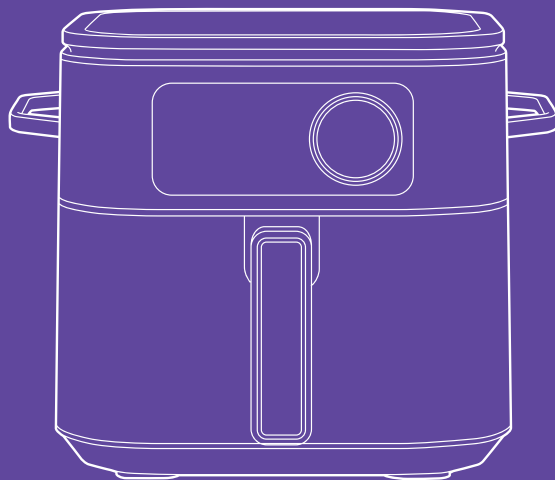


**Дарю идеи
для ужина!**



**Аэрогриль «2 в 1»
КТ-8127**

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 «2 в 1»	5
Подготовка к работе и использование	11
Чистка и обслуживание	24
Уход и хранение.....	25
Устранение неполадок	25
Технические характеристики	29
Меры предосторожности.....	30
Мобильное приложение Kitfort.....	33

Общие сведения

Аэрогриль «2 в 1» Kitfort КТ-8127 совмещает в себе функции двух устройств: аэрогриля и контактного гриля. Прибор подходит для жарки, запекания, тушения и разогревания различных продуктов.

Конструкция этого аэрогриля позволяет готовить в одном из двух режимов: аэрогриля или контактного гриля. Нагревательный блок съемный, на нем расположен нагревательный элемент (ТЭН), а под ним — вентилятор. Для приготовления в режиме аэрогриля на основание поддона сверху устанавливается нагревательный блок, затем в основание вставляется поддон с корзиной. После запуска приготовления устройство будет работать в режиме аэрогриля, включатся нагревательный элемент и вентилятор. При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно готовятся 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 вентилятора блюда готовятся равномерно, поэтому не бывает непропеченных или непрожаренных кусочков. При приготовлении продуктов в аэрогриле не используется много масла: для создания хрустящей корочки можно слегка смазать курицу, рыбу или отбивную масляно-травяной смесью с помощью силиконовой кисточки. Так вы получите более здоровую и полезную пищу. В режиме аэрогриля у устройства активна функция энергонезависимой памяти, которая позволяет сохранить используемые параметры приготовления в режиме аэрогриля в течение 2 часов в случае отключения электропитания.

Для приготовления продуктов в режиме гриля необходимо перевернуть нагревательный блок нагревательным элементом вверх и установить на него панель для гриля. В режиме гриля можно пожарить мясные стейки, рыбу, креветки, колбаски-гриль, овощи и многое другое. Панель для гриля можно закрыть стеклянной крышкой из комплекта, например для тушения или томления продуктов. Крышка позволяет удерживать пар, исходящий от продуктов, благодаря чему они получаются нежными и сочными. Крышка также предотвращает разбрызгивание масла и сока от продуктов.

Корзина и поддон имеют антипригарное покрытие. Панель для гриля изготовлена из алюминия и также имеет антипригарное покрытие: это позволяет готовить с минимальным количеством масла и облегчает процесс чистки. По бокам панели для гриля, нагревательного блока и на крышке расположены жаростойкие ручки для безопасного перемещения.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 6 автоматическими программами приготовления. Выбор автоматической программы приготовления доступен только в режиме аэрогриля. Программы позволяют использовать готовые шаблоны параметров, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время приготовления самостоятельно. При желании предустановленные параметры приготовления можно изменить. Во всех программах можно настроить температуру от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. Время настраивается в диапазоне от 1 до 30 минут с шагом 1 минута. В режиме гриля температура регулируется от 80 до 210 °С с шагом 10 °С. Время настраивается от 1 до 60 минут. Установленные температура и обратный отсчет времени отображаются попеременно на дисплее в процессе приготовления в обоих режимах.

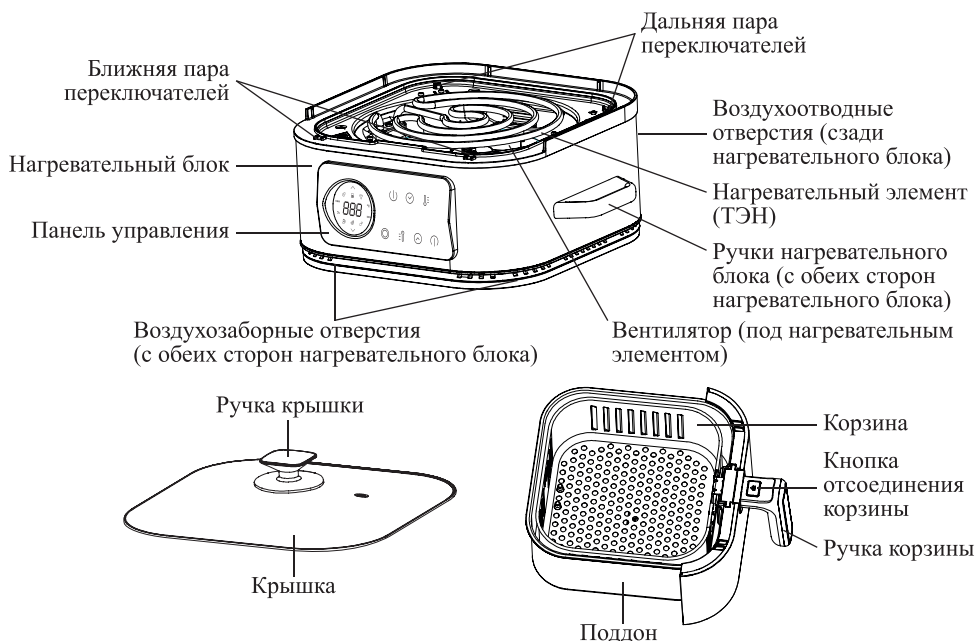
По истечении установленного времени устройство подает звуковой сигнал. В режиме аэрогриля устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. В режиме поддержания аэрогриль будет поддерживать температуру 80 °С в течение 30 минут, чтобы приготовленное блюдо не остыло, и вы могли подать его к столу горячим. По истечении времени таймера в режиме гриля устройство автоматически выключится.

