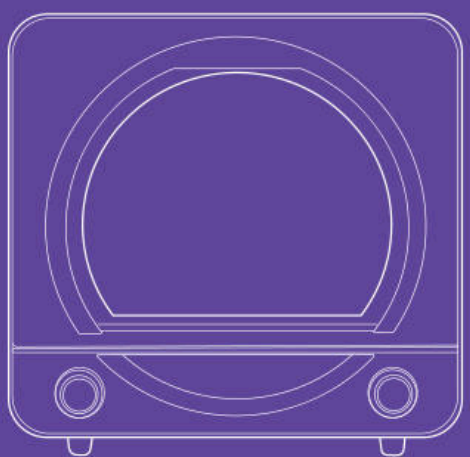
Только сочные блюда!

Kitfort



Аэрогриль «4 в 1»
КТ-8152

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

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

Содержание

Общие сведения 4
Комплектация 5
Устройство аэрогриля «4 в 1» 5
Подготовка к работе и использование 9
Чистка и обслуживание 18
Уход и хранение 19
Устранение неполадок 19
Технические характеристики 21
Меры предосторожности 22
Мобильное приложение Kitfort 25

Kitfort

Общие сведения

Современный аэрогриль «4 в 1» Kitfort КТ-8152 является универсальным устройством для приготовления пищи и совмещает в себе функции аэрогриля, духовки, сушилки для овощей и фруктов и йогуртницы.

Аэрогриль может использоваться как сушилка для овощей и фруктов, для этого у устройства предусмотрена программа «Сушка». Аэрогриль оснащен программами для приготовления йогурта и расстойки теста. Программа «Йогурт» позволяет приготовить полезный домашний йогурт. В этой программе доступна регулировка времени приготовления от 10 минут до 9 часов 50 минут с шагом 10 минут, а также настройка температуры от 38 до 42 °С с шагом 1 °С. Программа «Тесто» предназначена для расстойки теста. Данная программа обеспечивает равномерный подъем теста. В программе «Тесто» можно установить температуру от 26 до 42 °С с шагом 1 °С, что позволяет подобрать настройки для любого вида теста.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не нужно масло, а если хочется его добавить, например, для создания хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью, то достаточно слегка смазать кусочки курицы, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Так вы приготовите более здоровую и полезную пищу.

Большая камера аэрогриля позволяет готовить крупные блюда, например, в ней можно запекать курицу целиком или готовить несколько порций одного блюда.

В комплект входят противень, решетка и сетчатая корзина, а также ручка для их безопасного извлечения из аэрогриля. В комплекте также есть резервуар для воды, который устанавливается на заднюю стенку камеры аэрогриля перед запуском приготовления. В процессе приготовления вода в резервуаре будет постепенно испаряться, тем самым обеспечивая оптимальную влажность в камере, в результате продукты не будут пересушиваться и сохранят сочность.

За счет системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле ингредиенты готовятся равномерно и практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного контроля. Вентилятор, который работает во время приготовления, создает циркуляцию воздуха, что позволяет избежать непропеченных или непрожаренных участков.

Управление аэрогрилем осуществляется с помощью двух регуляторов. Устройство оснащено 12 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется настраивать температуру и время приготовления самостоятельно. При желании предустановленные параметры приготовления в программах можно изменить. На дисплее отображаются индикатор выбранной программы, температура и время приготовления. По окончании приготовления аэрогриль автоматически выключается.

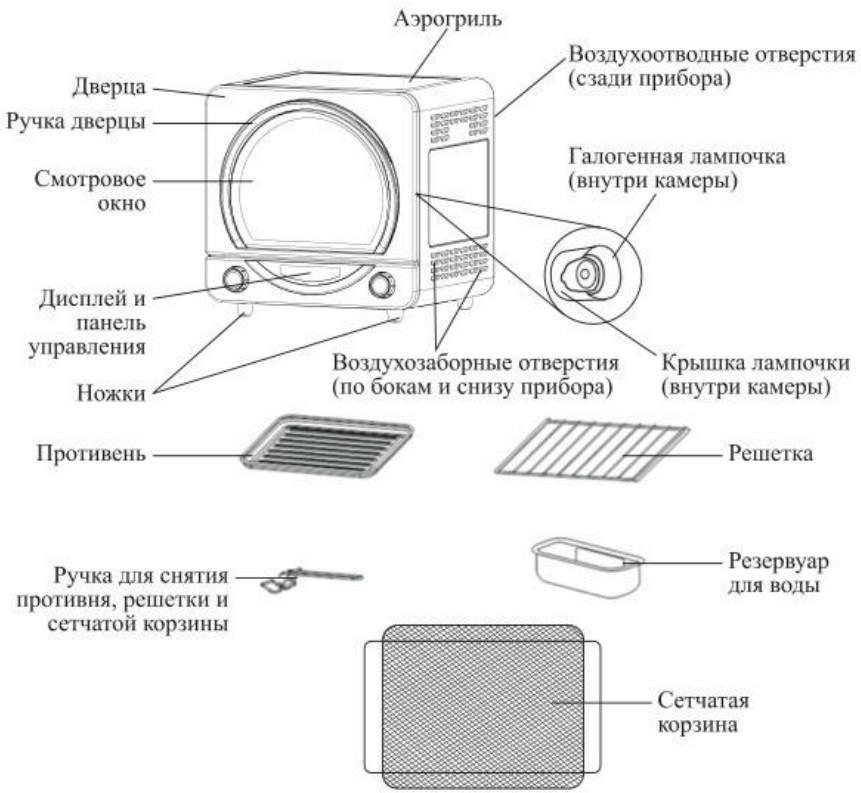
Внутри камеры предусмотрена подсветка, которая включается автоматически после запуска приготовления и гаснет спустя 1 минуту. Подсветку можно включить на 1 минуту в процессе приготовления, нажав на регулятор «Программа».

