процессе работы индикатор «Нагреватель» будет гаснуть, т.к. нагреватель будет выключаться при достижении заданной температуры.

Кнопка «Подсветка» включает и выключает подсветку внутри устройства во время работы прибора. Когда подсветка включена, данная кнопка мигает. При открывании дверцы подсветка загорается автоматически.

Кнопка «Вращение» включает или выключает вращение вертела внутри камеры. Когда вращение включено, данная кнопка мигает.

При подключении к сети питания, нажатии на кнопки и окончании выполнения программы устройство подает звуковой сигнал.

Автоматические программы приготовления

В программе сушки можно настроить температуру от 30 до 80 °С с шагом 5 °С, в остальных программах — от 65 до 200 °С с шагом 5 °С по своему усмотрению.

В программе сушки время устанавливается от 2 до 24 часов с шагом 30 минут, в остальных программах — от 1 до 60 минут с шагом 1 минута.

1. Картофель фри (по умолчанию *180 °С*, *20 минут*).
2. Мясо (по умолчанию *180 °С*, *20 минут*).
3. Куриные ножки (по умолчанию *180 °С*, *30 минут*).
4. Рыба (по умолчанию *180 °С*, *18 минут*).
5. Креветки (по умолчанию *160 °С*, *12 минут*).
6. Курица (по умолчанию *200 °С*, *40 минут*).
7. Шашлык (по умолчанию *200 °С*, *20 минут*).
8. Сушка (по умолчанию *45 °С*, *4 часа*).

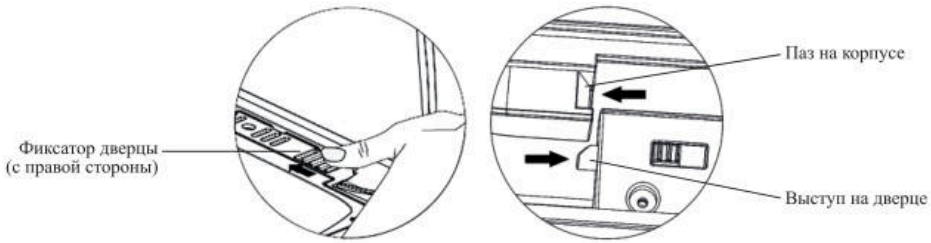
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте аэрогриль и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус и камеру аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.

Тщательно вымойте поддоны, вертел с зажимами и ручку для вертела в теплой воде с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их.

При необходимости дверцу аэрогриля можно снять для очистки. Чтобы снять дверцу, откройте ее, сдвиньте фиксатор дверцы, а затем вытащите дверцу из пазов. Чтобы установить дверцу, поместите выступы на ней в пазы на корпусе и закройте дверцу.



Установите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне и воздухоотводные отверстия сзади устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее мигнут символы «888», внутри камеры мигнет подсветка, затем на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль на максимальной температуре, чтобы устранить посторонние запахи и чтобы с нагревательного элемента и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Откройте дверцу. Установите в камеру поддоны, положите на один из поддонов вертел с зажимами, включите устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Установите температуру 200 °С с помощью кнопки «Увеличение температуры» и таймер на 20 минут с помощью кнопки «Увеличение времени». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». После прогрева подождите, когда все части остынут до комнатной температуры, и вымойте их теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой. Тщательно просушите.

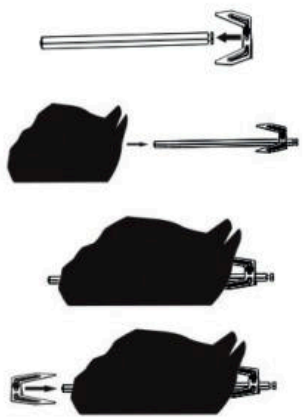
Аэрогриль готов к использованию.

Использование

1. Откройте дверцу. Установите на дно камеры поддон для жидкости.
2. Если вы хотите использовать аэрогриль с сетчатыми поддонами, выложите на них предварительно подготовленные продукты. Установите сетчатые поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Вы можете использовать от 1 до 3 сетчатых поддонов одновременно.

Примечания. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным.
Продукты разного типа выкладывайте на разные сетчатые поддоны. Продукты, с которых может капать много жира и сока, размещайте на нижнем сетчатом поддоне, чтобы жир и сок от них не попал на продукты другого типа.
Вы можете смазать продукт и сетчатый поддон маслом с помощью силиконовой кисточки.

