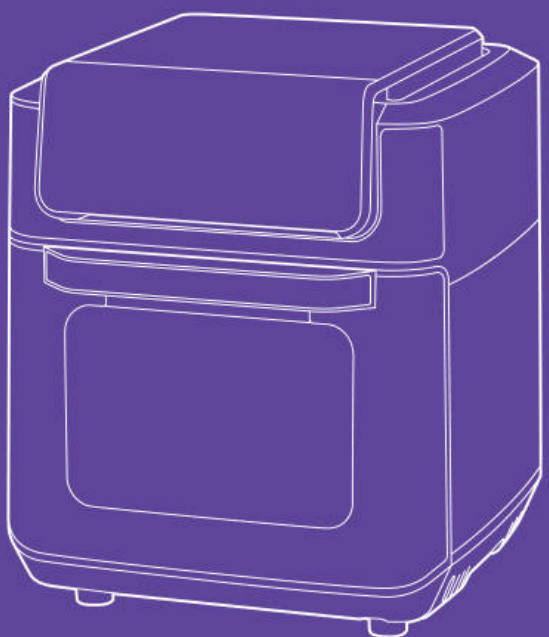
Превращу тебя в кулинара!

Kitfort



Аэрогриль-хлебопечь «4 в 1» КТ-8156

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 5
Устройство аэрогриля-хлебопечи «4 в 1» 5
Подготовка к работе и использование 9
Чистка и обслуживание 24
Уход и хранение 24
Устранение неполадок 25
Технические характеристики 27
Меры предосторожности 29

Kitfort

Общие сведения

Аэрогриль-хлебопечь «4 в 1» КТ-8156 является многофункциональным устройством для приготовления пищи и совмещает в себе функции аэрогриля, духовки, хлебопечи, а также позволяет готовить на вертеле.

Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию воздуха. 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. Кроме того, за счет наличия вентилятора блюдо готовится равномерно, что позволяет избежать непропеченных или непрожаренных участков.

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

Прибор оснащен сенсорным управлением и может работать в режиме «Аэрогриль» или «Хлебопечь».

Для приготовления блюд в режиме «Аэрогриль» в комплекте предусмотрены противень, решетка, сетчатая корзина и ручка для их безопасного извлечения из корпуса. В комплекте также есть вертел с зажимами для приготовления курицы, мяса и других продуктов на вертеле. Для безопасного извлечения вертела также предусмотрена специальная ручка.

8 автоматических программ приготовления в режиме «Аэрогриль» 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 устройство автоматически выключается.

В режиме «Хлебопечь» 10 автоматических программ приготовления, которые позволяют готовить различные виды хлеба, замешивать тесто и размораживать продукты. Вы можете выбрать вес хлеба и цвет корочки в соответствии с вашими вкусовыми предпочтениями. Прямоугольная форма для выпечки, входящая в комплект, является наиболее универсальной для выпечки хлеба, она имеет антипригарное покрытие и крышку, а также ручку для безопасного извлечения формы из устройства.

Смотровое окно и подсветка в камере прибора позволяют наблюдать за приготовлением, не открывая дверцу.

Благодаря функции отложенного старта вы можете отложить начало приготовления. Время отложенного старта можно настроить от 5 минут до 9 часов 55 минут с шагом 5 минут.

Комплектация

1. Аэрогриль-хлебопечь — 1 шт.
2. Противень — 1 шт.
3. Решетка — 1 шт.
4. Сетчатая корзина — 1 шт.
5. Ручка для извлечения противня, решетки и сетчатой корзины — 1 шт.
6. Вертел с двумя зажимами и двумя винтами — 1 шт.
7. Ручка для извлечения вертела — 1 шт.
8. Форма для выпечки со смешивающей лопастью — 1 шт.
9. Крышка формы для выпечки — 1 шт.
10. Ручка для извлечения формы для выпечки — 1 шт.
11. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
12. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля-хлебопечи «4 в 1»

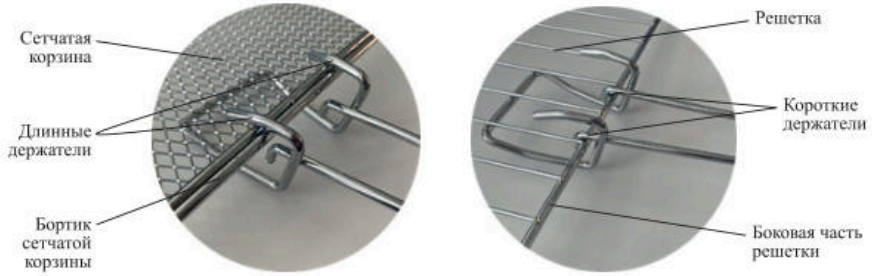




Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревательного элемента внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части устройства, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом (трубчатым электронагревателем). Горячий воздух циркулирует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

Продукты помещаются на ***противень***, ***решетку*** или ***сетчатую корзину***, которые устанавливаются внутрь камеры устройства. Чтобы дно камеры оставалось чистым при приготовлении на решетке, вертеле или в сетчатой корзине, на нижний уровень необходимо устанавливать противень, на который будут стекать сок и падать мелкие кусочки продуктов.

Ручка для снятия противня, решетки и сетчатой корзины позволяет безопасно извлечь их из камеры. На ручке есть длинные и короткие держатели. Длинными держателями ручка устанавливается на бортик противня или сетчатой корзины. Короткими держателями ручка устанавливается на боковую часть решетки.