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Противень — 1 шт.
3. Сетчатая корзина — 1 шт.
4. Решетка — 1 шт.
5. Крышка лампочки — 1 шт.**
6. Галогенная лампочка — 1 шт.**
7. Резервуар для воды — 1 шт.
8. Ручка для снятия противня, решетки и сетчатой корзины — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально
**установлена в устройство

Устройство аэрогриля «4 в 1»



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревательного элемента внутри рабочей емкости. Вентилятор, расположенный в задней 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 выбранной температуры. После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор.

На задней стенке камеры аэрогриля предусмотрено специальное отверстие, в которое перед запуском приготовления устанавливается ***резервуар для воды***.

Примечание. Использовать резервуар для воды можно во всех программах, кроме программ «Сушка», «Йогурт» и «Тесто», поскольку в этих программах не требуется поддержание оптимальной влажности в камере.

Внимание! В резервуар допустимо заливать только чистую фильтрованную воду. Во избежание повреждения устройства запрещается заливать в резервуар любые другие жидкости кроме воды.

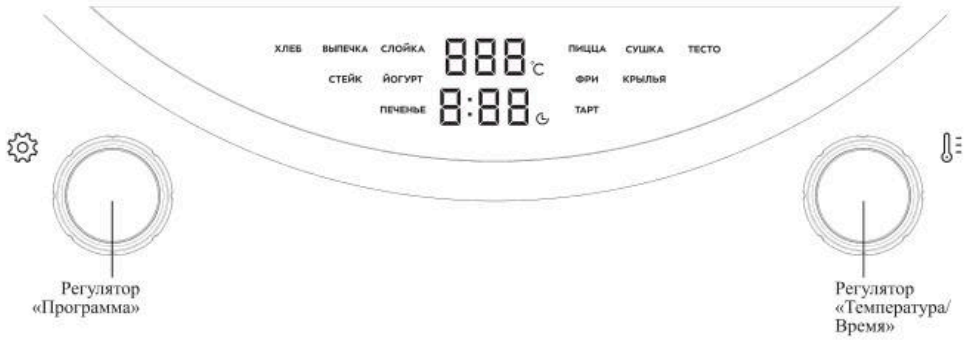
Продукты помещаются на ***противень***, ***решетку*** или ***сетчатую корзину***, которые устанавливаются внутрь камеры аэрогриля. Противень не имеет антипригарного покрытия, поэтому слегка смажьте его растительным маслом перед тем, как выкладывать продукты, чтобы избежать их прилипания к противню. Количество доступных уровней установки противня, решетки или сетчатой корзины зависит от наличия резервуара для воды в камере: при установленном резервуаре доступны 3 уровня, а без него — 4. Если вы выкладываете продукты на сетчатую корзину или решетку, перед началом приготовления рекомендуется установить противень в самые нижние направляющие, находящиеся по бокам камеры, чтобы стекающие соки и жир с продуктов не загрязняли дно камеры аэрогриля.

Ручка для снятия противня, решетки и сетчатой корзины позволяет безопасно извлечь их из камеры.

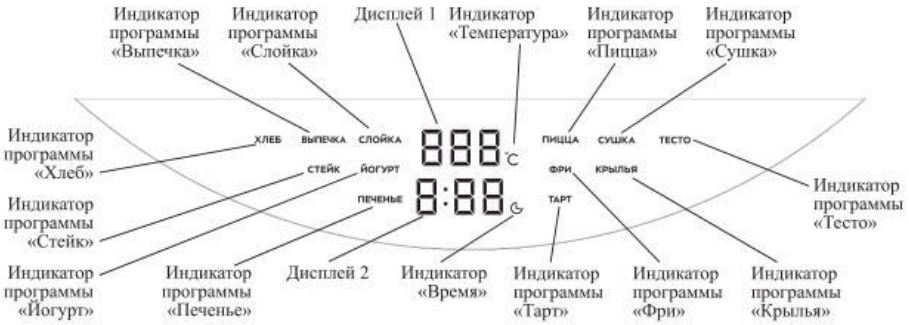
Благодаря ***смотровому окну*** на дверце вы можете контролировать процесс приготовления.

