

Пекусь о вашем столе!



**Аэрогриль
КТ-2219**

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	4
Устройство аэрогриля	5
Подготовка к работе и использование.....	9
Чистка и обслуживание аэрогриля	18
Уход и хранение	19
Устранение неполадок	19
Технические характеристики	21
Меры предосторожности.....	22

Общие сведения

Современный классический аэрогриль Kitfort КТ-2219 замечателен стильным дизайном, а также позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

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

Аэрогриль оснащен электронным управлением и дисплеем, а также у прибора у есть 20 автоматических программ. Вы можете начать приготовление в более позднее время, используя функцию отложенного старта.

На дисплее отображаются температура, время приготовления и скорость вращения вентилятора.

В центре ТЭНа находится галогеновая лампочка, которая подсвечивает продукты в чаше. Часть крышки сделана прозрачной, чтобы можно было наблюдать за процессом приготовления. Продукты готовятся в специальной чаше с антипригарным покрытием.

В комплекте к аэрогрилю идут вертел для курицы, щипцы для продуктов, решетка, вращающаяся корзина. На решетке можно располагать продукты или термостойкие чаши, и готовить прямо в них. Вращающаяся корзина крепится к вертелу с помощью специального винта. Таким образом, приготовление курицы на вертеле или картошки-фри в корзине обходится без вашего участия.

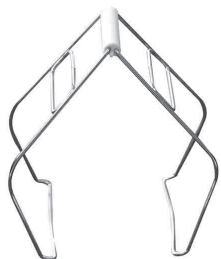
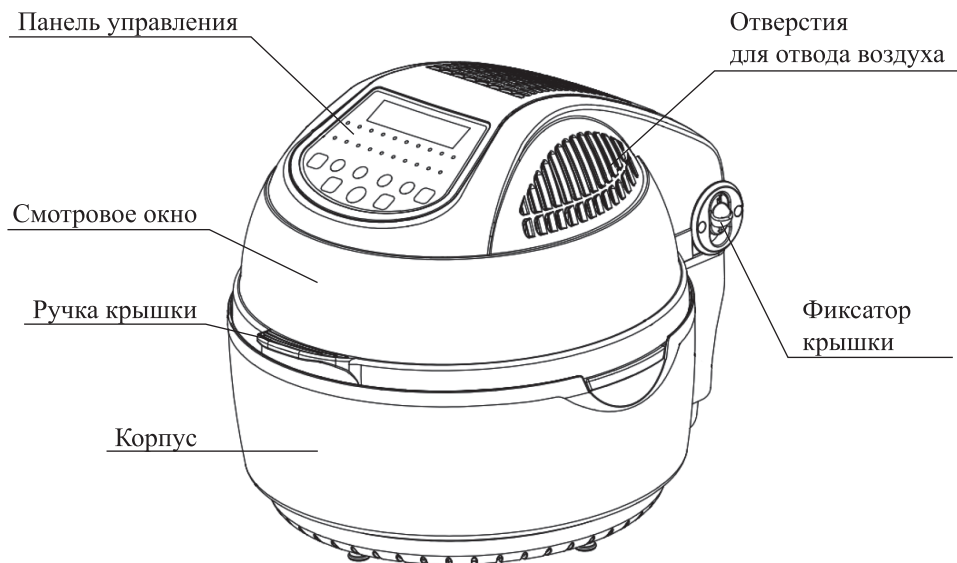
Ножки с присосками сделаны для того, чтобы при открывании крышки гриль не опрокидывался.

По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается.