Вертел предназначен для приготовления курицы, мяса, рыбы и других продуктов на вертеле. По бокам камеры прибора предусмотрены отверстия для установки вертела.

Ручка для извлечения вертела позволяет безопасно достать его из корпуса.

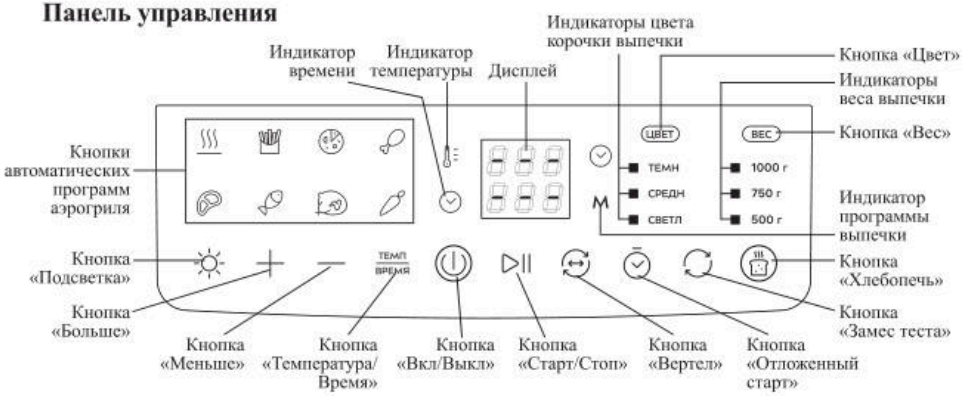
Форма для выпечки с крышкой используется для выпекания хлеба и другой выпечки, а также замешивания теста. Тесто замешивается съемной ***смешивающей лопастью***, установленной в форму для выпечки.

Ручка для извлечения формы для выпечки предназначена для безопасного извлечения формы для выпечки из камеры устройства.

Благодаря ***смотровому окну*** вы можете контролировать процесс приготовления.

При открывании ***дверцы*** в режиме ожидания панель управления гаснет, это нормально и не является неисправностью. Закройте дверцу, и панель управления загорится снова. Если открыть дверцу во время приготовления, то приготовление будет поставлено на паузу: нагрев автоматически выключится, панель управления погаснет. Когда вы закроете дверцу прибора, приготовление продолжится автоматически.

Панель управления



При подключении устройства к сети питания раздастся звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл» — устройство перейдет в режим ожидания.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. После включения устройства загорится вся панель управления, на дисплее будут отображены пунктирные линии.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и приостанавливает работу устройства с установленными параметрами. После запуска процесса приготовления кнопка «Старт/Стоп» будет мигать. Нажатие на кнопку «Старт/Стоп» во время приготовления приостанавливает работу устройства: таймер будет поставлен на паузу, приготовление остановится. Следующее нажатие на кнопку «Старт/Стоп» возобновит работу с заданными настройками.

Кнопка «Температура/Время» циклически переключает настройку температуры и времени приготовления в режиме «Аэрогриль».

Кнопки «Больше» и ***«Меньше»*** предназначены для настройки времени и температуры приготовления, а также времени отложенного старта. Температуру можно настроить от 50 до 200 °С с шагом 10 °С, время приготовления — от 1 до 60 минут с шагом 1 минута, время отложенного старта — от 5 минут до 9 часов 55 минут с шагом 5 минут. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше».

Кнопки автоматических программ аэрогриля предназначены для выбора программы в режиме «Аэрогриль». После выбора программы нажатая кнопка будет мигать. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить. Настройки по умолчанию приведены в таблице ниже.

Кнопка	Программа	Температура, °C	Время, мин
	Предварительный нагрев	180	3
	Картофель фри	200	18
	Пицца	180	20
	Куриные ножки	200	20
	Стейк	180	12
	Рыба	180	10
	Курица	200	30
	Овощи	160	10

Примечание. Поскольку ингредиенты различаются по форме, размеру и объему, а также качеству, выбор автоматической программы не может гарантировать, что параметры приготовления, установленные в ней по умолчанию, будут оптимальными. Они являются приблизительными.

Кнопка «Вертел» включает и выключает вращение вертела. Когда вращение вертела включено, кнопка «Вертел» мигает.

Кнопка «Подсветка» включает и выключает подсветку в камере прибора. Кнопка «Подсветка» мигает, когда подсветка включена.

Примечание. При открывании дверцы подсветка выключится, а когда дверца будет закрыта, подсветка не включится снова. Чтобы включить подсветку, нажмите на данную кнопку еще раз.

Кнопка «Отложенный старт» позволяет включить отложенный старт после выбора параметров приготовления в режиме «Аэрогриль» и «Хлебопечь». Нажатие на кнопку «Отложенный старт» включает отложенный старт. После нажатия кнопка будет мигать. На дисплее отображается температура приготовления, если выбрана программа аэрогриля, или номер программы, если выбрана программа хлебопечи, и обратный отсчет времени отложенного старта. Время отложенного старта по умолчанию — 3 часа. Время можно настроить с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Чтобы запустить работу устройства с отложенным стартом, нужно нажать на кнопку «Старт/Стоп». Для выключения функции отложенного старта нужно нажать на кнопку «Вкл/Выкл».

Кнопка «Замес теста» включает и выключает замес теста. Во время замеса теста кнопка «Замес теста» мигает.

Кнопка «Хлебопечь» позволяет выбрать одну из программ приготовления в режиме «Хлебопечь». При выборе программы на дисплее отображается время работы программы и номер программы:

C01 — классический хлеб: используется для выпекания обычного белого хлеба или ржаного хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

C02 — французский хлеб: используется для выпекания хлеба по-французски, который обладает воздушной структурой мякиша и хрустящей корочкой.