Примечание. При открывании дверцы во время приготовления процесс не остановится, нагрев и работа вентилятора не прекратятся.

Панель управления



Дисплей



При подключении к сети ***панель управления*** мигнет один раз, а затем погаснет, раздастся звуковой сигнал. На дисплее 1 будут гореть символы «000», а на дисплее 2 — «0:00», устройство будет находиться в режиме ожидания.

Нажатие на ***регулятор «Программа»*** выводит устройство из режима ожидания, а также включает и выключает подсветку в камере на 1 минуту в процессе приготовления. После вывода устройства из режима ожидания на дисплее будет мигать индикатор программы, температура и время приготовления программы будут гореть непрерывно. Также на ***дисплее 1*** будет гореть непрерывно ***индикатор «Температура»***, расположенный справа от значения температуры, а на ***дисплее 2 — индикатор «Время»***, расположенный справа от значения времени. Время на дисплее 2 отображается в формате «Ч:ММ», где Ч — часы, а ММ — минуты. Чтобы переключать программы приготовления, необходимо поворачивать регулятор «Программа», индикатор выбранной программы будет мигать, остальные индикаторы программ не будут гореть. Программы переключаются циклически.

Примечание. Через 1 минуту бездействия устройство автоматически перейдет в режим ожидания: индикатор программы, а также индикаторы «Температура» и «Время» погаснут, на дисплее 1 будут гореть символы «000», а на дисплее 2 — «0:00». Чтобы вывести устройство из режима ожидания, нажмите на регулятор «Программа».

Нажатие на ***регулятор «Температура/Время»*** запускает и завершает приготовление. После запуска приготовления в камере включится подсветка, которая будет гореть в течение 1 минуты, и начнется обратный отсчет времени. За 1 минуту до окончания приготовления подсветка в камере загорится снова, когда приготовление завершится, подсветка автоматически погаснет. Вы можете самостоятельно выключить аэрогриль до истечения времени таймера, нажав на регулятор «Температура/Время».

Примечание. Подсветку можно включить на 1 минуту в процессе приготовления, нажав на регулятор «Программа».

Для каждой программы заданы свои настройки по умолчанию. При необходимости вы можете изменить время и температуру приготовления в программах. Чтобы настроить температуру, выберите программу, поворачивая регулятор «Программа», затем нажмите на регулятор «Программа», индикатор выбранной программы будет гореть непрерывно, значение температуры и индикатор «Температура» будут мигать.

Поворачивайте регулятор «Температура/Время» по часовой стрелке, чтобы увеличить температуру, и против часовой — чтобы уменьшить. Вы можете настроить температуру в программах (кроме программ «Тесто» и «Йогурт») от 45 до 230 °С:

- шаг при установке температуры от 45 до 120 °С — 1 °С;
- шаг при установке температуры от 120 до 200 °С — 5 °С;
- шаг при установке температуры от 200 до 230 °С — 10 °С.

В программе «Тесто» температуру можно настроить от 26 до 42 °С с шагом 1 °С. Программа «Тесто» используется для расстойки теста. В программе «Йогурт» температура настраивается от 38 до 42 °С с шагом 1 °С.

Чтобы перейти к настройке времени приготовления, нажмите на регулятор «Программа» еще раз, значение времени и индикатор «Время» будут мигать, поворачивайте регулятор «Температура/Время», чтобы настроить время. Время приготовления во всех программах, кроме программы «Йогурт», можно настроить от 1 минуты до 2 часов с шагом 1 минута. В программе «Йогурт» время можно настроить от 10 минут до 9 часов 50 минут с шагом 10 минут.

Когда время таймера истечет, прозвучит звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания (индикаторы погаснут, на дисплеях будут гореть нулевые значения).

Вращение регуляторов и нажатия на них сопровождаются звуковым сигналом.

Автоматические программы приготовления

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Аэрогриль имеет 12 автоматических программ приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить по своему усмотрению.