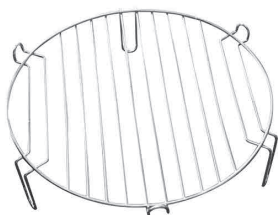
Комплектация

1. Аэрогриль:
 - Чаша аэрогриля — 1 шт.
 - Вертел для курицы — 1 шт.
 - Щипцы — 1 шт.
 - Решетка — 1 шт.
 - Вращающаяся корзина — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально

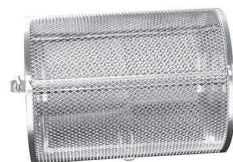
Устройство аэрогриля



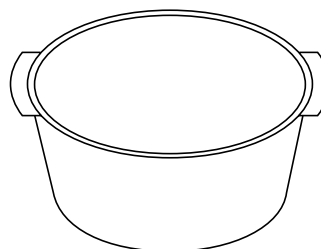
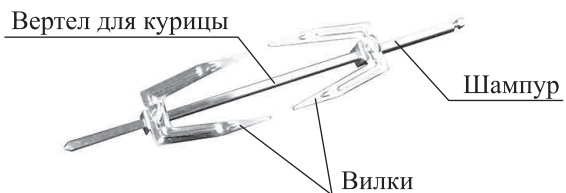
Щипцы



Решетка



Вращающаяся
корзина



Чаша

Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры теновым нагревателем. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной кондиции.

Продукты помещаются в чашу, которая устанавливается внутри поддона аэрогриля.

В чаше предусмотрены отверстия, в которые устанавливаются вертел или вращающаяся корзина.

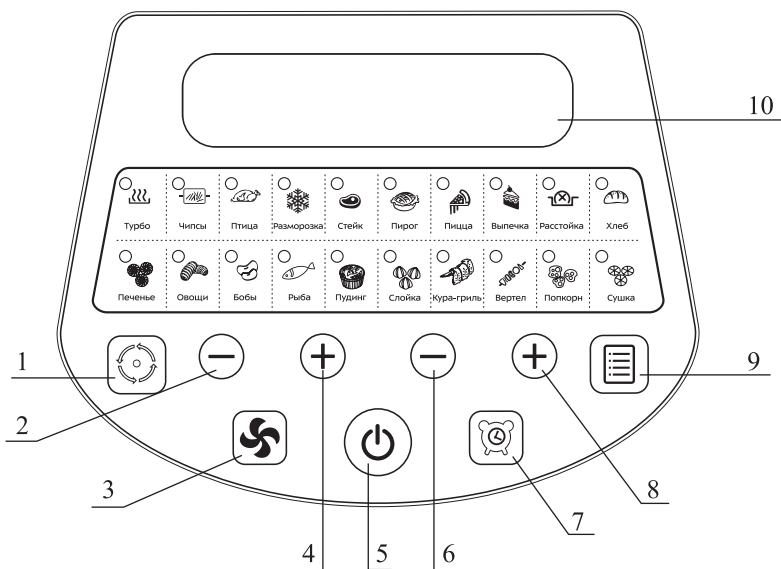
Решетка устанавливается в чашу. Например, в чашу выкладываете овощи, запеченные в фольге, а сверху на решетку располагаете любую термостойкую посуду с рыбой или мясом. Продукты можно выложить прямо на решетку.

Вертел для курицы состоит из шампура и двух вилок.

Щипцами можно брать аксессуары и продукты.

В аэрогриле время таймера устанавливается от 1 до 60 минут. Температура регулируется от 30 до 250 °С. Таймер автоматически отключит прибор, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

Панель управления



1. **Кнопка «Вращение»** выключает вращение вертела или корзины.
2. **Кнопка уменьшения времени приготовления.**
Примечание. Одно нажатие изменяет время на 1 минуту. Диапазон регулирования: от 1 до 60 мин.
3. **Кнопка «Скорость вентилятора».** Всего предусмотрено 3 скорости вращения вентилятора. Частота вращения влияет на скорость приготовления пищи.
4. **Кнопка увеличения времени приготовления.**
5. **Кнопка «Старт/Стоп»** запускает или останавливает процесс приготовления блюда. После установки времени и температуры, нажмите кнопку «Старт/Стоп», устройство начнет работу. На дисплее будет попеременно высвечиваться время и температура. Если во время приготовления блюда вам нужно остановить процесс, просто нажмите на данную кнопку.
6. **Кнопка уменьшения температуры приготовления.**
Примечание. Одно нажатие изменяет температуру на 10 °С. Диапазон регулирования: от 30 °С до 250 °С.
7. **Отложенный старт.** Позволяет настроить время автоматического включения прибора. Диапазон регулирования от 1 до 90 минут.
8. **Кнопка увеличения температуры приготовления.**
9. **Кнопка «Меню»** нужна для того, чтобы выбрать одну из 20 автоматических программ приготовления. Для каждой программы на дисплее попеременно высвечивается заданное время, температура и скорость вращения вентилятора.
10. **Дисплей,** на котором отображается температура, время и скорость вращения вентилятора.