C03 — цельнозерновой хлеб: используется для выпекания хлеба из цельнозерновой муки.

C04 — сладкий хлеб: рекомендуется для выпекания сладкого хлеба с различными добавками, такими как орехи, изюм, сухофрукты, шоколад, кокос.

C05 — брускетта: используется для выпекания хлеба по-итальянски, который обладает мягкой текстурой и тонкой корочкой.

C06 — ускоренная программа: используется для выпекания обычного белого хлеба, но время приготовления меньше. Структура хлеба получится более плотная, чем у классического хлеба.

C07 — приготовление бездрожжевого теста.

C08 — приготовление дрожжевого теста.

C09 — приготовление теста для пиццы.

C10 — разморозка: используется для разморозки различных продуктов перед их приготовлением.

Кнопка «Цвет» позволяет выбрать цвет корочки выпечки в программах C01–C06. ***Индикатор цвета корочки выпечки*** указывает на выбранный цвет корочки: темная, средняя, светлая. По умолчанию установлен средний цвет корочки.

Кнопка «Вес» позволяет установить вес выпечки 500, 750 или 1000 г в программах C01–C05. ***Индикатор веса выпечки*** указывает на выбранный вес. По умолчанию установлен вес 750 г.

Примечание. Выбор цвета корочки и веса выпечки влияет на время приготовления.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте устройство и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус и камеру прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте корпус 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 панель управления и шнур питания.

Тщательно вымойте решетку, противень, сетчатую корзину, форму для выпечки с крышкой и смешивающей лопастью, вертел с зажимами, ручки для извлечения аксессуаров в теплой воде неабразивной губкой с мягким моющим средством и высушите их.

Внимание! Запрещается мыть все части устройства в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства могут повредить покрытие аксессуаров.

Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую 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 устройства 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 прибор 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, панель управления мигнет один раз, затем будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Перед первым использованием необходимо прогреть устройство на максимальной температуре, чтобы устранить посторонние запахи, а с нагревательного элемента и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли остаться после производства. Откройте дверцу, потянув ее за ручку. Установите в камеру решетку, противень, сетчатую корзину, положите на нее вертел с зажимами, включите устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Нажмите на кнопку автоматической программы «Куриные ножки». Включите нагрев, нажав на кнопку «Старт/Стоп». После завершения работы устройства выключите его, отключите от сети питания и подождите, пока все части остынут до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора оставьте дверцу открытой. Вымойте их теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой. Тщательно просушите.

Аэрогриль-хлебопечь готов к использованию.

Использование

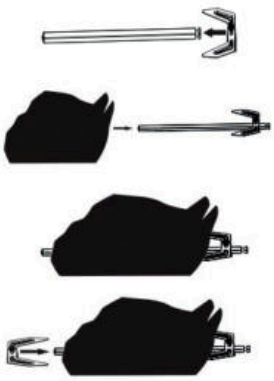
Аэрогриль

1. Откройте дверцу, потянув за ручку. Если вы планируете готовить продукты на решетке, вертеле или в сетчатой корзине, установите противень в нижние направляющие, находящиеся по бокам камеры, чтобы стекающие соки и жир с продуктов не загрязняли дно камеры прибора.
2. Выложите предварительно подготовленные продукты на противень, решетку или сетчатую корзину. Установите противень, решетку или сетчатую корзину с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры.

   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.

   Вы можете смазать маслом противень, решетку, сетчатую корзину или сам продукт перед выкладыванием, чтобы избежать прилипания продуктов.

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.



   Примечание. Запрещено устанавливать в камеру одновременно сетчатую корзину или решетку и вертел.
4. Закройте дверцу.
5. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться.
6. Подключите устройство к сети питания. Прозвучит звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Загорится вся панель управления, на дисплее будут отображены пунктирные линии.
8. Выберите одну из автоматических программ приготовления, нажав на кнопку необходимой программы. Индикатор нажатой кнопки будет мигать. На дисплее будут отображаться температура и время приготовления, установленные по умолчанию.
   Примечание. 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.
9. Если время или температура программы вас не устраивает, то вы можете настроить их самостоятельно. Нажмите на кнопку «Температура/Время», чтобы перейти к настройке температуры. Затем нажимайте на кнопку «Больше» или «Меньше», чтобы установить нужное значение. Нажмите на кнопку «Температура/Время» второй раз, чтобы перейти к настройке времени. Затем нажимайте на кнопки «Больше» или «Меньше», чтобы установить нужное значение. Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».
   После изменения настроек подождите 3 секунды, выбранные параметры сохранятся.

