Дарю идеи для ужина!

Kitfort



Аэрогриль КТ-8164

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87
(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)
info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения 4
Комплектация 4
Устройство аэрогриля 5
Подготовка к работе и использование 8
Чистка и обслуживание 15
Уход и хранение 16
Устранение неполадок 16
Технические характеристики 19
Меры предосторожности 20

Kitfort

Общие сведения

Аэрогриль КТ-8164 имеет стильный дизайн и позволяет готовить большинство продуктов без большого количества масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

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

Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию воздуха. За счет этого продукты готовятся равномерно 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.

Этот аэрогриль отличается от других аэрогрилей наличием разделителя, с помощью которого поддон делится на две части. Благодаря этому вы можете готовить два блюда одновременно, а ингредиенты не будут смешиваться.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, у него 12 автоматических программ приготовления, а также функция напоминания о необходимости перевернуть или перемешать блюдо. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время самостоятельно. При желании предустановленные параметры можно изменить. В процессе работы на дисплее отображаются температура и время приготовления. По окончании приготовления аэрогриль автоматически выключается.

Через смотровые окна можно наблюдать за процессом приготовления. Галогеновый нагреватель подсвечивает продукты в поддоне во время работы устройства.

Энергонезависимая память позволяет сохранять используемые параметры приготовления в течение одного часа в случае отключения электропитания.

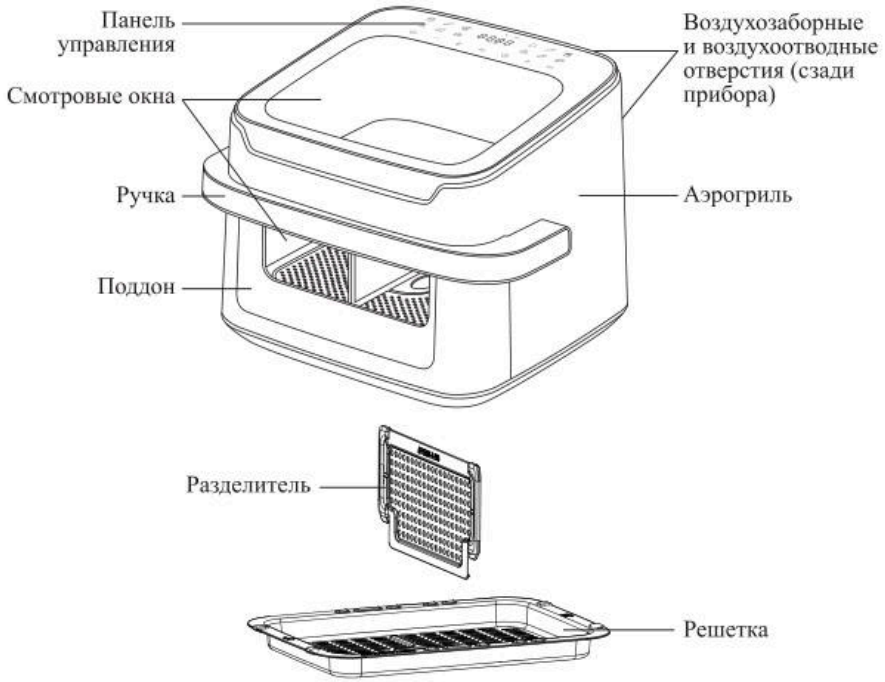
Продукты готовятся на специальной решетке, устанавливаемой в поддон. На решетку, внутреннюю поверхность поддона и разделитель нанесено антипригарное покрытие. Поддон, решетку и разделитель легко снять и очистить.

Комплектация

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

*опционально

Устройство аэрогриля



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в задней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры галогеновым нагревателем. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

Продукты помещаются на ***решетку***, которая предварительно устанавливается внутрь поддона.

Внимание! Никогда не используйте поддон без решетки.

Разделитель устанавливается в поддон, благодаря чему поддон делится на две части.

Благодаря ***смотровым окнам*** вы можете контролировать процесс приготовления. Галогеновый нагреватель подсвечивает продукты в поддоне во время работы устройства.

На задней части корпуса находится специальный выступ. Благодаря ему аэрогриль невозможно придвинуть вплотную к стене. Это убережет от перекрытия воздухозаборных и воздухоотводных отверстий сзади устройства.

В аэрогриле можно настроить время таймера от 1 до 60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления от 80 до 200 °С с шагом 5 °С.