Настройки по умолчанию для каждой программы:

1. Хлеб (по умолчанию *170 °С, 20 минут*).
2. Выпечка (по умолчанию *160 °С, 50 минут*).
3. Слойка (по умолчанию *190 °С, 25 минут*).
4. Пицца (по умолчанию *200 °С, 15 минут*).
5. Сушка (по умолчанию *120 °С, 1 час*).
6. Тесто (по умолчанию *28 °С, 40 минут*).
7. Стейк (по умолчанию *230 °С, 10 минут*).
8. Йогурт (по умолчанию *42 °С, 6 часов 30 минут*).
9. Фри (по умолчанию *200 °С, 40 минут*).
10. Крылья (по умолчанию *200 °С, 20 минут*).
11. Печенье (по умолчанию *160 °С, 20 минут*).
12. Тарт (по умолчанию *180 °С, 25 минут*).

Примечание. Устанавливать наполненный резервуар для воды можно во всех программах, кроме программ «Сушка», «Йогурт» и «Тесто», поскольку в этих программах не требуется поддержание оптимальной влажности в камере.

Поскольку ингредиенты различаются по форме, размеру и объему, а также качеству, выбор автоматической программы не может гарантировать, что параметры приготовления, установленные в ней по умолчанию, будут оптимальными. Они являются приблизительными.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте аэрогриль и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус и камеру аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления, дисплей и шнур питания.

Тщательно вымойте противень, решетку, сетчатую корзину, резервуар для воды и ручку для снятия противня, решетки и сетчатой корзины с мягким моющим средством и неабразивной губкой и высушите их.

Внимание! Запрещается мыть противень, решетку, сетчатую корзину, резервуар для воды и ручку для снятия противня, решетки и сетчатой корзины в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах моющие средства могут повредить их.

Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность вдали от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия снизу и по бокам корпуса и воздухоотводные отверстия сзади корпуса устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 15 см свободного пространства для нормальной циркуляции воздуха. 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 и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Откройте дверцу, установите в камеру решетку и сетчатую корзину. Противень установите в самые нижние направляющие, находящиеся по бокам камеры. На заднюю стенку камеры установите резервуар для воды так, чтобы выступ на резервуаре вошел в отверстие на задней стенке камеры аэрогриля. Закройте дверцу.

Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети питания. Прозвучит звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, а затем погаснет, на дисплее 1 будут гореть символы «000», а на дисплее 2 — «0:00». Устройство будет находиться в режиме ожидания.

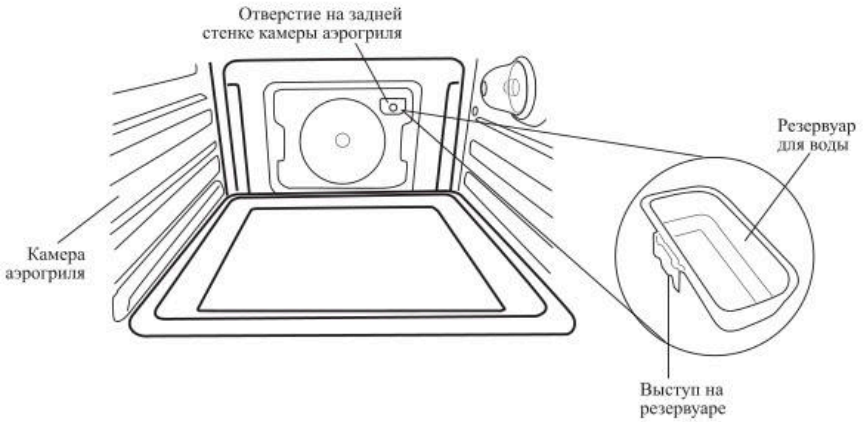
Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15 минут на максимальной температуре, чтобы устранить посторонние запахи, и чтобы с нагревательного элемента и других частей устройства обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства.

Выведите устройство из режима ожидания, нажав на регулятор «Программа», на дисплее будет мигать индикатор программы «Хлеб», температура и время приготовления в данной программе, индикаторы «Температура» и «Время» будут гореть непрерывно. Нажмите на регулятор «Программа» и установите температуру 230 °С, поворачивая регулятор «Температура/Время». Нажмите на регулятор «Программа» еще раз и установите таймер на 15 минут, поворачивая регулятор «Температура/Время». Нажмите на регулятор «Температура/Время», чтобы запустить нагрев. При нагреве возможно выделение специфического запаха, это нормальное явление для нового устройства, после нескольких использований запах пропадет. Когда время таймера истечет, прозвучит звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания (индикаторы погаснут, на дисплеях

будут гореть нулевые значения). После прогрева отключите прибор от сети питания и подождите, когда противень, решетка, сетчатая корзина и резервуар для воды остынут до комнатной температуры, после чего промойте их теплой водой и высушите. Теперь аэрогриль готов к использованию.

