

**Только
сочные
блюда!**



**Аэрогриль
КТ-8158**

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 аэрогиля	5
Подготовка к работе и использование	9
Чистка и обслуживание	17
Уход и хранение.....	18
Устранение неполадок	18
Технические характеристики	21
Меры предосторожности.....	22

Общие сведения

Аэрогриль Kitfort КТ-8158 имеет стильный дизайн и позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

Отличительной чертой этого аэрогриля является вертикальная конструкция, благодаря которой устройство занимает меньше места, что удобно для небольших кухонь.

Для приготовления продуктов в аэрогриле не нужно масло, а если хочется его добавить, например для создания хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью, то можно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Так вы получите более здоровую и полезную пищу.

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

Главное преимущество этого аэрогриля заключается в том, что у него имеется два нагревателя (верхний и нижний) и два поддона разной емкости с решетками. Благодаря двум поддонам вы можете готовить два разных блюда одновременно, установив при этом для каждого свои настройки температуры и таймера. Благодаря функции синхронизации времени окончания приготовления вы можете приготовить основное блюдо и гарнир к одному времени и подать их к столу горячими.

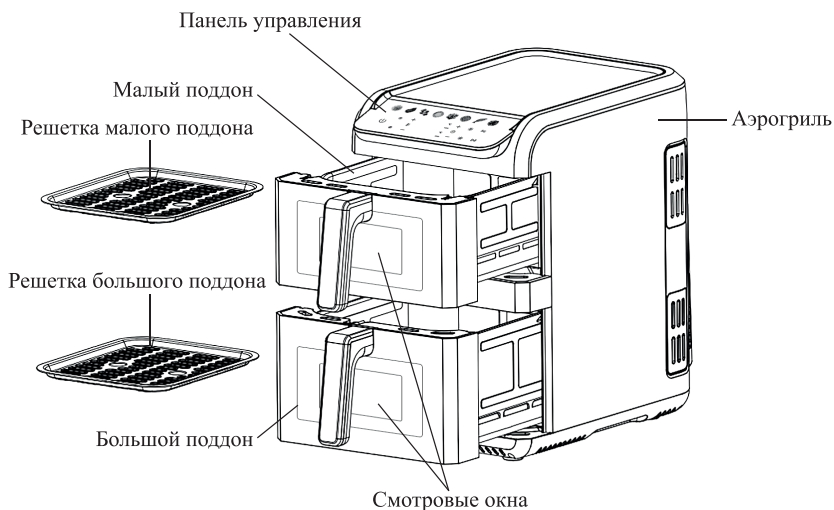
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 8 автоматических программ приготовления и синхронизацию приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления — аэрогриль сам выберет необходимые параметры работы. На дисплеях отображаются температура и время работы для каждого нагревателя. Продукты готовятся на специальных решетках, установленных в поддоны. Решетки и поддоны имеют антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддоны и решетки легко вынимаются и моются.

Комплектация

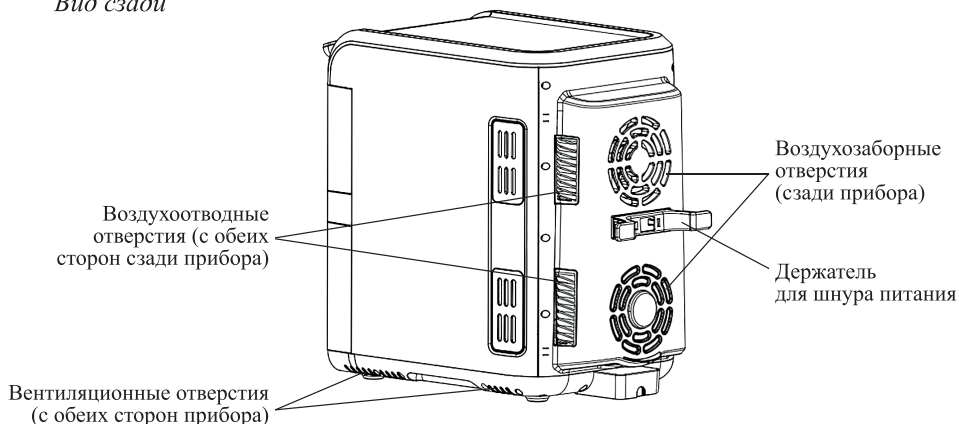
1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Малый поддон — 1 шт.
3. Большой поддон — 1 шт.
4. Решетка малого поддона — 1 шт.
5. Решетка большого поддона — 1 шт.
6. Держатель для шнура питания — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля



Вид сзади



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателей внутри рабочей емкости. Вентиляторы, расположенные сзади поддонов, 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 в *поддоны* аэрогриля.

