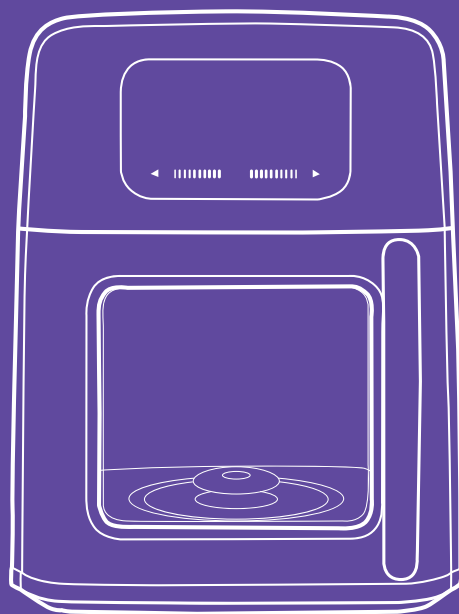


**Пекусь
о вашем
рационе!**



**Аэрогриль
КТ-2212**

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

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	5
Устройство аэрогриля	5
Подготовка к работе и использование.....	10
Чистка и обслуживание	18
Уход и хранение.....	18
Устранение неполадок	19
Технические характеристики	21
Меры предосторожности.....	22

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2212 замечателен не только стильным дизайном. Он может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница, духовка и сушилка для овощей и фруктов. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления различной выпечки, например, кексов или булочек, можно запечь пиццу или приготовить кусок мяса на решетке для гриля. Также можно выбрать программу «Сушка» и высушить овощи или фрукты на решетке для гриля. Аэрогриль позволяет готовить большинство продуктов с минимальным количеством масла или вообще без масла.

Благодаря наличию в комплекте противня для пиццы, вы можете испечь пиццу диаметром 21 см. Также, на противне для пиццы вы можете испечь любую выпечку от небольшого пирога до тарта (французский открытый пирог из песочного теста). Вы можете запечь целую курицу, насадив ее вертикально на конус для курицы. Курица равномерно пропечется со всех сторон с хрустящей корочкой, и во время приготовления вам не нужно будет переворачивать ее. Вы можете зажарить в аэрогриле шницель, котлеты или даже стейк, разместив их на решетке для гриля.

Аэрогриль оснащен системой автоматического перемешивания ингредиентов. Вам не нужно прерывать программу приготовления, извлекать корзину и перемешивать ваши продукты, как в других аэрогрилях. Аэрогриль КТ-2212 оснащен насадкой для смешивания. Насадка для смешивания устанавливается в корзину, а корзина устанавливается в аэрогриль. Специальный переходник в дне корзины подсоединяет смешивающую насадку к вращающемуся валу в корпусе аэрогриля, который запускается во время приготовления. Таким образом, ваши продукты будут безостановочно смешиваться в процессе приготовления и приготовятся равномерно со всех сторон с хрустящей корочкой.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получают нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

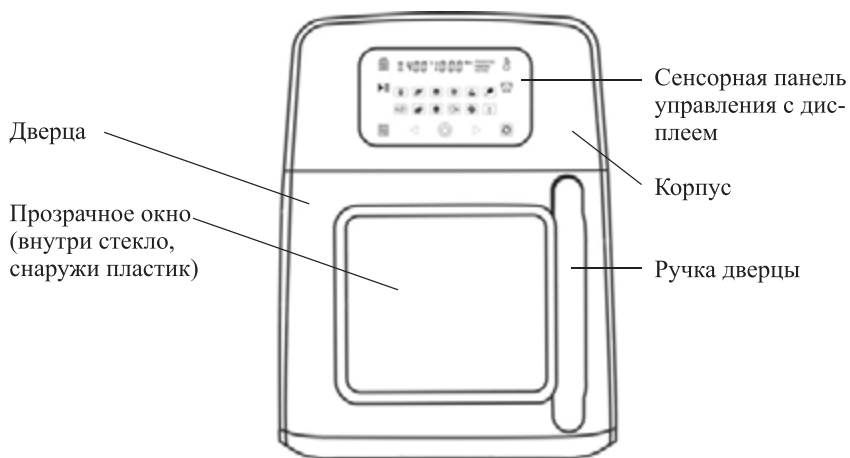
Аэрогриль оснащен электронным управлением, он имеет 12 автоматических программ и дисплей. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается и подает звуковой сигнал о готовности. Все части аэрогриля легко вынимаются и моются.