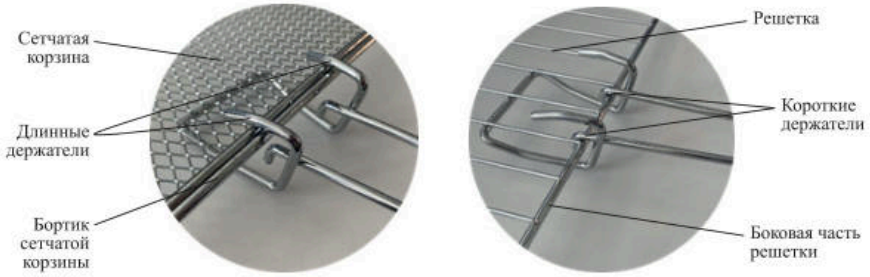
Использование

1. Откройте дверцу. Если вы планируете готовить продукты на решетке или сетчатой корзине, установите противень в самые нижние направляющие, находящиеся по бокам камеры, чтобы стекающие соки и жир с продуктов не загрязняли дно камеры аэрогриля.
2. При использовании автоматических программ (кроме программ «Йогурт», «Тесто» и «Сушка») перед запуском наполните резервуар для воды чистой фильтрованной водой и установите его в камеру, вставив выступ резервуара в отверстие на задней стенке. Испаряющаяся вода в процессе приготовления будет поддерживать оптимальную влажность, предотвращая пересушивание продуктов.
   Примечание. Устанавливать наполненный резервуар для воды можно во всех программах, кроме программ «Сушка», «Йогурт» и «Тесто», поскольку в этих программах не требуется поддержание оптимальной влажности в камере.
   Внимание! В резервуар для воды допустимо наливать только чистую фильтрованную воду. Во избежание повреждения устройства запрещается наливать в резервуар любые другие жидкости кроме воды.
   Резервуар и вода в нем сильно нагреваются во время работы устройства. Устанавливайте резервуар заранее, до запуска приготовления. Не дотрагивайтесь до резервуара голыми руками в процессе приготовления. Если в процессе приготовления в резервуаре закончилась вода, воспользуйтесь защитной рукавицей или прихваткой для извлечения резервуара из камеры. Будьте осторожны, чтобы не обжечься!
   Не передвигайте аэрогриль во время работы во избежание выплескивания воды из резервуара.



3. Выложите предварительно подготовленные продукты на противень, решетку или сетчатую корзину. Установите противень, решетку или сетчатую корзину с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Количество доступных уровней установки зависит от наличия в камере аэрогриля резервуара для воды: при установленном резервуаре доступны 3 уровня, а без него — 4.
   Примечания. 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.
   Противень не имеет антипригарного покрытия, поэтому перед выкладыванием продуктов на противень рекомендуется слегка смазать его растительным маслом с помощью силиконовой кисточки (в комплект не входит), чтобы избежать прилипания продуктов.
4. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети питания. Прозвучит звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз, а затем погаснет, на дисплее 1 будут гореть символы «000», а на дисплее 2 — «0:00». Устройство будет находиться в режиме ожидания.
5. Закройте дверцу. Нажмите на регулятор «Программа», чтобы вывести устройство из режима ожидания. На дисплее будет мигать индикатор программы «Хлеб», температура и время приготовления в данной программе, индикаторы «Температура» и «Время» будут гореть непрерывно.
   Примечание. Через минуту бездействия устройство автоматически перейдет в режим ожидания: индикатор программы, а также индикаторы «Температура» и «Время» погаснут, на дисплее 1 будут гореть символы «000», а на дисплее 2 — «0:00». Чтобы вывести устройство из режима ожидания, нажмите на регулятор «Программа».
6. Выберите одну из 12 автоматических программ приготовления, поворачивая регулятор «Программа» по часовой стрелке. Индикатор выбранной программы будет мигать, индикаторы остальных программ не будут гореть. Температура и время приготовления программы, а также индикаторы «Время» и «Температура» будут гореть непрерывно.
   Примечание. Поскольку ингредиенты различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбор программы приготовления не может гарантировать, что температура и время, установленные по умолчанию, будут оптимальными. Все параметры приготовления являются приблизительными.
7. При необходимости измените температуру программы. Для этого выберите программу, поворачивая регулятор «Программа», затем нажмите на регулятор «Программа», индикатор выбранной программы будет гореть непрерывно, значение температуры и индикатор «Температура» будут мигать. Поворачивайте регулятор «Температура/Время» по часовой стрелке, чтобы увеличить температуру, и против часовой — чтобы уменьшить. Вы можете настроить температуру в программах (кроме программ «Тесто» и «Йогурт») от 45 до 230 °C. В программе «Тесто» температуру можно настроить от 26 до 42 °C с шагом 1 °C. В программе «Йогурт» — от 38 до 42 °C с шагом 1 °C.

