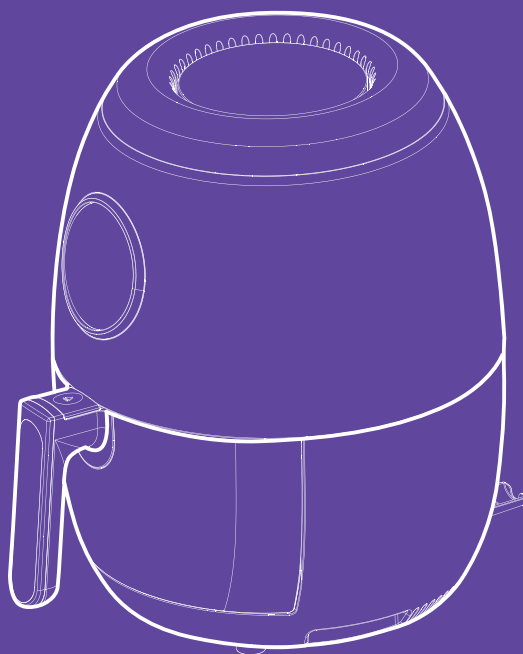


**Дарю идеи
для ужина!**



**Аэрогриль
КТ-2234**

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство аэрогриля	5
Подготовка к работе и использование	8
Чистка и обслуживание аэрогриля	13
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	17
Меры предосторожности.....	18

Общие сведения

Современный аэрогриль Kitfort КТ-2234 интересен не только стильным дизайном: он может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница и духовка.

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

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

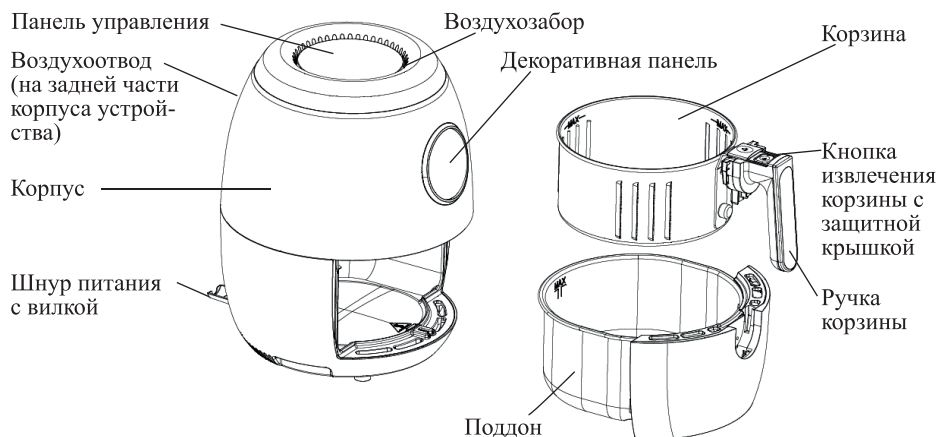
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 7 автоматических программ и программу с настройками вручную. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно — аэрогриль сам выберет необходимые параметры своей работы. На дисплее по очереди отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся в специальной корзине, вставленной в поддон. И корзина и поддон с антипригарным покрытием. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон с корзиной легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
 - Корзина с ручкой — 1 шт.
 - Поддон — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля

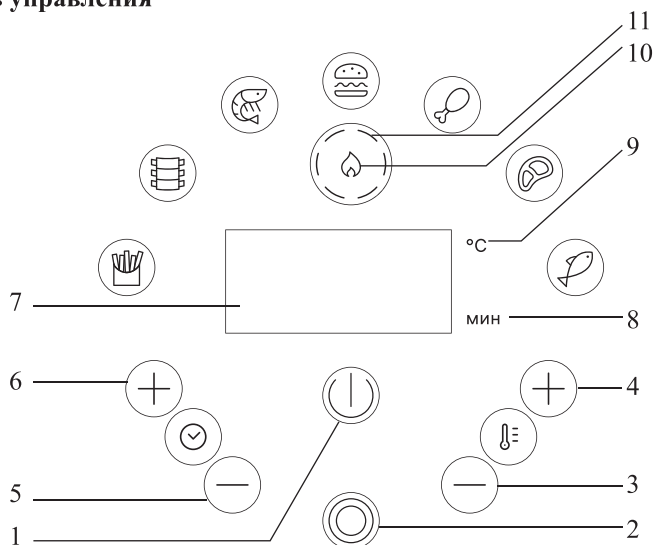


Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом (трубчатым электронагревателем). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей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

Продукты помещаются в корзину, которая устанавливается внутрь поддона аэрогриля.

В аэрогриле можно установить время таймера от 1 до 30 минут с шагом 1 минута. Температура регулируется от 80 до 200 °C с шагом 5 °C. Настройки времени и температуры на дисплее меняются каждые 5 секунд. Вы можете изменять время и температуру кнопками изменения времени или температуры. Таймер автоматически отключит прибор, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку включения. После выключения аэрогриля, вентилятор еще будет какое-то время вращаться для того чтобы нагреватель и внутренние части аэрогриля остыли.

