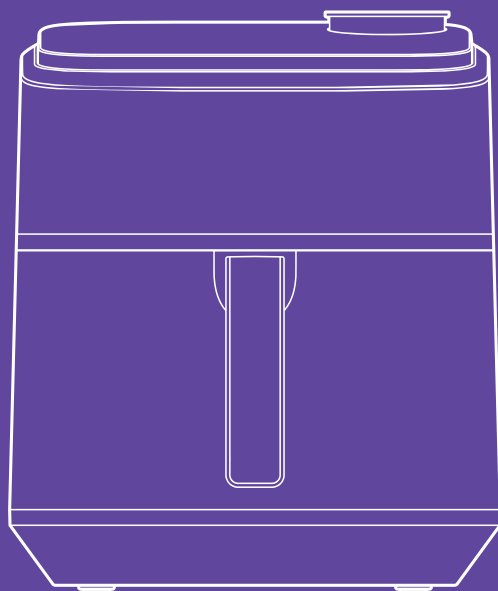


**Только
сочные
блюда!**



**Аэрогриль
КТ-8154**

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

Общие сведения

Аэрогриль КТ-8154 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

Для приготовления в аэрогриле не нужно масло, а 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 горячего воздуха. За счет этого продукты готовятся равномерно со всех сторон, а сам процесс приготовления не требует постоянного контроля. При приготовлении в аэрогриле блюда получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи, при этом практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время таймера).

Прибор оснащен резервуаром для воды, откуда вода с помощью помпы (водяного насоса) распыскивается в поддон и превращается в пар за счет высокой температуры при приготовлении. Благодаря такой технологии приготовления продукты становятся более нежными и мягкими. Предусмотрено разовое распыление воды во время приготовления и автоматическое распыление воды для создания пара каждые 5 минут.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 8 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время приготовления самостоятельно. При желании предустановленные параметры приготовления можно изменить. В процессе работы температура и оставшееся время таймера отображаются на дисплее. Через смотровое окно виден процесс приготовления. По истечении времени таймера аэрогриль автоматически выключается. Энергонезависимая память позволяет сохранить используемые параметры приготовления в течение 30 минут в случае отключения электропитания.

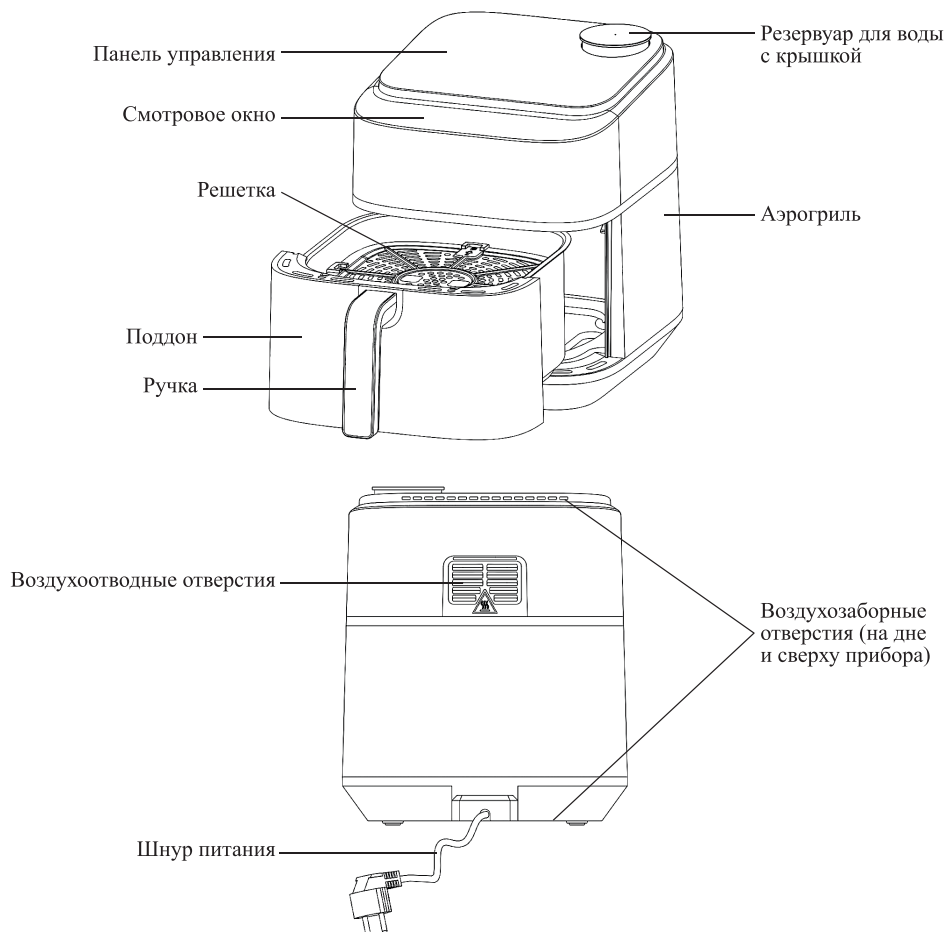
Продукты готовятся на специальной решетке, устанавливаемой в поддон. На решетку и внутреннюю поверхность поддона нанесено антипригарное покрытие. Поддон и решетку легко снять и очистить.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Поддон — 1 шт.
3. Решетка — 1 шт.
4. Резервуар для воды с крышкой — 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 нагревателей внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНами (трубчатыми электронагревателями). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры. Также в устройстве можно включить распыление воды для создания пара: вода из **резервуара для воды** подается помпой в нагретый до температуры приготовления поддон, где преобразуется в пар.