3. Если вы собираетесь готовить на вертеле, то следует нанизать ингредиенты на вертел так, чтобы они располагались ближе к центру. Закрепите продукты зажимами с двух сторон и закрутите винты на обоих зажимах (не закручивайте винты до конца). Вставьте вертел в отверстия по бокам внутри камеры.
Примечание. При приготовлении курицы гриль рекомендуется обвязать ее ниткой, чтобы части курицы во время приготовления не отделились и не мешали вращению вертела.



4. Закройте дверцу.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения устройства. На панели управления будут гореть все индикаторы и все кнопки, на дисплее будут попеременно отображаться параметры, установленные по умолчанию: температура 180 °С и таймер на 15 минут. Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать.
Примечание. Через 15 минут бездействия устройство автоматически выключится: дисплей, все кнопки и индикаторы, кроме кнопки «Вкл/Выкл», погаснут. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
6. Выберите одну из автоматических программ приготовления, нажимая на кнопку «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать. На дисплее будут попеременно отображаться температура и время приготовления, установленные по умолчанию.
Примечания. Вы также можете запустить работу устройства без выбора автоматической программы. По умолчанию установлена температура 180 °С и таймер на 15 минут. Вы можете сразу запустить приготовление с этими параметрами

или настроить температуру и таймер, используя кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры», а также кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».

Поскольку ингредиенты различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбор программы приготовления не может гарантировать, что температура и время, установленные по умолчанию, будут оптимальными. Все параметры приготовления являются приблизительными.

7. При необходимости измените температуру приготовления с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Установите таймер с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок. Настраиваемый параметр будет отображаться на дисплее.
8. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее во время приготовления будут попеременно отображаться температура и обратный отсчет времени приготовления. Индикаторы «Нагреватель» и «Вентилятор», а также индикатор выбранной программы будут гореть.

   Примечания. При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

   Периодически в процессе работы индикатор «Нагреватель» будет гаснуть, т.к. нагреватель выключается при достижении заданной температуры.

   Нажимая на кнопку «Вкл/Выкл» во время работы устройства, вы можете приостанавливать и снова запускать процесс приготовления.
9. Нажмите на кнопку «Вращение», чтобы включить вращение вертела. Данная кнопка будет мигать. Чтобы выключить вращение вертела, нажмите на кнопку «Вращение» еще раз. Убедитесь, что вертел плавно вращается. Если вертел не вращается или застревает при вращении, выключите прибор и отключите его от сети. Дождитесь, чтобы прибор остыл, и установите все его части правильно, затем включите устройство снова.
10. Во время приготовления на сетчатых поддонах некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Приостановите работу аэрогриля, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Откройте дверцу, извлеките поддоны из аэрогриля и встряхните или переверните продукты. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Установите поддоны обратно в камеру, закройте дверцу и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для продолжения работы.

    Внимание! Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами, открывая дверцу. Вытаскивайте поддоны, используя защитную рукавицу или прихватку, не касайтесь горячих поверхностей.

    Примечания. Когда дверца открыта, нагрев автоматически отключается, включается подсветка. Вы можете не нажимать на кнопку «Вкл/Выкл» перед тем, как открыть дверцу. В этом случае, когда вы закроете дверцу аэрогриля, приготовление продолжится автоматически.

    Если после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» или после открывания дверцы пройдет более 15 минут, устройство выключится, все параметры приготовления будут сброшены.

Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия продуктов, чтобы не поцарапать поддоны.

11. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля, используя кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры», а также кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Для изменения настроек сначала остановите нагрев, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».
12. Нажмите на кнопку «Подсветка», чтобы включить или выключить подсветку. Когда подсветка включена, данная кнопка мигает.

    Примечание. Подсветку можно включить в любой момент работы устройства.
13. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, на дисплее отобразятся символы «00». Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл». Нагрев отключится через несколько секунд, индикатор «Нагреватель» погаснет. Вентилятор будет работать еще некоторое время, чтобы охладить нагревательный элемент до комнатной температуры, затем выключится, индикатор «Вентилятор» погаснет.
14. Откройте дверцу. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. После того как порция продуктов готова, аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

    Примечания. Не вынимайте поддоны или вертел из аэрогриля, пока вентилятор не охладит устройство. Когда вентилятор выключится, индикатор «Вентилятор» погаснет.

    Через 24 часа работы в программе сушки или 12 часов работы без перерыва в других программах рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства. Для этого после выключения прибора можно открыть дверцу аэрогриля и оставить в таком положении на некоторое время.

    Внимание! Будьте осторожны: поддоны, вертел, камера и корпус аэрогриля сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Используйте защитную рукавицу или прихватку (в комплект не входит) при извлечении поддонов или подождите, пока они остынут. Для извлечения вертела используйте ручку для вертела.