Когда время таймера истечет, панель управления погаснет, а на дисплее отобразится надпись «OFF». Сначала отключится нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор, дисплей погаснет. После этого устройство подаст несколько звуковых сигналов и перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Вы можете выключить аэрогриль вручную в любой момент с помощью кнопки «Вкл/Выкл», тогда устройство не перейдет в спящий режим.

Панель управления



При подключении устройства к сети питания раздастся звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем снова раздастся звуковой сигнал, и на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. Первое нажатие включает устройство, загорится вся панель управления. На дисплее будут попеременно отображаться установленные по умолчанию параметры приготовления — 180 °C, 15 минут. При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени.

Примечания. Через 20 секунд бездействия устройство переходит в спящий режим, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Устройство оснащено энергонезависимой памятью: в случае отключения электропитания во время работы устройства используемые параметры приготовления сохранятся в течение одного часа. После включения электропитания аэрогриль продолжит работу с заданными настройками. Если пройдет больше времени, то параметры приготовления будут сброшены. Будьте внимательны: если вы не знаете, когда включится электричество, то рекомендуется отключить устройство от сети электропитания.

На ***дисплее*** попеременно отображаются обратный отсчет времени и температура. При отображении температуры горит ***индикатор температуры***, при отображении времени — ***индикатор времени***.

Кнопка «Программа» позволяет выбрать одну из 12 автоматических программ или выключить программу. По умолчанию после включения устройства включена ручная настройка, программа не выбрана, первое нажатие на кнопку «Программа» включает программу «Пицца». Программы переключаются циклически. Чтобы выключить

программу и вернуться к ручной настройке, нажимайте на кнопку «Программа» до тех пор, пока индикаторы всех автоматических программ не будут гореть непрерывно. Во время приготовления кнопка «Программа» не горит.

Настройки по умолчанию для каждой программы приведены в таблице ниже.

Программа и ее индикатор	Время приготовления, мин	Температура, °С
Пицца «»	15	180
Куриные ножки «»	20	195
Морепродукты «»	12	180
Яйца «»	18	160
Овощи «»	10	180
Картофель фри «»	22	200
Предварительный нагрев «»	4	175
Куриные крылышки «»	18	200
Птица «»	22	195
Выпечка «»	20	160
Рыба «»	10	190
Мясо «»	12	200

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

Индикаторы автоматических программ горят непрерывно после включения устройства. При нажатии на кнопку «Программа» индикатор выбранной программы будет мигать. Когда выбрана ручная настройка, индикаторы всех программ горят непрерывно. После начала приготовления индикатор выбранной программы будет гореть непрерывно, а индикаторы остальных программ погаснут. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, которые отображаются на дисплее.

Кнопки «Температура» и ***«Время»*** позволяют настроить параметры температуры и времени соответственно.

Кнопки «Больше» и ***«Меньше»*** предназначены для настройки температуры и времени приготовления. Когда на дисплее отображается время, его можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Когда на дисплее отображается температура, ее можно настроить от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. Для быстрого переключения значений необ-

ходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше».

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и приостанавливает процесс приготовления. После настройки параметров приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп», устройство начнет работу. Если во время приготовления вам нужно остановить процесс, нажмите на кнопку «Старт/Стоп» еще раз.

Индикатор «Перемешать» горит непрерывно на дисплее при ручной настройке и во время выбора автоматической программы, если в ней есть напоминание о перемешивании. Во время приготовления устройство подаст несколько звуковых сигналов, индикатор «Перемешать» загорится и будет мигать. После перемешивания и установки поддона обратно в корпус аэрогриль подаст звуковой сигнал и продолжит приготовление с прежними настройками, индикатор «Перемешать» погаснет.

Напоминание о необходимости перемешать продукты предусмотрено в ручной настройке и во всех автоматических программах, кроме программ «Пицца», «Яйца», «Подогрев» и «Выпечка», оно срабатывает по истечении ½ времени приготовления. Однако если установлено время приготовления одна минута, аэрогриль не будет сигнализировать о необходимости перемешать продукты.

Примечание. В программе «Картофель фри» напоминание срабатывает дважды: по истечении ½ времени приготовления, а затем по истечении ¾ времени приготовления.

Нажатия на кнопки сопровождаются звуковым сигналом.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте аэрогриль из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля сначала 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, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления и шнур питания.

Вытащите поддон из корпуса устройства, взяв его за ручку и потянув на себя. Достаньте разделитель и решетку из поддона, потянув их вверх. Тщательно вымойте поддон, решетку и разделитель в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки и высушите их. Не используйте для мытья каких-либо частей аэрогриля посудомоечную машину.

Внимание! Запрещается мыть поддон, решетку и разделитель в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства для мытья посуды могут повредить антипригарное покрытие.

