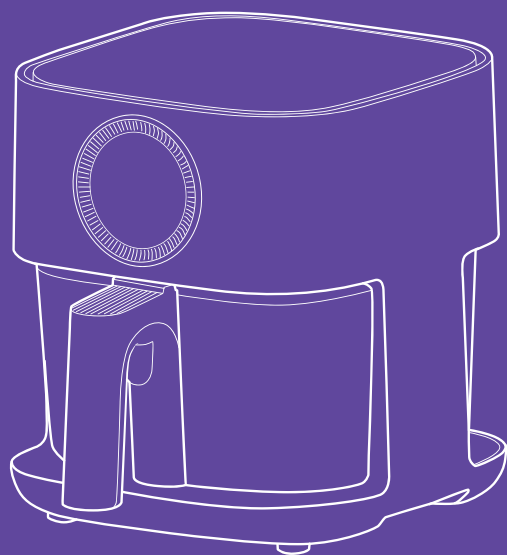


**Без масла  
вкуснее!**



**Аэрогриль  
КТ-2258**

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](mailto:info@kitfort.ru)**

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

## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	4
Устройство аэрогриля .....	5
Подготовка к работе и использование .....	6
Чистка и обслуживание .....	11
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок .....	12
Технические характеристики .....	14
Меры предосторожности.....	15
Мобильное приложение Kitfort.....	17

## Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2258 позволяет готовить большинство продуктов сочными и с хрустящей корочкой без обжаривания в масле.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не нужно много масла — для создания хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно 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 хорошо запеченными 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 кусков.

Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и дисплеем, а также 8 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанных специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Продукты готовятся в специальной стеклянной чаше, благодаря чему вы можете следить за процессом приготовления. Нагреватель, расположенный в корпусе над чашей, светится и подсвечивает продукты в чаше.

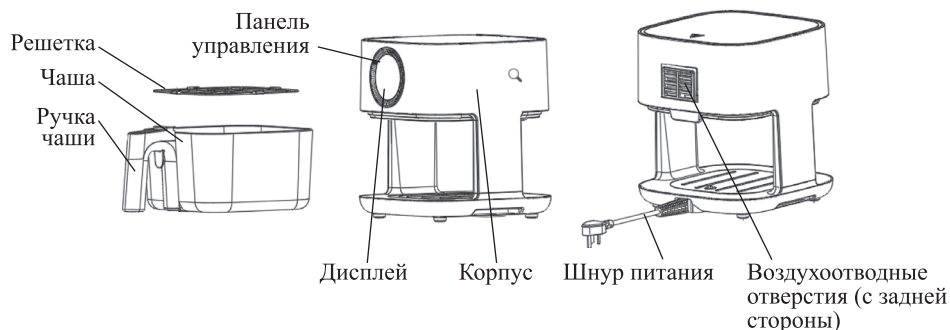
По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Чаша с решеткой легко вынимаются и моются.

## Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
  - Корпус — 1 шт.
  - Чаша — 1 шт.
  - Решетка — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство аэрогриля



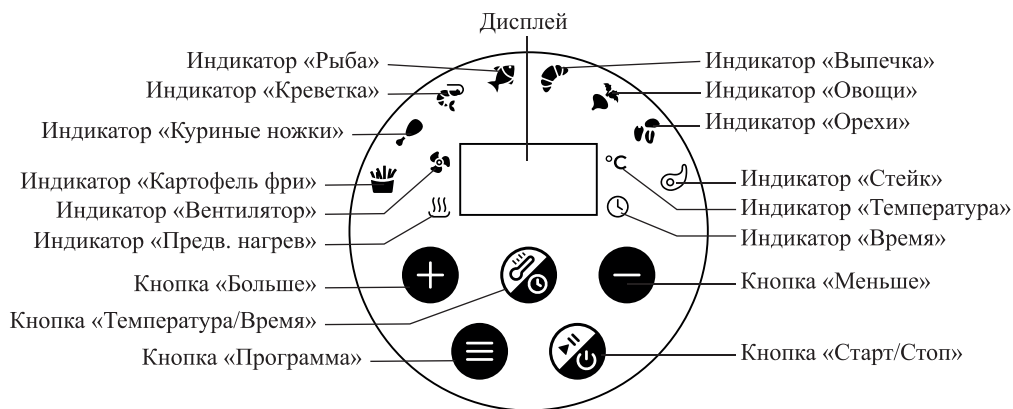
Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателей внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом (трубчатым электронагревателем). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей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

Продукты помещаются на решетку, которая предварительно устанавливается внутрь чаши аэрогриля.

В аэрогриле можно установить таймер до 60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления 60–200 °С с шагом 5 °С. Приготовление автоматически выключится, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор. После автоматического выключения нагревателя аэрогриля (по истечении времени таймера) раздастся звуковой сигнал.