8. Чтобы изменить время приготовления программы, нажмите на регулятор «Программа» еще раз, значение времени и индикатор «Время» будут мигать, поворачивайте регулятор «Температура/Время», чтобы настроить время приготовления. Время во всех программах (кроме программы «Йогурт») можно настроить от 1 минуты до 2 часов. В программе «Йогурт» время можно настроить от 10 минут до 9 часов 50 минут с шагом 10 минут.
   Примечание. Изменить параметры после запуска приготовления нельзя. Чтобы изменить параметры, необходимо выключить устройство, нажав на регулятор «Температура/Время», а затем включить его снова, нажав на регулятор «Программа», выбрать программу или настроить температуру и время в программе заново.
9. Для запуска приготовления нажмите на регулятор «Температура/Время». После нажатия на регулятор в камере загорится подсветка. Спустя 1 минуту подсветка автоматически погаснет. Чтобы включить подсветку на 1 минуту или выключить ее, нажмите на регулятор «Программа». На дисплее 1 во время приготовления будет отображаться температура, а на дисплее 2 обратный отсчет времени таймера, индикатор выбранной программы, а также индикаторы «Температура» и «Время» будут гореть непрерывно.
   Примечание. При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар.
10. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Чтобы безопасно извлечь горячие противень, решетку или сетчатую корзину, используйте ручку для их снятия. На ручке есть длинные и короткие держатели. Длинными держателями ручка устанавливается на бортик противня или сетчатой корзины. Короткими держателями ручка устанавливается на боковую часть решетки.



11. Откройте дверцу аэрогриля. Установите ручку на противень, решетку или сетчатую корзину и аккуратно потяните на себя. Достаньте противень, решетку или сетчатую корзину и поставьте на термостойкую поверхность. Переверните продукты, используя деревянные, силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. При переворачивании можно увидеть степень готовности продуктов. Установите противень, решетку или сетчатую корзину обратно в камеру с помощью ручки, снимите ручку и закройте дверцу.

Примечание. При открывании дверцы процесс приготовления не остановится, нагрев и работа вентилятора не прекратятся.

Если на противень, решетку или сетчатую корзину выложены тяжелые продукты, рекомендуется дополнительно придерживать противень, решетку или сетчатую корзину рукой, используя защитную рукавицу или прихватку.

Внимание! Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами, открывая дверцу. Вытаскивайте противень, решетку или сетчатую корзину, используя ручку, защитную рукавицу или прихватку. Не касайтесь горячих поверхностей голыми руками.

Если вы готовите продукты на противне, не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия продуктов, чтобы не повредить противень.

Если в камере установлен резервуар для воды, будьте осторожны при вытаскивании и установке противня, решетки или сетчатой корзины в камеру аэрогриля, чтобы не задеть резервуар.

Не ставьте противень, решетку или сетчатую корзину на открытую дверцу аэрогриля.

12. За 1 минуту до окончания приготовления в камере автоматически загорится подсветка. Когда время таймера истечет, прозвучит звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания (индикаторы погаснут, на дисплеях будут гореть нулевые значения). Вентилятор будет работать еще некоторое время, чтобы охладить нагревательный элемент до комнатной температуры, затем он выключится. Отключите устройство от сети питания.

    Примечание. Чтобы остановить приготовление раньше автоматического завершения программы, нажмите на регулятор «Температура/Время».
13. Откройте дверцу. Извлеките противень, решетку или сетчатую корзину с помощью ручки для их снятия. Поставьте противень, решетку или сетчатую корзину на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку.
14. Дождитесь полного остывания прибора. Для более быстрого охлаждения прибора оставьте дверцу открытой. После остывания прибора снимите с задней стенки камеры аэрогриля резервуар для воды, если он был установлен. При извлечении резервуара воспользуйтесь защитной рукавицей или прихваткой. Будьте осторожны, чтобы не обжечься!
15. После использования очистите устройство, а также противень, решетку, сетчатую корзину и резервуар для воды, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Всегда очищайте устройство и используемые аксессуары сразу после приготовления, иначе позже очистить их будет сложнее.

    Примечание. Через 9 часов 50 минут работы в программе «Йогурт» или после 2 часов работы без перерыва в других программах рекомендуется сделать перерыв на 2 часа для охлаждения устройства. Для этого выключите устройство, отключите его от сети питания, откройте дверцу аэрогриля и оставьте в таком положении на некоторое время.

    Внимание! Будьте осторожны: противень, решетка, сетчатая корзина, резервуар для воды, камера и корпус аэрогриля сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Вытаскивайте противень, решетку или сетчатую корзину, используя ручку для их снятия, защитную рукавицу или прихватку. Будьте осторожны, чтобы не обжечься!

Используйте для извлечения продуктов с противня только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки, чтобы не повредить противень.

Не оставляйте приготовленные блюда на противне, решетке или сетчатой корзине надолго.