Благодаря *смотровым окнам* вы можете контролировать процесс приготовления.

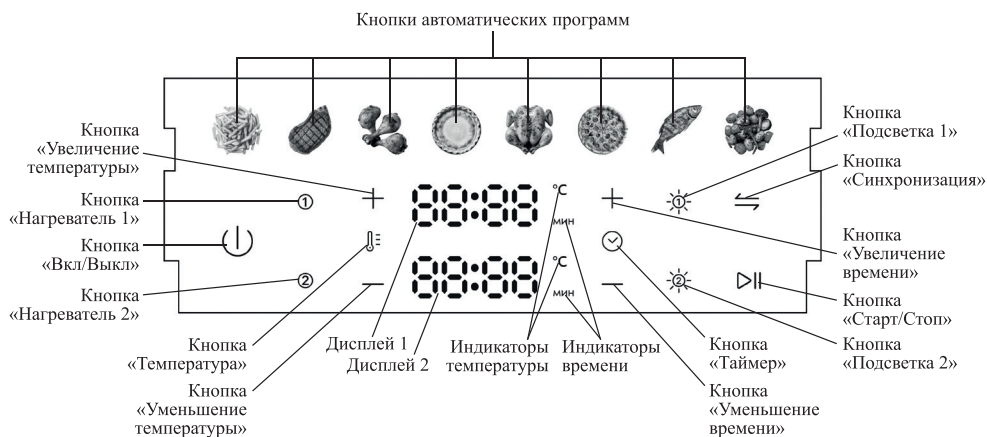
В аэрогриле можно установить время таймера 1–60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления 80–200 °С с шагом 5 °С. Можно включить работу только одного нагревателя или двух нагревателей одновременно. Приготовление автоматически выключится, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить устройство, удерживая кнопку «Вкл/Выкл» в течение 3 секунд.

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, через небольшой промежуток времени — вентилятор.

На держатель для шнура можно смотать шнур питания для хранения.

Внимание! Запрещено наматывать шнур питания на нагретый или подключенный к сети питания прибор. Дождитесь, пока прибор полностью остынет и затем намотайте шнур на держатель для шнура.

Панель управления



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

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. Чтобы выключить устройство раньше истечения таймера, удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 3 секунд. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Чтобы запустить приготовление, необходимо сначала выбрать нагреватель, а затем программу приготовления. При необходимости параметры температуры и времени можно изменить.

Примечание. Аэрогриль переходит в режим ожидания через 5 минут бездействия.

После нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» на панели управления загорятся **кнопки «Нагреватель 1»** и **«Нагреватель 2»**, которые позволяют перейти к настройкам верхнего и нижнего нагревателей соответственно. После нажатия на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» вся панель управления, кроме кнопки «Синхронизация», загорится, кнопка настраиваемого нагревателя будет мигать, на дисплее настраиваемого нагревателя будут попеременно отображаться настройки по умолчанию 200 °С и 15 минут, на дисплее другого нагревателя — символы «-- --».

Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы настроить параметры для верхнего нагревателя, или на кнопку «Нагреватель 2», чтобы настроить параметры для нижнего нагревателя. Если вы включили настройку обоих нагревателей, то загорится кнопка «Синхронизация». Вы можете включать только один нагреватель, выбирать разные автоматические программы приготовления для разных нагревателей или настроить работу второго нагревателя, когда первый уже работает.

Чтобы выйти из настройки нагревателя и выключить его, сначала выберите нагреватель (кнопка выбранного нагревателя будет мигать), а затем нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл».

На дисплеях во время приготовления попеременно отображаются обратный отсчет времени и температура, а во время настройки — настраиваемый параметр. При отображении температуры будет гореть *индикатор температуры*, при отображении времени — *индикатор времени*. Значения температуры и времени верхнего нагревателя отображаются на *дисплее 1*, а значения температуры и времени нижнего нагревателя — на *дисплее 2*.