10. Чтобы запустить работу прибора с выбранными настройками, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Нажатая кнопка будет мигать. На дисплее будет отображаться температура приготовления и оставшееся время до конца приготовления. Кнопка выбранной автоматической программы будет мигать.
    Примечание. Нажимая на кнопку «Старт/Стоп» во время работы устройства, вы можете приостанавливать и снова запускать процесс приготовления.
11. Нажмите на кнопку «Вертел», чтобы включить вращение вертела. Нажатая кнопка будет мигать. Чтобы выключить вращение вертела, нажмите на кнопку «Вертел» еще раз.
    Внимание! Убедитесь, что вертел плавно вращается. Если вертел не вращается или застревает при вращении, выключите прибор и отключите его от сети. Дождитесь, пока прибор остынет, и установите все его части правильно, затем включите устройство снова.
12. Нажмите на кнопку «Подсветка», чтобы включить или выключить подсветку. Когда подсветка включена, данная кнопка мигает.
    Примечания. Подсветку можно включить в любой момент работы устройства.
    При открывании дверцы подсветка выключится, а когда дверца будет закрыта, подсветка не включится снова. Чтобы включить подсветку, нажмите на данную кнопку еще раз.
13. Чтобы изменить параметры приготовления после запуска работы устройства, поставьте приготовление на паузу, нажав на кнопку «Старт/Стоп». После этого измените автоматическую программу, нажав на одну из кнопок автоматических программ аэрогриля, или настройте температуру и время приготовления, как описано в пункте 9. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы включить приготовление с новыми настройками.
14. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Приостановите работу устройства, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Откройте дверцу, установите ручку для извлечения противня, решетки и сетчатой корзины на противень, решетку или сетчатую корзину и аккуратно потяните на себя. Достаньте противень, решетку или сетчатую корзину и поставьте на термостойкую поверхность. Переверните продукты, используя деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. При переворачивании можно увидеть степень готовности продуктов. Установите противень, решетку или сетчатую корзину обратно в камеру с помощью ручки, снимите ручку и закройте дверцу. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для продолжения работы.
    Примечания. Когда дверца открыта, нагрев автоматически отключается, панель управления гаснет. Вы можете не нажимать на кнопку «Старт/Стоп» перед тем, как открыть дверцу. В этом случае, когда вы закроете дверцу прибора, приготовление продолжится автоматически.
    Если на противень, решетку или сетчатую корзину выложены тяжелые продукты, рекомендуется дополнительно придерживать противень, решетку или сетчатую корзину рукой, используя защитную рукавицу или прихватку.
    Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия продуктов, чтобы не повредить поверхность аксессуаров.

Внимание! Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами, открывая дверцу. Открывайте дверцу только за ручку. Вытаскивайте противень, решетку или сетчатую корзину, используя ручку, защитную рукавицу или прихватку. Не касайтесь горячих поверхностей голыми руками.

Не ставьте противень, решетку или сетчатую корзину на открытую дверцу прибора.

15. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, на дисплее будет отображаться только время «00», нагрев отключится, а вентилятор будет работать еще 1 минуту, чтобы охладить устройство. Затем устройство перейдет в режим ожидания: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Отключите устройство от сети питания.
16. Откройте дверцу, потянув за ручку. Достаньте противень, решетку или сетчатую корзину с помощью ручки для их извлечения. Поставьте противень, решетку или сетчатую корзину на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку. Для извлечения вертела используйте ручку для извлечения вертела.
Примечания. Через 60 минут работы без перерыва в режиме «Аэрогриль» рекомендуется сделать перерыв для охлаждения устройства. Для этого выключите устройство, отключите его от сети питания. Чтобы ускорить процесс остывания, откройте дверцу прибора и оставьте в таком положении.
Внимание! Будьте осторожны: противень, решетка, сетчатая корзина, вертел, камера и корпус прибора 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 входят) и ручки из комплекта при извлечении противня, решетки, сетчатой корзины, вертела или подождите, пока они остынут.
Не оставляйте приготовленные блюда на противне, решетке, сетчатой корзине или вертеле надолго, так как покрытие может повредиться.
Используйте для извлечения продуктов с противня только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки, чтобы не повредить противень.

Хлебопечь

1. Установите смешивающую лопасть на стержень в форме для выпечки.
2. Смажьте форму для выпечки и смешивающую лопасть маслом.
3. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту и загрузите их в форму для выпечки. Сначала добавьте жидкости, яйцо, сахар и соль, затем муку. Сделайте небольшое углубление в муке и добавьте в него дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с солью или жидкостями. Для удобства вы можете установить пустую форму для выпечки на весы, а затем добавлять ингредиенты, измеряя их количество в граммах.
4. Закройте форму для выпечки крышкой.
Внимание! Не используйте форму для выпечки без крышки.
5. Установите форму для выпечки в корпус устройства так, чтобы выступы на дне формы вошли в пазы в камере устройства. Место установки ручки для извлечения формы для выпечки должно быть направлено в сторону дверцы прибора.

6. Закройте дверцу.
7. Нажимайте на кнопку «Хлебопечь», чтобы выбрать одну из автоматических программ в режиме «Хлебопечь». На дисплее будет отображено время работы в выбранной программе и номер программы. Кнопки автоматических программ аэрогриля и кнопка «Вертел» погаснут.
   Примечание. Вы можете не выбирать автоматическую программу, а включить замес теста без установленного таймера. Для этого нажмите на кнопку «Замес теста», чтобы включить замес теста. Нажатая кнопка будет мигать. Нажмите на кнопку «Замес теста» второй раз, чтобы выключить замес теста. Кнопка «Замес теста» будет гореть непрерывно. На дисплее не будет отображено время замеса, поэтому при необходимости засеките время самостоятельно.
8. Нажимайте на кнопку «Вес», чтобы выбрать вес выпечки. По умолчанию установлен вес 750 г. При выборе веса загорается соответствующий индикатор веса выпечки на панели управления.
   Примечание. Вес выпечки можно установить в программах С01–С05.
9. Нажимайте на кнопку «Цвет», чтобы выбрать цвет корочки выпечки. По умолчанию выбран средний цвет корочки. При выборе цвета корочки загорается соответствующий индикатор цвета корочки на панели управления.
   Примечание. Цвет корочки можно установить в программах С01–С06.
10. Чтобы запустить работу прибора с выбранными настройками, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Нажатая кнопка будет мигать. На дисплее будет отображаться оставшееся время до конца приготовления и номер выбранной программы.
    Примечание. Когда дверца открыта, приготовление автоматически останавливается, панель управления гаснет. После закрытия дверцы приготовление продолжится автоматически.
11. Чтобы изменить параметры приготовления после запуска работы устройства, поставьте приготовление на паузу, нажав на кнопку «Старт/Стоп». После этого измените параметры приготовления, как описано в пунктах 7–9. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить работу устройства с новыми настройками.
12. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, на дисплее будет отображаться только время «00». Затем устройство перейдет в режим ожидания: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Отключите устройство от сети питания.
13. Откройте дверцу. Установите ручку для извлечения формы для выпечки на форму, как показано на рисунке ниже, приподнимите и достаньте форму из корпуса устройства. Используйте защитную рукавицу, так как форма для выпечки горячая. Поставьте форму для выпечки на термостойкую поверхность.