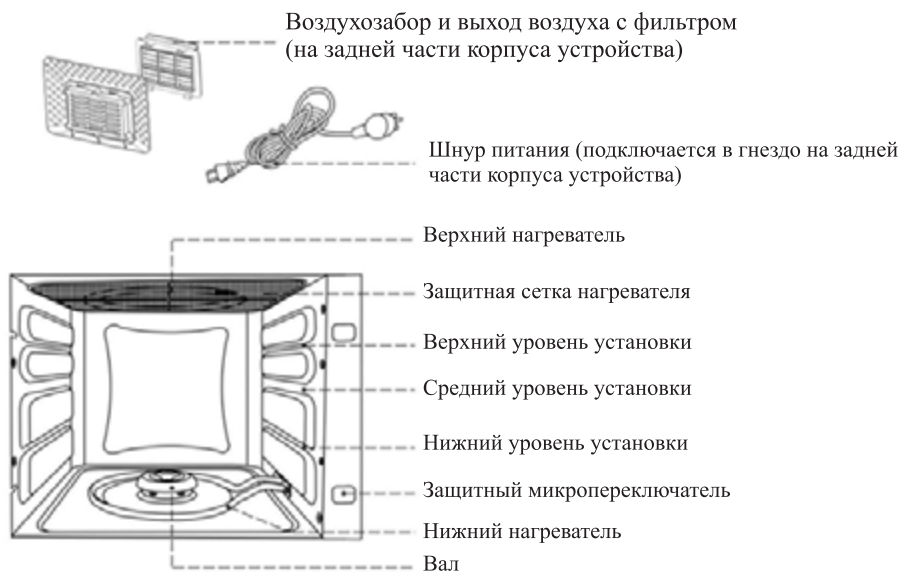
Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Корзина — 1 шт.
3. Противень для пиццы — 1 шт.
4. Конус для курицы — 1 шт.
5. Смешивающая насадка — 1 шт.
6. Решетка для гриля — 1 шт.
7. Шнур питания — 1 шт.
8. Прихватка — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Гарантийный талон — 1 шт.
11. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*Опционально.

Устройство аэрогриля

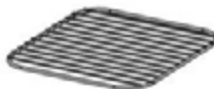




Противень для пиццы



Решетка для гриля



Смешивающая насадка



Корзина



Прихватка



Конус для курицы

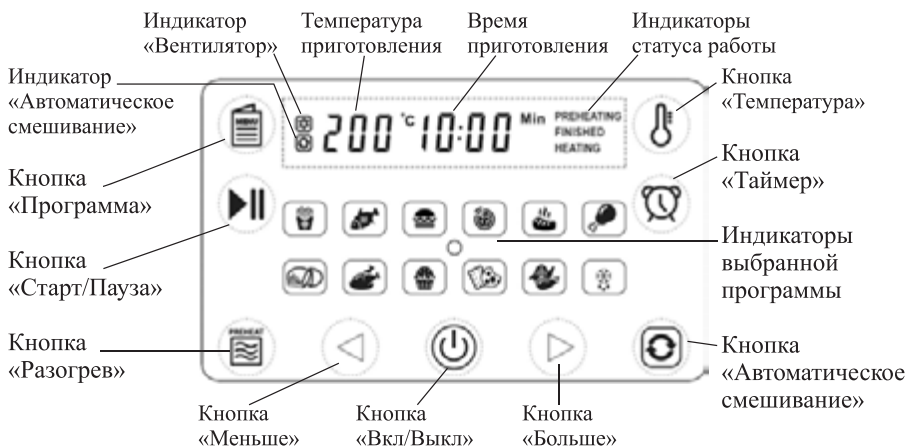


Корпус аэрогриля выполнен из пластика, а внутренняя поверхность камеры выполнена из металла. Внутри аэрогриля располагаются два нагревателя: верхний нагреватель карбоновый инфракрасный, а снизу расположен ТЭН.

