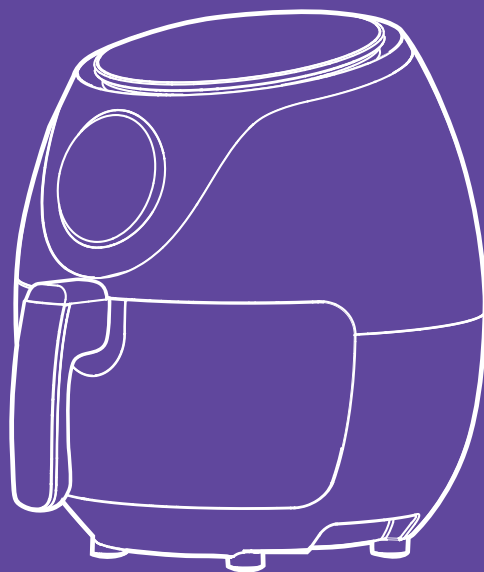


**Запечь.  
Достать.  
Съесть.**



**Аэрогриль  
КТ-2224**

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.....	7
Чистка и обслуживание .....	12
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок .....	13
Технические характеристики .....	16
Меры предосторожности.....	17



## Общие сведения

Современный аэрогриль Kitfort КТ-2224 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.

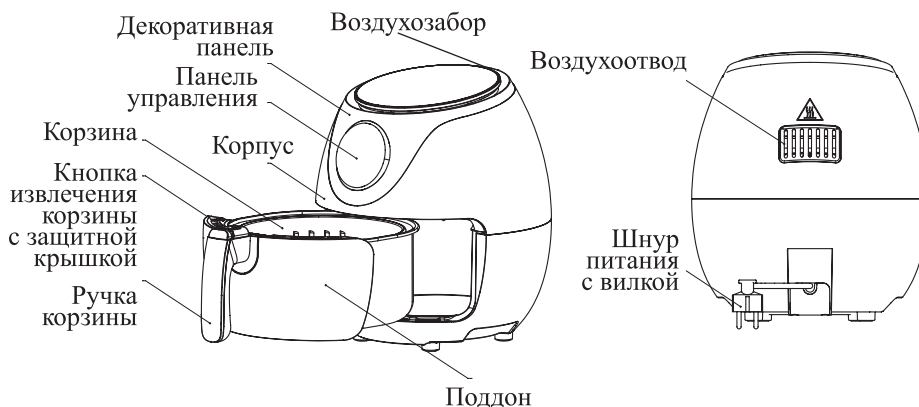
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением, он имеет 6 автоматических программ. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления лично — аэрогриль автоматически выберет необходимые параметры своей работы. На дисплее 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. Гарантийный талон — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство аэрогриля

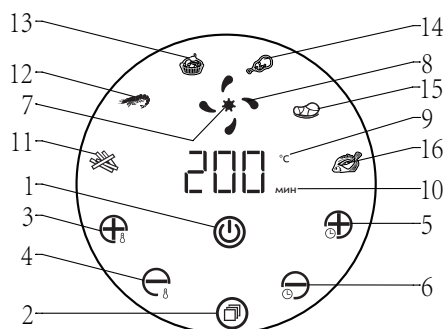


Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом (Трубчатым электронагревателем). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей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

Продукты помещаются в корзину, которая устанавливается внутрь поддона аэрогриля. Поддон с корзиной устанавливаются в корпус устройства.

В аэрогриле можно установить время таймера от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Температура регулируется от 80 до 200 °С с шагом 5 °С. Таймер отсчитывает время приготовления, по истечении которого аэрогриль отключит нагрев. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, зажав на три секунды кнопку включения.

## 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 и удерживать кнопку в течение трех секунд. При легком секундном нажатии на кнопку начнется процесс приготовления блюда. По умолчанию в настройках время установлено на 15 минут, а температура — на 200 °С. Повторное секундное нажатие на кнопку ставит процесс готовки на паузу. Повторное удержание кнопки в течение трех секунд выключит устройство.

