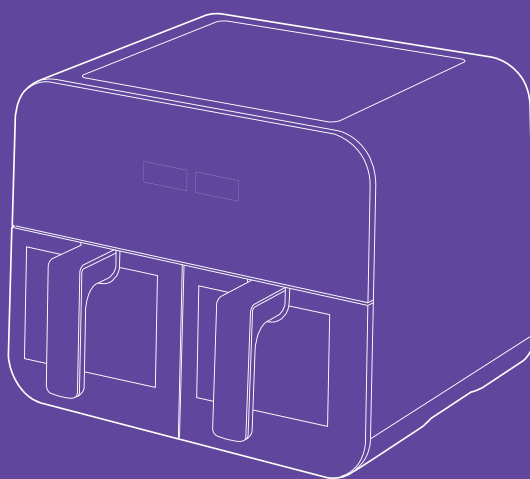


**Только
сочные
блюда!**



**Аэрогриль
КТ-2297**

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	18
Меры предосторожности.....	20
Мобильное приложение Kitfort.....	22

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2297 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой. Он также может использоваться в качестве сушилки для овощей и фруктов благодаря специальной программе «Сушка овощей и фруктов».

При приготовлении продуктов в аэрогриле не нужно много масла — для создания очень хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Так вы получите более здоровую и полезную пищу.

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

Главное преимущество данного аэрогриля заключается в том, что у него имеется два нагревателя (левый и правый) и два поддона. Каждый поддон имеет прозрачное окошко спереди. Благодаря двум поддонам вы можете готовить два разных блюда одновременно, установив при этом для каждого свои настройки температуры и таймера. Таким образом, отслеживая весь процесс, вы можете приготовить основное блюдо и гарнир к одному времени и подать их к столу горячими.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 8 автоматических программ приготовления, а также функции синхронизации и одновременного приготовления.

С помощью функции синхронизации вы сможете завершить приготовление разных блюд в одно и то же время, а одновременное приготовление позволит приготовить больше порций одного и того же блюда.

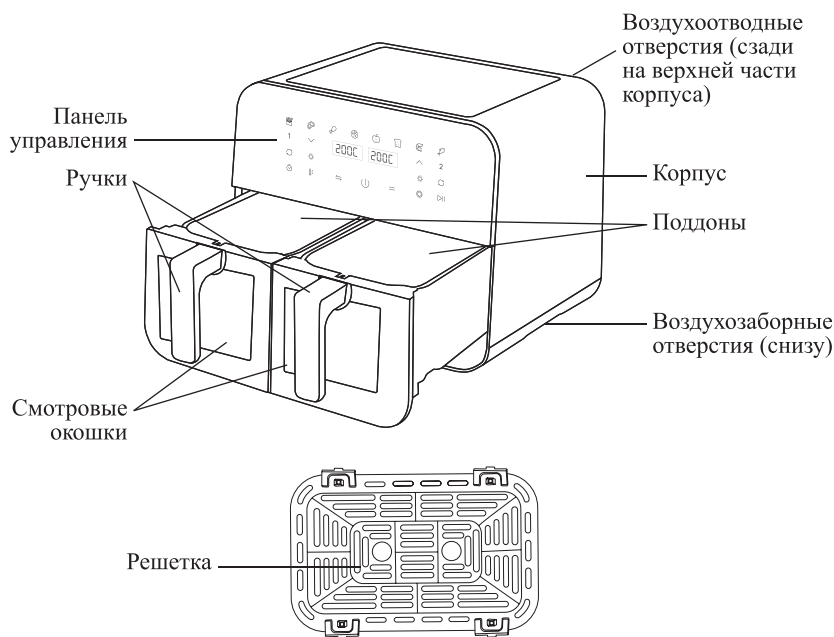
Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать и контролировать процесс приготовления самостоятельно — аэрогриль сам выберет необходимые параметры своей работы. На дисплее каждого нагревателя отображаются температура, время и индикаторы программы приготовления и выбранных функций. Продукты готовятся на специальных решетках, установленных в поддоны. И на решетки, и на поддоны нанесено антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддоны и решетки легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Поддон — 2 шт.
 - Решетка — 2 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателей внутри рабочей емкости. Вентиляторы, расположенные в верхней части аэрогриля, приводят в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНами (трубчатыми электронагревателями). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

Продукты помещаются на **решетки**, которые предварительно устанавливаются внутрь **поддонов** аэрогриля.