Советы

Аэрогриль

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус аэрогриля в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.

Не включайте аэрогриль с пустой камерой надолго. Это может привести к повреждению устройства.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Противень не имеет антипригарного покрытия, поэтому перед выкладыванием продуктов рекомендуется слегка смазать его растительным маслом с помощью силиконовой кисточки (в комплект не входит), чтобы избежать прилипания продуктов.

Рекомендуется встряхивать, переворачивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Контролируйте время приготовления (вы можете установить таймер на мобильном телефоне), по истечении половины времени откройте дверцу, встряхните, переверните или перемешайте содержимое на противне, решетке или сетчатой корзине. Затем закройте дверцу.

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 достаньте из воды 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 (либо вы можете смазать картофель яйцом);
- достаньте картофель из емкости и поместите его на сетчатую корзину или противень.

Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса), проделайте следующее:

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

Добавление масла при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежеочищенного картофеля или сырой курицы), улучшает вкус блюда и создает хрустящую корочку. Но не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что еда будет слишком жирной, а корочка получится менее хрустящей.

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

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, в маленьких формах для выпечки или в алюминиевой фольге, уложенной на противне, решетке или сетчатой корзине. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. По периметру противня, решетки или сетчатой корзины всегда должно оставаться несколько сантиметров свободного пространства.

Перед приготовлением выпечки предварительно обязательно прогрейте прибор в течение 3 минут.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого выставите температуру 150 °C и установите таймер на 10 минут в любой автоматической программе.

Чтобы приготовить в аэрогриле тосты, положите их на сетчатую корзину или решетку и установите таймер на 5 минут и температуру 200 °C.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 350–400 г.

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, °C	Встряхнуть/ Перевернуть	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	150–200	15–20	200	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	150–200	20–25	200	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	150–200 (в два слоя)	25–30	200	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Гратен (запеканка)	200	15–20	200	—	—

Ингредиенты	Количество, мин.–макс., г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ Перевернуть	Рекомендации
Мясо и птица					
Стейк	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Свиная отбивная	100–200	12–18	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–200	15–20	180	Встряхнуть	Смажьте маслом или майонезом
Котлета для гамбургера	100–200	12–18	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–200	12–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–200	20–25	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–200	15–20	180	—	Смажьте маслом или майонезом
Закуски					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т. д.	100–200	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–200	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–200	8–10	200	—	—
Фаршированные овощи	100–200	10–18	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–200	16–20	200	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	200	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	200	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	200	15–18	180	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	200	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

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

Сушка овощей и фруктов

Для более быстрой сушки нарежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высушатся. Однако помните, что при сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, так что слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь ячейки сетчатой корзины.

Продукты с толстой кожурой нарежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите ее.

Время сушки ингредиентов варьируется в зависимости от следующих факторов:

- толщина кусков или ломтиков;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости ингредиентов.

Приготовление йогурта

В программе «Йогурт» поддерживается постоянная температура, при которой бактерии, попав в молоко, начинают активно размножаться и перерабатывать его в кисломолочную продукцию. Но так действуют не только полезные, но и болезнетворные бактерии, которые могут превратить домашнее изделие в опасную для здоровья пищу. Поэтому для приготовления нельзя брать молоко, скисшее «естественным» образом, без закваски. Лучше всего использовать качественное молоко или сливки, специальные закваски и чистую посуду. Посуда и продукты должны быть стерильно чистыми.

Молоко должно быть стерилизованным или ультрапастеризованным. При использовании непастеризованного молока его необходимо прокипятить в течение длительного времени, чтобы очистить от болезнетворных бактерий. Чем больше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт. Рекомендуется использовать молоко не более 6% жирности.

Для приготовления йогурта можно использовать три вида закваски: натуральный йогурт 5% жирности с активными бактериями, приготовленный без термической обработки, сухую закваску или свежеприготовленный йогурт. Свежеприготовленный йогурт в качестве закваски рекомендуется использовать не более 5 раз подряд, поскольку после этого получаемый йогурт получится жидким. Не рекомендуется использовать в качестве закваски йогурты из пастеризованного или сырого молока.

Во время работы аэрогриль нельзя переставлять и открывать дверцу, так как это нарушит процесс заквашивания.

Температура и время приготовления влияют на вкусовые качества йогурта. Чем больше время приготовления, тем более густым получится йогурт. Однако если его передержать, он будет кислым.

Готовый йогурт можно дополнить сладкими ягодами, измельченными фруктами, орехами, шоколадом, отрубями, джемом и т.д. Вводить фруктовые или ягодные добавки рекомендуется в уже приготовленный йогурт, когда вы раскладываете йогурт в отдельные емкости, так как из-за их повышенной кислотности йогурт может свернуться в процессе приготовления.