Автоматические программы приготовления

Во всех программах существует возможность отрегулировать время, температуру и скорость вращения вентилятора по своему усмотрению.

1. **Турбо (250 °С, 5 минут, 3 скорость).** В данном режиме используется самая высокая температура. Вы можете отрегулировать время и температуру по своему усмотрению.
2. **Чипсы(250 °С, 25 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для приготовления чипсов.
3. **Птица (240 °С, 30 минут, 2 скорость).** Программа предназначена для приготовления разных частей курицы — бедер, ножек, грудки или целого небольшого цыпленка.
Примечание. 30 минут будет достаточно, чтобы приготовить небольшие по весу продукты, например, 5–6 голеней, или 2 небольшие грудки. Если части курицы или целая курица будет средняя (чуть больше средней), то 30 минут может не хватить для ее приготовления, вы можете добавить время по своему усмотрению и в зависимости от веса продукта, который вы готовите.
4. **Разморозка (60 °С, 20 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для разморозки продуктов.

5. **Стейк (230 °С, 12 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для приготовления стейка на решетке
6. **Пирог (180 °С, 25 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для приготовления сладких пирогов с начинкой.
7. **Пицца (210 °С, 12 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для приготовления пиццы.
8. **Выпечка (180 °С, 45 минут, 1 скорость).** Программа предназначена для выпекания хлебобулочных изделий.
9. **Расстойка (30 °С, 50 минут, 1 скорость).** Программа предназначена для взревания теста.
10. **Хлеб (190 °С, 23 минуты, 2 скорость).** Программа предназначена для выпекания хлеба.
11. **Печенье (190 °С, 10 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для приготовления печенья и сладкой выпечки.
12. **Овощи (160 °С, 45 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для приготовления овощей.
13. **Бобы (230 °С, 10 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для приготовления бобовых.
14. **Рыба (230 °С, 15 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для приготовления рыбы.
15. **Пудинг (180 °С, 25 минут, 1 скорость).** Программа предназначена для приготовления пудингов, пирогов.
16. **Слойка (210 °С, 25 минут, 2 скорость).** Программа предназначена для приготовления изделий из слоеного теста, или так называемых «пуффов».
17. **Кура-гриль (240 °С, 15 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для приготовления куриных крыльев.
Примечание. 15 минут будет достаточно, чтобы приготовить небольшое количество продуктов. Если продукты будут занимать 1 или 2 слоя в чаше, то 15 минут может не хватить для их приготовления.
18. **Вертел (230 °С, 15 минут, 2 скорость).** Программа предназначена для приготовления кусочков мяса, насаженных на вертел или деревянные шпажки.
Примечание. 15 минут будет достаточно, чтобы приготовить маленькие кусочки куриного мяса. Если шашлык будет из свинины или говядины, то 15 минут может не хватить для их приготовления.
19. **Попкорн (250 °С, 8 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для приготовления попкорна.
20. **Сушка (100 °С, 60 минут, 3 скорость).** Программа предназначена для сушки фруктов и овощей.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте аэрогриль и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус аэрогриля и чашу мягкой влажной тканью. Тщательно вымойте чашу и решетку теплой водой с моющим средством и неабразивной губкой.

Устройство готово к эксплуатации.

Первое использование

В первый раз надо включить прибор на 5 минут без продуктов, при этом возможно выделение специфического запаха. Это нормальное и безвредное явление.