Примечание. Никогда не используйте поддоны без решеток.

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

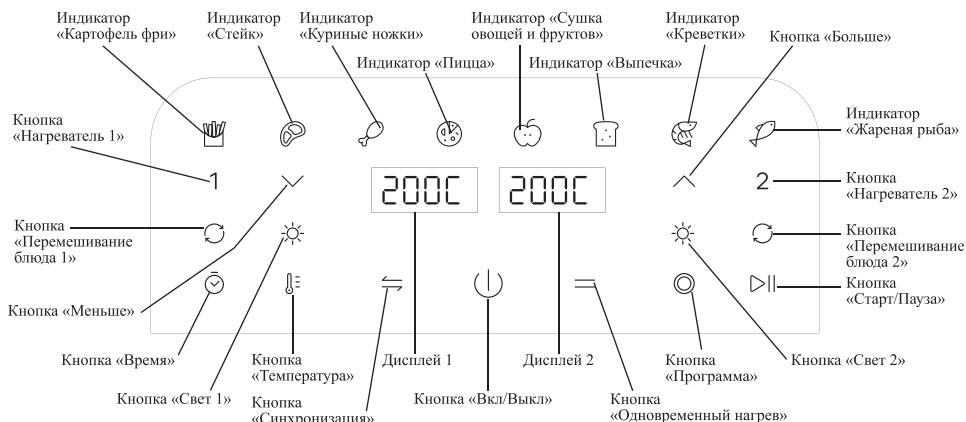
Примечание. Для программы «Сушка овощей и фруктов» вы можете установить температуру приготовления 30–60 °С с шагом 5 °С и время приготовления 1–24 часа с шагом 1 час.

Благодаря **смотровому окошку** в передней части каждого поддона вы можете следить за процессом приготовления. Для более удобного отслеживания процесса приготовления можно включить свет лампы одного или двух поддонов.

Можно включить работу как одного нагревателя, так и двух одновременно. Приготовление автоматически выключится, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, для этого дважды нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

После завершения приготовления сначала отключится нагреватель, а затем вентилятор. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. Для отмены приготовления блюда дважды нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», устройство сбросит выбранную программу и параметры и перейдет в режим ожидания.

Кнопка «Старт/Пауза» запускает и приостанавливает приготовление блюда. После выбора программы, установки времени и температуры нажмите на кнопку «Старт/Пауза», устройство начнет работу. На дисплеях будут поочередно отображаться температура и время приготовления. Если вам нужно приостановить приготовление блюда, нажмите на кнопку «Старт/Пауза», обратный отсчет времени таймера остановится.

Кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2» позволяют перейти к настройкам левого и правого нагревателя соответственно. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы настроить параметры приготовления для левого нагревателя, и на кнопку «Нагреватель 2», чтобы настроить параметры для правого нагревателя. Кнопка, соответствующая выбору нагревателя, будет мигать. Нажмите и удерживайте кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», чтобы выйти из режима настройки параметров для соответствующего нагревателя и перейти в режим ожидания. Вы можете включать только один нагреватель, выбирать разные автоматические программы приготовления для разных нагревателей или настроить работу второго нагревателя, когда первый уже работает.

Во время настройки время и температура приготовления отображаются на **дисплеях**.

Примечание. Если во время настройки температуры и времени нагревателей нажать на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», то установленные вами температура и время для соответствующего нагревателя автоматически сбросятся до тех, которые предусмотрены для выбранной программы по умолчанию.

Нажатие на **кнопку «Температура»** включает отображение температуры на дисплее и позволяет перейти к настройке температуры приготовления. При этом на дисплее загорается значение и единица измерения температуры (°C).

Нажатие на **кнопку «Время»** включает отображение времени на дисплее и позволяет перейти к настройке времени приготовления. При этом на дисплее загорается

значение времени. Время отображается в формате «ММ:СС», где ММ — это минуты, а СС — секунды.

Примечание. Для программы «Сушка овощей и фруктов» время отображается в формате «ЧЧ:ММ», где ЧЧ — это часы, а ММ — это минуты.