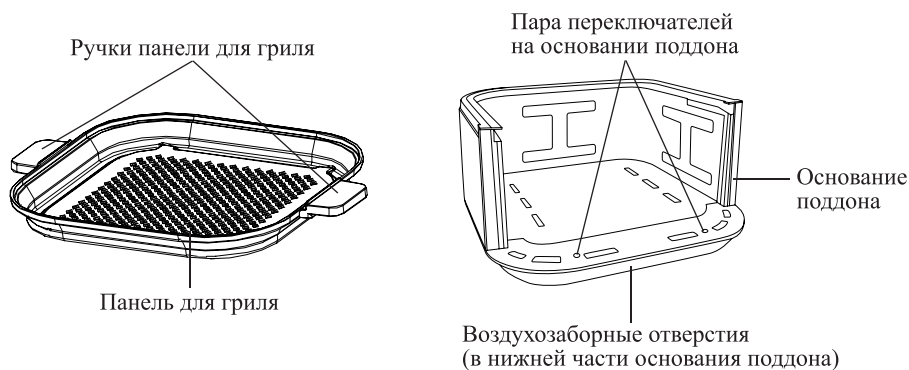
Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
 - Нагревательный блок — 1 шт.
 - Основание поддона — 1 шт.
 - Поддон — 1 шт.
 - Корзина — 1 шт.
2. Панель для гриля — 1 шт.
3. Крышка — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля «2 в 1»





Конструкция аэрогриля «2 в 1» позволяет готовить в одном из двух режимов: аэрогриля или контактного гриля. На нагревательном блоке расположены две пары переключателей. Ближняя пара переключателей отвечает за включение устройства в режиме аэрогриля. Дальняя пара переключателей отвечает за включение устройства в режиме контактного гриля. В зависимости от того, какая пара переключателей будет зажата при сборке, устройство будет работать в режиме аэрогриля или в режиме контактного гриля.

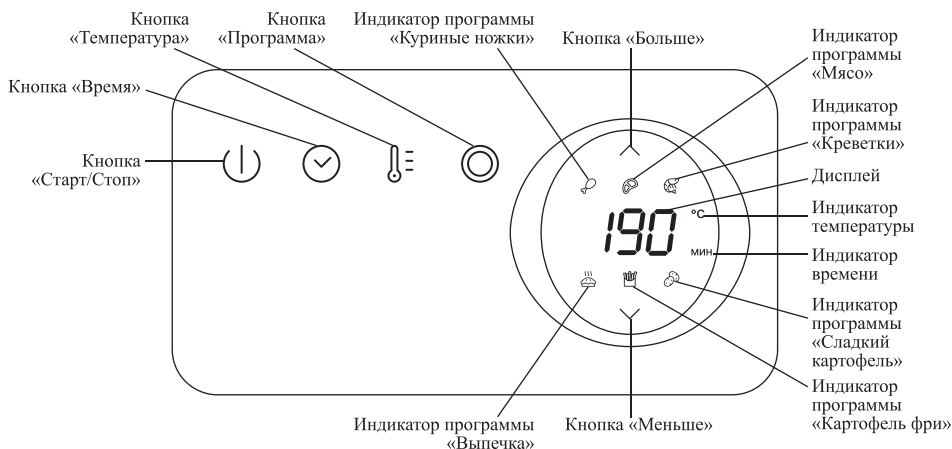
Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревательного элемента внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный на нагревательном блоке над нагревательным элементом, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до заданной температуры. Для приготовления в режиме аэрогриля необходимо установить **основание поддона** на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность. Сверху на основание поддона нагревательным элементом вниз устанавливается **нагревательный блок**. **Корзина** вставляется в **поддон** до щелчка, а затем поддон устанавливается в основание поддона до упора. При установке поддона ближняя пара переключателей на нагревательном блоке должна быть зажата выступами на поддоне сверху, а пара переключателей на основании поддона должна быть зажата выступами на поддоне снизу. Чтобы достать корзину из поддона, необходимо нажать на **кнопку отсоединения корзины** на ручке и потянуть ее за ручку вверх.

Принцип работы контактного гриля основан на передаче тепла от нагревательного элемента к **панели для гриля**. Для приготовления в режиме гриля нагревательный блок устанавливается на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность нагревательным элементом вверх. На нагревательный блок устанавливается панель для гриля. Выступ снизу панели должен зажать дальнюю пару переключателей на нагревательном блоке. Сверху панель для гриля можно закрыть **крышкой**.

Примечание. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что оно собрано правильно. Если какие-либо части устройства будут не установлены или установлены неправильно, при подключении к сети на дисплее будут гореть символы «ЕЕ», все кнопки будут неактивны. Подробнее о сборке читайте в разделе «Сборка».

Внимание! Не используйте устройство, если какие-либо его части не установлены или установлены неправильно.

Панель управления в режиме аэрогриля



При подключении к сети раздастся звуковой сигнал, панель управления и дисплей загорятся, на дисплее отобразятся символы «888», затем дисплей погаснет, на панели управления будет мигать только кнопка «Старт/Стоп»: устройство находится в режиме ожидания.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и приостанавливает приготовление, а также переводит устройство в режим ожидания и выводит из него. Чтобы вывести устройство из режима ожидания, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд, на дисплее отобразится надпись «OFF», устройство перейдет в режим ожидания.

После вывода устройства из режима ожидания кнопка «Старт/Стоп» будет мигать, остальные кнопки на панели управления, все индикаторы программ, а также кнопки «Больше» и «Меньше» будут гореть непрерывно.

Примечание. Устройство автоматически переходит в режим ожидания через 3 минуты бездействия.

Кнопка «Программа» позволяет выбрать одну из 6 автоматических программ приготовления. Программы переключаются циклически. При выборе программы на дисплее будет попеременно отображаться время и температура, установленные по умолчанию, индикатор выбранной программы будет мигать.

Примечание. Автоматические программы приготовления активны только в режиме аэрогриля.

Параметры по умолчанию в автоматических программах можно изменить. Для этого после выбора программы нажмите на **кнопку «Температура»** или **«Время»**, чтобы настроить температуру или время соответственно, и переключайте значения с помощью **кнопок «Больше»** и **«Меньше»**. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать одну из этих кнопок. Вы можете настроить температуру от 80 до 200 °C с шагом 5 °C. Время настраивается в диапазоне от 1 до 30 минут с шагом 1 минута. Во время настройки времени на дисплее отображается настраиваемый параметр и **индикатор времени**, во время настройки температуры — настраиваемый параметр и **индикатор температуры**.

По умолчанию после вывода устройства из режима ожидания установлена температура 200 °C и время приготовления 15 минут. Вы можете сразу запустить приготовление с этими параметрами, нажав на кнопку «Старт/Стоп», или настроить необходимые параметры, нажав сначала на кнопку «Температура» или «Время», а затем кнопками «Больше» и «Меньше» переключать значения.

На *дисплее* во время приготовления попеременно отображаются обратный отсчет времени и температура приготовления. При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени. Индикатор выбранной программы (если была выбрана автоматическая программа приготовления), кнопки «Больше» и «Меньше», а также все кнопки, кроме кнопки «Программа», будут гореть непрерывно.