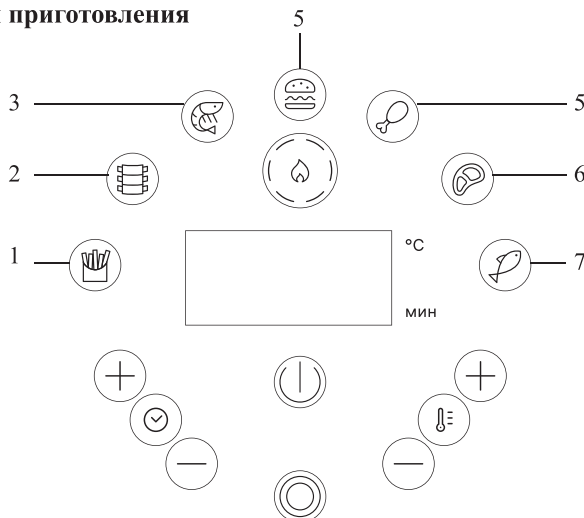
Панель управления



- 1 — кнопка включения. Кнопка загорается на панели управления, если поддон с корзиной плотно вставлены в корпус, а устройство подключено к сети. Для включения устройства нужно нажать на кнопку. При легком секундном нажатии на кнопку начнется процесс приготовления блюда. По умолчанию в настройках время установлено на 15 минут, а температура — на 180 °С. Повторное секундное нажатие на кнопку ставит процесс готовки на паузу. Повторное удержание кнопки в течение трех секунд выключит устройство, а настройки приготовления сбросятся.
- 2 — кнопка выбора программы. Позволяет выбрать одну из 7 автоматических программ приготовления. Температура и время устанавливаются автоматически для заданной программы. Вы можете подкорректировать время и температуру самостоятельно.
- 3 — кнопка уменьшения температуры на 5 градусов. При нажатии и удержании кнопки значения температуры будут уменьшаться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.
- 4 — кнопка увеличения температуры на 5 градусов. При нажатии и удержании кнопки значения температуры будут увеличиваться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.
- 5 — кнопка уменьшения времени готовки на 1 мин. При нажатии и удержании кнопки значения времени будут уменьшаться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.
- 6 — кнопка увеличения времени готовки на 1 мин. При нажатии и удержании кнопки значения времени будут увеличиваться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.
- 7 — дисплей.
- 8 — индикатор регулировки времени.

- 9 — индикатор регулировки температуры.
индикатор работы вентилятора. Горит когда работает вентилятор и внутри
10 — аэрогриля происходит циркуляция воздуха.
11 — индикатор нагрева. Горит, когда нагреватель включен. Во время работы аэро
гриль по термодатчику отслеживает температуру внутри чаши и периодически
включает и отключает нагрев. Индикатор нагрева будет загораться и гаснуть.

Программы приготовления



1. Приготовление картофеля фри;
2. Приготовление ребер.
3. Приготовление морепродуктов.
4. Приготовление гамбургеров.
5. Приготовление птицы.
6. Приготовление мяса/стейка.
7. Приготовление рыбы.

В таблице приведены настройки по умолчанию для каждой программы.

Программа	Индикатор	Температура, °C	Время, мин
По умолчанию	—	180	15
Картофель фри		180	15
Ребра		180	25
Морепродукты		160	20
Гамбургер		160	30
Птица		180	20
Мясо/стейк		180	15
Рыба		160	15

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль, удалите весь упаковочный материал и наклейки. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью.

Тщательно вымойте корзину и поддон теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой.

Внимание! Запрещается мыть поддон и корзину в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозабор на верхней части корпуса устройства и решетку воздухоотвода 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 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.

Подключите сетевой шнур к источнику питания.

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 поддон остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддон с корзиной из аэрогриля, взявшись за ручку корзины и потянув ее на себя, прилагая небольшое усилие.
2. Поместите ингредиенты в корзину.

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

Никогда не закладывайте много продуктов в корзину.

Никогда не используйте поддон без корзины.

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 благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.

3. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка. Вставляйте поддон в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддона о корпус прибора. При установке и извлечении поддона будет раздаваться звуковой сигнал.
4. Кратковременно и однократно нажмите на кнопку включения. На панели управления загорятся остальные кнопки и будут по очереди отображаться настройки по умолчанию: 180 градусов и 15 минут. Вы можете отрегулировать температуру и время кнопками уменьшения и увеличения температуры и времени.

5. Вы также можете выбрать одну из 7 предустановленных программ приготовления. Выберите подходящую программу кнопкой выбора программы. Для каждой программы на дисплее будет высвечиваться время и температура по умолчанию. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете отрегулировать их самостоятельно.

Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать точную настройку времени и температуры. Все параметры являются приблизительными.

6. Для запуска процесса приготовления нажмите кнопку включения. Запустится приготовление, и таймер начнет отсчет времени. Во время приготовления будут анимировано двигаться индикаторы нагрева и вентилятора.

Примечание. Во время работы аэрогриль по термодатчику отслеживает температуру внутри чаши и периодически включает и отключает нагрев. Индикатор нагрева на дисплее будет загораться и гаснуть.

7. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Для приостановки процесса приготовления нажмите на кнопку включения, программа приготовления приостановится, настройки приготовления сохранятся. Извлеките поддон с корзиной из аэрогриля за ручку и встряхните его. Когда поддон извлечен из прибора, устройство автоматически отключается. После установки поддона с корзиной в аэрогриль повторно нажмите на кнопку включения для продолжения процесса приготовления. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.

8. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль автоматически отключится и извещит об окончании работы звуковым сигналом. Извлеките поддон с корзиной из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность.

Примечание. Работающий прибор также можно отключить вручную. Для этого нажмите на кнопку включения и удерживайте ее в течение трех секунд. Если блюдо еще не готово, установите поддон с корзиной обратно в корпус и запустите аэрогриль еще на несколько минут.

При отключении питания аэрогриль в течение 2 часов запоминает режим работы и оставшееся время до окончания приготовления, поэтому если во время приготовления отключилось, а затем снова подключилось электричество — аэрогриль продолжит приготовление. Будьте внимательны, если вы не знаете, когда включится электричество, то лучше отключите аэрогриль из розетки.

При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

Не оставляйте приготовленное блюдо в корзине или в поддоне, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться.

9. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. Чтобы скопившийся жир на дне поддона не попал на приготовленное блюдо, извлеките корзину из поддона. Для этого отодвиньте пластмассовую крышку на ручке корзины и нажмите на кнопку извлечения корзины под ней. Поднимите корзину за ручку вверх. Поддон должен остаться на поверхности. Не переворачивайте корзину вместе с поддоном, иначе скопившийся на дне поддона жир попадет на приготовленное блюдо.



Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие.

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

Советы по приготовлению

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 и поддон силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

Рекомендуем встряхивать продукты по истечении половины времени приготовления. Для этого поставьте таймер на половину времени, а после встряхивания — на оставшееся время. Либо сами контролируйте время приготовления и по истечении половины времени вытащите поддон с корзиной, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддон с корзиной в корпус устройства.

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 половину столовой ложки масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать не обязательно. Вы можете намазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в корзину аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 30–40 минут. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

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 будет капать в поддон в процессе приготовления блюда.

При готовке продуктов в панировке не забудьте добавить в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.

Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.

Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежесочиненного 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. 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. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из чаши бумажным полотенцем.

Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной в корзину. 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 дна корзины.

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

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

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

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 150 °С, а таймер на 5–10 минут.

Более мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньшего времени приготовления, чем более крупные.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 500 граммов.

Продукты во время приготовления нужно встряхивать или переворачивать для того чтобы они равномерно прожарились со всех сторон. 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.

В приведенной ниже таблице вы можете выбрать параметры для приготовления различных блюд. Ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

Ингредиенты	Количество, г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	10–20	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	15–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–700 (в два слоя)	20–30	200	Встряхнуть	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Гратен (картофельная запеканка)	500	15–20	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Свинная отбивная	100–500	10–15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Гамбургер	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	10–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	25–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	15–20	180	—	Намажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	13–15	200	—	Подложите пергамент

Выпечка					
Пирог	300	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

Примечание: если вы используете непрогретый аэрогриль, то добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

Чистка и обслуживание аэрогриля

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 поддон с корзиной.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте корзину и поддон. Выньте корзину из поддона. Для этого поставьте поддон на теплостойкую поверхность. Затем подвиньте пластиковую крышку на ручке корзины, и нажмите на кнопку извлечения корзины из поддона. Поднимите корзину вверх, держась за ручку.

Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло на дне поддона. Если дать жиру остыть, то он может загустеть на нижней части поддона, и его будет трудно снять с поверхности поддона.

Поддон и корзина 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 поддон и корзину в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддона и корзины дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте корзину и поддон теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть поддон и корзину 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 или к нижней части поддона, заполните его горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите корзину в поддон и оставьте их в воде примерно на 30–40 минут.

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

Используйте нейлоновую щетку, чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится на верхней чаше ниши куда устанавливается поддон с корзиной. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл, а прибор отключен от сети.

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 тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока прибор остынет до комнатной температуры. Вымойте поддон и корзину, затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Убедитесь, что поддон с корзиной установлены на место и что все детали чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддон и чашу салфеткой или кисточкой, 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
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы неправильно установили поддон с корзиной в корпус	Установите поддон с корзиной в корпус до щелчка. Если корзина установлена правильно