В комплекте к грилю идет решетка, корзина, противень для пиццы, смешивающая насадка и прихватка. На решетке можно пожарить мясо, или установить на решетку формы для выпечки и сделать запеканку. В чаше можно зажарить куски мяса, картофель фри, картофель по-деревенски, овощи и т.д. Если перед приготовлением в чашу установить смешивающую насадку, а затем включить ее при приготовлении, продукты будут постоянно перемешиваться во время приготовления и равномерно зажарятся со всех сторон без вашего участия. На противне для пиццы можно запечь пиццу, пирог, пирожки и т.д.

Внутри камеры аэрогриля есть три уровня для установки корзины, противня для пиццы и решетки. Корзину требуется устанавливать на средний уровень. При приготовлении продуктов на решетке для гриля, установите противень для пиццы под решетку; в случае, если из продукта потечет сок, он будет капать на противень, а не на внутреннюю поверхность камеры.

Сенсорная панель управления с дисплеем



Кнопки

Кнопка «Вкл/Выкл» предназначена для включения или отключения аэрогриля. В выключенном состоянии аэрогриля мигает 1 раз в секунду.

Кнопка «Программа» (MENU) предназначена для входа в режим выбора программы приготовления.

Кнопка «Старт/Пауза» служит для запуска приготовления или постановки на паузу во время приготовления, например, если вы хотите добавить ингредиенты во время приготовления.

Кнопка «Разогрев» (PREHEAT) включает предварительный разогрев.

Кнопки «Больше» и «Меньше» нужны для выбора программы приготовления, а также увеличения или уменьшения параметров времени или температуры. Для того чтобы ускорить изменение времени или температуры, вы можете нажать кнопку «Больше» или «Меньше».

Кнопка «Температура» предназначена для установки температуры в пределах 60–200 градусов с шагом 5 градусов.

Кнопка «Таймер» предназначена для установки таймера приготовления в пределах 1–60 минут с шагом 1 минута.

Индикаторы

Индикатор «Автоматическое смешивание» горит, когда включена функция «Автоматическое смешивание»

Индикатор «Вентилятор» горит, когда вращается вентилятор.

Индикаторы статуса работы отображают статус работы аэрогриля. Когда включен «Разогрев», горит индикатор PREHEATING. Когда включен нагрев и в аэрогриле готовятся продукты, горит индикатор HEATING. Когда приготовление завершено, горит индикатор FINISHED.

Индикаторы программы отображают, какая из предустановленных программ приготовления включена. При выборе программы все индикаторы горят, а индикатор выбранной программы — мигает.

Программы приготовления

Базовая программа (200 °С, 10 минут). Программа включается по умолчанию при включении аэрогриля. В данной программе вы можете выставить температуру и время и запустить или отключить автоматическое смешивание.

Замороженный картофель фри (200 °С, 20 минут). Программа предназначена для приготовления замороженного картофеля фри в корзине. В данной программе запускается автоматическое смешивание, которое нельзя отключить.

Рыба (180 °С, 13 минут). Программа предназначена для приготовления рыбы на противне или в корзине мелкими кусочками. Автоматическое смешивание по умолчанию отключено. Если вы готовите рыбу кусочками в корзине, вы можете включить автоматическое смешивание кнопкой «Автоматическое смешивание» на панели управления.

Гамбургер (180 °С, 13 минут) — для приготовления мяса для гамбургера. Автоматическое смешивание по умолчанию отключено. В случае если вы готовите мясо кусочками в корзине, вы можете включить автоматическое смешивание, нажав кнопку «Автоматическое смешивание» на панели управления.

Замороженная пицца (160 °С, 9 минут). Программа предназначена для приготовления пиццы на противне для пиццы. Автоматическое смешивание по умолчанию отключено. Вы можете включить автоматическое смешивание, нажав кнопку «Автоматическое смешивание» на панели управления.

Стейк (180 °С, 11 минут). Программа предназначена для приготовления стейка на противне для пиццы или на решетке для гриля. Автоматическое смешивание по умолчанию отключено. Вы можете включить автоматическое смешивание, нажав кнопку «Автоматическое смешивание» на панели управления.

Куриные ножки (180 °С, 13 минут). Программа предназначена для приготовления куриных ножек, крыльев или кусочков филе. Автоматическое смешивание по умолчанию отключено. Вы можете включить автоматическое смешивание, нажав кнопку «Автоматическое смешивание» на панели управления.