Кнопки «Больше» и «Меньше» предназначены для настройки температуры или времени приготовления для каждого нагревателя.

Для того чтобы отрегулировать температуру и время приготовления для левого или правого нагревателя, необходимо нажать на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», далее нажать на кнопку «Время» или «Температура». 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».

Примечание. Для программы «Сушка овощей и фруктов» вы можете установить температуру приготовления 30—60 °С с шагом 5 °С и время приготовления 1—24 часа с шагом 1 час.

Кнопками «Свет 1» и «Свет 2» вы можете включать свет лампы внутри левого и правого поддонов соответственно. Чтобы отключить лампу, повторно нажмите на кнопку «Свет 1» или «Свет 2».

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, подходящие для указанного в названии программы блюда, но их также можно изменить кнопками «Больше» и «Меньше».

В аэрогриле по умолчанию установлено оповещение о необходимости перемешать блюдо или перевернуть продукт. В середине работы нагревателей прибор подаст звуковой сигнал, необходимо будет открыть поддон, перемешать или перевернуть его содержимое и вставить поддон обратно в устройство, после этого работа аэрогриля продолжится. При желании данное оповещение можно выключить или снова включить **кнопкой «Перемешивание блюда 1»** для левого нагревателя и **кнопкой «Перемешивание блюда 2»** для правого нагревателя. Оповещение о перемешивании блюда недоступно для программ «Сушка овощей и фруктов» и «Выпечка».

Кнопкой «Одновременный нагрев» можно включить приготовление одного и того же блюда в обоих нагревателях с одинаковыми параметрами работы. После того как вы установите температуру и время приготовления для каждого нагревателя, нажмите на кнопку «Одновременный нагрев»: аэрогриль автоматически подставит второму нагревателю настройки первого нагревателя. Если вы хотите включить функцию одновременного нагрева посреди процесса приготовления, нажмите на кнопку «Старт/Пауза», а затем на кнопку «Одновременный нагрев».

Кнопка «Синхронизация» позволяет завершить приготовление блюд в двух поддонах одновременно. Если у блюда в одном поддоне время приготовления дольше, чем у блюда во втором поддоне, то нажмите на данную кнопку после того, как установите температуру и время приготовления для каждого нагревателя. После запуска приготовления нажатием на кнопку «Старт/Пауза» работать будет только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления, при этом другой нагреватель перейдет в режим ожидания, и на его дисплее будет гореть надпись «NoLd». Как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими



же, как и у нагревателя, который находился в режиме ожидания, включится второй нагреватель; на его дисплее начнется обратный отсчет. Тем самым приготовление блюд закончится одновременно.

Примечание. Синхронизация не работает с программой приготовления «Сушка овощей и фруктов». Кнопка «Синхронизация» не будет гореть при выборе данной программы.

После запуска приготовления синхронизацию, одновременный нагрев и перемешивание блюд нельзя будет включить; кнопки «Синхронизация», «Одновременный нагрев» и «Перемешивание блюда» не будут активны. Чтобы включить их, сначала приостановите работу устройства, нажав на кнопку «Старт/Пауза», затем включите необходимую функцию соответствующей кнопкой.

После завершения процесса приготовления сначала отключится нагреватель, а через 5–8 секунд — вентилятор. После автоматического выключения нагревателя аэрогриля (по истечении времени таймера) прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее 1 и 2 появится надпись «End».

Автоматические программы приготовления

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

Примечание. Для программы «Сушка овощей и фруктов» можно настроить температуру приготовления 30—60 °C с шагом 5 °C и время приготовления 1—24 часа с шагом 1 час.

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах можно настроить время и температуру по своему усмотрению.

1. **Картофель фри** (по умолчанию 200 °C, 18 мин).
2. **Стейк** (по умолчанию 200 °C, 25 мин).
3. **Куриные ножки** (по умолчанию 190 °C, 30 мин).
4. **Пицца** (по умолчанию 185 °C, 40 мин).
5. **Сушка овощей и фруктов** (по умолчанию 60 °C, 8 часов).
6. **Выпечка** (по умолчанию 180 °C, 12 мин).
7. **Креветки** (по умолчанию 160 °C, 12 мин).
8. **Жареная рыба** (по умолчанию 180 °C, 10 мин).

