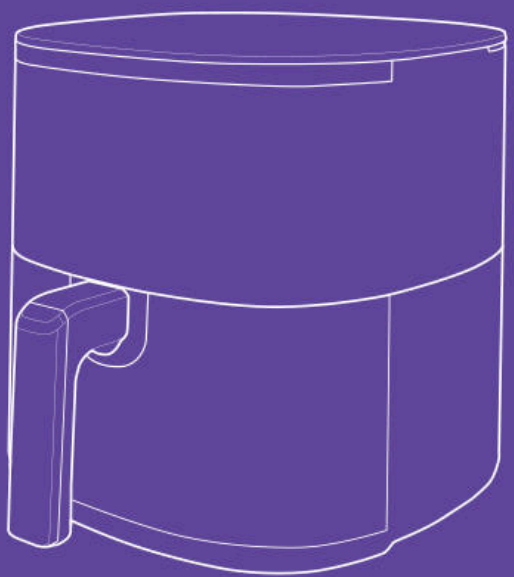
Только сочные блюда!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8157

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 5
Подготовка к работе и использование 9
Чистка и обслуживание 16
Уход и хранение 17
Устранение неполадок 18
Технические характеристики 21
Меры предосторожности 22
Мобильное приложение Kitfort 25

Kitfort

Общие сведения

Аэрогриль Kitfort КТ-8157 позволяет 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, для этого у устройства есть специальная программа «Сушка».

Для приготовления 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. Так вы получите более здоровую и полезную пищу.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При приготовлении в аэрогриле продукты практически не пригорают (главное — правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного присутствия на кухне. Кроме того, за счет наличия вентилятора все блюда готовятся равномерно, поэтому не бывает непропеченных или непрожаренных кусочков.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 8 автоматических программ приготовления. При желании предустановленные параметры приготовления можно изменить. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда.

После запуска приготовления загорается индикатор нагрева. Когда выбранная температура будет достигнута, индикатор нагрева погаснет. В процессе приготовления нагрев периодически включается и отключается для поддержания выбранной температуры. На дисплее попеременно отображаются температура и время. По окончании приготовления аэрогриль автоматически выключается.

Аэрогриль оснащен функцией напоминания о необходимости перемешать или перевернуть продукты — по истечении определенного времени аэрогриль подаст звуковой сигнал.

При необходимости вы можете включить функцию поддержания температуры. Когда время таймера истечет, устройство будет поддерживать температуру 80 °C в течение 60 минут, чтобы приготовленное блюдо не остыло, и вы могли подать его к столу горячим.

Энергонезависимая память позволяет сохранить используемые параметры приготовления в течение 15 минут в случае отключения электропитания.

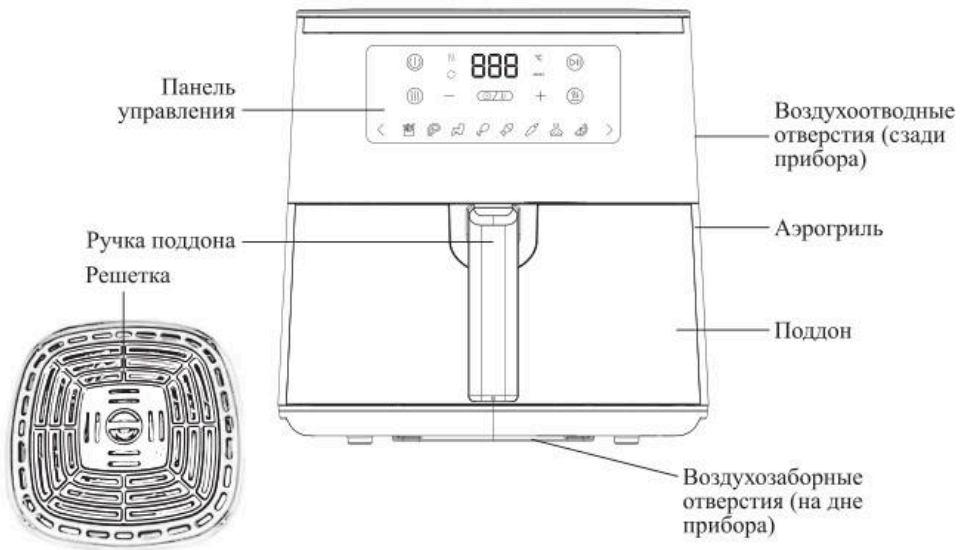
Также у устройства есть режим предварительного нагрева, с помощью которого вы можете подогреть остывшее блюдо или прогреть аэрогриль перед приготовлением.