Свежий картофель фри (200 °С, 25 минут). Программа предназначена для приготовления свежего картофеля фри или картофеля по-деревенски в корзине мелкими кусочками. В данной программе запускается автоматическое смешивание, которое нельзя отключить.

Курица (180 °С, 25 минут). Программа предназначена для приготовления целой курицы на конусе для курицы. В данной программе запускается автоматическое смешивание, которое нельзя отключить. Благодаря тому что конус для курицы устанавливается на насадку для смешивания, курица постоянно вращается и равномерно пропечется со всех сторон. Оптимальный вес курицы: до 1,5 кг, при таком весе и габаритах курица будет беспрепятственно вращаться.

Выпечка (150 °С, 38 минут). Программа предназначена для приготовления выпечки на противне для пиццы или на решетке. Автоматическое смешивание по умолчанию отключено. Вы можете включить автоматическое смешивание, нажав кнопку «Автоматическое смешивание» на панели управления.

Печенье (160 °С, 18 минут). Программа предназначена для приготовления печенья на противне для пиццы или на решетке. Автоматическое смешивание по умолчанию отключено. Вы можете включить автоматическое смешивание, нажав кнопку «Автоматическое смешивание» на панели управления.



Сушка (65 °С, 210 минут). Программа предназначена для сушки продуктов на противне для пиццы или на решетке. Автоматическое смешивание по умолчанию отключено. Вы можете включить автоматическое смешивание, нажав кнопку «Автоматическое смешивание» на панели управления. В режиме сушки время можно изменять в пределах 1–240 минут (4 часа).

Значок	Программа	Температура, °С	Время, Мин	Оптимальный вес или размер продукта
	Замороженный картофель фри	200	20	0,5–1 кг
	Рыба	180	13	2 * 0,5 кг
	Гамбургер	180	13	4 * 0,2 кг
	Замороженная пицца	160	9	21 см
	Стейк	180	11	2 * 0,2 кг

Разморозка (65 °С, 5 минут). Программа предназначена для разморозки на противне для пиццы, в корзине или на решетке. Автоматическое смешивание по умолчанию отключено. Вы можете включить автоматическое смешивание, нажав кнопку «Автоматическое смешивание» на панели управления.

Примечание. При приготовлении продуктов на противне для пиццы или на решетке, функция автоматического смешивания доступна для того, чтобы вы могли параллельно готовить или разогревать продукты в корзине. Это экономит ваше время и расход электроэнергии.

Программы приготовления с оптимальным весом продукта представлены в таблице.

	Куриные ножки	180	13	1,0 кг (примерно 6 шт.)
	Свежий картофель фри	200	25	0,5 кг
	Курица	180	25	до 1,5 кг
	Выпечка	150	38	0,5 кг
	Печенье	160	18	до 20 шт.
	Сушка	65	210	0,5 кг
	Разморозка	65	5	0,5 кг

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус аэрогриля мягкой, а затем сухой тканью. Тщательно вымойте все аксессуары теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной мягкой губкой, а затем тщательно высушите.

Внимание! Запрещается мыть корзину, противень для пиццы и смешивающую насадку в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.

Поместите прибор на устойчивую, ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла.

Не перекрывайте воздухозабор и выход воздуха на задней части корпуса устройства. Оставьте расстояние сверху и по бокам как минимум 10 см, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и конструкция устройства может повредиться.

Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20–30 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотвода, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Внимание! Перед каждым использованием аэрогриля смазывайте корзину, противень для пиццы и насадку для смешивания салфеткой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие и избежать его повреждений.

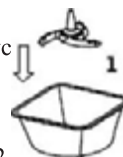
Подключите сетевой шнур к источнику питания. Прозвучит звуковой сигнал, панель управления мигнет всеми кнопками и индикаторами и погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева подождите, когда корзина и остальные части остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.

Сборка

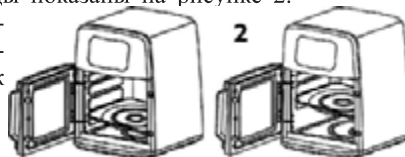
Корзина и смешивающая насадка

Установите насадку для смешивания в корзину, а корзину в корпус аэрогриля до конца, как показано на рисунке 1.