Включение аэрогриля

Поместите прибор на ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте отверстия для забора и отвода воздуха в верхней части аэрогриля, иначе циркуляция воздуха будет нарушена, что может повлиять на процесс приготовления горячим воздухом.

Подключите сетевой шнур к источнику питания, прозвучит звуковой сигнал.

Использование аэрогриля

1. Установите чашу в аэрогриль.
2. Положите продукты в чашу или воспользуйтесь аксессуарами, которые идут в комплекте. О каждом аксессуаре будет описано ниже.
3. Закройте прибор крышкой.
4. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Прозвучит звуковой сигнал, загорится дисплей с кнопками. Установите нужные время, температуру приготовления и скорость вращения вентилятора. Или нажмите на кнопку «Меню» для выбора автоматической программы (см. главу «Панель управления»). Если вы выбрали какую-либо автоматическую программу кнопкой «Меню», то прибор запустит процесс приготовления автоматически.

Примечание. Вы можете изменить температуру, время и скорость вращения вентилятора в процессе приготовления.

5. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска процесса приготовления. Дисплей будет показывать текущую температуру, время до окончания приготовления и скорость вращения вентилятора. Для экономии электроэнергии лампочка в чаше будет периодически включаться, и выключаться, подсвечивая приготавливаемые продукты.

Примечание. Вы можете предварительно разогреть аэрогриль. Это особенно рекомендуется для выпечки. Установите время кнопками увеличения или уменьшения времени — 5 минут, установите температуру кнопками уменьшения или увеличения температуры, например 180 °С. Обязательно установите скорость вращения вентилятора кнопкой скорости вращения вентилятора. На-

жмите кнопку «Старт/Стоп» и подождите, пока аэрогриль не отключится. Затем положите продукты в чашу, и запустите процесс приготовления. Можно также добавить 5 минуты ко времени приготовления, если аэрогриль был не разогрет.

6. Периодически перемешивайте или переворачивайте продукты во время приготовления. Это нужно, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Для этого откройте крышку аэрогриля, перемешайте продукты деревянной лопаткой или переверните их. Когда чаша извлечена из прибора, процесс приготовления будет автоматически приостановлен. Чтобы закрыть крышку необходимо передвинуть вниз фиксатор и опустить крышку. После закрытия крышки, процесс приготовления возобновится. Процесс приготовления можно наблюдать через прозрачную крышку.
7. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст звуковой сигнал и отключит ТЭН. Вентилятор будет работать еще несколько секунд после окончания приготовления. Извлеките чашу из устройства и поставьте его на термостойкую поверхность.

Примечание. Процесс приготовления также можно завершить принудительно. Для этого нажмите кнопку «Старт/Стоп».

8. Если блюдо еще не готово, установите чашу обратно и добавьте еще несколько минут.
9. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. Если куски крупные, воспользуйтесь щипцами, которые идут в комплекте.

Примечание. При приготовлении некоторых типов продуктов из чаши может исходить пар.

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

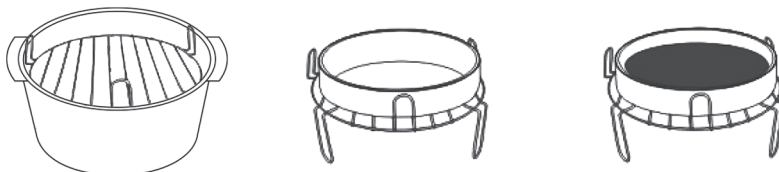
Отложенный старт

Вы можете отложить запуск работы аэрогриля на некоторое время.

1. Прделайте действия, описанные в пунктах 1–3 раздела «Использование аэрогриля». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Прозвучит звуковой сигнал, загорится дисплей с кнопками.
2. Нажмите на кнопку «Отложенный старт». На дисплее отобразятся цифры «30 min», кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» вы можете настроить время. Максимальное время при выставлении отсрочки старта — 90 минут.
3. После того, как вы установите необходимое время отсрочки старта, выбирайте программу кнопкой «Меню». Через несколько секунд на дисплее отобразиться время, которое вы установили для отсрочки старта.
4. Процесс приготовления запустится автоматически.