    Не устанавливайте в камеру сетчатый поддон и вертел одновременно.

    Не оставляйте приготовленные блюда на сетчатых поддонах или на вертеле надолго.

Советы

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус аэрогриля в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.

Не включайте аэрогриль с пустой камерой надолго. Это может привести к повреждению устройства.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Рекомендуется встряхивать, переворачивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Контролируйте время приготовления

(вы можете установить таймер на мобильном телефоне) и по истечении половины времени откройте дверцу, встряхните, переверните или перемешайте содержимое на сетчатых поддонах. Затем закройте дверцу.

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.

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

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем достаньте из воды и высушите их при помощи бумажного полотенца;
- 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 смазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его на сетчатые поддоны.

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

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

При готовке продуктов в панировке не забудьте сбрызнуть или смазать панировочные сухари сверху небольшим количеством масла для получения хрустящей корочки.

Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.

Добавление масла при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы), улучшает вкус блюда и создает хрустящую корочку. Но не добавляйте слишком много масла, т.к. это может привести к тому, что еда будет слишком жирной, а корочка получится менее хрустящей.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например, колбасок или жирного мяса, из аэрогриля может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке.

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, в маленьких формах для выпечки или в алюминиевой фольге, уложенной на сетчатые поддоны. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. По периметру сетчатого поддона всегда должно оставаться несколько сантиметров свободного пространства.

Перед приготовлением выпечки предварительно обязательно прогрейте прибор в течение 3 минут.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого используйте выставите температуру 150 °С и установите таймер на 10 минут.

Чтобы приготовить в аэрогриле тосты, положите их на сетчатый поддон и установите таймер на 5 минут и температуру 200 °С.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 350–400 грамм.

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

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ Перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	150–200	15–20	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	150–200	20–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	150–200 (в два слоя)	25–30	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	200	15–20	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–200	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–200	15–20	180	Встряхнуть	Смажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–200	12–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–200	20–25	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–200	15–20	180	—	Смажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–200	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–200	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–200	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–200	10–18	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–200	16–20	200	—	Подложите пергамент

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ Перевернуть	Рекомендации
Выпечка					
Пирог	200	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	200	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	200	15–18	180	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	200	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

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

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

Продукты с толстой кожурой нарежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите ее.

По возможности в начале сушки лучше устанавливать температуру пониже, а ближе к окончанию сушки увеличивать. Например, морковь лучше сушить первые 5 часов при температуре 45 °С, а затем 4 часа при температуре 65 °С. Аналогично для других овощей. Это необходимо для того, чтобы в начале сушки свежий продукт не сварился в собственной влаге. Повышение температуры ближе к концу сушки необходимо, чтобы испарилась влага, находящаяся глубоко в центре продукта.

Время сушки ингредиентов варьируется в зависимости от следующих факторов:

- толщина кусков или ломтиков;
- количество поддонов с высушиваемыми ингредиентами;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости ингредиентов.

Самый простой способ приготовления шашлыка — это замариновать мясо, затем нанизать его на шпажки и положить на сетчатый поддон. Мясо нарезайте на небольшие кусочки, чтобы они, нанизанные на шпажки, не задевали друг друга во время готовки. Перед тем как поместить шпажки с нанизанным продуктом в аэрогриль, предварительно прогрейте его в течение 5–7 минут.

Зачем нужно мариновать мясо?

1. Маринад, обволакивая мясо, останавливает вытекание мясного сока в процессе приготовления. За счет этого готовое мясо более сочное, в нем сохраняется больше полезных веществ.
2. В процессе маринования кислая среда маринада (уксусы, соки, вина) проникает вглубь мяса и разрыхляет его волокна. Мясо становится более мягким, из-за чего готовится значительно быстрее. Кроме того, размягченное мясо быстрее впиты-

вает специи и соль, которые придают ему оригинальный вкус. А быстрая жарка предотвращает образование канцерогенов, которые создаются из жиров при длительной термообработке. К тому же, маринад защищает мясо от подгорания: обволакивает мясо и принимает на себя прямой тепловой удар.

3. Замаринованное мясо становится более нежным и сочным, что облегчает процессы пищеварения и позволяет усвоить максимальное количество содержащихся в нем питательных веществ.

Что можно приготовить:

- шашлык из мяса, рыбы, курицы, индейки или овощей;
- сосиски или сардельки, запеченные в тесте и без него;
- люля-кебаб;
- картошку, запеченную в кожуре или очищенную;
- курицу гриль;
- хлебцы;
- гренки и сухарики.