Продукты готовятся на специальной решетке, устанавливаемой в поддон. На решетку и внутреннюю поверхность поддона нанесено антипригарное покрытие. Поддон и решетка легко снять и очистить.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Поддон — 1 шт.
3. Решетка — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*
   *опционально

Устройство аэрогриля



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 решетку, которая предварительно устанавливается в поддон аэрогриля.

В аэрогриле можно установить температуру приготовления от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. Время можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Для программы «Сушка» применяются другие настройки: температуру можно настроить от 60 до 80 °С, время от 120 до 540 минут с шагом 30 минут. Приготовление автоматически выключится, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно выключить аэрогриль, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

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

Примечание. Устройство оснащено энергонезависимой памятью: в случае отключения электропитания во время работы параметры приготовления сохранятся в течение 15 минут. После включения электропитания приготовление будет стоять на паузе. Если пройдет больше 15 минут, параметры приготовления будут сброшены, в этом случае необходимо заново установить параметры приготовления. Будьте внимательны: если вы не знаете, когда включится электричество, рекомендуется отключить устройство от сети.

Панель управления



При подключении к сети питания панель управления мигнет один раз, затем будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Устройство будет находиться в режиме ожидания.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство.

Примечание. Через 2 минуты бездействия устройство автоматически переходит в режим ожидания. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Кнопки «Вправо» и ***«Влево»*** предназначены для переключения автоматических программ приготовления. У устройства 8 автоматических программ приготовления. Индикатор выбранной программы будет мигать. Для каждой программы заданы свои настройки по умолчанию, но их можно изменить.

Вы можете запустить приготовление без выбора автоматической программы. По умолчанию при включении установлена температура 200 °C и время 15 минут. Вы можете настроить температуру и время приготовления или запустить приготовление с параметрами по умолчанию.

Кнопка «Время/Температура» переключает настройку времени и температуры. Первое нажатие на данную кнопку позволяет перейти к настройке времени, при этом рядом с дисплеем загорается индикатор времени. Второе нажатие на кнопку «Время/Температура» позволяет перейти к настройке температуры, рядом с дисплеем загорается индикатор температуры.

Кнопки «Больше» и ***«Меньше»*** предназначены для настройки времени и температуры приготовления. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше».

Кнопка «Предварительный нагрев» включает предварительный нагрев аэрогриля на 3 минуты при 200 °С. При предварительном нагреве нагреватель и поддон с решеткой прогреваются, таким образом сокращается время приготовления продуктов, поскольку они закладываются в уже разогретый аэрогриль. Также данный режим будет полезен, если необходимо подогреть уже готовые блюда и продукты.

Примечание. Температуру и время в режиме предварительного нагрева изменить нельзя.

У устройства есть функция поддержания температуры. Вы можете включить функцию поддержания заранее, перед запуском приготовления или в процессе приготовления. Чтобы активировать данную функцию перед запуском приготовления необходимо после выбора автоматической программы или настройки температуры и времени таймера нажать на ***кнопку «Поддержание температуры»***, после нажатия данная кнопка будет мигать. Чтобы активировать функцию поддержания температуры во время приготовления, необходимо сначала поставить приготовление на паузу, нажав на кнопку «Старт/Стоп», а затем нажать на кнопку «Поддержание температуры». Когда время таймера истечет, устройство будет поддерживать температуру 80 °С в течение 60 минут, чтобы приготовленное блюдо не остыло, и вы могли подать его к столу горячим. На дисплее будут попеременно отображаться обратный отсчет времени и температура 80 °С. Чтобы выключить поддержание температуры раньше истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Примечания. Температуру и время для функции поддержания температуры изменить нельзя.

Функция поддержания температуры недоступна в программе «Сушка», а также в режиме предварительного нагрева.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и приостанавливает процесс приготовления.

Индикатор нагрева загорается после запуска приготовления и горит, пока устройство нагревается до выбранной температуры. Когда выбранная температура будет достигнута, индикатор нагрева погаснет. Во время приготовления продуктов температура внутри камеры аэрогриля может немного падать, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева загорается и гаснет. Если процесс приготовления приостановлен, индикатор нагрева гаснет.

В процессе приготовления на дисплее попеременно отображаются обратный отсчет времени и температура приготовления. Индикатор выбранной программы (если была выбрана автоматическая программа приготовления), кнопки «Вкл/Выкл» и «Старт/Стоп» будут гореть непрерывно.