С помощью *кнопок автоматических программ* можно включить одну из 8 автоматических программ приготовления, при этом нажатая кнопка будет мигать. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их можно изменить.

Кнопки «Подсветка 1» и «Подсветка 2» включают на 1 минуту подсветку в верхней и нижней камере соответственно. После нажатия выбранная кнопка мигает.

Примечание. При извлечении поддона подсветка гаснет, а при установке обратно в корпус подсветка не загорается снова.

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

Кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» предназначены для настройки времени приготовления. Время можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута для всех программ. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени».

Кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры» предназначены для настройки температуры приготовления. Температуру можно настроить от 80 до 200 °С с шагом 5 °С для всех программ. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Увеличение температуры» или «Уменьшение температуры».

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает процесс приготовления блюда. После выбора нагревателя эта кнопка мигает. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и устройство начнет работу. Чтобы приостановить работу обоих нагревателей, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Чтобы приостановить работу одного нагревателя, нажмите на кнопку соответствующего нагревателя, а затем на кнопку «Старт/Стоп». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для продолжения приготовления.

Примечание. Если вы поставите приготовление в обеих камерах на паузу и не будете выполнять никаких действий с панелью управления в течение 5 минут, устройство перейдет в режим ожидания, параметры приготовления сбросятся. В этом случае необходимо вывести устройство из режима ожидания, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления для нагревателя.

Чтобы завершить приготовление раньше в обеих камерах, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл». На обоих дисплеях отобразится надпись «OFF», устройство подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

Чтобы завершить приготовление в одной из камер раньше, нажмите на кнопку соответствующего нагревателя, а затем нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее, соответствующем нагревателю, отобразится надпись «OFF», а затем символы «-- --».

После автоматического отключения (истечения времени таймера) устройство подаст несколько звуковых сигналов, на дисплее будет мигать надпись «OFF», затем она погаснет, устройство перейдет в режим ожидания.

Кнопка «Синхронизация» служит для включения и выключения одновременно окончания приготовления двух блюд. Если у одного блюда время приготовления дольше, чем у другого, нажмите на эту кнопку после того, как установите параметры температуры и времени приготовления для каждого нагревателя. После нажатия на кнопку «Старт/Стоп» работать начнет только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. При этом на дисплее другого нагревателя будет гореть надпись «HOLD». Как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими же, как и у нагревателя, который находился в режиме ожидания, то сразу включится второй нагреватель. Так приготовление блюд закончится одновременно.

При извлечении поддона на дисплее горит надпись «OPEN». Если достать поддон при работе нагревателя, то работа этого нагревателя прекратится, таймер будет поставлен на паузу. После возвращения поддона в корпус аэрогриля в течение 1 часа нагрев возобновится, и таймер продолжит обратный отсчет. Если вы вытащили поддон дольше, чем на 1 час, приготовление не продолжится автоматически, настройки приготовления сбросятся, и устройство перейдет в режим ожидания. В этом случае после установки поддона необходимо вывести устройство из режима ожидания, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления для нагревателя.






Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Автоматические программы приготовления

Во всех программах можно настроить время и температуру по своему усмотрению. Рекомендовано 1–2 раза перемешать ингредиенты во время приготовления.

В таблице приведены параметры по умолчанию для каждой программы.

Программа	Индикатор программы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Картофель фри		200	30
Стейк		200	15
Куриные ножки		200	40

Программа	Индикатор программы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Тарт		180	20
Курица		200	60
Пицца		180	10
Рыба		200	10
Овощи		180	15

Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки 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.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

Тщательно вымойте поддоны и решетки теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и полностью высушите их.

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

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

Чтобы установить держатель для шнура питания, вставьте выступы на держателе в пазы на корпусе до упора. Будьте осторожны, чтобы не повредить корпус аэрогриля или держатель для шнура.

Примечание. После установки держателя для шнура питания снять его невозможно.

Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия сзади прибора, воздухоотводные отверстия с обеих сторон сзади прибора и вентиляционные отверстия с обеих сторон прибора. Оставьте сверху и по бокам как минимум 20 см

свободного пространства, иначе будет нарушена 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, различной тканью, 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. Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15 минут на максимальной температуре. Для этого подключите прибор к сети питания. Установите решетки в поддоны, а поддоны в корпус устройства до упора. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», выберите оба нагревателя, нажав на кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2», а затем запустите нагрев. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателей и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева отключите прибор от сети питания и дождитесь, когда решетки и поддоны остынут до комнатной температуры, после чего промойте их теплой водой. Аэрогриль готов к использованию.

