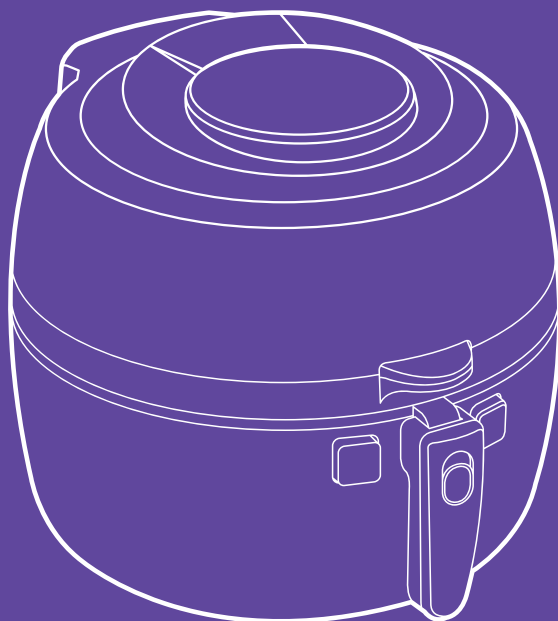


**Чем сочнее,  
тем вкуснее!**



**Аэрогриль  
КТ-2246**

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
Рецепты .....	11
Чистка и обслуживание .....	13
Уход и хранение .....	14
Устранение неполадок .....	15
Технические характеристики .....	17
Меры предосторожности.....	18

## Общие сведения

Современный классический аэрогриль Kitfort КТ-2246 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 7 автоматических программ.

В центре ТЭНа находится галогеновая лампочка, которая подсвечивает продукты в чаше. В передней части корпуса есть окошко, через которое можно наблюдать за процессом приготовления. Продукты готовятся в специальной чаше, в которую можно вставить решетку с антипригарным покрытием. Ручка чаши складная. Внутри чаши есть лопатка, которая освобождает вас от перемешивания продуктов.

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

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

## Комплектация

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



## Устройство аэрогриля

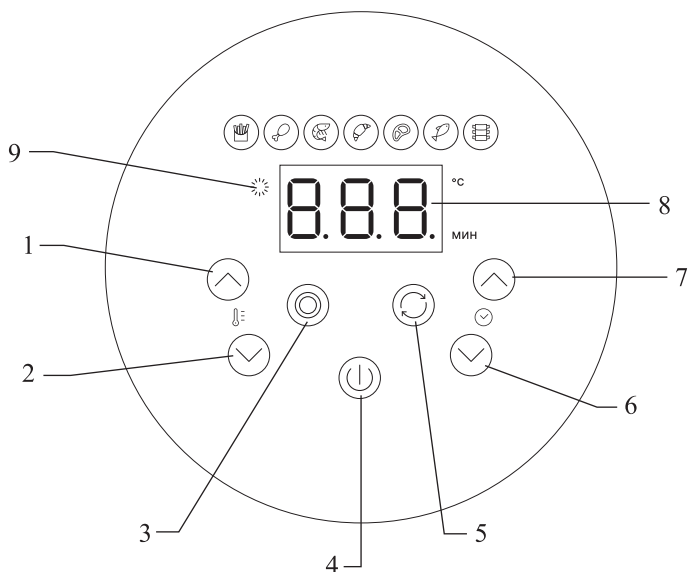


Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателя внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в верхней части аэрогриля, приводит в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНом. Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает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

Продукты помещаются на решетку, которая устанавливается внутрь чаши аэрогриля. На решетку можно поставить формы для выпечки и приготовить запеканку или кексы.

В аэрогриле время таймера устанавливается от 1 до 60 минут. Прибор автоматически отключится, когда установленное время закончится. Температура регулируется от 80 до 200 °С. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

### Панель управления



1. **Кнопка увеличения температуры приготовления.**
2. **Кнопка уменьшения температуры приготовления.**  
**Примечание.** Одно нажатие изменяет температуру на 5 °С. Диапазон регулирования: от 80 °С до 200 °С. Для быстрого переключения значения температуры нажмите и удерживайте кнопку увеличения или уменьшения температуры приготовления.
3. **Кнопка «Меню»** нужна для того, чтобы выбрать одну из 7 автоматических программ приготовления. Для каждой программы на дисплее попеременно высвечивается заданное время и температура.
4. **Кнопка «Старт/Стоп»** запускает и останавливает процесс приготовления блюда. После установки времени и температуры нажмите кнопку «Старт/Стоп», устройство начнет работу. На дисплее будет попеременно высвечиваться время и температура.
5. **Кнопка «Мешать»** запускает перемешивание продуктов лопаткой, вам не нужно будет вытаскивать чашу и перемешивать продукты вручную.
6. **Кнопка уменьшения времени приготовления.**

**7. Кнопка увеличения времени приготовления.**

**Примечание.** Одно нажатие изменяет время на 1 минуту. Диапазон регулирования: от 1 до 60 мин. Для быстрого переключения значения времени нажмите и удерживайте кнопку увеличения или уменьшения времени приготовления.