Температуру и время можно изменить в процессе приготовления. Для этого необходимо остановить процесс, нажав на кнопку «Старт/Стоп», затем нажать на кнопку «Температура» или «Время» (в зависимости от того, какой параметр необходимо изменить) и переключать значения кнопками «Больше» и «Меньше». Когда новые параметры будут установлены, нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы продолжить приготовление с новыми параметрами.

Чтобы изменить автоматическую программу в процессе приготовления, необходимо перевести устройство в режим ожидания, нажав и удерживая кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд, на дисплее отобразится надпись «OFF». Затем нужно нажать на кнопку «Старт/Стоп» и выбрать другую программу с помощью кнопки «Программа». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить приготовление в новой программе.

Примечание. Если пауза длится более 3 минут, устройство подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ожидания, параметры приготовления будут сброшены. В этом случае необходимо вывести устройство из режима ожидания, нажав на кнопку «Старт/Стоп», и заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления.

При извлечении поддона нагревательный элемент и вентилятор автоматически отключаются, на дисплее будут гореть символы «ЕЕ», все кнопки будут неактивны. Когда поддон будет установлен обратно в основание поддона, нагревательный элемент и вентилятор возобновят работу, приготовление продолжится автоматически. Если вы вытащили поддон дольше, чем на 2 часа, при установке поддона обратно приготовление не продолжится автоматически, параметры приготовления будут сброшены. В этом случае после установки поддона необходимо заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления.

Когда время таймера истечет, раздастся звуковой сигнал, устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. В режиме поддержания устройство будет поддерживать температуру 80 °C в течение 30 минут, чтобы приготовленное блюдо не остыло, и вы могли подать его к столу горячим. На дисплее будут попеременно отображаться обратный отсчет времени и температура 80 °C, индикатор выбранной программы (если была выбрана программа приготовления) и кнопки «Больше» и «Меньше» погаснут, все кнопки на панели управления, кроме кнопки «Программа», будут гореть непрерывно.

Примечание. Температуру и время в режиме поддержания изменить нельзя.

Чтобы выключить поддержание температуры или завершить приготовление раньше истечения времени таймера, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд, на дисплее отобразится надпись «OFF». Сначала отключится нагревательный элемент, через небольшой промежуток времени отключится вентилятор. Устройство перейдет в режим ожидания, будет мигать только кнопка «Старт/Стоп», дисплей и остальные кнопки погаснут.

Примечание. В режиме аэрогриля у устройства активна функция энергонезависимой памяти: в случае отключения электропитания во время работы параметры приготовления сохраняются в течение 2 часов. После включения электропитания устройство продолжит работу с заданными настройками. Если пройдет больше 2 часов, параметры приготовления будут сброшены. Будьте внимательны: если вы не знаете, когда включится электричество, рекомендуется отключить устройство от сети.

Устройство подает звуковой сигнал при подключении к сети, нажатии на кнопки и по истечении времени таймера.

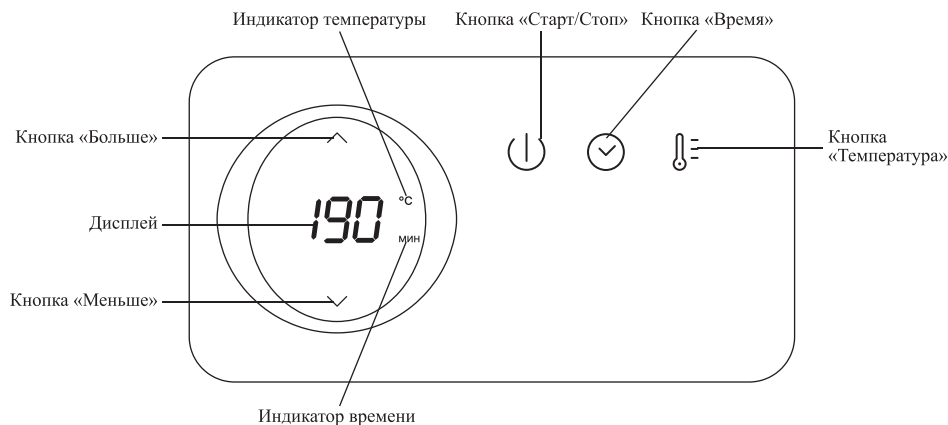
Автоматические программы приготовления в режиме аэрогриля

Во всех программах можно настроить время и температуру по своему усмотрению. Температуру можно настроить от 80 до 200 °C с шагом 5 °C, а время — от 1 до 30 минут с шагом 1 минута. Рекомендовано 1–2 раза перемешивать ингредиенты во время приготовления.

1. Куриные ножки (по умолчанию 170 °C, 25 минут).
2. Мясо (по умолчанию 180 °C, 20 минут).
3. Креветки (по умолчанию 160 °C, 15 минут).
4. Выпечка (по умолчанию 160 °C, 25 минут).
5. Картофель фри (по умолчанию 200 °C, 15 минут).
6. Сладкий картофель (по умолчанию 180 °C, 20 минут).

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

Панель управления в режиме гриля



При подключении к сети раздастся звуковой сигнал, панель управления и дисплей загорятся, на дисплее отобразятся символы «888», затем дисплей погаснет, на панели управления будет мигать только кнопка «Старт/Стоп», устройство находится в режиме ожидания.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и приостанавливает приготовление, а также переводит устройство в режим ожидания и выводит из него. Чтобы вывести устройство из режима ожидания, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд, на дисплее отобразится надпись «OFF», устройство перейдет в режим ожидания.

После вывода устройства из режима ожидания на дисплее попеременно будут отображаться максимальные время и температура приготовления в режиме гриля — 60 минут и 210 °C, кнопка «Старт/Стоп» будет мигать, остальные кнопки будут гореть непрерывно.

Примечание. Устройство автоматически переходит в режим ожидания через 3 минуты бездействия.

Для настройки времени и температуры приготовления сначала нажмите на кнопку «Время» или «Температура», а затем переключайте значения кнопками «Больше» и «Меньше». Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать одну из данных кнопок. Температуру приготовления можно установить от 80 до 210 °C с шагом 10 °C, а время от 1 до 60 минут:

- шаг при установке времени от 1 до 10 минут — 1 минута;
- шаг при установке времени от 10 до 60 минут — 5 минут.

Во время настройки времени на дисплее отображается настраиваемый параметр и **индикатор времени**, во время настройки температуры — настраиваемый параметр и **индикатор температуры**.

На **дисплее** во время приготовления попеременно отображаются обратный отсчет времени и температура приготовления. При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени. Кнопка «Старт/Стоп» и остальные кнопки будут гореть непрерывно.

Температуру и время можно изменить в процессе приготовления. Для этого необходимо остановить процесс, нажав на кнопку «Старт/Стоп», затем нажать на кнопку «Температура» или «Время» (в зависимости от того, какой параметр необходимо изменить) и переключать значения кнопками «Больше» и «Меньше». Когда новые параметры будут установлены, нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы продолжить приготовление с новыми параметрами.