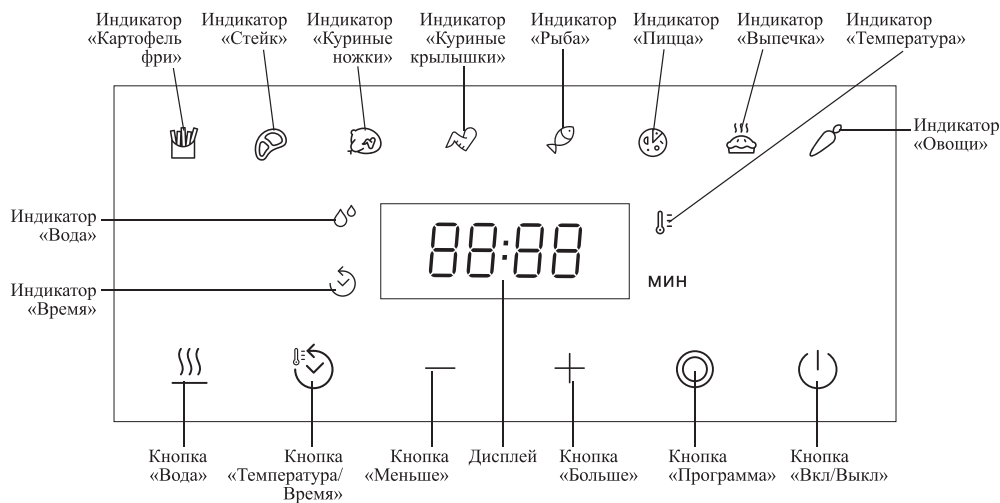
Продукты помещаются на **решетку**, которая предварительно устанавливается внутрь **поддона** аэрогриля.

Внимание! Никогда не используйте поддон без решетки.

Благодаря **смотровому окну** вы можете контролировать процесс приготовления. В аэрогриле можно настроить время таймера от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Температуру приготовления можно установить от 80 до 200 °C с шагом 5 °C.

Когда время таймера истечет, на дисплее отобразится надпись «OFF». После этого устройство перейдет в спящий режим: прозвучит звуковой сигнал и на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Вы можете выключить аэрогриль вручную в любой момент с помощью кнопки «Вкл/Выкл». Сначала отключается нагрев, а через некоторое время — вентилятор.

Панель управления



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

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство, а также запускает и приостанавливает работу устройства с установленными параметрами. Первое нажатие включает устройство: будут гореть индикаторы всех программ и кнопки «Вода», «Температура/Время», «Меньше», «Больше», «Программа». Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать, на дисплее по очереди будут отображаться предустановленные настройки (200 °C, 15 минут). Второе нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» запустит процесс приготовления. Кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно. Нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» во время приготовления приостанавливает работу устройства. Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать, таймер будет поставлен на паузу, нагрев прекратится. Следующее нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» возобновит работу с заданными настройками. Для выключения устройства нужно нажать и удерживать кнопку «Вкл/Выкл» в течение трех секунд. На дисплее появится надпись «OFF». Через несколько секунд прозвучит звуковой сигнал и устройство перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Примечание. Если вы не запустили процесс приготовления и не использовали панель управления в течение 1 минуты, то устройство автоматически перейдет в спящий режим.