Использование

1. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки поддонов и потянув их на себя.
2. Установите решетки в поддоны.
3. Поместите ингредиенты на решетки.

Примечание. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддоны маслом или жиром. Вы можете смазать маслом поддоны и решетки для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед закладкой в поддоны.

Никогда не используйте поддоны без решеток.

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. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети питания. Прибор подаст звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, затем будет гореть кнопка «Вкл/Выкл». Аэрогриль перейдет в режим ожидания.
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2».

Примечание. Аэрогриль переходит в режим ожидания через 5 минут бездействия, на панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

7. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы выбрать параметры приготовления для верхнего нагревателя.

Примечание. При желании вы можете включить только один нагреватель или настроить работу второго, когда первый уже работает.

8. На дисплее 1 будут попеременно отображаться установленные по умолчанию параметры приготовления — 200 °С, 15 минут. При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени.
9. Для настройки температуры используйте кнопку «Температура», а затем кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Для быстрого изменения температуры нажмите и удерживайте кнопку «Увеличение температуры» или «Уменьшение температуры». Для изменения времени используйте кнопку «Таймер», а затем кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Настраиваемые параметры будут отображаться на дисплее 1.

10. При необходимости выберите одну из автоматических программ приготовления, для этого нажмите на одну из кнопок автоматических программ, чтобы выбрать программу приготовления. Кнопка выбранной программы и кнопка «Старт/Стоп» будут мигать. Для каждой программы на дисплее 1 будут поочередно отображаться температура и время приготовления, установленные по умолчанию.

Примечания. Когда установлены параметры только для одного нагревателя, на дисплее второго отображаются символы «-- --».

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

11. Если время или температура программы вам не подходят, вы можете настроить их самостоятельно. Для этого выполните действия, описанные в пункте 9.
12. Нажмите на кнопку «Нагреватель 2», чтобы выбрать параметры приготовления для нижнего нагревателя. На дисплее 2 будут попеременно отображаться установленные по умолчанию параметры приготовления — 200 °С, 15 минут. Настройте параметры приготовления, как описано в пунктах 9–11. Настраиваемые параметры будут отображаться на дисплее 2.

Примечание. Вы можете установить разные автоматические программы приготовления для разных нагревателей.

13. Чтобы включить одновременное окончание приготовления блюд, нажмите на кнопку «Синхронизация» после выбора параметров приготовления для каждого нагревателя. Эта кнопка будет мигать.
14. Для запуска процесса приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Запустится процесс приготовления, таймер начнет обратный отсчет времени. На дисплее 1 будут попеременно отображаться параметры приготовления для верхнего нагревателя, на дисплее 2 — для нижнего. Кнопка работающего нагревателя, кнопка выбранной для каждого нагревателя программы (если была выбрана программа) и символ «:» на дисплее работающего нагревателя будут мигать.

Внимание! Если включена функция синхронизации, то после нажатия на кнопку «Старт/Стоп» работать начнет только тот нагреватель, для которого установлено большее время приготовления. При этом на дисплее для другого нагревателя будет

гореть надпись «HOLD». Как только параметры таймера у работающего нагревателя станут такими же, как у нагревателя, который находился в режиме ожидания, то сразу включится и второй нагреватель. Таким образом, приготовление блюд закончится одновременно.

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

15. Чтобы на 1 минуту включить подсветку для верхнего нагревателя, нажмите на кнопку «Подсветка 1». Чтобы на 1 минуту включить подсветку для нижнего нагревателя, нажмите на кнопку «Подсветка 2». После нажатия выбранная кнопка будет мигать. Чтобы выключить подсветку, нажмите еще раз на кнопку «Подсветка 1» или «Подсветка 2».

Примечание. При извлечении поддона подсветка гаснет, а при установке обратно в корпус подсветка не загорается снова.

16. 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 за ручку и встряхните или переверните продукты. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Когда поддон извлечен из прибора, соответствующий нагреватель и вентилятор автоматически отключаются, обратный отсчет времени не идет, а на дисплее отображается надпись «OPEN». Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватель и вентилятор возобновят работу, обратный отсчет времени продолжится.