Примечание. Если пауза длится более 3 минут, устройство подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ожидания, параметры приготовления будут сброшены. В этом случае необходимо вывести устройство из режима ожидания, нажав на кнопку «Старт/Стоп», и заново установить температуру и время приготовления.

Когда время таймера истечет, раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «OFF». Сначала отключится нагревательный элемент, через небольшой промежуток времени отключится вентилятор. Устройство автоматически перейдет в режим ожидания, будет мигать только кнопка «Старт/Стоп», дисплей и остальные кнопки погаснут. Чтобы завершить приготовление раньше истечения времени таймера, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд.

Примечание. В режиме гриля устройство не переходит в режим поддержания температуры после истечения времени таймера. Кроме того, гриля функция энергонезависимой памяти неактивна.

Устройство подает звуковой сигнал при подключении к сети, нажатии на кнопки и по истечении времени таймера.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте устройство и аксессуары из коробки, удалите все упаковочные материалы. Протрите нагревательный блок и основание поддона сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Вымойте панель для гриля, поддон, корзину и крышку, используя средство для мытья посуды и неабразивную губку. Тщательно высушите все части прибора.

Не погружайте нагревательный блок и основание поддона в воду или другие жидкости и не мойте их под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь нагревательного блока, на переключатели на нагревательном блоке и на основании поддона, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия на нагревательном блоке и основании поддона, на панель управления и шнур питания.

Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства и губки для очистки съемных частей аэрогриля, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие или поцарапать поверхность. Запрещено мыть все съемные части аэрогриля в посудомоечной машине.

Перед первым использованием рекомендуется прогреть устройство в режиме аэрогриля и в режиме гриля на максимальной температуре в течение 15 минут, чтобы устранить посторонний запах, и чтобы с нагревательного элемента и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства.

Соберите устройство для прогрева в режиме аэрогриля, как описано в разделе «Сборка». Установите собранное устройство на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия на дне основания поддона и воздухоотводные отверстия сзади нагревательного блока. Оставьте сверху и по бокам как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 30 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Полностью размотайте шнур питания и подключите его к сети. При подключении к сети раздастся звуковой сигнал, панель управления и дисплей загорятся, на дисплее отобразятся символы «888», затем дисплей погаснет, на панели управления будет мигать только кнопка «Старт/Стоп». Убедитесь, что шнур питания не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом устройства. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп»,

затем нажимайте на кнопку «Программа», чтобы выбрать программу «Картофель фри», индикатор данной программы будет мигать. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить нагрев. На дисплее попеременно будут отображаться обратный отсчет времени и температура, при отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени, индикатор программы «Картофель фри» и все кнопки, кроме кнопки «Программа», будут гореть непрерывно.

Когда время таймера истечет, раздастся звуковой сигнал, устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. На дисплее будут по очереди отображаться обратный отсчет времени и температура 80 °С. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд, чтобы выключить поддержание температуры. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «OFF», затем устройство автоматически перейдет в режим ожидания. Отключите аэрогриль от сети питания. Дождитесь полного остывания прибора. Когда прибор остынет, вытаскивайте поддон из основания. Убедитесь, что поддон и корзина полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Нажмите и удерживайте кнопку отсоединения корзины, потяните корзину за ручку вверх, чтобы извлечь корзину из поддона. Вымойте корзину и поддон в теплой воде с использованием мягкой губки и неабразивного средства для мытья посуды. Тщательно просушите.

Внимание! Будьте осторожны: нагревательный блок, основание поддона, поддон и корзина сильно нагреваются во время использования. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддон только за ручку.

Перед тем как разобрать прибор, дождитесь его полного остывания. При перемещении нагревательного блока и поддона с корзиной удерживайте их только за ручки. Не дотрагивайтесь до нагревательного элемента голыми руками. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Когда нагревательный блок полностью остынет, соберите устройство для прогрева в режиме гриля, как описано в разделе «Сборка». Установите собранное устройство на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см. Располагайте устройство вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухоотводные отверстия сзади и воздухозаборные отверстия снизу нагревательного блока. Не устанавливайте устройство рядом с занавесками, шторами и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Полностью размотайте шнур и подключите устройство к сети питания. При подключении к сети раздастся звуковой сигнал, панель управления и дисплей загорятся, на дисплее отобразятся символы «888», затем дисплей погаснет, на панели управления будет мигать только кнопка «Старт/Стоп». Убедитесь, что шнур питания не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом устройства. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», на дисплее попеременно будут отображаться максимальные время и температура в режиме гриля — 60 минут и 210 °С. Нажмите на кнопку «Время» и установите таймер на 15 минут с помощью кнопки «Меньше». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы включить нагрев, на дисплее будут попеременно отображаться температура и обратный отсчет времени, при отображении температуры будет гореть индикатор температуры, а при отображении времени — индикатор времени.

Кнопка «Старт/Стоп» и остальные кнопки будут гореть непрерывно. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.

Когда время таймера истечет, раздастся звуковой сигнал. Сначала отключится нагревательный элемент, через небольшой промежуток времени отключится вентилятор, на дисплее отобразится надпись «OFF», затем устройство автоматически перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от сети питания. Дождитесь полного остывания прибора. Когда прибор остынет, снимите крышку и панель для гриля, удерживая их за ручки, промойте их в теплой воде с использованием мягкой губки и неабразивного средства для мытья посуды. Тщательно просушите.

Внимание! Будьте осторожны: нагревательный блок, панель для гриля и крышка сильно нагреваются во время использования. Не касайтесь горячих поверхностей руками.

Убедитесь, что панель для гриля полностью остыла после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Перед тем как разобрать прибор, дождитесь его полного остывания. При перемещении нагревательного блока, панели для гриля и крышки удерживайте их только за ручки. Не дотрагивайтесь до нагревательного элемента голыми руками. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

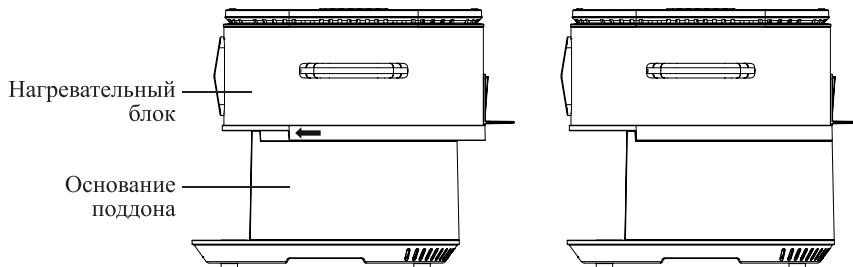
После прогрева в режиме аэрогриля и в режиме гриля устройство готово к использованию.