Примечание. Устройство оснащено энергонезависимой памятью: в случае отключения электропитания во время работы устройства используемые параметры приготовления сохраняются в течение 30 минут. 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.

На *дисплее* по очереди отображаются время и температура приготовления. Когда на дисплее отображается температура, горит *индикатор «Температура»*, а когда время таймера — *индикатор «Время»* и *надпись «МИН»*.

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления, при этом *индикатор выбранной программы* будет мигать. Программы переключаются циклически. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их можно изменить. Если все индикаторы программ горят непрерывно, значит выбрана ручная настройка.

Примечания. 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.

Кнопка «Температура/Таймер» циклически переключает настройку температуры или времени таймера.

Кнопки «Больше» и «Меньше» предназначены для настройки времени и температуры 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 необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше».

Нажатие на *кнопку «Вода»* во время приготовления блюда включает распыление воды в течение 4 секунд для создания пара в поддоне. Чтобы включить автоматическое распыление воды каждые 5 минут, нужно нажать на кнопку «Вода» во время настройки параметров приготовления. Индикатор «Вода» горит на дисплее, когда включен автоматический режим распыления воды. Чтобы выключить автоматическое распыление воды каждые 5 минут, нужно нажать на кнопку «Вода» во время настройки параметров приготовления. Индикатор «Вода» погаснет.

Примечание. Кнопка «Вода» неактивна при работе устройства в программах «Пицца» и «Выпечка».

Автоматические программы приготовления

Аэрогриль имеет 8 автоматических программ приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда.

Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить. Вы можете настроить время 1–60 минут и температуру 80–200 °С по своему усмотрению.



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

Настройки по умолчанию для каждой программы:

1. Картофель фри (по умолчанию *200 °C, 20 минут*).
2. Стейк (по умолчанию *180 °C, 15 минут*).
3. Куриные ножки (по умолчанию *200 °C, 25 минут*).
4. Куриные крылышки (по умолчанию *180 °C, 20 минут*).
5. Рыба (по умолчанию *180 °C, 15 минут*).
6. Пицца (по умолчанию *180 °C, 7 минут*).
7. Выпечка (по умолчанию *160 °C, 25 минут*).
8. Овощи (по умолчанию *160 °C, 15 минут*).

Примечание. Во всех программах, кроме программ «Пицца» и «Выпечка», можно включить подачу воды для приготовления с паром.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте аэрогриль из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной 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 органы управления и шнур питания.

Достаньте поддон из корпуса устройства, потянув поддон за ручку на себя. Снимите резервуар для воды, потянув его вверх, открутите крышку резервуара для воды, поворачивая ее против часовой стрелки. Тщательно вымойте поддон, решетку и резервуар для воды с крышкой 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 и решетку в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.

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

Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите прибор к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, и устройство перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль, чтобы устранить посторонний запах, и чтобы с нагревательных элементов и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Также нужно очистить систему подачи пара. Для этого нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство. Нажмите на кнопку «Вода». Загорится индикатор «Вода». Затем нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» второй раз, чтобы запустить работу устройства с параметрами по умолчанию (200 °С, 15 мин) и автоматическим распылением воды каждые 5 минут. После завершения работы устройства, выключите его, отключите от сети питания и подождите, когда решетка и поддон остынут до комнатной температуры. После этого промойте их теплой водой и просушите.

Использование

1. Достаньте 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 решетку или смазать сам продукт перед закладкой в поддон.

Никогда не используйте поддон без решетки.

Не закладывайте много продуктов в поддон: важно, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. 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 благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.

4. Вставьте поддон в аэрогриль до упора.
5. Если вы собираетесь готовить с паром, то наполните резервуар для воды чистой фильтрованной водой комнатной температуры. Для этого открутите крышку резервуара для воды, поворачивая ее против часовой стрелки, и налейте в резервуар 20–100 мл воды. Закрутите крышку резервуара для воды по часовой стрелке до упора. Вставьте резервуар для воды в аэрогриль до упора. При установке в аэрогриль на дне резервуара для воды открывается клапан, и вода начинает поступать внутрь устройства.

Примечание. Под резервуаром для воды будет скапливаться небольшое количество воды, это нормально и не является неисправностью.