Примечания. После одного цикла работы в режиме «Хлебопечь» рекомендуется сделать перерыв для охлаждения устройства. Для этого выключите устройство, отключите его от сети питания. Чтобы ускорить процесс остывания, откройте дверцу прибора и оставьте в таком положении.

Внимание! Будьте осторожны: форма для выпечки с крышкой, камера и корпус устройства 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 входят) при извлечении формы для выпечки или подождите, пока она остынет.

Не оставляйте приготовленные блюда в форме для выпечки надолго.

Используйте для извлечения продуктов из формы только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки, чтобы не повредить антипригарное покрытие формы для выпечки.

14. Снимите крышку формы для выпечки. Используйте защитную рукавицу, так как крышка и форма горячие. Для извлечения буханки переверните форму вверх дном и аккуратно потрясите над разделочной доской или блюдом.
15. Оставьте хлеб на 20 минут, чтобы он остыл перед нарезкой.
16. Если смешивающая лопасть осталась на стержне в форме и не снимается, не расшатывайте смешивающую лопасть из стороны в сторону, пытаясь извлечь ее. Если лопасть не вынимается, залейте в форму теплую воду на полчаса, а затем аккуратно снимите лопасть со стержня.

Отложенный старт

Благодаря отложенному старту можно установить время, через которое устройство начнет приготовление с заданными настройками.

Внимание! Не используйте отложенный старт, если в рецепте используются молочные или другие скоропортящиеся продукты.

1. Выполните действия, описанные в пунктах 1–9 раздела «Аэрогриль» или 1–9 раздела «Хлебопечь».
2. Нажмите на кнопку «Отложенный старт». Нажатая кнопка будет мигать. На дисплее появится время отложенного старта по умолчанию — 3 часа.
3. Если выбран режим «Аэрогриль», то нажмите на кнопку «Температура/Время», температура приготовления будет мигать. При необходимости измените температуру с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Нажмите на кнопку «Температура/Время» второй раз, время отложенного старта будет мигать. При необходимости измените время с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».

   Если выбран режим «Хлебопечь», то нажимайте на кнопки «Больше» и «Меньше», чтобы изменить время отложенного старта.

   Примечание. Время отложенного старта можно настроить от 5 минут до 9 часов 55 минут с шагом 5 минут.
4. Для запуска программы с отложенным стартом нажмите на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее будет отображаться температура приготовления, если выбрана программа аэрогриля, или номер программы, если выбрана программа хлебопечи, и обратный отсчет времени отложенного старта.

   Примечание. Чтобы отключить отложенный старт, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
5. После завершения работы устройства выполните пункт 16 раздела «Аэрогриль» или пункты 12–15 из раздела «Хлебопечь».

Советы

Всегда полностью разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус аэрогриля-хлебопечи в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, то он может оплавиться.

Не включайте устройство без продуктов. Это может привести к повреждению прибора.

Аэрогриль

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

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед выкладыванием продуктов на противень рекомендуется слегка смазать его растительным маслом с помощью силиконовой кисточки (в комплект не входит). Это избавит от прилипания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Рекомендуется переворачивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления.

Продукты, которые готовятся кусочками (картофель фри, картофель по-деревенски и т. д.), рекомендуется перемешивать 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 ½ ст. л. растительного масла (вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок);
- добавьте в емкость картофель и тщательно перемешайте;
- достаньте картофель из емкости и поместите его на сетчатую корзину или противень;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

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 на противень в процессе приготовления блюда.

При приготовлении 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, так как 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 противне, решетке или в сетчатой корзине. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. По периметру противня, решетки или сетчатой корзины всегда должно оставаться несколько сантиметров свободного пространства.

Перед приготовлением выпечки предварительно обязательно прогрейте прибор в течение 3 минут. Для этого предусмотрена программа «Предварительный нагрев».

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

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

Чтобы приготовить в аэрогриле тосты, положите их на сетчатую корзину или решетку и установите таймер на 5 минут и температуру 200 °С.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 480–600 г.

В таблице ниже приведены рекомендации для приготовления различных блюд. Ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как 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	300–600	10–20	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	15–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–700 (в два слоя)	20–30	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	500	15–20	200	—	—

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Мясо и птица					
Стейк	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–500	10–15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Гамбургер	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	10–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	25–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	15–20	180	—	Намажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	13–15	200	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	300	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

Примечание. Если вы используете непрогретый аэрогриль, то сначала прогрейте его, включив программу «Предварительный нагрев».

Хлебопечь

Для нарезки используйте электрический резак или специальный зубчатый нож для хлеба.