8. **Дисплей**, на котором отображается температура, время и индикаторы.

9. **Индикатор работы лопатки.** Если вращение лопатки включено кнопкой «Мешать», индикатор работы лопатки загорается и горит непрерывно.

**Автоматические программы приготовления**

Во всех программах существует возможность отрегулировать время и температуру по своему усмотрению до начала работы прибора.

1. **Фри (200 °С, 30 минут).** Программа предназначена для приготовления картофеля фри.

2. **Курица (200 °С, 25 минут).** Программа предназначена для приготовления разных частей курицы — бедер, ножек, грудки или целого небольшого цыпленка.

**Примечание.** 25 минут будет достаточно, чтобы приготовить небольшие по весу продукты, например, 5–6 голеней, или 2 небольшие грудки. Если части курицы или целая курица будут среднего размера (чуть больше средней), то 25 минут может не хватить для их приготовления, вы можете добавить время по своему усмотрению в зависимости от веса продукта, который вы готовите.

3. **Креветки (200 °С, 12 минут).** Программа предназначена для приготовления креветок.

4. **Кекс (170 °С, 25 минут).** Программа предназначена для приготовления кексов и выпечки.

5. **Стейк (200 °С, 15 минут).** Программа предназначена для приготовления стейка.

6. **Рыба (180 °С, 15 минут).** Программа предназначена для приготовления рыбы.

7. **Ребра (200 °С, 20 минут).** Программа предназначена для приготовления ребрышек.

## Подготовка к работе и использование

### Перед первым использованием

Распакуйте аэрогриль и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус аэрогриля мягкой влажной тканью. Тщательно вымойте чашу и все аксессуары 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. Нажатие на кнопки прибора будет сопровождаться звуковыми сигналами.

## Использование аэрогриля

1. Установите чашу в аэрогриль так, чтобы вал в чаше попал на вал внутри корпуса. На чашу установите решетку. Если вам необходимо перемешивание продуктов, установите на вал лопатку.

2. Положите продукты в чашу, не превышая уровень «МАХ».

**Внимание!** Никогда не закладывайте продуктов больше уровня «МАХ».

3. Закройте прибор крышкой, на дисплее отобразятся символы «---».

4. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее попеременно начнут высвечиваться настройки по умолчанию: время 5 минут и температура 200 °С. При необходимости установите нужное время и температуру приготовления или нажмите на кнопку «Меню» для выбора автоматической программы (см. главу «Панель управления»).

**Примечание.** Вы можете изменить температуру и время в процессе приготовления.

5. Если вы хотите, чтобы лопатка перемешивала продукты, нажмите на кнопку «Мешать», загорится индикатор работы лопатки. В этом случае вам не нужно будет вытаскивать продукты и самостоятельно их перемешивать во время готовки.

**Примечание.** Если вы откроете крышку аэрогриля во время приготовления, то после закрытия крышки аэрогриля кнопку «Мешать» нужно будет нажать еще раз, чтобы лопатка продолжила перемешивание.

6. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска процесса приготовления. Дисплей будет показывать текущую температуру и время до окончания приготовления. Лишний жир от продуктов собирается в нижней части чаши.

**Примечание.** Вы можете предварительно разогреть аэрогриль. Это особенно рекомендуется для выпечки. Для этого нажмите кнопку «Старт/Стоп», установите время таймера на 5 минуты, опять нажмите кнопку «Старт/Стоп» и подождите, пока аэрогриль не отключится. Затем положите продукты в чашу и запустите процесс приготовления. Можно также добавить 5 минут ко времени приготовления, если аэрогриль был не разогрет.

7. Если вы не устанавливали лопатку, то периодически вытаскивайте продукты и встряхивайте их или переворачивайте во время приготовления. Это нужно, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Для этого извлеките чашу из аэрогриля за ручку и встряхните ее. Когда чаша извлечена из прибора, процесс приготовления будет автоматически приостановлен. После возвращения чаши в аэрогриль, процесс приготовления возобновится. При встряхивании

можно увидеть степень готовности продуктов, а также сам процесс можно наблюдать через окно на передней части корпуса.

8. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст звуковой сигнал и отключит ТЭН. Вентилятор будет работать еще около 45 секунд после окончания приготовления. Извлеките чашу из устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность.