2 — кнопка выбора программы. Позволяет выбрать одну из 6 программ готовки. Температура и время устанавливаются автоматически для заданной программы. Вы можете подкорректировать время и температуру самостоятельно.

3 — кнопка увеличения температуры на 5 градусов. При нажатии и удержании кнопки значения температуры будут увеличиваться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.

4 — кнопка уменьшения температуры на 5 градусов. При нажатии и удержании кнопки значения температуры будут уменьшаться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.

5 — кнопка увеличения времени готовки на 1 мин. При нажатии и удержании кнопки значения времени будут увеличиваться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.

6 — кнопка уменьшения времени готовки на 1 мин. При нажатии и удержании кнопки значения времени будут уменьшаться быстрее, чем при однократном нажатии на кнопку.

7 — индикатор нагрева.

8 — индикатор работы вентилятора.

9 — установленная температура.

10 — таймер.

11 — приготовление картофеля фри.

12 — приготовление морепродуктов.

13 — приготовление выпечки.

14 — приготовление птицы.

15 — приготовление мяса.

16 — приготовление рыбы.

## 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 решетку горячей водой с мягким моющим средством для посуды 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.

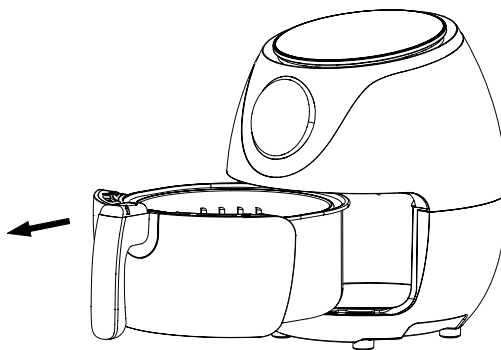
Поместите прибор на ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозабор на верхней части корпуса устройства и решетку воздухоотвода на задней части корпуса устройства. Оставьте расстояние сверху и по бокам как минимум 10 см, иначе будет нарушена нормальная циркуляция 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.

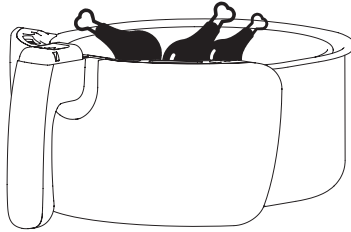
Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева 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.

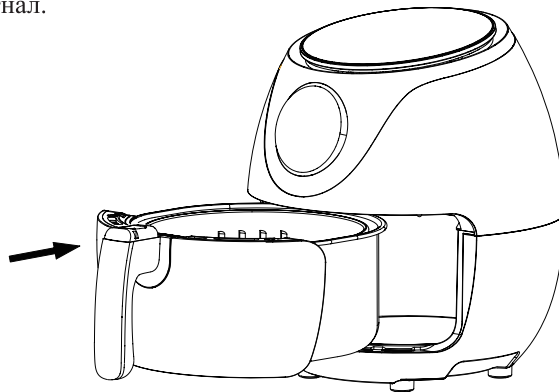


- Поместите ингредиенты в корзину.



**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.
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. Нажмите и удерживайте в течение трех секунд кнопку включения. На панели управления появятся остальные кнопки и отобразятся настройки по умолчанию: 200 градусов и 15 минут. Вы можете отрегулировать температуру и время кнопками уменьшения и увеличения температуры и времени.
5. Вы также можете выбрать одну из 6 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.** Вы можете предварительно разогреть аэрогриль. Это особенно рекомендуется для выпечки. Для этого сначала установите время таймера на 3 минуты и дождитесь, пока аэрогриль не отключится. Затем положите продукты в корзину и запустите процесс приготовления. Можно также добавить 3 минуты ко времени приготовления, если аэрогриль был не разогрет.

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. 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. Если не поставить аэрогриль на паузу, то настройки готовки при возвращении поддона в корпус устройства придется выставлять заново.