Храните хлеб в хлебнице, эмалированной кастрюле с крышкой или в полиэтиленовом пакете не более 3 дней. Нарезанный хлеб храните в герметичном контейнере в холодильнике не более 10 дней.

При замесе теста сахар не должен попадать на дно формы для выпечки, так как он попадет под лопасть, и она может поцарапать песчинками сахара антипригарное

покрытие формы для выпечки. Размешайте сахар в теплой воде и добавьте в воду полученный сироп. Для соли — аналогично.

Для того чтобы избежать повреждения и отслоения антипригарного покрытия формы для выпечки, нужно вовремя извлекать хлеб, не допускать выпадения конденсата на форме, не держать в форме жидкости длительное время.

Если ингредиенты уложены неправильно (мука внизу, вода сверху), то при замесе на форме может остаться ободок из незамешенной муки или теста. Также в углу формы может остаться незамешенная мука. Чтобы этого избежать, рекомендуется сначала добавить жидкость, а затем насыпать муку.

В рецепте необходимо учитывать полное количество жидкости. Если вы не хотите добавлять в тесто подсолнечное масло, его следует заменить равным количеством воды. Если, наоборот, вы хотите добавить в тесто больше масла, нужно настолько же уменьшить количество воды.

После выпечки в горячем хлебе продолжают идти химические процессы, поэтому рекомендуется его вынимать из формы не сразу, а через 20 минут. Нарезать и есть готовый хлеб лучше тоже не сразу, следует немного подождать. Если поторопиться, то при нарезке мякиш будет сминаться и прилипать к ножу, хлеб будет выглядеть непропеченным.

Если тесто поднимается слишком высоко и задевает крышку формы для выпечки, то слегка стукните по тесту, оно опустится.

Если хлеб не получился, не выбрасывайте его сразу. После приготовления хлеба не забудьте извлечь из него смешивающую лопасть.

Если при замесе или расстойке теста вы видите, что оно плохо поднялось или плохо замешалось, то вы можете добавить недостающие ингредиенты и запустить программу заново, это абсолютно нормально. Длительное замешивание и расстойка сделают хлеб только вкуснее.

Описание ингредиентов

Воду и другие жидкости всегда нужно добавлять в первую очередь. Используйте воду комнатной температуры (20–25 °С). Для некоторых рецептов может потребоваться молоко или другие жидкости с целью усиления вкуса хлеба. Никогда не включайте отложенный старт, если используйте молочные продукты, так как молочные продукты могут прокиснуть. Не используйте воду температурой выше 40 °С, так как температура 40 °С или выше убивает дрожжи.

Яйца улучшают текстуру хлеба, делают его более питательным и крупным по размеру. Перед закладкой в форму яйцо нужно взбить с другими жидкими ингредиентами.

Масло смягчает вкус хлеба и продлевает срок его хранения. Сливочное масло должно быть растоплено или нарезано на мелкие кусочки перед добавлением в жидкость.

Сахар является «пищей» для дрожжей, а также придает хлебу сладкий вкус и насыщенный румяный цвет.

Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и цвета корочки. Она также используется для ограничения активности дрожжей. Не используйте слишком много соли в рецепте, если вы хотите, чтобы хлеб был пышнее. Если хлеб плохо поднимается, стоит уменьшить количество соли.

Пшеничная мука высшего сорта используется в большинстве рецептов дрожжевого хлеба. Она имеет высокое содержание глютена, поэтому ее можно использовать для приготовления пышного крупнопористого хлеба.

Пшеничная мука делится на сорта:

- высший сорт — чистая и белая мягкая мука. Практически не содержит клетчатку, жиры, витамины, минералы. Получается из эндосперма зерна;
- первый сорт — отличается от муки высшего сорта наличием небольших вкраплений зерновых оболочек;
- второй сорт — идентична муке первого сорта, отличается наличием чуть большего количества вкраплений зерновых оболочек;
- обойная (она же цельнозерновая) — является самой полезной мукой. Богата минеральными веществами и витаминами. Рекомендуется для поддержания фигуры и положительно влияет на здоровье в целом.

Мука 1 или 2 сорта, не содержащая разрыхлителя, подходит для «быстрого» хлеба.

Цельнозерновая мука измельчается из всего пшеничного зерна и состоит из крупных частиц, в ее составе отруби, оболочки зерна и само зерно (все зерно перемалывается целиком, без разделения). Хлеб, приготовленный из такой муки, содержит больше клетчатки и питательных веществ. Цельнозерновая мука тяжелее, имеет крупный помол. Готовый хлеб из цельнозерновой муки обычно меньше по размеру и имеет более плотную текстуру.

Ржаная мука является разновидностью муки с высоким содержанием клетчатки и аналогична цельнозерновой муке. Чтобы получить более пышный хлеб, используйте сочетание ржаной и пшеничной муки.

Кукурузная мука входит в состав многих диет для снижения веса при ограниченном добавлении сахара в готовые блюда. Она содержит много клетчатки, поэтому обеспечивает долгое чувство сытости и снижает аппетит. Добавление кукурузной или овсяной муки улучшает вкус хлеба.

Разрыхлитель используется для приготовления кексов и тортов. Это смесь соды, лимонной кислоты и муки (крахмала). Разрыхлитель наполняет тесто углекислым газом и делает выпечку пышной.