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

9. Если блюдо еще не готово, установите чашу обратно и установите таймер еще на несколько минут.
10. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. Не переворачивайте чашу вверх дном, так как жир, собравшийся в чаше, выльется на продукты. Если куски крупные, воспользуйтесь щипцами.

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

**Внимание!** Из-за особенностей конструкции под чашей внутри прибора скапливается конденсат. Периодически во время приготовления блюда поднимайте чашу и промакивайте конденсат салфеткой или тряпкой, чтобы он не попадал внутрь корпуса через отверстие для вала.

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

### Советы по приготовлению

Немного советов по поводу приготовления и антипригарного покрытия:

1. Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микро-рельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля смазывайте чашу силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.
2. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.
3. Рекомендуем периодически перемешивать или переворачивать продукты во время приготовления.
4. При приготовлении свежего картофеля в чаше 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 или любым соусом;
  - 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 20–25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить чашу и перемешать продукты. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать чашу во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоёв 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 краёв картофель будет готов, а в центре внутри — ещё жестковат или сыроват. Чем больше слоёв, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить.

5. 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.
6. При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.
7. Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.
8. Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.
9. Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.
10. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например, колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из чаши бумажным полотенцем.
11. Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.
12. Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной в чашу. 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 чаши.
13. Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

14. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в чашу или на решетку, установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °С.
15. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.
16. Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 150 °С, а таймер на 5–10 минут.

## Рецепты

### Картофель фри в чаше

Картофель — 2 слоя  
 Оливковое масло — 1 ст. л.  
 Соль — по вкусу

1. Установите температуру аэрогриля 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Очищенный картофель порежьте вдоль на 8-миллиметровые полоски.
3. Замочите нарезанный картофель в воде на 20 минут, затем слейте воду.
4. Смешайте оливковое масло и соль в миске и намажьте смесью картофель.
5. Уложите картофель на решетку и установите чашу в аэрогриль.
6. Закройте крышку аэрогриля.
7. Установите таймер на 20–25 минут и готовьте картофель до золотистого цвета. Откройте крышку аэрогриля и перемешайте картофель во время приготовления, если не установили перемешивающую лопатку.

### Острые куриные ножки

Куриные голени — 1 или 2 слоя	Оливковое масло — 1 ст. л.
Винный уксус — 2 ст. л.	Соевый соус — 2 ст. л.
Паприка — 1 ч. л.	Имбирь — 3 ломтика
Чеснок — 1 зубчик	

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте оливковое масло, уксус и остальные специи в миске, уложите в маринад куриные ножки и оставьте их мариноваться в течение 20–50 минут.
3. Уложите маринованные ножки на решетку и установите чашу в аэрогриль.
4. Закройте крышку аэрогриля.
5. Установите таймер на 10–15 минут.
6. По истечении 15 минут переверните ножки, понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока ножки не станут коричневого цвета.

### Дорадо на гриле

Рыба — 1 слой	Оливковое масло — 2 ст. л.
Лимон — 1/2	Соль — по вкусу
Имбирь — 2 ч. л. или 5 кусочков	Специи — 1 ст. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте рыбу, очистите ее от чешуи и внутренностей, обсушите бумажным полотенцем. Сделайте на рыбе надрезы через 1 см друг от друга.
3. Смешайте оливковое масло, лимонный сок и специи (например, «Итальянские травы»), натрите этой смесью рыбу и оставьте ее мариноваться в течение 20 минут.
4. Уложите маринованную рыбу на решетку и установите чашу в аэрогриль.
5. Закройте крышку аэрогриля.
6. Установите таймер на 10–15 минут.
7. По истечении 15 минут понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока рыба не станет золотистого цвета.

**Примечание:** вместо дорадо вы можете использовать другую рыбу.

### Жареные пельмени

Пельмени размороженные — 1 или 2 слоя	Соль — по вкусу
Подсолнечное масло — 2–3 ст. л.	Специи — 1 ст. л.

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Смешайте соль, специи и подсолнечное масло, намажьте этой смесью пельмени.
3. Уложите пельмени на решетку и установите чашу в аэрогриль.
4. Закройте крышку аэрогриля.
5. Установите таймер на 12–15 минут.
6. Запекайте пельмени, пока они не станут золотистого цвета. Если вы положили 2 слоя пельменей, то не забудьте их перемешать в процессе приготовления, если не установили перемешивающую лопатку.

### Жареные баклажаны

Баклажаны — 1 слой	Чеснок — 1 зубчик
Оливковое масло — 2–3 ст. л.	Соль — по вкусу
Имбирь — 1–2 кусочка	Тмин — 1 ч. л.
Зеленый лук — 1/2 пучка	

1. Установите температуру аэрогриля 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Снимите кожицу с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части.
3. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук.
4. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны.