Внимание! Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Извлекайте поддоны только за ручки, не касайтесь горячих поверхностей!

Примечание. Если вы вытащили поддон дольше, чем на 1 час, при установке поддона обратно приготовление не продолжится автоматически: параметры приготовления будут сброшены, и устройство перейдет в режим ожидания. В этом случае после установки поддона необходимо вывести устройство из режима ожидания, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления для нагревателя.

17. Вы можете поставить работу аэрогриля на паузу, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Чтобы приостановить работу только одного из двух нагревателей, сначала нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», а затем на кнопку «Старт/Стоп». Для возобновления работы снова нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Примечание. Если вы поставите приготовление в обеих камерах на паузу и не будете выполнять никаких действий с панелью управления в течение 5 минут, устройство перейдет в режим ожидания, настройки приготовления сбросятся. В этом случае необходимо вывести устройство из режима ожидания, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления для нагревателя.

18. Вы можете изменить параметры приготовления во время работы аэрогриля. Для изменения настроек нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» в зависимости от того, параметры для какого нагревателя вы хотите задать. Установите настройки температуры и времени, как описано в пункте 9, они будут

отображаться на соответствующем дисплее. После установки настроек нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы возобновить приготовление.

19. Чтобы изменить программу приготовления во время работы аэрогриля, сначала нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы приостановить приготовление, а затем на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» в зависимости от того, программу для какого нагревателя вы хотите изменить, и выберите программу, нажав на одну из кнопок автоматических программ. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» еще раз, чтобы продолжить приготовление.
20. По окончании времени приготовления панель управления, кроме дисплеев и кнопки «Вкл/Выкл», погаснет, на дисплеях отобразится надпись «OFF», аэрогриль подаст несколько звуковых сигналов и перейдет в режим ожидания. Прибор сначала отключит нагрев, а затем остудит содержимое вентиляторами для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или стол. Не вынимайте поддоны, пока вентиляторы не перестанут работать. Чтобы выключить аэрогриль раньше истечения времени таймера, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл», на дисплеях отобразится надпись «OFF». Чтобы выключить только один нагреватель, сначала нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», а затем нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл», на соответствующем нагревателе дисплей отобразится надпись «OFF», а затем символы «<-- -->».

Примечание. Если была включена подсветка, по окончании приготовления она погаснет.

21. Извлеките поддоны из аэрогриля и поставьте их 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 и на решетках, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства.

22. По завершении использования отключите аэрогриль от сети питания. Дождитесь его полного остывания и очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Советы

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 решетки и поддоны термостойкой 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. Вытащите поддоны, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддоны в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически.

При приготовлении блюд, требующих разного времени приготовления, воспользуйтесь функцией синхронизации.

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 1/2 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 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. Картофель, уложенный в 4 слоя, надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большое 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 свежечистенного 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 или алюминиевой фольге, уложенной на решетки. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока.

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

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 5 минут, а температуру на 200 °С.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру 150 °С и время 10 минут.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

В приведенной ниже таблице указано рекомендуемое количество ингредиентов для приготовления в большом и малом поддонах.

Ингредиенты	Количество в большом поддоне, г	Количество в малом поддоне, г
Картофель фри	600	400
Выпечка	1000	900
Мясо	500	400
Куриные ножки	1000	800
Куриные крылышки	1000	800
Креветки	500	400
Колбаски	400	350
Тарт	350	250

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	13–18	180	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	20–25	180	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	30–35	180	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	15–18	180	—	—
Мясо и птица				
Стейк	15–18	200	Перевернуть	—
Свинная 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
Закуски				
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные нагетсы	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обваленные в сухарях	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	16–20	200	—	Подложите пергамент
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 3 минуты ко времени приготовления.

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой выключите аэрогриль и отключите его от сети питания. Подождите, пока устройство и все его части полностью остынут. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддоны и поставьте их на термостойкую поверхность.

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

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

Внимание! Не 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. Поддоны и решетки мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не оставляйте продукты на решетках и в поддонах, иначе их будет сложнее очистить. После мытья протрите вымытые части полотенцем и тщательно просушите.

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

Если остатки продуктов прилипли к решеткам или нижней части поддонов, заполните поддоны горячей водой с добавлением средства для мытья посуды, а затем поместите решетки в поддоны и оставьте их в воде на 10 минут.