Пищевая сода сама по себе является разрыхлителем. При температуре выше 60 °С она выделяет немного углекислого газа. Соду в чистом виде можно добавлять в тесто, где есть кислые продукты, например, сметана, кефир, йогурт, фруктовое пюре или сок. Если в рецепте нет кислых ингредиентов, соду лучше погасить уксусом. Не разложившаяся сода придает выпечке желто-коричневый или зеленоватый оттенок и неприятный привкус.

Дрожжи являются живым организмом и должны храниться в холодильнике. Для хлеба используются хлебопекарные, сухие или быстрорастворимые дрожжи.

В процессе брожения дрожжи производят углекислый газ. Углекислый газ расширяет хлеб и делает внутреннее волокно более мягким и пористым.

Перед использованием проверьте срок годности и время хранения дрожжей. Храните дрожжи в холодильнике, иначе грибок погибнет из-за высокой температуры.

Чтобы проверить, свежи и активны ли ваши дрожжи:

1. Налейте 1 стакан (примерно 250 мл) теплой воды (не выше 38 °С) в емкость.
2. Добавьте 1 чайную ложку (5 г) белого сахара в чашку и перемешайте, затем добавьте 1 столовую ложку (15 мл) дрожжей.

3. Поместите чашку с дрожжами в теплое место на 10 минут.
4. Свежие и активные дрожжи начнут пузыриться или «расти». Если этого не происходит, то дрожжи утратили свежесть и стали неактивны.

При использовании отложенного старта дрожжи не следует смешивать с водой. Ни сухие, ни обычные. Дрожжи насыпайте в ямку в муке.

На подъем теста влияет активность дрожжей. Активность дрожжей зависит от температуры. Температура определяется окружающей средой и температурой жидкости в тесте. При смене сезона, например, при включении и отключении отопления температура в помещении может значительно измениться, это может сильно повлиять на скорость подъема теста. К примеру, тесто всегда выпекалось нормально; включили отопление, и тесто стало подниматься слишком сильно, в результате при выпечке оно оседает. В противоположном случае при отключении отопления температура в комнате упала на 5–8 °С; теперь тесто не успевает «подойти», и на автоматической программе выпекается некачественный хлеб.

На активность дрожжей также влияет их количество, качество и свежесть, условия хранения, мука, количество сахара, другие параметры. Поэтому при смене сезонов, при смене ингредиентов (другая мука, другие дрожжи) потребуется произвести небольшую подстройку рецепта. Подъем теста удобнее всего подстраивать именно количеством дрожжей.

Если хлеб получился чересчур плотным, то это может говорить о том, что дрожжи испорчены. Проверьте свежесть и активность дрожжей.

При прочих равных, если тесто плохо поднимается, увеличьте количество дрожжей, увеличьте количество сахара, уменьшите количество соли.

В таблице приведены рекомендации для приготовления выпечки в автоматических программах в режиме «Хлебопечь».

Внимание! При приготовлении в программах С01, С03 и С06 нужно выбрать, что вы хотите использовать: воду или молоко. Не добавляйте воду и молоко вместе.

Программа	Вес выпечки, г	Вода, мл	Молоко, мл	Яйца, шт.	Соль, г	Сахар, г	Сливочное масло, г	Мука, г	Дрожжи, г	Доп. ингредиенты
С01. Классический хлеб	1000	150	150	1	2,5	50	24–26	300 (мука с высоким содержанием глютена)	4	—
	750	130	130	1	2	40	19–21	260 (мука с высоким содержанием глютена)	3,5	—
	500	110	110	1	1,5	30	14–16	220 (мука с высоким содержанием глютена)	3	—
С02. Французский хлеб	1000	190	—	—	2	40	10	310 (мука с высоким содержанием глютена)	5	—
	750	170	—	—	2	30	10	280 (мука с высоким содержанием глютена)	4,5	—
	500	150	—	—	1,5	20	10	250 (мука с высоким содержанием глютена)	4	—
С03. Цельнозерновой хлеб	1000	165	165	1	1,2	50	24–26	180 (цельнозерновая мука) + 85 (мука из твердых сортов пшеницы)	4	—
	750	145	145	1	1	40	19–21	165 (цельнозерновая мука) + 75 (мука из твердых сортов пшеницы)	3,5	—
	500	120	120	1	1	30	14–16	135 (цельнозерновая мука) + 65 (мука из твердых сортов пшеницы)	3	—
С04. Сладкий хлеб	1000	—	150	1	2	55	25–26	300 (мука с высоким содержанием глютена)	4,5	Сухое молоко 30 г
	750	—	130	1	1,5	48	20–22	260 (мука с высоким содержанием глютена)	4	Сухое молоко 25 г
	500	—	110	1	1,5	40	18–20	220 (мука с высоким содержанием глютена)	3	Сухое молоко 20 г

Программа	Вес выпечки, г	Вода, мл	Молоко, мл	Яйца, шт.	Соль, г	Сахар, г	Сливочное масло, г	Мука, г	Дрожжи, г	Доп. ингредиенты
С05. Брускетта	1000	195	—	—	2,5	40	18–21	310 (мука с высоким содержанием глютена)	5,5	Сухое молоко 18 г + изюм 30 г + корица 2,5 г
	750	175	—	—	2	35	15–18	280 (мука с высоким содержанием глютена)	5	Сухое молоко 15 г + изюм 28 г + корица 2 г
	500	155	—	—	1,5	30	12–15	250 (мука с высоким содержанием глютена)	4,5	Сухое молоко 12 г + корица 26 г + корица 2 г
С06. Ускоренная программа	—	140, нагретой до 45–50 °С	140, нагретого до 45–50 °С	1	2	45	20–22	280 (мука с высоким содержанием глютена)	5	—
С07. Приготовление бездрожжевого теста	—	210	—	—	10	25	—	350 (мука с высоким содержанием глютена)	—	Растительное масло 10 мл
С08. Приготовление дрожжевого теста	—	200	—	—	—	—	—	350 (мука с высоким содержанием глютена)	1	—
С09. Приготовление теста для пиццы	—	80	—	1	—	—	—	70 (мука с низким содержанием глютена) + 140 (мука с высоким содержанием глютена)	—	Растительное масло 10 мл

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования. Перед очисткой отключите аэрогриль-хлебопечь от сети питания и подождите, пока устройство и все его части полностью остынут. Для более быстрого охлаждения прибора оставьте дверцу открытой.