5. Уложите баклажаны на решетку и установите чашу в аэрогриль.
6. Закройте крышку аэрогриля.
7. Установите таймер на 8–10 минут.
8. Запекайте баклажаны до хрустящей корочки.

### **Жареный арахис**

Арахис — 2 слоя

Растительное масло — 1/2 ч. л.

Соль — по вкусу

1. Налейте масло в миску, добавьте арахис и хорошо перемешайте.
2. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
3. Уложите арахис на решетку и установите чашу в аэрогриль.
4. Закройте крышку аэрогриля.
5. Установите таймер на 8–10 минут.
6. Выложите арахис из чаши, добавьте соль и перемешайте.
7. Обязательно охладите арахис перед употреблением (горячий арахис мягкий и невкусный, а после того, как он остынет, становится вкусным и хрустящим).

### **Запеченные яблоки**

Зеленые яблоки — 3–4 шт.

Смесь орехов и цукатов — 3 ч. л.

Мед или сахар — 3 ч. л.

Сахарная пудра

1. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте яблоки, удалите из них сердцевину.
3. Застелите решетку фольгой и уложите на нее яблоки.
4. В углубления яблок поместите мед или сахар, ореховую смесь.
5. Закройте крышку аэрогриля.
6. Установите таймер на 20–25 минут.
7. Выложите яблоки из чаши, немного остудите и посыпьте сахарной пудрой.

## **Чистка и обслуживание**

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него чашу.

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

Чаша имеет антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что покрытие легко повредить.

**Внимание!** Не погружайте чашу в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Мойте чашу горячей водой с мягким моющим средством и губкой.

Запрещается мыть чашу, решетку и лопатку 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 чаше, заполните ее горячей водой с добавлением моющего средства и оставьте ее в воде примерно на 30 минут.

Если пятна жира на чаше не удалось удалить при помощи моющего средства, используйте обезжиривающее жидкое средство.

Если это необходимо, можете открутить 3 болта и снять сетку крышки. Используйте мокрую ткань, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи. Действуйте очень осторожно. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл.

Внутреннюю часть верхней крышки протирайте сразу после приготовления блюд.

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

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной тканью.

## Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, вымойте чашу, решетку и лопатку, просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Соберите аэрогриль. Убедитесь, что все детали установлены на место, они чистые и сухие.

Перед каждым приготовлением смазывайте чашу силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

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

## Устранение неполадок

### Аэрогриль не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Прибор не подключен к розетке	Подключите сетевой шнур к розетке

### 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
Время приготовления было недостаточным	Увеличьте время приготовления
Температура приготовления слишком мала	Увеличьте температуру приготовления

### Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо перемешивать по истечении половины времени приготовления	Перемешайте ингредиенты во время приготовления или готовьте включив автоматическое перемешивание

### 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

### Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не высушили картофель перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в советах по приготовлению выше
Вы не добавили масло перед обжаркой	

### Из аэрогриля выходит белый дым

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

### 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

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв цепи датчика температуры (NTC)	Обратитесь в сервисный центр
E2	Ошибка/короткое замыкание датчика температуры (NTC)	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: 1800 Вт
3. Емкость чаши: 6,5 л
4. Класс защиты от поражения электрическим током: I
5. Управление: электронное
6. Регулировка температуры: от 80 °С до 200 °С с шагом 5 °С
7. Таймер: от 1 до 60 мин с шагом 1 мин
8. Длина шнура: 0,9 м
9. Размер устройства: 320 × 378 × 307 мм
10. Размер упаковки: 358 × 358 × 320 мм
11. Вес нетто: 5,3 кг
12. Вес брутто: 6,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Иэстар Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. Рум 1905, Хунье Билдинг, №6 Чанцзян Роуд, Чжуншань, Гуандун, 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 антипригарного покрытия чаши вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия чаши по причине несвоевременной очистки 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. Не мойте аэрогриль под струей воды.
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 аэрогрилем.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!

11. Устанавливайте аэрогриль 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 аэрогриля.
12. Не ставьте устройство на легко воспламеняющиеся материалы, например, скатерть, занавески или рядом с ними.
13. Не подносите руки и лицо к отверстиям для отвода воздуха во время процесса приготовления, так как вы можете обжечься горячим воздухом. Остерегайтесь горячего пара и воздуха при вынимании поддона из корпуса аэрогриля.
14. Если вы увидите черный дым, исходящий от аэрогриля — немедленно отключите прибор от сети. Подождите, пока дым не рассеется, и только после этого можете вынуть поддон из устройства.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения аэрогриля и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.

IM-2



## Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радуется 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