Используйте сухую мягкую ткань, чтобы очистить нагревательные элементы внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательные элементы находятся сверху в месте установки поддонов. Перед чисткой нагревательных элементов убедитесь, что они полностью остыли, а прибор отключен от сети.

Корпус прибора протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости, не мойте его под струей воды.

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

Уход и хранение

Перед тем как убрать устройство на хранение, дождитесь, пока аэрогриль остынет до комнатной температуры. Вымойте поддоны и решетки, просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой мягкой тканью. Убедитесь, что поддоны с решетками установлены в устройство и что все детали чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддоны и решетки термостойкой силиконовой кисточкой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Шнур питания наматывайте на держатель для шнура питания.

Внимание! Запрещено наматывать шнур питания на нагретый или подключенный к сети питания прибор. Дождитесь, пока прибор полностью остынет и затем наматывайте шнур на держатель для шнура.

На длительное хранение уберите 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

Кнопки автоматических программ и настройки температуры и времени неактивны

Возможная причина	Решение
Выбор программы и настройка температуры и времени возможны только после выбора нагревателя, для которого устанавливаются параметры приготовления	Выберите нагреватель с помощью кнопок «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2», а затем выберите автоматическую программу и настройте время и температуру

Устройство не начинает приготовление после установки программы, времени и температуры

Возможная причина	Решение
Аэрогриль начнет приготовление только после нажатия на кнопку «Старт/Стоп»	После выбора нагревателя, программы, установки времени и температуры нажмите на кнопку «Старт/Стоп», устройство начнет приготовление

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили на решетку слишком много разных ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления, нажав на кнопку «Таймер», а затем на кнопку «Увеличение времени»
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления, нажав на кнопку «Температура», а затем на кнопку «Увеличение температуры»
Продукты слишком плотно лежат на решетке	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукты для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать/переворачивать во время приготовления	Встряхните или перемешайте ингредиенты по истечении половины времени приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддоны не вставляются в корпус

Возможная причина	Решение
Вы положили слишком много продуктов на решетки	Уменьшите количество ингредиентов
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддоны из корпуса аэрогриля. Отключите устройство от сети и подождите, пока оно полностью остынет. Очистите от загрязнений верхнюю и нижнюю камеры. Чистку можно производить влажной тканью, не касаясь нагревательных элементов. 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	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 выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
«E1» на верхнем/нижнем дисплее	Обрыв в цепи датчика температуры верхнего/нижнего нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
«E2» на верхнем/нижнем дисплее	Короткое замыкание в цепи датчика температуры верхнего/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: 2700 Вт
 - верхний нагреватель: 1200 Вт
 - нижний нагреватель: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддонов: 10 л (4 + 6 л)
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
8. Уровень шума: ≤80 дБА
9. Длина шнура: 0,8 м
10. Размер устройства: 246 × 480 × 394 мм
11. Размер упаковки: 510 × 301 × 432 мм
12. Вес нетто: 8,6 кг
13. Вес брутто: 10,1 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 поддонов и решеток вследствие мойки в посудомоечной машине, при очистке жесткими предметами, 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.

Повреждение устройства вследствие неправильной сборки или использования без установки каких-либо его частей не является гарантийным случаем.

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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в 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 прибор с пустыми поддонами. 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. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
 13. Приготовленное в аэрогриле блюдо горячее. Проверьте температуру блюда перед тем, как его употребить.
 14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 20 см от стены и края стола. Вокруг прибора должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
 15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
 16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
 17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
 18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
 19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
 20. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, а также на шнур питания.
 21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
 22. Не используйте устройство, если какие-либо его части не установлены или установлены неправильно.
 23. Поддоны и решетки сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Вытаскивайте поддоны только за ручки. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами, доставая поддоны из корпуса. Не наклоняйтесь над поддонами.
 24. 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.
 25. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте силиконовые, термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
 26. Через 1 час работы без перерыва рекомендуется сделать перерыв на 30 минут для охлаждения устройства. Для этого после выключения прибора можно достать поддоны из корпуса устройства и оставить в таком положении на некоторое время.
 27. Запрещено наматывать шнур питания на нагретый или подключенный к сети питания прибор. Дождитесь, пока прибор полностью остынет, и затем намотайте шнур на держатель для шнура.



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