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте аэрогриль из коробки, удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, воздухоотводных и воздухозаборных отверстий, на шнур питания и панель управления.

Тщательно вымойте поддоны и решетки теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки и аккуратно потянув их на себя. Чтобы вытащить решетки из поддонов, потяните их вверх.

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

Установите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия в нижней части корпуса устройства и воздухоотводные отверстия на задней стороне корпуса устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 10 см свободного пространства, иначе нарушится нормальная циркуляция воздуха, и устройство может работать некорректно или выйти из строя. 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, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Перед подключением устройства к сети полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться.

Подключите прибор к сети.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 5–10 минут на максимальной температуре. Для этого включите левый и правый нагреватели кнопками «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2» соответственно, либо нажмите на кнопку «Одновременный нагрев»: в оба нагревателя по умолчанию будет установлена программа «Картофель фри». Затем запустите аэрогриль кнопкой «Старт/Пауза». Предварительный прогрев необходим для выгорания производственной смазки с нагревателей и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева выключите устройство, дождитесь, когда решетки и поддоны остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки, и потяните их на себя, приложив небольшое усилие.
2. Установите решетки в поддоны.
3. Поместите продукты на решетки.

Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не наливайте в поддоны масло или жир. Вы можете смазать маслом поддоны и решетки для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед закладкой в поддоны.

Не закладывайте много продуктов в поддоны, 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 поддоны в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддоны в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддонов о корпус прибора.

5. Подключите устройство к сети. Прибор подаст звуковой сигнал, на панели управления мигнут все кнопки и индикаторы программ, на обоих дисплеях быстро отобразятся символы «88:88». После этого будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся все кнопки, кроме кнопок «Перемешивание блюда». На дисплеях будут отображаться символы «----». Через 10 минут бездействия аэрогриль перейдет в режим ожидания.
Внимание! Не включайте аэрогриль с пустыми поддонами. Это может привести к повреждению устройства.
7. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя. На панели управления загорятся индикаторы всех программ. Кнопки «Нагреватель 1» и «Старт/Пауза» начнут мигать, кнопка «Перемешивание блюда 2» гореть не будет. Остальные кнопки будут гореть непрерывно. По умолчанию будет установлена программа «Картофель фри», индикатор программы начнет мигать. На дисплее 1 будут поочередно отображаться температура 200 °C и время приготовления 18 минут.
8. Выберите одну из автоматических программ приготовления кнопкой «Программа». Индикатор выбранной программы будет мигать. Для каждой программы на дисплее будут поочередно отображаться температура и время приготовления, установленные для нее по умолчанию.
9. Если температура или время программы вас не устраивают, то вы можете настроить их самостоятельно. Чтобы изменить температуру, нажимайте на кнопки «Больше» и «Меньше», когда на дисплее отображается температура приготовления. Чтобы изменить время, нажимайте на данные кнопки, когда на дисплее отображается время. Вы также можете переключать отображение температуры и времени на дисплее кнопками «Температура» и «Время».
Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбор программы приготовления не может гарантировать, что температура и время, установленные по умолчанию, будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приближительными.
10. Нажмите на кнопку «Нагреватель 2», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя. На панели управления загорятся индикаторы всех программ. Индикатор программы «Картофель фри», установленной по умолчанию, начнет мигать. Кнопки «Нагреватель 2» и «Старт/Пауза» начнут мигать, остальные кнопки будут гореть непрерывно. На дисплее 2 будут поочередно отображаться значения температуры и времени, описанные выше для «Нагревателя 1». Настройте параметры приготовления, как описано в пунктах 8–9, нажимая на кнопки «Больше» и «Меньше».
11. По умолчанию в аэрогриле предусмотрено оповещение о необходимости перемешать блюдо или перевернуть продукт — в середине работы нагревателей прибор подаст звуковой сигнал, после чего необходимо будет извлечь поддон, перевернуть или перемешать содержимое и вставить его обратно в устройство. Данное оповещение можно выключить или снова включить кнопками «Перемешивание блюда 1» и «Перемешивание блюда 2».
Примечание. Оповещение о перемешивании блюда недоступно для программ «Сушка овощей и фруктов» и «Выпечка».