Противень для пиццы

Варианты установки противня для пиццы показаны на рисунке 2. Устанавливайте противень для пиццы на средний или на нижний уровень. На верхнем уровне продукты могут подгореть из-за близости к инфракрасному нагревателю.



Решетка для гриля

Варианты установки решетки для гриля показаны на рисунке 3. Устанавливайте решетку для гриля на средний или на нижний уровень. На верхнем уровне продукты могут быстро подгореть из-за близости к инфракрасному нагревателю. В режиме сушки решетку для гриля допускается устанавливать на верхний уровень.



Внимание! Никогда не используйте решетку для гриля без корзины или противня. В противном случае кусочки пищи или капли масла или сока могут попасть на нижний нагреватель или на внутреннюю поверхность камеры аэрогриля и повредить их.

Конус для курицы

Для приготовления целой курицы соберите корзину, насадку для смешивания и конус для курицы, как показано на рисунке 4. Затем наденьте курицу вертикально на конус для курицы.

Конус для курицы нужно устанавливать на насадку для смешивания для того, чтобы во время приготовления курица вращалась.



Использование аэрогриля

1. Осторожно вытащите корзину из аэрогриля. При необходимости установите смешивающую насадку.
2. Поместите ингредиенты в корзину.

Примечание. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а наоборот, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным.

Внимание! Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте корзину маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед закладкой в корзину.

3. Вставьте корзину в корпус аэрогриля до щелчка.
Внимание! Вставляйте корзину в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие.
4. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», аэрогриль включится. На панели управления отобразятся настройки по умолчанию: 200 градусов и 10 минут. Для изменения температуры и времени приготовления нажмите на кнопку «Температура» или кнопку «Таймер», а затем кнопками «Больше» и «Меньше» отрегулируйте время и температуру. Вы также можете выбрать одну из 12 предустановленных программ приготовления.
5. Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Запустится приготовление, и таймер начнет отсчет времени. Во время приготовления будет гореть индикатор вентилятора и индикатор нагрева «HEATING».
6. По окончании приготовления прозвучит трехкратный звуковой сигнал и аэрогриль завершит приготовление.

Примечание. Скорость вращения вентилятора может увеличиваться или уменьшаться во время приготовления. По окончании приготовления нагрев отключится, аэрогриль подаст однократный звуковой сигнал и аэрогриль начнет отсчитывать дополнительную минуту. По истечении минуты аэрогриль подаст трехкратный звуковой сигнал и завершит приготовление. Это необходимо для того, чтобы после отключения вентилятора раскаленный ТЭН не оплавил корпус или его части.

Примечание. В процессе приготовления нагрев может отключаться и включаться. Индикатор «HEATING» при этом будет гаснуть и загораться. Это необходимо для поддержания стабильной температуры.

Примечание. Вы можете изменить время и температуру в процессе приготовления. Для этого нажмите кнопки «Таймер» или «Температура», и измените настройки кнопками «Больше» и «Меньше». Кнопки при этом будут мигать, как и соответствующие настройки на дисплее. Это означает, что настройки приготовления изменены. После того как вы изменили настройки нажмите кнопку «Старт/Пауза», настройки вступят в силу.

Внимание! Для извлечения корзины используйте прихватку.

Использование духовки

1. Осторожно вытащите противень или решетку для гриля из аэрогриля.
2. Поместите ингредиенты на противень или решетку.

Примечание. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а наоборот, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным.

Примечание. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед выкладыванием на решетку или противень.

Внимание! Никогда не используйте решетку без корзины или противня. В противном случае кусочки пищи или капли масла могут попасть на нижний нагреватель или на внутреннюю поверхность камеры аэрогриля и повредить его.

3. Вставьте решетку или противень в корпус аэрогриля до упора. Если вы установили решетку, установите противень на уровень ниже.



Внимание! Вставляйте решетку и противень в корпус аккуратно, чтобы не царапать покрытие.

4. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», аэрогриль включится. На панели управления отобразятся настройки по умолчанию: 200 градусов и 10 минут. Для изменения температуры и времени приготовления нажмите на кнопку «Температура» или «Таймер», а затем кнопками «Больше» и «Меньше» отрегулируйте время и температуру. Вы также можете выбрать одну из 12 предустановленных программ приготовления.
5. Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Запустится приготовление, и таймер начнет отсчет времени. Во время приготовления будет гореть индикатор вентилятора и индикатор нагрева «HEATING».
6. По окончании приготовления прозвучит трехкратный звуковой сигнал и аэрогриль завершит приготовление.

Примечание. Скорость вращения вентилятора может увеличиваться или уменьшаться во время приготовления. По окончании приготовления нагрев отключится, аэрогриль подаст однократный звуковой сигнал и аэрогриль начнет отсчитывать дополнительную минуту. По истечении минуты аэрогриль подаст трехкратный звуковой сигнал и завершит приготовление. Это необходимо для того, чтобы после отключения вентилятора раскаленный ТЭН не оплавил корпус или его части.

Примечание. В процессе приготовления нагрев может отключаться и включаться. Индикатор «HEATING» при этом будет гаснуть и загораться. Это необходимо для поддержания стабильной температуры.

Примечание. Вы можете изменить время и температуру в процессе приготовления. Для этого нажмите кнопки «Таймер» или «Температура», и измените настройки кнопками «Больше» и «Меньше». Кнопки при этом будут мигать, как и соответствующие настройки на дисплее. Это означает, что настройки приготовления изменены. После того как вы изменили настройки нажмите кнопку «Старт/Пауза», настройки вступят в силу.

Внимание! Для извлечения решетки для гриля или противня для пиццы используйте прихватку.



Использование сушилки для овощей и фруктов

1. Осторожно вытащите противень или решетку для гриля из аэрогриля.
2. Поместите ингредиенты на противень или решетку.
Примечание. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а наоборот, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным.
Внимание! Никогда не используйте решетку без корзины или противня. В противном случае кусочки пищи или капли могут попасть на нижний нагреватель или на внутреннюю поверхность камеры аэрогриля и повредить его.
3. Вставьте решетку и противень в корпус аэрогриля до упора. Установите противень на уровень ниже или под решетку.
Внимание! Вставляйте решетку и противень в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать покрытие.
4. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», аэрогриль включится. На панели управления отобразятся настройки по умолчанию: 200 градусов и 10 минут. Выберите программу «Сушка».
5. Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Запустится приготовление, и таймер начнет обратный отсчет времени. Во время приготовления будет гореть индикатор вентилятора и индикатор нагрева «HEATING».
6. По окончании приготовления прозвучит трехкратный звуковой сигнал и аэрогриль завершит приготовление.

Примечание. Скорость вращения вентилятора может увеличиваться или уменьшаться во время приготовления. По окончании приготовления нагрев отключится, аэрогриль подаст однократный звуковой сигнал и аэрогриль начнет отсчитывать дополнительную минуту. По истечении минуты аэрогриль подаст трехкратный звуковой сигнал и завершит приготовление. Это необходимо для того, чтобы после отключения вентилятора раскаленный ТЭН не оплавил корпус или его части.

Примечание. В процессе приготовления нагрев может отключаться и включаться. Индикатор «HEATING» при этом будет гаснуть и загораться. Это необходимо для поддержания стабильной температуры.

Примечание. Вы можете изменить время таймера в процессе сушки. Для этого нажмите «Таймер» и отрегулируйте время кнопками «Больше» и «Меньше». Кнопки при этом будут мигать, как и соответствующие настройки на дисплее. Это означает, что настройки приготовления изменены. После того как вы изменили настройки нажмите кнопку «Старт», настройки вступят в силу. Настройки времени можно изменить в пределах 1–240 минут (4 часа).

Внимание! Для извлечения решетки для гриля или противня для пиццы используйте прихватку.

Советы

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания подгоревших продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля смазывайте корзину, смешивающую насадку

и противень для пиццы салфеткой, смоченной в подсолнечном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 300 грамм. При таком количестве картофеля он укладывается в корзину в два слоя, и результат прожарки получается наилучшим за счет воздушного пространства между ингредиентами и расстояния от продукта до нагревателя.