Внимание! Заливайте в резервуар только чистую фильтрованную воду комнатной температуры.

Не заливайте в резервуар никакие другие жидкости, кроме воды.

Не включайте распыление воды, когда резервуар для воды не установлен, пуст или в нем мало воды.

6. Подключите устройство к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления будут гореть индикаторы всех программ и кнопки «Вода», «Температура/Время», «Меньше», «Больше», «Программа». Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать, на дисплее по очереди будут отображаться предустановленные настройки (200 °C, 15 минут).

Примечание. Если вы не запустили процесс приготовления и не использовали панель управления в течение 1 минуты, то устройство автоматически перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы снова включить устройство, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

8. Предустановленные настройки можно изменить. Для этого нажимайте на кнопку «Больше» или «Меньше», когда на дисплее отображается параметр для настройки (время или температура). Чтобы быстро поменять параметр на дисплее, нажмите на кнопку «Температура/Время», а затем кнопками «Больше» и «Меньше» настройте необходимое значение. Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».
9. При необходимости выберите одну из автоматических программ приготовления, нажимая на кнопку «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать на панели управления. На дисплее будут поочередно загораться установленные по умолчанию для выбранной программы температура в °C и время приготовления в минутах.

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

При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

10. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете настроить их самостоятельно. Для этого нажимайте на кнопку «Больше» или «Меньше», когда на дисплее отображается параметр для настройки (время или температура). Чтобы быстро поменять параметр на дисплее, нажмите на кнопку «Температура/Время», а затем кнопками «Больше» и «Меньше» настройте необходимое значение. Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».
11. Нажмите на кнопку «Вода», чтобы включить автоматическое распыление воды для создания пара. Загорится индикатор «Вода». Во время приготовления распыление воды в течение 4 секунд будет включаться каждые 5 минут. Чтобы выключить автоматическое распыление воды, нажмите на кнопку «Вода» еще раз. Индикатор «Вода» погаснет.

Примечание. Распыление воды нельзя включить в программах «Пицца» и «Выпечка».

12. Чтобы запустить работу прибора с выбранными настройками, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно. Загорится подсветка, нагреватели начнут работу. На дисплее будет по очереди отображаться температура и оставшееся время до конца приготовления. Если выбрана одна из автоматических программ приготовления, то на панели управления будет мигать индикатор выбранной программы.

Примечания. Нажимая на кнопку «Вкл/Выкл» во время работы устройства, вы можете приостанавливать и снова запускать процесс приготовления. Если вы приостановили работу аэрогриля и не возобновили ее в течение 1 минуты, то устройство перейдет в спящий режим, а параметры приготовления будут сброшены.

13. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Извлеките поддон из аэрогриля, взявшись за ручку и потянув его на себя, встряхните или переверните продукты. Когда поддон извлечен, нагреватели и вентилятор автоматически отключаются, подсветка и панель управления гаснут. Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватели и вентилятор возобновят работу, аэрогриль продолжит приготовление с прежними настройками.

Внимание! При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар. При распылении воды в поддон вода преобразуется в пар, и небольшое количество пара может выходить из корпуса, будьте осторожны.

Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами. Вытаскивайте поддон только за ручку, не касайтесь горячих поверхностей.

14. Во время приготовления нажмите на кнопку «Вода», чтобы включить разовое распыление воды для создания пара в поддоне. Вода будет распыляться в течение 4 секунд.
15. По окончании времени приготовления на дисплее отобразится надпись «OFF», нагреватели отключатся. Через несколько секунд после этого выключится вентилятор и прозвучит звуковой сигнал, подсветка в поддоне и дисплей погаснут. Аэрогриль перейдет в спящий режим: на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы выключить устройство раньше автоматического выключения, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл».

Примечания. Не вынимайте поддон из аэрогриля, пока устройство не охладит его вентилятором. Не отключайте прибор от сети, пока работает вентилятор.

16. Извлеките поддон из аэрогриля 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. Вытаскивайте поддон только за ручку.

Не оставляйте приготовленное блюдо на решетке. 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 1 час работы без перерыва нужно сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства во избежание его перегрева.

Советы

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

Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. 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 при использовании изделия во избежание повреждения антипригарного покрытия.

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 поддон и решетку маслом с помощью силиконовой кисточки. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Рекомендуется встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Вытащите поддон, встряхните или перемешайте содержимое. Затем установите поддон в корпус устройства.