### Панель управления и дисплей





При подключении аэрогриля к сети питания прозвучит звуковой сигнал. Все кнопки, кроме кнопки «Старт/Стоп», неактивны. Чтобы перейти к настройкам аэрогриля, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

**Кнопка «Старт/Стоп»** включает и выключает работу устройства.

**Кнопкой «Программа»** можно выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления, при этом **индикатор** выбранной программы будет мигать. Программы переключаются циклически.

Нажатие на **кнопку «Температура/Время»** включает настройку температуры. На **дисплее** отображается температура приготовления, горит **индикатор «Температура»**. Второе нажатие на кнопку «Температура/Время» включает настройку времени. На дисплее отображается время приготовления, горит индикатор «Время».

**Кнопки «Больше»** и **«Меньше»** предназначены для настройки времени или температуры приготовления. Когда на дисплее отображается время, его можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Когда на дисплее отображается температура, ее можно настроить от 60 до 200 °С с шагом 5 °С. Для быстрого переключения значений необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше». Время и температура изменяются циклически.

При подключении аэрогриля к сети питания, нажатии на кнопки и по окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

### **Автоматические программы приготовления**

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах можно настроить время 1–60 минут и температуру 60–200 °С по своему усмотрению.

1. Картофель фри (по умолчанию *180 °С, 20 минут*).
2. Куриные ножки (по умолчанию *200 °С, 20 минут*).
3. Креветка (по умолчанию *180 °С, 12 минут*).
4. Рыба (по умолчанию *180 °С, 18 минут*).
5. Выпечка (по умолчанию *150 °С, 8 минут*).
6. Овощи (по умолчанию *180 °С, 40 минут*).
7. Орехи (по умолчанию *190 °С, 10 минут*).
8. Стейк (по умолчанию *180 °С, 11 минут*).

## **Подготовка к работе и использование**

### **Подготовка к работе**

Распакуйте аэрогриль, удалите все упаковочные материалы и наклейки. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления, дисплей и шнур питания.

Тщательно вымойте чашу и решетку теплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их. Чтобы вытащить решетку из чаши, потяните ее вверх. Запрещается мыть чашу и решетку в посудомоечной машине.

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухоотводные отверстия на задней

стороне корпуса устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 10 см свободного пространства, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и тогда устройство может работать некорректно или выйти из строя. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Подключите сетевой шнур к источнику питания.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Для этого включите устройство в режиме приготовления куриных ножек. 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 решетка и чаша остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

### Использование

1. Вытащите чашу из аэрогриля, взявшись за ручку чаши и потянув на себя, прилагая небольшое усилие.
2. Установите решетку в чашу.
3. Поместите продукты на решетку.

**Примечания.** Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте чашу маслом или жиром. Вы можете смазать маслом чашу и решетку или смазать сам продукт перед закладкой в чашу.

Никогда не используйте чашу без решетки.

Не закладывайте много продуктов в чашу, важно чтобы оставалось место для свободной циркуляции воздуха. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.

4. Вставьте чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Вставляйте чашу в корпус не до упора, чтобы дно чаши нажало на рычаг безопасности на дне корпуса аэрогриля.
5. Подключите устройство к сети электропитания. Для включения прибора нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
6. Нажимайте на кнопку «Программа», чтобы выбрать одну из 8 программ приготовления. Для каждой программы на дисплее будут по очереди мигать время и температура по умолчанию и индикатор выбранной программы.

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

7. При необходимости настройте температуру и время приготовления кнопками «Больше» и «Меньше». Для переключения между настройками времени и температуры нажимайте на кнопки «Время» и «Температура» соответственно.

8. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы включить приготовление. На дисплее будут по очереди отображаться температура приготовления и обратный отсчет времени приготовления.
9. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые, деревянные или пластиковые термостойкие лопатки. Извлеките чашу из аэрогриля за ручку и встряхните ее. Когда чаша извлечена из прибора, нагреватель автоматически отключается, обратный отсчет не идет. Когда вы установите чашу в аэрогриль, нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов. Вы можете также приостановить работу аэрогриля перед тем, как вытаскивать чашу, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Чтобы возобновить работу нагревателя, снова нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
10. По окончании времени приготовления аэрогриль сначала отключит нагрев, раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится надпись «End». Устройство остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол. Затем аэрогриль автоматически отключится.

**Примечания.** Не вынимайте чашу из аэрогриля до того, пока устройство не остудит ее вентилятором.

При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.

11. Извлеките чашу из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

**Внимание!** Будьте осторожны, аэрогриль, чаша и решетка сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте чашу только за ручку.

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

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

### **Советы**

Перед каждым использованием аэрогриля смазывайте решетку и чашу силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации чаши.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Рекомендуем встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Вытащите чашу, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте чашу в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически. Также вы можете приостановить работу устройства кнопкой «Старт/Стоп».