При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим:

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки;
- возьмите емкость и добавьте в нее 0,5–1,5 ложки подсолнечного масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в корзину аэрогриля;
- запустите программу жарки;
- встряхните корзину с картофелем по истечении половины времени жарки.

Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса):

- при необходимости оботрите продукты кухонным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно может стекать на дно корзины в процессе приготовления блюда, это нормально.

При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять 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 кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.

В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из корзины может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке.

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 противень для пиццы. 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 противня.

Выпечка из готового покупного теста обычно запекается быстрее, чем из домашнего теста, приготовленного самостоятельно.



Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты на решетку для гриля и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °С.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут. Для этого вы можете использовать программу «Разогрев».

Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов. Для этого установите таймер на 10 минут, а температуру на 80 °С.

Ингредиенты	Кол-во, мин-макс, г	Время, мин	t, °С	Рекомендации
Картофель и картофель фри				
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	10–20	200	Используйте автоматическое смешивание
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	15–25	200	Используйте автоматическое смешивание
Ломтики свежего картофеля	300–700 (в два слоя)	20–30	200	Добавьте 1/2 столовой ложки масла. Используйте автоматическое смешивание
Гратен (запеканка)	500	15–20	200	—
Мясо и птица				
Стейк	100–500	10–15	180	—
Свинья отбивная	100–500	10–15	180	Заверните в фольгу или подложите пергамент. Допускается приготовление на противне для пиццы, но следите чтобы противень не переполнился мясными соками
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Намажьте маслом или майонезом. Используйте автоматическое смешивание
Гамбургер	100–500	10–15	180	—
Колбаски	100–500	10–15	200	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	25–30	180	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	15–20	180	Намажьте маслом или майонезом

Ингредиенты	Кол-во, мин-макс, г	Время, мин	t, °C	Рекомендации
Закуски				
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	8–10	200	Подложите пергамент, готовьте без смешивающей насадки
Замороженные куриные наггетсы	100–500	6–10	200	Используйте автоматическое смешивание
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	Используйте автоматическое смешивание
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	Подложите пергамент, готовьте без смешивающей насадки
Сосиски в тесте	100–500	13–15	200	Подложите пергамент, готовьте без смешивающей насадки
Выпечка				
Пирог	300	20–25	160	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	20–22	180	Используйте форму для выпечки или готовьте на противне для пиццы с пергаментом
Кексы	300	15–18	200	Используйте форму для выпечки или готовьте на противне для пиццы с пергаментом
Сладкая выпечка	400	20	160	Используйте форму для выпечки или готовьте на противне для пиццы с пергаментом

Примечание: если вы используете непрогретый аэрогриль, то воспользуйтесь программой «Разогрев» или добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

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 корзину.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте корзину, смешивающую насадку или противень для пиццы. Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло на дне корзины. Если дать жиру остыть, то он может загустеть на нижней части корзины, и его будет трудно снять с поверхности корзины.

Корзина, противень для пиццы и смешивающая насадка имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что покрытие легко повредить.

Внимание! Не погружайте корзину, смешивающую насадку или противень для пиццы в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Мойте корзину, смешивающую насадку или противень для пиццы теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть корзину, смешивающую насадку и противень для пиццы в посудомоечной машине: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отслоения антипригарного покрытия. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку.

Если грязь пристала к корзине, к смешивающей насадке или противню для пиццы, заполните корзину со смешивающей насадкой горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем оставьте в воде примерно на 30–40 минут. Противень для пиццы можно замочить аналогичным способом в раковине или большой посуде.

Если пятна жира на корзине, смешивающей насадке или противне для пиццы не получается удалить при помощи моющего средства, используйте обезжиривающее кухонное средство для мытья посуды.

Используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл.

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

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой тканью.