Установите устройство на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные и воздухоотводные отверстия сзади прибора и воздухоотводные отверстия сбоку прибора. Оставьте вокруг прибора как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. По бокам аэрогриля следует оставить как минимум 20 см

свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите прибор к сети питания. Раздастся звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем снова раздастся звуковой сигнал и будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

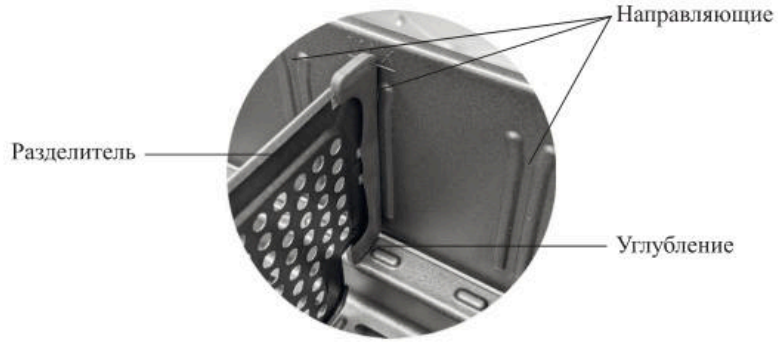
Перед первым использованием необходимо прогреть гриль на максимальной температуре, чтобы устранить посторонний запах и чтобы с нагревательного элемента и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Установите сначала решетку, а затем разделитель в поддон и вставьте его в корпус аэрогриля до упора.

Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство. Затем нажмите на кнопку «Программа» для выбора программы «Пицца» и нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать приготовление. После завершения работы устройства выключите его, отключите от сети питания и подождите, пока поддон, решетка и разделитель остынут до комнатной температуры. Промойте их теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой, а затем тщательно просушите.

Устройство готово к использованию.

Использование

1. Достаньте поддон из аэрогриля, взявшись за ручку поддона и потянув его на себя.
2. Установите решетку в поддон.
3. При необходимости установите разделитель в поддон. Для этого вставьте его в одну из трех направляющих с внутренней стороны поддона, а затем задвиньте разделитель до упора вниз так, чтобы с обеих сторон решетки разделитель вошел в углубления. Убедитесь, что разделитель устойчиво установлен.



4. Равномерно распределите продукты на решетке.
   Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром, иначе они вытекут через отверстия внизу поддона, это может вывести устройство из строя. Вы можете смазать маслом решетку.

Никогда не используйте поддон без решетки.

Не превышайте максимальную отметку и не закладывайте много продуктов в поддон: важно, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Ингредиенты важно укладывать 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 потока горячего воздуха.

5. Подключите устройство к сети электропитания, раздастся звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем снова раздастся звуковой сигнал и на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». загорится вся панель управления. На дисплее будут попеременно отображаться установленные по умолчанию параметры приготовления — 180 °С, 15 минут. При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени.

   Примечание. Через 20 секунд бездействия устройство переходит в спящий режим, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
7. Настройки по умолчанию можно изменить. Для этого нажимайте на кнопку «Больше» или «Меньше», когда на дисплее отображается параметр для настройки (время или температура). Чтобы быстро поменять температуру или время, нажмите на кнопку «Температура» или «Время» соответственно, а затем кнопками «Больше» или «Меньше» настройте необходимое значение. Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».
8. При необходимости выберите одну из автоматических программ приготовления, нажимая на кнопку «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать, на дисплее отобразятся настройки времени и температуры для выбранной программы по умолчанию и индикатор «Перемешать», если в программе предусмотрено напоминание о перемешивании. Чтобы выключить программу и вернуться к ручной настройке, нажимайте на кнопку «Программа» до тех пор, пока индикаторы всех автоматических программ не будут гореть непрерывно.

   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.
9. Если время или температура программы вам не подходят, вы можете настроить их самостоятельно. Для этого выполните действия, описанные в пункте 7.
10. Чтобы запустить работу прибора с выбранными настройками, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Нагреватель начнет работу, на дисплее будут по очереди отображаться температура и оставшееся время до конца приготовления. Если выбрана одна из автоматических программ, то на панели управления будет гореть индикатор выбранной программы, индикаторы остальных программ погаснут. Кнопка «Программа» погаснет.

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

    Настройки времени и температуры можно изменить во время работы устройства, для этого не нужно ставить приготовление на паузу. Чтобы изменить автоматическую программу, необходимо поставить приготовление на паузу.