12. При желании включите одновременное завершение приготовления в обоих поддонах, нажав на кнопку «Синхронизация». Индикаторы выбранных программ, а также кнопки «Нагреватель 1», «Нагреватель 2», «Синхронизация» и «Старт/Пауза» начнут мигать.
13. Для запуска приготовления нажмите на кнопку «Старт/Пауза». На дисплее будут по очереди отображаться температура и обратный отсчет времени приготовления, кнопки «Температура» и «Время» начнут непрерывно гореть. Индикаторы выбранных программ будут поочередно мигать, индикаторы остальных программ погаснут. Если была включена функция синхронизации, то кнопки «Свет 1» и «Свет 2», а также «Синхронизация» начнут непрерывно гореть, а на дисплее нагревателя, который находится в режиме ожидания, загорится надпись «HoLd». Когда подойдет время для того, чтобы перемешать блюдо или перевернуть продукт, прозвучит звуковой сигнал. Извлеките поддон из аэрогриля, взявшись за ручку, и потяните его на себя, приложив небольшое усилие. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Как только один из поддонов будет извлечен из прибора, на дисплее его нагревателя начнет мигать надпись «OPEN», сам нагреватель автоматически отключится (кнопки, относящиеся к этому нагревателю, и индикатор программы приготовления погаснут), а обратный отсчет времени таймера остановится. На дисплее другого нагревателя загорится надпись «HoLd». После установки поддона обратно в аэрогриль нагреватель возобновит работу. При встряхивании или перемешивании можно будет увидеть степень готовности продуктов.

Примечание. Для перемешивания используйте силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки.

14. Вы можете приостановить работу аэрогриля перед тем, как вытаскивать поддон, нажав на кнопку «Старт/Пауза». Чтобы приостановить работу только одного нагревателя, сначала нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», а затем на кнопку «Старт/Пауза». Для возобновления работы нагревателя нажмите на кнопку «Старт/Пауза» еще раз.
15. В процессе приготовления вы можете изменить параметры для соответствующего нагревателя. Для изменения значений температуры и времени левого нагревателя нажмите на кнопку «Нагреватель 1», затем нажмите на кнопку «Температура» или «Время» в зависимости от того, какой параметр вы хотите изменить. Отрегулируйте значения необходимого параметра с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Для изменения значений температуры и времени на дисплее второго нагревателя нажмите «Нагреватель 2» и сделайте то же самое.
16. По окончании времени приготовления на дисплеях отобразится надпись «End» и прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить работу нагревателей раньше автоматического завершения программы, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Аэрогриль сначала отключит нагрев, а затем остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол.

Примечание. Не вынимайте поддоны из аэрогриля до того, как устройство остудит их вентилятором.

17. Работающий прибор можно выключить вручную. Для этого дважды нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее отобразятся символы «----». Чтобы выключить

только один нагреватель, сначала нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», а затем нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»: прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее соответствующего нагревателя появится надпись «End». Подождите, пока аэрогриль остудит содержимое поддонов вентилятором. Если блюдо еще не готово, то установите поддоны обратно в корпус, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и запустите аэрогриль еще на несколько минут.

При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

18. Извлеките поддоны из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

Внимание! Будьте осторожны: аэрогриль, поддоны и решетки сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддоны только за ручки.

Не оставляйте приготовленные блюда в поддонах, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

Для извлечения крупных или хрупких продуктов воспользуйтесь щипцами.

После того как порция продуктов приготовилась, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

Советы

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

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 половину столовой ложки масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать необязательно. Вы можете смазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его на решетку 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 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. 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.

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

- 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 в процессе приготовления блюда.

При готовке 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 свежечищенного 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.

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 или алюминиевой фольге, уложенной на решетки. 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.

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в поддон, где скапливаются жир и сок от продуктов. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3–5 минут.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите соответствующий режим и выберите нужную температуру и время.

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, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	13–18	180	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	20–25	180	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–600 (в два слоя)	30–35	180	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	250	15–18	180	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–500	15–18	190	Перевернуть	—
Свинная отбивная	100–500	12–15	190	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	190	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–500	16–20	200	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	20–25	190	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	10–15	180	—	Намажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	8–10	190	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	190	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	12–15	200	—	Подложите пергамент

Выпечка					
Пирог	300	15–20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	15–20	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	12–15	180	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

Примечание. Если вы используете непрогретый аэрогриль, то перед приготовлением рекомендуется прогреть его в течение 3–5 минут.