Сборка

Аэрогриль

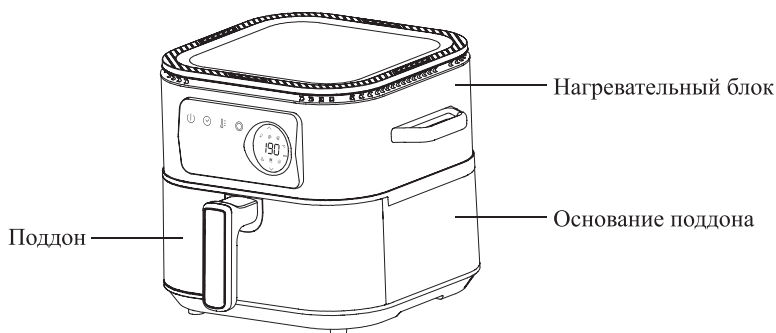
Установите основание поддона на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия снизу основания поддона.

Сверху на основание поддона установите нагревательный блок нагревательным элементом вниз. Ободок с двух сторон нагревательного блока должен войти в направляющие по бокам основания поддона. Вставьте нагревательный блок на основание до упора, как показано на рисунке ниже. Не перекрывайте воздухоотводные отверстия сзади нагревательного блока. Оставьте по бокам как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 30 см свободного пространства, чтобы горячий воздух и пар, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредили предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами и прочими легковоспламеняющимися материалами.



Вставьте корзину в поддон до щелчка, а затем установите поддон в основание поддона до упора. При установке поддона ближняя пара переключателей на нагревательном блоке должна быть зажата выступами на поддоне сверху, а пара переключателей на основании поддона должна быть зажата выступами на поддоне снизу.

Примечания. Если нагревательный блок или поддон будут не установлены или установлены неправильно, при подключении к сети на дисплее будут гореть символы «ЕЕ», все кнопки будут неактивны.

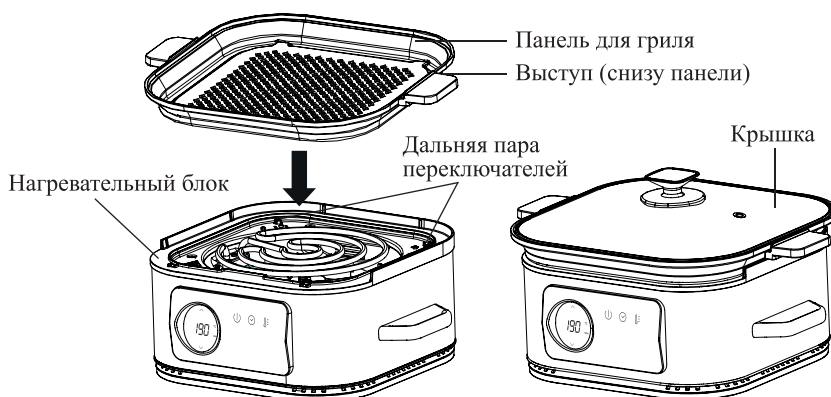


Контактный гриль

Установите нагревательный блок нагревательным элементом вверх на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола и вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия снизу нагревательного блока. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.

Установите панель для гриля на нагревательный блок. Выступ снизу панели должен зажать дальнюю пару переключателей на нагревательном блоке. Закройте панель для гриля сверху крышкой.

Примечания. Если панель для гриля будет не установлена или установлена неправильно на нагревательный блок, при подключении к сети на дисплее будут гореть символы «ЕЕ», все кнопки будут неактивны.



Использование

Аэрогриль

1. Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка».

Внимание! Если вы используете прибор после приготовления в режиме гриля, перед тем как разобрать прибор, дождитесь его полного остывания. Будьте осторожны при перемещении нагревательного блока. Удерживайте нагревательный блок только за ручки. Не обожгитесь!

2. Поместите предварительно подготовленные продукты в корзину. Объем ингредиентов не должен превышать 2/3 корзины. Вставьте поддон в основание до упора.

Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддон маслом или жиром. Вы можете смазать маслом поддон и корзину для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед выкладыванием в корзину.

Не закладывайте много продуктов в корзину, 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.

Никогда не используйте поддон без корзины. Не кладите продукты в поддон, продукты можно класть только в корзину.

3. Полностью размотайте шнур питания и подключите устройство к сети. При подключении к сети раздастся звуковой сигнал, панель управления и дисплей загорятся, на дисплее отобразятся символы «888», затем дисплей погаснет, на панели управления будет мигать только кнопка «Старт/Стоп», устройство находится в режиме ожидания.

Примечание. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что оно собрано правильно: нагревательный блок должен быть установлен на основание поддона до упора, поддон также должен быть вставлен в основание поддона до упора. Если нагревательный блок или поддон будут не установлены или установлены неправильно, при подключении к сети на дисплее будут гореть символы «ЕЕ», все кнопки будут неактивны.

4. Убедитесь, что шнур питания не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом устройства. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы вывести устройство из режима ожидания, кнопка «Старт/Стоп» будет мигать, остальные кнопки будут гореть непрерывно. На дисплее будут попеременно отображаться температура 200 °C и время приготовления 15 минут, все индикаторы программ и кнопки «Больше» и «Меньше» будут гореть непрерывно. При отображении времени будет гореть индикатор времени, при отображении температуры — индикатор температуры.

Примечание. Устройство автоматически перейдет в режим ожидания через 3 минуты бездействия.

5. Выберите одну из автоматических программ приготовления, нажимая на кнопку «Программа». На дисплее будет попеременно отображаться время и температура программы, установленные в программе по умолчанию, индикатор выбранной программы будет мигать.

Примечание. Поскольку ингредиенты различаются по форме, размеру и объему, а также качеству, выбор автоматической программы не может гарантировать, что

параметры приготовления, установленные в ней по умолчанию, будут оптимальными. Они являются приблизительными.

6. Если время и температура, установленные в программе по умолчанию, вам не подходят, вы можете настроить их самостоятельно. Для этого после выбора программы нажмите на кнопку «Температура» или «Время», чтобы настроить температуру или время соответственно, и переключайте значения с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок.
7. Вы можете запустить работу устройства без выбора автоматической программы с параметрами по умолчанию (200 °С, 15 минут). Для этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп» сразу после вывода устройства из режима ожидания. Или настройте необходимые температуру и время, как описано в предыдущем пункте.
8. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить приготовление. На дисплее во время приготовления будут попеременно отображаться обратный отсчет времени и температура приготовления. При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени. Индикатор выбранной программы (если была выбрана автоматическая программа приготовления), кнопки «Больше» и «Меньше», а также все кнопки, кроме кнопки «Программа», будут гореть непрерывно.

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

9. При необходимости вы можете изменить время и температуру в процессе приготовления. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», а затем нажмите на кнопку «Температура» или «Время», в зависимости от того, какой параметр необходимо изменить, и установите новые параметры с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы продолжить приготовление с новыми параметрами.