11. Чтобы поставить приготовление на паузу, нажмите на кнопку «Старт/Стоп», устройство приостановит работу, кнопка «Программа» и индикаторы всех автоматических программ загорятся, а если выбрана одна из автоматических программ, ее индикатор будет мигать. Индикатор «Перемешать», если напоминание о перемешивании предусмотрено в автоматической программе, и оно еще не сработало, будет гореть непрерывно.
    Примечание. Во время паузы можно изменить автоматическую программу и другие настройки приготовления.
12. Напоминание о необходимости перемешать продукты предусмотрено в ручной настройке и во всех автоматических программах, кроме программ «Пицца», «Яйца», «Подогрев» и «Выпечка» и срабатывает по истечении ½ времени приготовления. Устройство подаст несколько звуковых сигналов, индикатор «Перемешать» загорится и будет мигать, когда продукты в поддоне необходимо перемешать или перевернуть, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Рекомендуется извлечь поддон из корпуса за ручку и перемешать или перевернуть продукты. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Когда поддон извлечен, панель управления гаснет, работа устройства останавливается. Когда поддон будет установлен обратно в корпус, аэрогриль подаст звуковой сигнал и продолжит приготовление с прежними настройками, индикатор «Перемешать» погаснет.
    Примечания. В программе «Картофель фри» напоминание срабатывает дважды: по истечении ½ времени приготовления, а затем по истечении ¾ времени приготовления.
    Если установлено время приготовления одна минута, аэрогриль не будет сигнализировать о необходимости перемешать продукты.
    Внимание! При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом. Вытаскивайте поддон только за ручку, не касайтесь горячих поверхностей.
13. По окончании приготовления панель управления погаснет, на дисплее отобразится надпись «OFF», нагреватель отключится. Через небольшой промежуток времени выключится вентилятор, дисплей погаснет, а устройство подаст несколько звуковых сигналов и перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы выключить аэрогриль до истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
    Внимание! Не вынимайте поддон из аэрогриля, пока устройство не остудит его вентилятором. Не отключайте прибор от сети, пока работает вентилятор.
14. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.
    Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддон, решетка и разделитель сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Вытаскивайте поддон только за ручку. Используйте защитную рукавицу или прихватку (в комплект не входят) при извлечении разделителя или подождите, пока он остынет.

Примечания. Не оставляйте приготовленные блюда на решетке, так как покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки.
После того как порция продуктов готова, разогретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.
Через час работы без перерыва необходимо сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства во избежание перегрева.

Советы

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

Не включайте аэрогриль с пустым поддоном и без решетки. Это может привести к повреждению устройства.

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля смазывайте решетку и поддон термостойкой силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Напоминание о необходимости перемешать продукты предусмотрено в ручной настройке и во всех автоматических программах, кроме программ «Пицца», «Яйца», «Подогрев» и «Выпечка». По истечении ½ времени приготовления устройство подаст несколько звуковых сигналов, индикатор «Перемешать» загорится и будет мигать. Рекомендуется извлечь поддон из корпуса за ручку и перемешать или перевернуть продукты. После перемешивания и установки поддона обратно в корпус аэрогриль подаст звуковой сигнал и продолжит приготовление с прежними настройками, индикатор «Перемешать» погаснет. Если вы извлекли поддон дольше, чем на один час, устройство перейдет в спящий режим, а при установке поддона обратно в корпус аэрогриля приготовление не продолжится автоматически.

Примечания. Если время приготовления равно одной минуте, аэрогриль не будет сигнализировать о необходимости перемешать продукты.

В программе «Картофель фри» напоминание срабатывает дважды: по истечении ½ времени приготовления, а затем по истечении ¾ времени приготовления.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

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 выньте и высушите их при помощи бумажного полотенца;

- возьмите емкость и добавьте в нее ½ столовой ложки растительного масла. Вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок;
- добавьте в емкость картофель и тщательно все перемешайте;
- поместите картофель в поддон аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в три слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. Если картофель уложен в 4 слоя, то надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, то есть 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.

Смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса) можно таким способом:

- при необходимости промокните продукты бумажным полотенцем;
- силиконовой кисточкой слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем (масло наносится в один слой; если масла много, то оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда).

При приготовлении продуктов в панировке не забудьте добавить в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.

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

Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

Не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной. Если в поддоне будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

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. Вы также можете в процессе приготовления убирать жир из поддона бумажным полотенцем.

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 на 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.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тостовый хлеб в поддон на решетки и установите таймер на пять минут, а температуру на 200 °С.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение трех минут.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов, для этого используйте программу «Предварительный нагрев».