Если блюдо переворачивать не нужно (например, если вы готовите запеканку), чтобы отключить напоминание о необходимости перевернуть продукты и возобновить работу аэрогриля, выньте чашу из аэрогриля и установите ее обратно.

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.

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 половину столовой ложки масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать необязательно. Вы можете смазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в чашу 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 30–35 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить чашу, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать чашу во время приготовления и перемешивать продукты, а также увеличить время приготовления. 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 внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

Смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса) можно следующим способом:

- при необходимости промокните продукты бумажным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в чашу в процессе приготовления блюда.

При готовке продуктов в панировке не забудьте сбрызнуть или смазать панировочные сухари сверху небольшим количеством масла для получения хрустящей корочки.

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

Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежечистенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

Не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной. Если в чаше будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в чашу.

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

Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной на решетку. 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 решетки.

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в чашу, где скапливаются жир и сок от 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 на решетку и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °С.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 300 грамм.

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
<b>Картофель и картофель фри</b>					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	13–18	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	20–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–600 (в два слоя)	30–35	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки масла
Гратен (запеканка)	250	15–18	200	—	—
<b>Мясо и птица</b>					
Стейк	100–500	15–18	180	Перевернуть	—
Свинная отбивная	100–500	12–15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–500	16–20	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	13–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	20–25	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	10–15	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, обваленные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	16–20	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

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 чашу. Будьте осторожны, вынимайте чашу только за ручку.

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

Не используйте для чистки чаши и решетки металлические предметы и абразивные моющие средства и губки.

**Внимание!** Не погружайте чашу и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления во избежание термических ударов. Из-за резкого перепада температур чаша может повредиться. Перед чисткой чаши и решетки дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте решетку и чашу теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть чашу и решетку в посудомоечной машине. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если грязь пристала к решетке или к нижней части чаши, заполните чашу горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите в нее решетку и оставьте в воде примерно на 30–40 минут.



Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить нагревательный элемент внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательный элемент находится сверху внутри корпуса, куда устанавливается чаша. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что нагреватель остыл, а прибор отключен от сети.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления, дисплей и шнур питания.

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

## Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры. Вымойте чашу и решетку, затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Убедитесь, что чаша с решеткой установлены на место и что все части прибора высохли.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение убирайте устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

## Устранение неполадок

### Аэрогриль не включается, индикация не горит

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

### Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в чашу слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в чаше	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать чашу и встряхивать/переворачивать продукт для равномерной прожарки

### Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	По истечению половины времени приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее будет мигать надпись «Turn food». Встряхните или перемешайте ингредиенты. Некоторые продукты нужно переворачивать или встряхивать несколько раз во время приготовления

### Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

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

### Чаша не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте чашу
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Вывньте чашу из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите несколько часов, чтобы аэрогриль остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной мягкой тканью. Очистите чашу аэрогриля с внешней стороны

### Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в чашу попадает много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные продукты в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Чаша содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте чашу после каждого использования

### Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

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



### Продукты приготовились пересушенными

Возможная причина	Решение
Маленькие кусочки/тонкие ломтики	Нарежьте продукты толще или уменьшите время приготовления
Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверьте при встряхивании степень готовности продуктов

Если возникла какая-нибудь неисправность, раздастся звуковой сигнал и устройство отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв в цепи нагревателя	Обратитесь в сервисный центр

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши: 4 л
5. Количество программ приготовления: 8
6. Температура: 60–200 °С с шагом 5 °С
7. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
8. Уровень шума: ≤55 дБ
9. Управление: сенсорное
10. Длина шнура: 0,8 м
11. Размер устройства: 252 × 375 × 272 мм
12. Размер упаковки: 395 × 280 × 310 мм
13. Вес нетто: 4,4 кг
14. Вес брутто: 4,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжэцзян Би Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмент Эриа, Юйяо, Чжэцзян, 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### **Условия гарантии**

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

Повреждение чаши по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур из-за добавления холодной воды в горячую чашу не является гарантийным случаем.

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкостей, порошков или сторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления, дисплей или шнур питания не является гарантийным случаем.

## **Меры предосторожности**

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.

6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустой чашей. Это может привести к повреждению устройства.
10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверьте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Вокруг прибора должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания, дисплей или панель управления.
22. Корпус аэрогриля и чаша могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании чаши. Не наклоняйтесь над чашей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

## ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



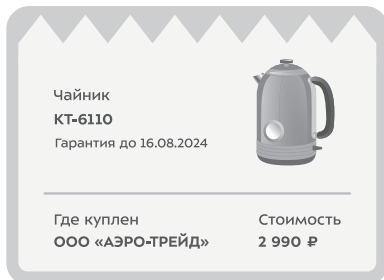
Google Play

Скачивайте приложение Kitfort



## 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





# 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](mailto:info@kitfort.ru)