Примечание. Если пауза длится более 3 минут, устройство подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ожидания.

10. Чтобы изменить автоматическую программу в процессе приготовления, необходимо перевести устройство в режим ожидания, нажав и удерживая кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд, на дисплее отобразится надпись «OFF». Затем нужно нажать на кнопку «Старт/Стоп» и выбрать другую программу с помощью кнопки «Программа». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить приготовление в новой программе.
11. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, переворачивать и переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку, процесс приготовления остановится, нагрев и работа вентилятора прекратятся, на дисплее отобразятся символы «ЕЕ». Встряхните или переверните продукты в корзине. При встряхивании/переворачивании можно увидеть степень готовности продуктов. Используйте для перемешивания деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки и ложки. Установите поддон обратно в основание, нагревательный элемент и вентилятор возобновят работу, приготовление продолжится автоматически.

Примечание. Если вы вытащили поддон дольше, чем на 2 часа, при установке поддона обратно приготовление не продолжится автоматически, параметры приготовления будут сброшены. В этом случае после установки поддона необходимо заново выбрать программу или установить температуру и время приготовления.

Внимание! Будьте осторожны, не наклонитесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами жира и сока от продуктов. Не касайтесь горячих поверхностей!

Вытаскивайте поддон только за ручку.

Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия продуктов, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

12. Когда время таймера истечет, раздастся звуковой сигнал, устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. В режиме поддержания аэрогриль будет поддерживать температуру 80 °С в течение 30 минут. На дисплее будут попеременно отображаться обратный отсчет времени и температура 80 °С. Индикатор выбранной автоматической программы, а также кнопки «Больше» и «Меньше» погаснут. Все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно. Чтобы выключить поддержание температуры или чтобы завершить приготовление раньше истечения времени таймера, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд, на дисплее отобразится надпись «OFF». Сначала отключится нагревательный элемент, через небольшой промежуток времени отключится вентилятор. Устройство перейдет в режим ожидания, будет мигать только кнопка «Старт/Стоп», дисплей и остальные кнопки погаснут.
13. Вытащите поддон за ручку из основания и поставьте его на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо из корзины в тарелку или другую емкость. После того как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

Внимание! Через 30 минут непрерывного использования в режиме аэрогриля рекомендуется сделать перерыв на 60 минут для охлаждения устройства.

Будьте осторожны: нагревательный блок, основание поддона, поддон и корзина сильно нагреваются во время использования. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддон только за ручку.

Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим паром и брызгами жира и сока от продуктов.

Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Не используйте для извлечения продуктов пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия корзины.

Не оставляйте приготовленные блюда в корзине, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться.

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

Внимание! Перед тем как разобрать прибор, дождитесь его полного остывания.



При перемещении нагревательного блока и поддона с корзиной удерживайте их только за ручки. Не дотрагивайтесь до нагревательного элемента голыми руками. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Перед очисткой убедитесь, что поддон и корзина полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Контактный гриль

1. Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка».

Внимание! Если вы используете прибор после приготовления в режиме аэрогриля, перед тем как разобрать прибор, дождитесь его полного остывания. Будьте осторожны при перемещении нагревательного блока. Удерживайте нагревательный блок только за ручки. Не обожгитесь!

2. Полностью размотайте шнур питания и подключите устройство к сети. При подключении к сети раздастся звуковой сигнал, панель управления и дисплей загорятся, на дисплее отобразятся символы «888», затем дисплей погаснет, на панели управления будет мигать только кнопка «Старт/Стоп», устройство находится в режиме ожидания.
3. Убедитесь, что шнур питания не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом устройства. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы вывести устройство из режима ожидания. На дисплее попеременно будут отображаться максимальные время и температура приготовления в режиме гриля — 60 минут и 210 °C, кнопка «Старт/Стоп» будет мигать, остальные кнопки будут гореть непрерывно.
4. Нажмите на кнопку «Температура» или «Время», чтобы настроить температуру или время соответственно, и переключайте значения с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте одну из данных кнопок.
5. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить приготовление. На дисплее во время приготовления будут попеременно отображаться обратный отсчет времени и температура приготовления. При отображении температуры будет гореть индикатор температуры, при отображении времени — индикатор времени. Кнопка «Старт/Стоп» и остальные кнопки будут гореть непрерывно.
6. Подождите несколько минут, пока панель для гриля разогреется. Смажьте панель для гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия панели для гриля.
7. Поместите предварительно подготовленные продукты на разогретую панель для гриля. При необходимости закройте панель для гриля сверху крышкой. В процессе приготовления крышка будет удерживать влагу от продуктов, и они получатся более нежными и сочными.
8. Продукты необходимо переворачивать во время жарки, чтобы обеспечить равномерность приготовления. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки или ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие. Будьте осторожны при переворачивании продуктов, крышка и панель для гриля горячие, не обожгитесь!

Следите за тем, чтобы сок от продуктов не вытекал за пределы панели для гриля. В процессе приготовления визуально оценивайте готовность продуктов, открывая крышку.

Внимание! Будьте осторожны: панель для гриля горячая, не обожгитесь! По бокам прибора панель для гриля не закрыта корпусом, не дотрагивайтесь до нее, чтобы не получить ожог. Не дотрагивайтесь до панели для гриля голыми руками. Не наклоняйтесь над панелью для гриля, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира от продуктов.

Если вы закрыли панель для гриля крышкой, помните, что на ее внутренней поверхности может скапливаться конденсат. При снятии крышки будьте осторожны, чтобы не обжечься. Горячий конденсат может стекать с крышки.

Снимайте крышку только удерживая ее за ручку и кладите ее только на термостойкую поверхность.

9. При необходимости вы можете изменить время и температуру в процессе приготовления. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», а затем нажмите на кнопку «Температура» или «Время», в зависимости от того, какой параметр необходимо изменить, и установите новые параметры с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы продолжить приготовление с новыми параметрами.

Примечание. Если пауза длится более 3 минут, устройство подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ожидания.

10. Когда время таймера истечет, раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «OFF». Сначала отключится нагревательный элемент, через небольшой промежуток времени отключится вентилятор. Устройство автоматически перейдет в режим ожидания, будет мигать только кнопка «Старт/Стоп», дисплей и остальные кнопки погаснут. Чтобы завершить приготовление раньше истечения времени таймера, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд.

11. Снимите крышку, если она была установлена, и положите ее на термостойкую поверхность. Аккуратно снимите приготовленные продукты при помощи термостойких кулинарных щипцов, силиконовой или деревянной лопатки.

Внимание! Будьте осторожны: нагревательный блок, панель для гриля и крышка сильно нагреваются во время использования. Удерживайте крышку только за ручку. Не касайтесь горячих поверхностей руками.

Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь! Не наклоняйтесь над панелью для гриля, чтобы не обжечься горячим паром и брызгами жира и сока от продуктов.

Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Не используйте для извлечения продуктов пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панели для гриля.

Не оставляйте приготовленные продукты на панели для гриля, так как антипригарное покрытие может из-за этого повредиться.

Убедитесь, что панель для гриля полностью остыла после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

12. По завершении использования отключите прибор от сети питания и дождитесь его полного остывания. После остывания прибора слейте жир и сок от продуктов, которые могли остаться на панели для гриля после приготовления. Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Внимание! Перед тем как разобрать прибор, дождитесь его полного остывания. При перемещении нагревательного блока, панели для гриля и крышки удерживайте их только за ручки. Не дотрагивайтесь до нагревательного элемента голыми руками. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Через 60 минут непрерывного использования в режиме гриля рекомендуется сделать перерыв на 60 минут для охлаждения устройства.

Советы

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Устройство может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с нагревательным блоком, он может начать оплавляться.

Не включайте аэрогриль с пустым поддоном или пустой панелью для гриля надолго. Это может привести к повреждению устройства.

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

Не охлаждайте резко горячие корзину, поддон и панель для гриля, это может испортить антипригарное покрытие.

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, так как они могут перегреваться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию продуктов к корзине или панели для гриля.

Аэрогриль

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 поддон, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддон в основание поддона, приготовление продолжится автоматически.

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 корзину;
- 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. Если картофель уложен в 4 слоя, то его надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 30 минут. Большее количество слоев картофеля 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.

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 свежеччищенного 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. Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной в корзину. 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 части продуктов. 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 тосты в корзину и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °С.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 350–400 г.

В таблице ниже приведены рекомендации для приготовления различных блюд. Ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ Перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	150–200	15–20	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	150–200	20–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	150–200 (в два слоя)	25–30	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	200	15–20	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Свинная отбивная	100–200	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–200	15–20	180	Встряхнуть	Смажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–200	12–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–200	20–25	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–200	15–20	180	—	Смажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	100–200	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–200	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–200	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–200	10–18	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–200	16–20	200	—	Подложите пергамент

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ Перевернуть	Рекомендации
Выпечка					
Пирог	200	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	200	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	200	15–18	180	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	200	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

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.

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте аэрогриль, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как прибор разогреется.

Контактный гриль

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени.

При готовке в режиме гриля необходимо периодически переворачивать продукты, чтобы обеспечить равномерность их приготовления. Не переворачивайте приготовляемую пищу слишком часто, чтобы избежать ее чрезмерного высушивания.

Мясо для готовки выбирайте по цвету: чем розовее, тем свежее. Такой цвет сообщает о сочности мяса, поэтому его довольно трудно приготовить неправильно. Если в мясе много прожилок, то его можно дольше готовить, при этом сочность мяса не утратится. Нарезайте мясо поперек волокон.

Для пикантности вкуса можно использовать маринад или жидкий дым. Маринад сделает мясо более мягким, и с ним меньше шансов пересушить мясо, а жидкий дым придаст блюду аромат костра. Можно также использовать специи. Традиционными считаются соль и свежемолотый перец. Остальные специи можно использовать по вкусу. Соль и перец стоит добавлять после приготовления мяса. Если посолить мясо заранее, соль может вытянуть из него влагу, а перец подгорает при высоких температурах.

Не рекомендуется выкладывать на панель холодное мясо, желательно, чтобы оно достигло комнатной температуры. После холодильника дайте мясу полежать 1–2 часа при комнатной температуре. Температура мяса должна быть не менее 10–12 °С. Это позволит добиться равномерной прожарки, цвета и текстуры мяса.

Если из мяса выделился сок, промокните мясо бумажными полотенцами. Не рекомендуется использовать для этих целей салфетки — они слишком тонкие и могут прилипнуть к мясу.

После того как мясо приготовилось, температура внутри него на протяжении некоторого времени продолжает расти, что способствует перераспределению внутренних соков. Дайте стейку «отдохнуть» 5 минут, положив в какую-нибудь емкость и накрыв крышкой. Тогда вы получите нежное, сочное блюдо с равномерной прожаркой. Если мясо будет разрезано слишком рано, большая часть сока вытечет наружу.

Если вы закрыли панель крышкой, помните, что на ее внутренней поверхности может скапливаться конденсат. При снятии крышки будьте осторожны, переверните ее на 180° ручкой вниз и аккуратно донесите ее до раковины, затем слейте конденсат. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования. Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора вытащите из основания поддон, извлеките из поддона корзину, нажав и удерживая кнопку отсоединения корзины на ручке корзины, или снимите панель для гриля и поставьте их на термостойкую поверхность.

Внимание! Будьте очень осторожны, поддон, корзина, панель для гриля и крышка очень горячие. Не обожгитесь!

После приготовления пищи сразу очищайте корзину, поддон, панель для гриля и крышку. Вымойте поддон, корзину, панель для гриля и крышку теплой водой с мягким средством для посуды и неабразивной губкой. Затем тщательно просушите.

Для очистки поддона и панели для гриля от скопившегося жира наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло или жир на дне поддона или панели для гриля. Если дать жиру остыть, то он может загустеть на нижней части поддона или панели для гриля, и его будет трудно убрать с поверхности поддона или панели для гриля. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Поддон, корзина и панель для гриля 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 корзину, поддон и панель для гриля в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой корзины, поддона и панели для гриля дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры.

Запрещается мыть любые части прибора в посудомоечной машине и использовать абразивные чистящие средства и металлические щетки или губки. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если остатки продуктов прилипли к корзине или к нижней части поддона, то заполните поддон теплой водой с добавлением средства для мытья посуды, а затем поместите корзину в поддон и оставьте их в воде на 10 минут. Если остатки продуктов прилипли к панели для гриля, наполните ее теплой водой, добавив туда средство для мытья посуды, и оставьте на 10 минут.

Используйте мягкую нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он полностью остыл, а прибор отключен от сети.

Нагревательный блок и основание поддона протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте нагревательный блок и основание поддона в воду или другие жидкости и не мойте их под струей воды.

Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь нагревательного блока, на переключатели на нагревательном блоке и на основании поддона, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия на нагревательном блоке и основании поддона, на панель управления и шнур питания.

Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры. Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Перед каждым приготовлением смазывайте корзину, поддон и панель для гриля термостойкой силиконовой кисточкой (в комплект не входит), смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение уберите прибор вместе с аксессуарами в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, панель управления не горит

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

Дисплей не горит, на панели управления мигает кнопка «Старт/Стоп»

Возможная причина	Решение
Устройство находится в режиме ожидания	Чтобы вывести устройство из режима ожидания, нажмите на кнопку «Старт/Стоп»

На дисплее горят символы «ЕЕ», все кнопки неактивны

Возможная причина	Решение
Не установлен или неправильно установлен нагревательный блок на основание поддона, или поддон не до конца вставлен в основание в режиме аэрогриля	Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка»
Панель для гриля неправильно установлена или не установлена на нагревательный блок в режиме контактного гриля	

После истечения времени таймера в режиме аэрогриля устройство продолжает работу, на дисплее попеременно отображаются температура 80 °С и обратный отсчет времени

Возможная причина	Решение
По истечении времени таймера в режиме аэрогриля устройство автоматически переходит в режим поддержания температуры. В режиме поддержания аэрогриль будет поддерживать температуру 80 °С в течение 30 минут	Чтобы выключить поддержание температуры, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд, на дисплее отобразится надпись «OFF», устройство перейдет в режим ожидания

Кнопки «Больше» и «Меньше» неактивны

Возможная причина	Решение
Настройка температуры или времени с помощью кнопок «Больше» и «Меньше» возможна только после нажатия на кнопку «Температура» или «Время»	Чтобы настроить температуру или время приготовления, необходимо сначала нажать на кнопку «Температура» или «Время», а затем переключать значения с помощью кнопок «Больше» или «Меньше»

При приготовлении пища прилипает к поверхности панели для гриля

Возможная причина	Решение
Панель для гриля не смазали маслом	Панель для гриля рекомендуется смазать маслом перед началом приготовления. Без масла к панели для гриля могут прилипнуть продукты

Возможная причина	Решение
Нагрев слишком сильный	Если нагрев слишком сильный, то тепло от дна не будет успевать отводиться своевременно, возникнет локальный перегрев, и пища в этом месте будет пригорать к панели. Чтобы этого избежать, уменьшите нагрев, нажав на кнопку «Температура», а затем установите новое значение с помощью кнопки «Меньше». Не допускайте чрезмерного нагрева, обязательно перемешивайте или переворачивайте продукты на панели для гриля

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в корзину/на панель для гриля слишком много ингредиентов, или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов или измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления, нажав на кнопку «Время», а затем на кнопку «Больше»
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления, нажав на кнопку «Температура», а затем на кнопку «Больше»
Продукты слишком плотно лежат друг к другу	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления перемешивать/переворачивать продукты для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

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

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

Поддон не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы положили слишком много продуктов в корзину	Не переполняйте корзину продуктами
Часть продуктов осталась в основании поддона	Выньте поддон из основания. Выключите аэрогриль, отключите его от сети и подождите, пока он полностью остынет. Очистите от продуктов основание поддона. Чистку можно производить влажной тканью. Также очистите поддон аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед приготовлением	Готовьте свежий картофель, как это описано в разделе «Советы»
Вы не высушили картофель перед приготовлением	
Вы не добавили масло перед приготовлением	

Картофель фри приготовился пересушенным

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

Жир, сок или прочие жидкости стекают с панели для гриля на стол

Возможная причина	Решение
Устройство установлено на неровную поверхность	Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность. Если прибор установлен неровно, жир может переливаться через бортики панели для гриля
Части продуктов выступают за бортики панели для гриля	Выложите продукты так, чтобы они находились на панели для гриля и не вступали за бортики

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
E0	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E1	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	
E6	Сработала защита от перегрева	

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: 1930 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость корзины: 2 л
5. Количество программ приготовления в режиме аэрогриля: 6
6. Температура в режиме аэрогриля: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Температура в режим гриля: 80–210 °С с шагом 10 °С
8. Таймер в режиме аэрогриля: 1–30 мин с шагом 1 мин
9. Таймер в режиме гриля: 1–60 мин
10. Размер панели для гриля: 310 × 310 мм
11. Уровень шума: ≤50 дБ
12. Длина шнура: 0,7 м
13. Размер аэрогриля: 357 × 380 × 286 мм
14. Размер гриля: 384 × 330 × 217 мм
15. Размер упаковки: 446 × 358 × 420 мм
16. Вес нетто: 7,6 кг
17. Вес брутто: 8,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжэцзян Ланбао Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. Да Гу Тан Вилидж, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо Сити, Чжэцзян Провинс 315324, Китай.

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



Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

Механическое повреждение нагревательного блока, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия корзины, поддона и панели для гриля вследствие мойки в посудомоечной машине, при очистке жесткими предметами, по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия корзины, поддона и панели для гриля вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

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

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь нагревательного блока, на переключатели на нагревательном блоке и на основании поддона, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия на нагревательном блоке и основании поддона, на панель управления и шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

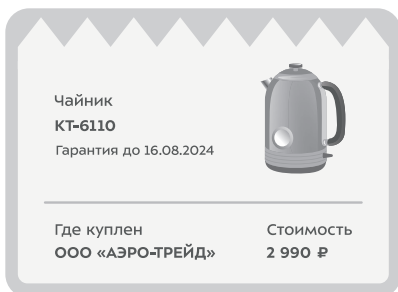
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство 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 нагревательный блок, 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 прибора 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 прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор 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!
10. Нагревательный блок, основание поддона, поддон, корзина, панель для гриля и крышка сильно нагреваются во время использования. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола вдали от источников тепла. Сзади устройства следует оставить как минимум 30 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. При использовании панели для гриля сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
12. Не устанавливайте устройство рядом с занавесками, шторами и прочими легковоспламеняющимися материалами. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
13. Не перекрывайте воздухоотводные отверстия и воздухозаборные отверстия на нагревательном блоке и на основании поддона.
14. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям 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. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
21. Приготовленное блюдо может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
22. Если из устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
23. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь нагревательного блока, на переключатели на нагревательном блоке и на основании поддона, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия на нагревательном блоке и основании поддона, на панель управления и шнур питания.
24. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
25. Перед тем как разобрать прибор, дождитесь его полного остывания. При перемещении нагревательного блока, панели для гриля и крышки удерживайте их только за ручки. Не дотрагивайтесь до нагревательного элемента голыми руками. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
26. Будьте осторожны при вынимании поддона и снятии крышки с панели для гриля. Вытаскивайте поддон только за ручку. Не наклоняйтесь над поддоном и панелью для гриля, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла, жира или сока от продуктов.
27. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
28. Не используйте устройство, если какие-либо его части не установлены или установлены неправильно.
29. Через 30 минут непрерывного использования в режиме аэрогриля рекомендуется сделать перерыв на 60 минут для охлаждения устройства. При работе в режиме гриля рекомендуется сделать перерыв на 60 минут через 60 минут непрерывного использования.
30. Кладите продукты непосредственно на панель для гриля. Не используйте фольгу и другие предметы.
31. Никогда не используйте поддон без корзины. Продукты можно класть только в корзину. Не заполняйте поддон маслом или жиром.
32. Нагревательный блок, поддон, корзина, панель для гриля и крышка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты будут также горячими, не обожгитесь!

СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику



Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы

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