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 400 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	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри				
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	8–13	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	20–25	180	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	25–30	200	Встряхнуть	Смажьте картофель ½ столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	15–20	200	—	—
Мясо и птица				
Стейк	15–18	200	Перевернуть	—
Свиная отбивная	12–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	15–20	200	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	16–20	200	Перевернуть	—
Колбаски	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	20–25	200	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	10–15	200	—	Намажьте маслом или майонезом
Закуска				
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	16–20	200	—	Подложите пергамент

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

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

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед чисткой выключите аэрогриль и отключите его от сети питания и подождите, пока устройство полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора достаньте поддон. Будьте осторожны, вынимайте поддон только за ручку.

Корпус аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетку, поддон и разделитель, если он использовался. 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 снять с поверхности поддона. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

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

Внимание! Не погружайте поддон, решетку и разделитель в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона, решетки и разделителя дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры.

Тщательно вымойте поддон, решетку и разделитель в теплой воде с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки и высушите их. Для удаления крупных остатков продуктов используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если грязь пристала к решетке, разделителю или к нижней части поддона, поместите решетку, разделитель и поддон в емкость, заполненную горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, оставьте примерно на 30–40 минут.

Не погружайте корпус аэрогриля в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления и шнур питания. Не используйте для мытья никаких частей аэрогриля посудомоечную машину.

Уход и хранение

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и решетку кисточкой, смоченной в растительном масле. Это поможет продлить срок службы антипригарного покрытия.

Перед тем как убрать прибор на хранение, очистите его, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Убедитесь, что все части прибора высохли, а поддон с решеткой и разделителем установлены в корпус прибора.

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от сети питания и обратитесь в сервисный центр

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили на решетку в поддон слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время таймера
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления

Возможная причина	Решение
Продукты слишком плотно лежат на решетке в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать или переворачивать ингредиенты для равномерного приготовления. 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

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать или перемешивать по истечении половины времени приготовления	По истечении половины времени приготовления достаньте поддон за ручку и перемешайте или встряхните ингредиенты в поддоне

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Вы использовали тип продуктов, который предназначен для приготовления в традиционной фритюрнице, или готовили с распылением воды	Используйте продукты, которые предназначены для запекания в духовке, или готовьте с распылением масла

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили в поддон слишком много продуктов	Не переполняйте поддон
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети питания и подождите, пока он остынет. Очистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Это можно сделать мягкой щеткой или слегка влажной мягкой 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
Поддон содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте устройство после каждого использования

Из аэрогриля вытекает масло или жир

Возможная причина	Решение
Вы заполнили поддон маслом или жиром	Не заполняйте поддон маслом или жиром, иначе они вытекут через отверстия внизу поддона

Картофель фри из свежего картофеля нехрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как описано в разделе «Советы»
Вы не обсушили 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 степень готовности картофеля при встряхивании

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее и начнет подавать звуковой сигнал. 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	

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: 2200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 12
5. Емкость поддона: 7 л
6. Рабочий размер решетки: 278 × 188 мм
7. Температура: 80–200 °C с шагом 5 °C
8. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Управление: сенсорное
10. Уровень шума: ≤65 дБ
11. Длина шнура: 0,7 м
12. Размер устройства: 463 × 421 × 307 мм
13. Размер упаковки: 486 × 452 × 345 мм
14. Вес нетто: 8,9 кг
15. Вес брутто: 10,4 кг

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

Производитель: Нинбо Кэролайн Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №558, Вэйер Роуд, Аньдун Индастриэл Зоун, Ханчжоу Бэй Нью Зоун, Нинбо, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить 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 антипригарного покрытия поддона и решетки 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 антипригарного покрытия поддона и решетки 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 и 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 только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в этом 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 или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле горячее. Проверяйте температуру блюда перед тем, как его употребить.
14. Устанавливайте прибор только на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия и воздухоотводные отверстия сзади и воздухоотводные отверстия сбоку прибора. Вокруг прибора должно оставаться как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. По бокам аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами и прочими легковоспламеняющимися материалами.
16. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
17. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
18. Храните устройство в недоступных детям местах.
19. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
20. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления и шнур питания.
22. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
23. Корпус аэрогриля, поддон и решетка могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддона. Вытаскивайте поддон только за ручку. Ставьте извлеченный поддон на термостойкую поверхность. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

24. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Используйте силиконовые, термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
25. Не погружайте поддон или решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Запрещается мыть поддон и решетку в посудомоечной машине: мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства могут повредить антипригарное покрытие.
26. Через один час работы без перерыва необходимо сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства во избежание перегрева.

IM-1

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