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

**Примечание.**

- Работая 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 приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может исходить 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 скопивший 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.  
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 поставьте устройство на паузу, нажав на кнопку включения, вытаскивайте поддон с корзиной, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддон с корзиной в корпус устройства и продолжите приготовление, повторно нажав на кнопку включения.

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 35 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 картофель и дольше его 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 добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.

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

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

Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.

В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в чашу. 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, уложенную на 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 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 на 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.

В таблице приведены рекомендуемые параметры времени, температуры и количества продукта для приготовления различных продуктов.

		Стейк	Крыльшки	Креветки	Рыба	Ребра	Картофель фри	Выпечка
Температура/ Время	80–200 (°C)/ 1–60 мин)	180 °C / 20 мин	200 °C / 20 мин	180 °C / 20 мин	200 °C / 20 мин	180 °C / 25 мин	200 °C / 15 мин	160 °C / 30 мин
	175–400 (°F)/ 1–60 (мин)	360 °F / 20 мин	400 °F / 20 мин	360 °F / 20 мин	400 °F / 20 мин	360 °F / 25 мин	400 °F / 15 мин	320 °F / 30 мин
Мин–Макс Вес (г)		100–300	100–300	100–300	100–300	100–300	100–300	100–300

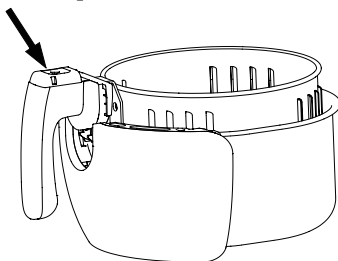
**Примечание:** добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль не прогрет. Температура, указанная в градусах Фаренгейта справочная. Переключения между градусами Фаренгейта и градусами Цельсия в данном устройстве не предусмотрено.

## 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 поддон с корзиной.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте корзину и поддон. Выньте корзину из поддона. Для этого подвиньте пластиковую крышку на ручке корзины и нажмите на кнопку извлечения корзины из поддона.



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. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл.

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

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой тканью.

## Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение 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, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

## Устранение неполадок

### Аэрогриль не включается

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к розетке	Подключите сетевой шнур к розетке
Вы неправильно установили поддон с корзиной в корпус	Установите поддон с корзиной в корпус до щелчка

### Блюдо не приготовилось до конца

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



### **Ингредиенты обжариваются неравномерно**

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Встряхните ингредиенты во время приготовления

### **Блюдо приготовилось без хрустящей корочки**

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

### **Поддон с решеткой не вставляется в корпус**

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

### **Из аэрогриля выходит белый дым**

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
Поддон содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддон 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 советах по приготовлению выше
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

### Картофель фри приготовился пересушенным

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

### Коды неисправностей

Код ошибки	Описание ошибки	Решение
E01	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E02	Короткое замыкание датчика температуры	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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения дополнительной корзины или других аксессуаров, обращайтесь на [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~ 220–240 В, 50/60 Гц
  2. Мощность: 1200 Вт
  3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
  4. Емкость: 2,4 л
  5. Количество программ приготовления: 6
  6. Регулировка температуры: 80–200 °С с шагом 5 °С
  7. Таймер: 1–60 минут с шагом 1 минута
  8. Управление: сенсорное
  9. Длина шнура: 0,7 м
  10. Размер устройства: 265 × 314 × 302 мм
  11. Размер упаковки: 300 × 300 × 328 мм
  12. Вес нетто: 3,5 кг
  13. Вес брутто: 4,0 кг
- Срок службы: 2 года  
Срок гарантии: 1 год  
Товар сертифицирован



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. № 168 Норс Хуаньчэн Роуд, Чжоусян Дивелэпмэнт Зоун, Цыси Сити, Нинбо 315324, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

Горячая линия производителя: 8–800–775–56–87 (пн–пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), [info@kitfort.ru](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 покрытия решетки вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими или металлическими предметами 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 корзиной. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.



18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1





## Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

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

8-800-775-56-87