У устройства есть напоминание о необходимости перемешать или перевернуть продукты. Напоминание срабатывает при готовке в автоматических программах и при готовке с собственными параметрами приготовления. Когда продукты требуется перемешать или перевернуть, мигает ***индикатор «Перемешать»*** и подается звуковой сигнал в течение 30 секунд. В этом случае необходимо вытащить поддон и перемешать или перевернуть продукты. Вы также можете не совершать никаких действий, через 30 секунд звуковой сигнал прекратится, индикатор «Перемешать» погаснет, устройство продолжит приготовление, индикатор «Перемешать» погаснет.

Если вы готовите, установив собственные параметры приготовления, или если время приготовления в автоматической программе было изменено, то напоминание о необходимости перемешать продукты сработает, когда пройдет две трети от установленного времени. Например, если вы установили таймер на 30 минут, то напоминание сработает через 20 минут.

Примечания. Вы можете сбросить напоминание с помощью кнопки «Старт/Стоп». Приготовление приостановится, звуковой сигнал прекратится, индикатор «Перемешать» погаснет — напоминание будет сброшено. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» второй раз, чтобы продолжить приготовление.

Если вы установили время таймера менее чем на 3 минуты, то напоминание о необходимости перемешать продукты не сработает.

В программах «Выпечка» и «Сушка» не предусмотрено напоминание о необходимости перемешать продукты.

При извлечении поддона нагревательный элемент и вентилятор автоматически отключатся, на дисплее будут гореть символы «---», все кнопки будут неактивны. Когда поддон будет установлен обратно в корпус аэрогриля, нагревательный элемент и вентилятор возобновят работу, приготовление продолжится автоматически.

Когда время таймера истечет, все кнопки и индикаторы, кроме кнопки «Вкл/Выкл», погаснут, раздастся звуковой сигнал, на дисплее будут мигать символы «000», после чего аэрогриль перейдет в режим ожидания.

При нажатии на кнопки, срабатывании напоминания о необходимости перемешать продукты и окончании приготовления устройство подает звуковой сигнал.

Автоматические программы приготовления

Во всех программах, кроме программы «Сушка», можно изменить настройки по умолчанию: температуру от 80 до 200 °C с шагом 5 °C и таймер от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. В таблице приведены настройки по умолчанию для каждой программы.

Программа	Температура, °C	Время приготовления, мин	Напоминание о необходимости перемешать продукты
Картофель фри	200	20	За 10 минут до готовности
			За 3 минуты до готовности
Мясо	200	13	За 4 минуты до готовности
Куриные крылышки	200	15	За 5 минут до готовности
Куриные ножки	200	20	За 6 минут до готовности
Рыба	180	20	За 6 минут до готовности
Овощи	180	10	За 3 минуты до готовности
Выпечка	160	30	—
Сушка	60	240	—

Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная автоматическая программа не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.

В программе «Сушка» температуру можно настроить от 60 до 80 °С с шагом 5 °С, а время от 120 до 540 минут с шагом 30 минут. Для удобства настройки времени в программе «Сушка» ниже представлена таблица с переводом минут в часы.

Время в минутах	Время в часах
120	2
150	2,5
180	3
210	3,5
240	4
270	4,5
300	5
330	5,5
360	6
390	6,5
420	7
450	7,5
480	8
510	8,5
540	9

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль, удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Вытащите поддон из корпуса устройства, взявшись за ручку поддона и потянув его на себя. Чтобы вытащить решетку из поддона, потяните ее вверх. Тщательно вымойте поддон и решетку теплой водой с мягким средством для мытья посуды и неабразивной губкой и высушите их.

Внимание! Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах моющие средства могут повредить антипригарное покрытие.

Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, а также на шнур питания.

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, различной тканью, бумагой 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. Установите в поддон решетку, а поддон вставьте в корпус устройства до упора. Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль на максимальной температуре в течение 15 минут. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. Подключите устройство к сети питания. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее будут попеременно отображаться настройки по умолчанию — 200 °C, 15 минут. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить нагрев. После прогрева отключите прибор от сети питания и дождитесь, когда поддон и решетка остынут до комнатной температуры, после чего промойте их теплой водой с мягким средством для посуды и неабразивной губкой. Тщательно просушите решетку и поддон. Аэрогриль готов к использованию.