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддоны. Будьте осторожны, вынимайте поддоны только за ручки.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетки и поддоны. 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.

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

Внимание! Не помещайте поддоны и решетки в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддонов и решеток дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте решетки и поддоны теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть поддоны и решетки в посудомоечной машине: антипригарное покрытие может отслоиться. Для удаления крупных остатков пищи используйте силиконовую или пластиковую термостойкую лопатку.

Если грязь пристала к решеткам или к нижней части поддонов, заполните их горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетки в поддоны и оставьте их в воде примерно на 30–40 минут.

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить нагревательные элементы внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательные элементы находятся сверху внутри корпуса, куда устанавливаются поддоны. Перед очисткой нагревательных элементов убедитесь, что нагреватели полностью остыли, а прибор отключен от сети.



Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, воздухоотводных и воздухозаборных отверстий, на шнур питания или панель управления.

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры. Отключите прибор от сети. Выньте решетки и поддоны из устройства, вымойте и тщательно просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой мягкой тканью. Убедитесь, что все части прибора высохли. Установите решетки в поддоны, вставьте поддоны в корпус аэрогриля до упора.

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 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 по истечении половины времени приготовления	Перед началом работы аэрогриля нажмите на кнопку «Перемешивание блюда». Когда подойдет время перемешивания, прибор подаст звуковой сигнал. Вытащите поддон за ручку, перемешайте продукты, вставьте поддон обратно в устройство

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 смазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Поддоны не вставляются в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте поддоны
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддоны из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите 2 часа, чтобы аэрогриль полностью остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддоны аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Поддоны содержат остатки жира после предыдущего использования	Тщательно очищайте поддоны 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 приготовился пересушенным

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

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

Код ошибки	Описание	Решение
E1	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E3	Сработала защита от перегрева	Выключите устройство, отсоедините его от электросети. Подождите 2 часа, чтобы аэрогриль остыл, и попробуйте включить его снова. Если устройство не включается, обратитесь в сервисный центр
OPEN	Поддон не установлен или установлен не до конца	Вставьте поддон в корпус аэрогриля до упора. Если это не помогло, вытащите поддон и вставьте его в корпус аэрогриля еще раз

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: 2400 Вт
 - левый нагреватель: 1200 Вт
 - правый нагреватель: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддонов: 9 л (2 × 4,5 л)
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура аэрогриля: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Температура сушки: 30–60 °С с шагом 5 °С
8. Таймер аэрогриля: 1–60 мин с шагом 1 мин
9. Таймер сушки: 1–24 ч с шагом 1 ч
10. Уровень шума: ≤66 дБ
11. Управление: сенсорное
12. Длина шнура: 0,8 м
13. Размер устройства: 412 × 385 × 308 мм
14. Размер упаковки: 430 × 405 × 358 мм
15. Вес нетто: 7,4 кг
16. Вес брутто: 8,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Жуньчэнь (Шэньчжэнь) Интелиджэнт Текнолэджи Ко., Лтд. 2305, Сай Си Текнолэджи Билдинг, 3398 Биньхай Эвэнью, Биньхай Кэмыюнити, Юэхай Стрит, Наньшань Дистрикт, Шэньчжэнь, 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 решеток и поддонов вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами или абразивными моющими средствами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов 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, воздухоотводных и воздухозаборных отверстий, на шнур питания или панель управления 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 пустыми поддонами. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверьте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
13. Установите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия в нижней части корпуса устройства и воздухоотводные отверстия на задней стороне корпуса устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 10 см свободного пространства, иначе нарушится нормальная циркуляция воздуха, и устройство может работать некорректно или выйти из строя. 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, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, воздухоотводных и воздухозаборных отверстий, на шнур питания или панель управления.
21. Корпус аэрогриля и поддоны могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддонов. Не наклоняйтесь над поддонами, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
22. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Для перемешивания используйте силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки.

ИМ-1

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 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