Использование решетки

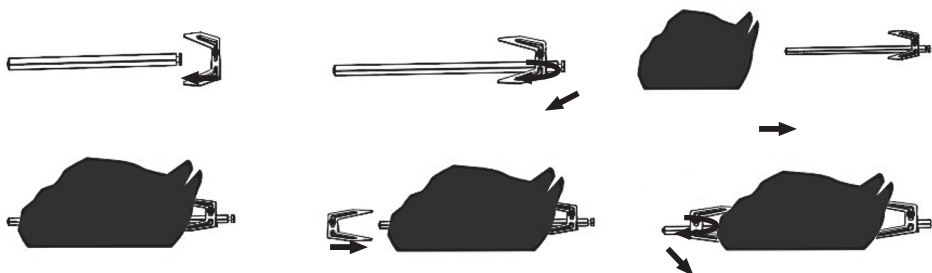
Используйте решетку, поставив ее в чашу аэрогриля. Продукты можете выкладывать прямо на решетку или используйте любую термостойкую посуду, подходящую по размеру.



Использование вертела для курицы

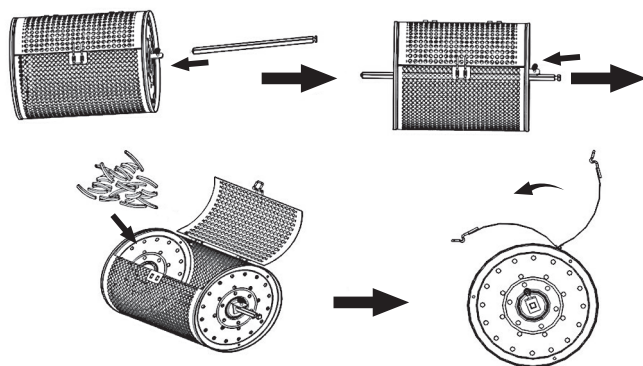
Вертел для курицы состоит из шампура и двух вилок.

1. Вставьте вилку на шампур и зафиксируйте ее с помощью винта, см. рисунок ниже;
2. Насадите тушку курицы на шампур, зафиксируйте ее вилкой с противоположной стороны шампура;
3. Вставьте вертел в соответствующие отверстия в чаше аэрогриля.
4. Выбирайте с помощью кнопки «Меню» программу «Вертел» или установите самостоятельно время, температуру и скорость вращения вентилятора.
5. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска процесса приготовления.



Использование вращающейся корзины

1. Вставьте шампур в корзину, зафиксируйте его с помощью винта;
2. Откройте крышку корзины и положите внутрь порезанную картошку;
3. Вставьте корзину в соответствующие отверстия в чаше аэрогриля;
4. Выбирайте с помощью кнопки «Меню» программу «Вертел» или установите самостоятельно время, температуру и скорость вращения вентилятора.
5. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска процесса приготовления.



Советы по приготовлению

В приведенной ниже таблице дано описание автоматических программ и использование аксессуаров для каждой из программ:

Режим	Темп., °С	Время, минуты	Скорость вращения вентилятора	Аксессуары
Турбо	250	5	3	Все
Чипсы	250	25	3	Вращающаяся корзина
Птица	240	30	2	Вертел для курицы
Разморозка	60	20	3	Все
Стейк	230	12	3	Решетка
Пирог	180	25	3	Любая термостойкая посуда, подходящая по размеру
Пицца	210	12	3	Любая термостойкая посуда, подходящая по размеру
Выпечка	180	45	1	Любая термостойкая посуда, подходящая по размеру
Расстойка	30	50	1	Любая термостойкая посуда, подходящая по размеру
Хлеб	190	23	2	Любая термостойкая посуда, подходящая по размеру