Использование

1. Вытащите поддон из аэрогриля, взявшись за ручку поддона и потянув его на себя.
2. Установите решетку в поддон.
3. Равномерно распределите продукты на решетке.
   Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете смазать маслом поддон и решетку для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед тем, как уложить его на решетку.
   Никогда не используйте поддон без решетки.
   Не кладите слишком много продуктов на решетку, иначе в камере аэрогриля не останется места для свободной циркуляции воздуха. Ингредиенты лучше укладывать на решетку не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.
4. Вставьте поддон в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке о корпус прибора.
5. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите аэрогриль к сети питания. При подключении к сети панель управления мигнет один раз, затем будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Устройство будет находиться в режиме ожидания.

6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Панель управления загорится, на дисплее будут попеременно отображаться параметры приготовления, установленные по умолчанию — 200 °C и 15 минут. Вы можете сразу запустить приготовление с этими параметрами, нажав на кнопку «Старт/Стоп».
   Примечание. Через 2 минуты бездействия устройство автоматически переходит в режим ожидания. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. Если требуется разогреть готовые продукты или прогреть аэрогриль перед готовкой, вы можете включить предварительный нагрев. Для этого нажмите на кнопку «Предварительный нагрев», а затем на кнопку «Старт/Стоп», чтобы включить нагрев аэрогриля на 3 минуты при 200 °C.
   Примечание. Температуру и время в режиме предварительного нагрева изменить нельзя.
8. Для настройки времени нажмите на кнопку «Время/Температура», а затем нажимайте на кнопку «Больше» или «Меньше». Для настройки температуры нажмите на кнопку «Время/Температура» еще раз и кнопками «Больше» и «Меньше» установите нужную температуру. Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте кнопки «Больше» и «Меньше».
9. При необходимости выберите одну из автоматических программ приготовления, нажимая на кнопки «Вправо» и «Влево». Индикатор выбранной программы будет мигать. Для каждой программы на дисплее будут попеременно 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.
10. Если время или температура программы вам не подходят, вы можете настроить их самостоятельно. Для этого выберите программу кнопками «Вправо» и «Влево», а затем выполните действия, описанные в пункте 8.
11. Вы можете включить функцию поддержания температуры заранее, перед запуском приготовления или в процессе приготовления. После выбора автоматической программы или настройки температуры и времени таймера нажмите на кнопку «Поддержание температуры», после нажатия данная кнопка будет мигать. Чтобы активировать функцию поддержания температуры во время приготовления, необходимо сначала поставить приготовление на паузу, нажав на кнопку «Старт/Стоп», а затем нажать на кнопку «Поддержание температуры». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы продолжить приготовление.
    Примечания. Температуру и время для функции поддержания температуры изменить нельзя.
    Функция поддержания температуры недоступна в программе «Сушка», а также в режиме предварительного нагрева.
12. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить приготовление. После запуска приготовления таймер начнет обратный отсчет времени. На дисплее будут попеременно отображаться температура и обратный отсчет времени. При отображении времени будет гореть индикатор времени, при отображении температуры — индикатор температуры. Также на панели управления будет гореть индикатор нагрева

и индикатор выбранной автоматической программы (если вы выбрали автоматическую программу приготовления). Когда выбранная температура будет достигнута, индикатор нагрева погаснет.

Примечания. Во время приготовления продуктов температура внутри камеры аэрогриля может немного падать, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева загорается и гаснет.

При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

13. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. У устройства есть напоминание о необходимости перемешать или перевернуть продукты — по истечении определенного времени устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее будет мигать индикатор «Перемешать». Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните или переверните продукты. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Когда поддон извлечен из прибора, нагреватель и вентилятор автоматически отключатся, на дисплее будут мигать символы «---». Когда вы установите поддон в корпус аэрогриля, нагреватель и вентилятор возобновят работу, обратный отсчет времени продолжится.
Внимание! Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами от продуктов. Вытаскивайте поддон только за ручку, не касайтесь горячих поверхностей.
Примечания. Если вы готовите, установив собственные параметры приготовления, или если время приготовления в автоматической программе было изменено, то напоминание о необходимости перемешать продукты сработает, когда пройдет две трети от установленного времени.
При установке таймера менее чем на 3 минуты напоминание о необходимости перемешать продукты не сработает.
В программах «Выпечка» и «Сушка» не предусмотрено напоминание о необходимости перемешать продукты.
Вы можете сбросить напоминание с помощью кнопки «Старт/Стоп». Приготовление приостановится, звуковой сигнал прекратится, индикатор «Перемешать» погаснет — напоминание будет сброшено. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы продолжить приготовление.
14. Вы можете приостановить работу аэрогриля, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Индикатор «Нагрев» погаснет, нагрев прекратится. Для возобновления работы нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
Примечание. Если вы поставите приготовление на паузу и не будете выполнять никаких действий с панелью управления в течение 2 минут, устройство перейдет в режим ожидания, настройки приготовления сбросятся. В этом случае необходимо вывести устройство из режима ожидания, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления.
15. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля. Поставьте приготовление на паузу, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Установите новые параметры приготовления, как описано в пункте 8. При необходимости измените программу приготовления, нажимая на кнопки «Влево» и «Вправо».

Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» второй раз, чтобы продолжить приготовление с новыми настройками.

16. По истечении времени таймера все кнопки и индикаторы, кроме кнопки «Вкл/Выкл», погаснут, раздастся звуковой сигнал, на дисплее будут мигать символы «000», после чего аэрогриль перейдет в режим ожидания. Прибор сначала отключит нагрев, а затем остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на стол. Не вынимайте поддон, пока вентилятор не перестанет работать. Чтобы выключить аэрогриль раньше истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
17. Если была включена функция поддержания температуры, то по истечении времени таймера устройство будет поддерживать температуру 80 °C в течение 60 минут. На дисплее будут попеременно отображаться обратный отсчет времени и температура 80 °C, индикатор «Поддержание температуры» будет мигать. Чтобы выключить поддержание температуры раньше истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
18. Извлеките поддон из аэрогриля, потянув его на себя за ручку, и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

    Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддон и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами от продуктов. Вытаскивайте поддон только за ручку.

    Не оставляйте приготовленные блюда на решетке, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие. Через 12 часов работы в программе «Сушка» или через 60 минут работы без перерыва в других программах рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства.
19. По завершении использования отключите аэрогриль от сети питания. Дождитесь его полного остывания и очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

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 без решетки. 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.

Избегайте резких перепадов температуры во избежание повреждения антипригарного покрытия решетки и поддона.

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности имеются неровности и микрорельеф, из-за

которого продукты могут пригореть и прилипнуть. В связи с этим перед каждым использованием аэрогриля рекомендуется смазывать решетку и поддон маслом с помощью силиконовой кисточки. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

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 в корзину.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 30–35 минут, тогда можно в середине готовки один раз извлечь поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытащить поддон во время приготовления и перемешать продукты, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т. е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса), 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, так как это может привести к тому, что еда будет слишком жирной, а корочка получится менее хрустящей. Если в поддоне будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, т. к. масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

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

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 алюминиевой фольге, уложенной на решетку. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края решетки.

Перед приготовлением выпечки заранее прогрейте аэрогриль, нажав на кнопку «Предварительный нагрев», а затем на кнопку «Старт/Стоп».

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого используйте режим предварительного нагрева.

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

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, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °C	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	Намажьте 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	—	Намажьте маслом или майонезом

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
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
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.

Сушка овощей и фруктов

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 решетки.

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

Время сушки ингредиентов варьируется в зависимости от следующих факторов:

- толщина кусков или ломтиков;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости ингредиентов.

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети питания и подождите, пока устройство и все его части полностью остынут. Для более быстрого охлаждения прибора достаньте поддон и поставьте его на термостойкую поверхность. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручку.

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

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

Внимание! Не погружайте поддон и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона и решетки дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте решетку и поддон теплой водой с мягким средством для мытья посуды и неабразивной губкой. Не оставляйте продукты на решетке и в поддоне, иначе их будет сложнее очистить. После мытья протрите вымытые части полотенцем и тщательно просушите.

Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: антипригарное покрытие может отслоиться. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если остатки продуктов пристали к решетке или к нижней части поддона, заполните поддон горячей водой с добавлением средства для мытья посуды, а затем поместите решетку в поддон и оставьте в воде примерно на 10 минут.

Используйте сухую мягкую ткань, чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится сверху внутри корпуса. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он полностью остыл, а прибор отключен от сети.

Корпус прибора протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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, на панель управления, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, а также на шнур питания.

Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока аэрогриль полностью остынет до комнатной температуры. Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Убедитесь, что все части прибора высохли и поддон с решеткой установлены в корпус прибора.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и решетку термостойкой силиконовой кисточкой (в комплект не входит), смоченной в подсолнечном масле. Это поможет продлить срок службы антипригарного покрытия.