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 $\frac{1}{2}$ ст. л. растительного масла. Вместо масла можно использовать взбитый венчиком яичный белок;
- добавьте в емкость картофель и тщательно 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 30–35 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, то надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать 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), сделайте 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 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 свежечистенного 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, так как 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 предварительно обязательно прогрейте прибор в течение 3 минут.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого положите тосты в поддон на решетку и установите таймер на 10 минут, а температуру на 150 °C.

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

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 350–500 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	500–650	18–25	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	500–650	20–25	200	Встряхнуть	—
Гратен (запеканка)	650	20–25	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–650	12–18	180	Перевернуть	—
Свинная отбивная	100–650	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Котлета для гамбургера	100–650	10–20	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–650	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–650	25–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–650	18–25	180	—	Смажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–650	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–650	8–12	180	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–500	8–10	180	—	—
Фаршированные овощи	100–500	12–20	160	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	500	8–15	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	500	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	500	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	500	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

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

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Чтобы удалить воду из системы подачи воды, достаньте резервуар для воды и включите одноразовое распыление воды 1–2 раза.

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

Аэрогриль протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетку и поддон. Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло на дне поддона и в контейнере для жидкости. Если дать жиру остыть, то он может загустеть и его будет труднее удалить с поверхности поддона и контейнера для жидкости. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Поддон и решетка 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 помещайте 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.

Тщательно вымойте поддон и решетку 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 или к нижней части поддона, поместите решетку и поддон в емкость, заполненную горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, оставьте примерно на 30–40 минут.

Выливайте воду из резервуара для воды после каждого использования. Периодически промывайте резервуар для воды. Тщательно просушивайте резервуар для воды перед установкой в устройство.

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

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

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается, индикация не горит

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

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили 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
Продукты слишком плотно лежат в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления доставать поддон и встряхивать или переворачивать ингредиенты для равномерной прожарки. 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 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 продукты, которые предназначены для приготовления в традиционной фритюрнице	Используйте продукты, которые предназначены для запекания в духовке или смазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили в поддон слишком много продуктов	Не переполняйте поддон
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Достаньте поддон из аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите, чтобы аэрогриль остыл. Очистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить 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

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 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

Вода не распыляется в поддон

Возможная причина	Решение
Нет воды или мало воды в резервуаре для воды	Долейте воду в резервуар для воды
Резервуар для воды не установлен или установлен неправильно	Закрутите крышку резервуара для воды. Плотнo вставьте резервуар для воды в аэрогриль. При установке в корпус открывается клапан на дне резервуара, и вода начинает поступать внутрь устройства
Возможно, неисправна помпа или плата управления	Обратитесь в сервисный центр

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
E01	Обрыв цепи датчика температуры верхнего нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
E02	Короткое замыкание датчика температуры верхнего нагревателя	
E03	Обрыв цепи датчика температуры нижнего нагревателя	
E04	Короткое замыкание датчика температуры нижнего нагревателя	

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: 1800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 8
5. Емкость поддона: 6,5 л
6. Емкость резервуара для воды: 0,1 л
7. Температура: 80–200 °С с шагом 5 °С
8. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Управление: сенсорное
10. Уровень шума: ≤60 дБ
11. Длина шнура: 0,6 м
12. Размер устройства: 279 × 377 × 330 мм
13. Размер упаковки: 430 × 365 × 321 мм
14. Вес нетто: 5,2 кг
15. Вес брутто: 6,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, 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.

Засорение помпы и системы подачи пара не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется заливать в резервуар для воды только чистую фильтрованную воду комнатной температуры.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.

8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с 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, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Есть риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле горячее. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне прибора и сверху, а также воздухоотводные отверстия сзади устройства. Вокруг прибора должно оставаться как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства. 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. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на органы управления и шнур питания.
22. 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.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые, силиконовые или деревянные лопатки.
24. Не помещайте поддон с решеткой 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.

25. Через 1 час работы без перерыва рекомендуется делать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства.
26. Заливайте в резервуар для воды только чистую фильтрованную воду комнатной температуры. Не заливайте в резервуар для воды никакие другие жидкости, кроме воды.
27. Не включайте распыление воды, когда резервуар для воды пуст или в нем мало воды.

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 выбрали 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