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой выключите аэрогриль и отключите его от сети питания и подождите, пока устройство и все его части полностью остынут. Для более быстрого охлаждения прибора откройте дверцу.

Корпус и камеру аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью. Дверцу аэрогриля можно снять для более тщательной очистки.

Поддоны, вертел с зажимами и ручку для вертела мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не оставляйте продукты на сетчатых поддонах или на вертеле. Всегда очищайте части аэрогриля сразу после приготовления, иначе очистить их будет сложнее. Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также абразивные моющие средства и жесткие губки. После мытья протрите вымытые части полотенцем и тщательно просушите.

Если загрязнения засохли или остатки продуктов налипли на поддоны, можно замочить на 30 минут съемные части аэрогриля в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.

Не погружайте корпус аэрогриля в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить нагревательный элемент внутри камеры прибора, а также воздухозаборные и воздухоотводные отверстия. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он полностью остыл.

Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока прибор остынет до комнатной температуры. Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Убедитесь, что все части прибора высохли. Для компактного хранения все съемные части можно поместить в камеру.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение убирайте устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы готовите 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 на сетчатом поддоне или нанизан на вертел слишком плотно	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать сетчатые поддоны и встряхивать/переворачивать продукт для равномерной прожарки. Распределите ингредиенты на вертеле

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать каждые 5 минут или по истечении половины времени приготовления	Встряхивайте, переворачивайте или перемешивайте ингредиенты во время приготовления
Вращение вертела выключено	Включите вращение вертела, нажав на кнопку «Вращение»

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Используемые продукты не запекаются	Используйте продукты, которые предназначены для запекания или смазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Вертел не вращается

Возможная причина	Решение
Вы не нажали на кнопку «Вращение»	Кнопка «Вращение» включает или выключает вращение вертела внутри камеры. Когда вращение включено, данная кнопка мигает
Что-то блокирует вращение вертела	Выключите прибор, отключите его от сети и дождитесь полного остывания устройства. Извлеките вертел, используя ручку для вертела, и устраните причину блокировки
Вертел установлен неправильно	Выключите прибор, отключите его от сети и дождитесь полного остывания устройства. Установите вертел, как описано в разделе «Использование»

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в камеру попадает много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные продукты в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
В камере или на съемных частях устройства остался жир после предыдущего использования	Очищайте прибор после каждого использования

Картофель фри из свежего картофеля нехрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в разделе «Советы»
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри пересушен

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

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	
E3	Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от сети питания, откройте дверцу. Дайте прибору полностью остыть, после этого аэрогриль можно использовать повторно

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

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 8
5. Емкость камеры: 12 л
6. Внутренние размеры камеры: 238 × 271 × 187 мм
7. Размер сетчатого поддона: 221 × 265 мм
8. Скорость вращения вертела: 3 об/мин
9. Температура: 65–200 °C с шагом 5 °C
10. Температура в программе сушки: 30–80 °C с шагом 5 °C
11. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
12. Таймер в программе сушки: 2–24 ч с шагом 30 мин
13. Управление: сенсорное
14. Длина шнура: 0,8 м
15. Размер устройства: 318 × 334 × 373 мм
16. Размер упаковки: 383 × 383 × 413 мм
17. Вес нетто: 7,3 кг
18. Вес брутто: 8,3 кг

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

Производитель: Чжэцзян Бии Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, Чжэцзян, 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, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса или других частей прибора вследствие чистки абразивными моющими средствами или мойки в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

Повреждение устройства вследствие неправильной сборки или использования без установки каких-либо его частей не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания 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 камерой надолго. Это может привести к повреждению устройства.
10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле горячее. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола. Вокруг прибора должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

21. Не используйте устройство, если какие-либо его части не установлены или установлены неправильно. Не устанавливайте в камеру сетчатый поддон и вертел одновременно.
22. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.
23. Поддоны, вертел, камера и корпус аэрогриля сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Используйте защитную рукавицу или прихватку при извлечении поддонов или подождите, пока они остынут. Для извлечения вертела используйте ручку для вертела. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами, открывая дверцу.
24. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие. Используйте силиконовые, термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
25. Через 24 часа работы в программе сушки или 12 часов работы без перерыва в других программах рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства. Для этого после выключения можно открыть дверцу аэрогриля и оставить в таком положении на некоторое время.

IM-2

Kitfort

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- **Удобный каталог**
- **Интересный контент**
- **Отзывы и обзоры реальных покупателей**
- **Техническая поддержка**





App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

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