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

Kitfort

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается, панель управления не горит

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

На панели управления горит только кнопка «Вкл/Выкл», остальные кнопки и индикаторы не горят

Возможная причина	Решение
Устройство находится в режиме ожидания	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы вывести устройство из режима ожидания

На дисплее горят символы «---», остальные кнопки и индикаторы не горят

Возможная причина	Решение
Поддон не вставлен или не до конца вставлен в корпус аэрогриля	Вставьте поддон в корпус аэрогриля до упора
Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от сети питания и обратитесь в сервисный центр

Кнопки «Больше» и «Меньше» неактивны

Возможная причина	Решение
Настройка температуры или времени кнопками «Больше» и «Меньше» возможна только после нажатия на кнопку «Время/Температура»	Чтобы настроить температуру или время приготовления необходимо сначала нажать на кнопку «Время/Температура», а затем нажать на кнопки «Больше» или «Меньше»

Устройство не запускает приготовление после выбора автоматической программы или установки времени и температуры приготовления

Возможная причина	Решение
Аэрогриль запустит приготовление только после нажатия на кнопку «Старт/Стоп»	После выбора программы или установки времени и температуры приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп»

Напоминание о необходимости перемешать продукты не сработало

Возможная причина	Решение
Вы готовите в программе «Выпечка» или «Сушка»	В данных программах не предусмотрено напоминание о необходимости перемешать продукты
Вы установили время таймера менее чем на 3 минуты	Установите время таймера более чем на 3 минуты

По истечении времени таймера устройство продолжает работу, на дисплее попеременно отображаются температура 80 °С и обратный отсчет времени, также мигает кнопка «Поддержание температуры»

Возможная причина	Решение
Вы включили функцию поддержания температуры	Чтобы выключить функцию поддержания температуры нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»

По истечении времени таймера функция поддержания температуры не сработала

Возможная причина	Решение
Вы не включили функцию поддержания температуры	Нажмите на кнопку «Поддержание температуры» перед запуском приготовления или остановите приготовление, нажав на кнопку «Старт/Стоп», затем нажмите на кнопку «Поддержание температуры» и продолжите приготовление, нажав на кнопку «Старт/Стоп» еще раз

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в поддон слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукт для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать/перемешивать каждые 5 минут или по истечении половины времени приготовления	Встряхивайте или перемешивайте ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте поддон
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и дождитесь полного остывания прибора. Очистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддон аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон попадает много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные продукты в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
В поддоне остались остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддон и решетку 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 или уменьшите время приготовления
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	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Обрыв в цепи датчика температуры	

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: 1250–1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддона: 4,2 л
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура: 80–200 °C с шагом 5 °C
7. Температура в программе «Сушка»: 60–80 °C с шагом 5 °C
8. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Таймер в программе «Сушка»: 120–540 мин с шагом 30 мин
10. Управление: сенсорное
11. Уровень шума: ≤70 дБ
12. Длина шнура: 0,7 м
13. Размер устройства: 268 × 336 × 270 мм
14. Размер упаковки: 334 × 334 × 300 мм
15. Вес нетто: 3,1 кг
16. Вес брутто: 4,0 кг

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

Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Kitfort

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 антипригарного покрытия решетки и поддона вследствие мойки в посудомоечной машине, при очистке жесткими предметами или абразивными моющими средствами, а также по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решетки и поддона вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, а также на 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.

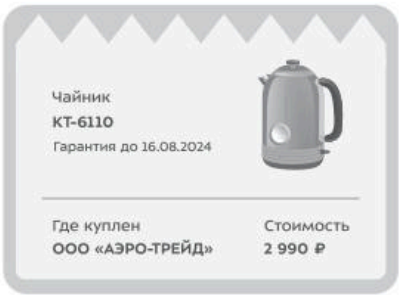
1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными 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 пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства. Никогда не используйте поддон без решетки.
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 питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
12. Корпус прибора, решетка и поддон могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле горячее. Проверяйте температуру блюда перед тем, как его употребить.
14. Устанавливайте прибор только на ровную сухую 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.

22. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, а также на шнур питания.
23. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Вытаскивайте поддон только за ручку. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
24. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
25. Не погружайте поддон и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона и решетки дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры.
26. Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: антипригарное покрытие может отслоиться.
27. Через 12 часов работы в программе «Сушка» или через 60 минут работы без перерыва в других программах рекомендуется делать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства.

IM-1

СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику





Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы

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