Уход и хранение

Перед уборкой на хранение вымойте корзину и все съемные части аэрогриля и просушите. Отсоедините сетевой шнур от корпуса и протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Соберите аэрогриль. Убедитесь, что все детали установлены на место и что все детали чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте корзину, смешивающую насадку, противень для пиццы, конус для курицы, и решетку для гриля аэрогриля салфеткой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие. Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к розетке	Подключите сетевой шнур к розетке
Вы неправильно установили корзину в корпус	Установите корзину в корпус до щелчка
Плохое подключение сетевого шнура	Отключите сетевой шнур от аэрогриля и подключите заново
Дверца неплотно закрыта	Закройте дверцу и убедитесь что она закрывается без зазоров. В случае если что-то мешает закрытию дверцы, устраните причину: протрите по периметру дверцу и часть аэрогриля к которой прилегает дверца, там могут быть остатки продуктов

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в корзину слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Блюдо не перемешивалось	Установите смешивающую насадку и запустите смешивание. Если вы готовили на противне для пиццы или решетке, попробуйте перевернуть продукт в процессе приготовления
Время приготовления было недостаточным	Увеличьте время приготовления
Температура приготовления слишком мала	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в корзине	Попробуйте класть меньше продукта

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

Корзина не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте корзину
Корзина установлена неправильно	Вставьте корзину до упора, проверьте, что дверца закрывается без зазора
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте корзину из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите несколько часов, чтобы аэрогриль остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите корзину аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в корзину выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым.	Готовьте жирные куски в панировке или фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
Корзина содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте корзину после каждого использования
Под решетку не установлен противень, и пища попадает на нижний нагреватель	Отключите аэрогриль, дождитесь остывания. Очистите нижний нагреватель от пищи. Установите противень под решетку
На защитную решетку верхнего нагревателя попала пища	Отключите аэрогриль, дождитесь остывания. Вытащите все аксессуары и открутите 4 шурупа по углам защитной решетки. Аккуратно снимите решетку, не задев нагреватель. Вымойте и тщательно высушите решетку и установите обратно. Ни в коем случае не включайте аэрогриль без защитной решетки верхнего нагревателя, при попадании пищи на нагреватель он может выйти из строя

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 советах по приготовлению выше
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. Проверяйте при встряхивании степень готовности картофеля

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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения дополнительной корзины или других аксессуаров, обращайтесь на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1800 Вт
 - Верхний нагреватель: 1500 Вт
 - Нижний нагреватель: 300 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Тип нагревательного элемента:
 - Верхний: карбоновый инфракрасный
 - Нижний: ТЭН
5. Емкость корзины: 5 л
6. Объем духовой камеры: 11 л
7. Внутренние размеры корзины: 200 × 200 × 95 мм
8. Внутренние размеры камеры духовки: 225 × 230 × 200 мм
9. Размер противня: 225 × 225 мм
10. Программы приготовления: 12 + базовая
11. Регулировка температуры: от 60 до 200 °С с шагом 5 °С



12. Таймер приготовления: от 1 до 60 минут с шагом 1 минута
 - В режиме «Сушка» от 1 до 240 минут с шагом 1 минута
13. Звуковой сигнал об окончании приготовления: есть
14. Смешивание во время приготовления: есть
15. Размер устройства: 348 × 301 × 397 мм
16. Размер упаковки: 400 × 360 × 450 мм
17. Вес нетто: 7,8 кг
18. Вес брутто: 9,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Чэнхэ Электрик Эплаинс Ко., Лтд. 3-е Билдинг, 1 Кэцзи Роуд 10, Синтань Индастри Зон, Шуньдэ, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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.

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. Не мойте аэрогриль под струей воды.
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 аэрогрилем.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте аэрогриль так, чтобы расстояние сверху и по бокам было как минимум 10 см, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и конструкция устройства может повредиться. Сзади аэрогриля оставьте как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотвода, не оплавил предметы находящиеся слишком близко.
12. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.
13. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей аэрогриля.
14. Не ставьте устройство на легко воспламеняющиеся материалы, например, скатерть, занавески или рядом с ними.
15. Не подносите руки и лицо к отверстиям для выхода горячего воздуха во время процесса приготовления, так как вы можете обжечься горячим воздухом. Остерегайтесь горячего пара и воздуха при вынимании поддона из корпуса аэрогриля.
16. Если вы увидите черный дым, исходящий от аэрогриля — немедленно отключите прибор от сети. Подождите, пока дым не рассеется, и только после этого можете вынуть поддон из устройства.
17. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
18. Не допускайте падения аэрогриля и не подвергайте его ударам.
19. Храните устройство в недоступных детям местах.
20. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.



Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87