Корпус, камеру и дверцу прибора протирайте сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Противень, решетку, сетчатую корзину, вертел, форму для выпечки с крышкой и смешивающей лопастью, ручки для снятия аксессуаров мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не оставляйте продукты на противне, решетке, сетчатой корзине, вертеле или в форме для выпечки. Всегда очищайте части устройства сразу после приготовления, иначе позже очистить их будет сложнее.

Не используйте для мытья посудомоечную машину, металлические предметы, 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 аксессуары, можно замочить их на 30 минут в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.

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

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить воздухозаборные и воздухоотводные отверстия на корпусе устройства, а также нагревательный элемент и труднодоступные места в камере прибора.

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-хлебопечь в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение убирайте устройство вместе с аксессуарами в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство 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 положили 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
Продукты слишком плотно лежат друг к другу или нанизаны на вертел слишком плотно	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления переворачивать продукт для равномерной прожарки. Нанизывайте продукты на вертел так, чтобы они не задевали друг друга во время готовки

Блюдо пережарилось или пригорело

Возможная причина	Решение
Слишком высокая температура приготовления	В следующий раз установите меньшую температуру приготовления
Слишком долгое время приготовления	В следующий раз уменьшите время приготовления
Некоторые ингредиенты необходимо переворачивать или перемешивать каждые 5 минут или по истечении половины времени приготовления	Переворачивайте или перемешивайте ингредиенты во время приготовления

Вертел не вращается

Возможная причина	Решение
Вы не нажали на кнопку «Вертел»	Кнопка «Вертел» 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. Разберите устройство и устраните причину блокировки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо переворачивать каждые 5 минут или по истечении половины времени приготовления	Переворачивайте ингредиенты во время приготовления
Вращение вертела выключено	Включите вращение вертела, нажав на кнопку «Вертел». Когда вращение включено, данная кнопка мигает

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Из прибора 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 есть остатки жира после предыдущего использования	Очищайте камеру и все части устройства после каждого использования

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в 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, устройство выключится и 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 прибор 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: 1600–1950 Вт
   - в режиме «Аэрогриль»: 1600–1900 Вт
   - в режиме «Хлебопечь»: 1600–1950 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Скорость вращения вертела: 2,5 об/мин
5. Количество автоматических программ приготовления:
   - в режиме «Аэрогриль»: 8
   - в режиме «Хлебопечь»: 10
6. Емкость камеры: 12 л
7. Температура: 50–200 °C с шагом 10 °C
8. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Время отложенного старта: от 5 мин до 9 ч 55 мин с шагом 5 мин
10. Размер противня: 258 × 242 мм
11. Размер решетки: 260 × 238 мм
12. Размер сетчатой корзины: 230 × 230 × 40 мм
13. Размер формы для выпечки: 185 × 145 × 170 мм
14. Вес выпечки: 500, 750, 1000 г
15. Уровень шума: ≤65 дБ
16. Управление: сенсорное
17. Длина шнура: 1 м
18. Размер устройства: 322 × 339 × 388 мм
19. Размер упаковки: 395 × 375 × 435 мм
20. Вес нетто: 8,3 кг
21. Вес брутто: 9,4 кг

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

Производитель: Гуандун Цаокан Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №18 Цзиньсян Роуд, Саньцзяо Таун, Чжуншань Сити, 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 этот 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 противня, решетки, сетчатой корзины, вертела с зажимами, ручек для снятия аксессуаров и формы для выпечки с крышкой и смешивающей лопастью вследствие мойки в посудомоечной машине и очистки жесткими предметами или абразивными моющими средствами, а также по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

Повреждение противня, решетки, сетчатой корзины, вертела с зажимами и формы для выпечки вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла 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 панель 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-хлебопечь 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-хлебопечь, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль-хлебопечь без продуктов 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 прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
12. Корпус прибора, противень, решетка, сетчатая корзина, вертел с зажимами, форма для выпечки с крышкой могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное в аэрогриле-хлебопечи блюдо 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 детям 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 сетчатую корзину или решетку и вертел одновременно.
22. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления и шнур питания.
23. Корпус прибора, а также используемые аксессуары могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при открывании дверцы. Аккуратно открывайте дверцу, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Используйте защитную рукавицу или прихватку при извлечении аксессуаров или подождите, пока они остынут. Для извлечения аксессуаров используйте ручку для их снятия.
24. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с аксессуаров, чтобы не поцарапать покрытие. Используйте термостойкие пластиковые, силиконовые или деревянные лопатки.
25. Не погружайте используемые противень и форму для выпечки в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Запрещается мыть все аксессуары в посудомоечной машине.
26. Через 1 час работы без перерыва в режиме «Аэрогриль» и после одного цикла работы в режиме «Хлебопечь» рекомендуется делать перерыв для охлаждения устройства.

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