Йогурт без добавок рекомендуется хранить в холодильнике до 3 дней, а с добавками — несколько часов.

В режиме «Йогурт» можно готовить не только йогурт, но также разные натуральные продукты на основе молока и не только. Можно брать готовые рецепты либо экспериментировать и добиться идеального для вас вкуса молочных продуктов. Самый легкий способ приготовить качественный молочный продукт — купить готовую закваску для ряженки, сметаны, творога и т.д. и следовать рецепту на упаковке.

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования. Перед очисткой отключите аэрогриль от сети питания и подождите, пока устройство и все его части полностью остынут. Для более быстрого охлаждения прибора оставьте дверцу открытой.

Корпус, камеру и дверцу аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Противень, решетку, сетчатую корзину, резервуар для воды и ручку для снятия противня, решетки и сетчатой корзины мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не оставляйте продукты на противне, решетке или сетчатой корзине. Всегда очищайте части аэрогриля сразу после приготовления, иначе позже очистить их будет сложнее.

Не используйте для мытья посудомоечную машину, металлические предметы, а также абразивные моющие средства и жесткие губки. После мытья протрите вымытые части полотенцем и тщательно просушите.

Если загрязнения засохли или остатки продуктов налипли на противне, решетке или сетчатой корзине, можно замочить их на 30 минут в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.

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

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить воздухозаборные и воздухоотводные отверстия на корпусе устройства.

Замена лампочки

Если галогенная лампочка в камере аэрогриля перегорела или вышла из строя, ее необходимо заменить на новую. Отключите устройство от сети питания и дождитесь его полного остывания. Откройте дверцу, открутите стеклянную крышку лампочки, которая находится на правой стенке камеры, поворачивая ее против часовой стрелки. Затем аккуратно извлеките старую лампочку, потянув ее в сторону. Будьте осторожны, чтобы не повредить лампочку и не пораниться.

Внимание! Не касайтесь лампочки голыми руками. Из-за отпечатков пальцев галогенная лампочка может быстро выйти из строя. Перед заменой лампочки наденьте перчатки или используйте сухую салфетку или ткань.

Для замены подойдет галогенная лампочка мощностью 25 Вт, напряжением ~220–240 В и цоколем G9. Убедитесь, что новая лампочка соответствует необходимым типу, мощности, напряжению и цоколю. Вставьте новую лампочку в цокольный разъем на правой стенке камеры до щелчка. Не прилагайте чрезмерных усилий, чтобы не повредить лампочку. Установите крышку и закрутите ее, поворачивая по часовой стрелке. Закройте дверцу, включите устройство в сеть и запустите его, чтобы убедиться, что новая лампочка работает.



Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока прибор полностью остынет. Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Убедитесь, что все части прибора высохли. Для компактного хранения все съемные части можно поместить в камеру аэрогриля.

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, дисплей не горит

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

При вращении регуляторов ничего не происходит, на дисплеях горят нулевые значения

Возможная причина	Решение
Устройство находится в режиме ожидания	Нажмите на регулятор «Программа», чтобы вывести устройство из режима ожидания

Подсветка в камере не горит

Возможная причина	Решение
Подсветка загорается на 1 минуту после запуска приготовления, а затем автоматически гаснет	Подсветку в камере можно включить на 1 минуту в процессе приготовления. Чтобы включить подсветку, нажмите на регулятор «Программа»
Перегорела или вышла из строя галогенная лампочка	Замените галогенную лампочку на новую, как указано в разделе «Замена лампочки»

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы готовите 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
Продукты слишком плотно лежат на противне, решетке или сетчатой корзине	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать противень, решетку или сетчатую корзину и встряхивать/переворачивать продукты для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать каждые 5 минут или по истечении половины времени приготовления	Встряхивайте, переворачивайте или перемешивайте ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Используемые продукты не запекаются	Используйте продукты, которые предназначены для запекания, или смазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в камеру попадает много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные продукты в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
В камере или на съемных частях устройства остался жир после предыдущего использования	Очищайте прибор 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 описано в разделе «Советы»
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри пересушен

Возможная причина	Решение
Тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще
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. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E0	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E1	Неисправен датчик температуры	

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес 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.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1250 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество программ приготовления: 12
5. Емкость камеры: 20 л
6. Внутренние размеры камеры: 309 × 285 × 228 мм
7. Размер сетчатой корзины: 307 × 248 мм
8. Размер противня: 307 × 256 мм
9. Размер решетки: 307 × 256 мм
10. Температура: 45–230 °C
11. Температура в программе «Тесто»: 26–42 °C с шагом 1 °C
12. Температура в программе «Йогурт»: 38–42 °C с шагом 1 °C
13. Таймер: от 1 мин до 2 ч с шагом 1 мин
14. Таймер в программе «Йогурт»: от 10 мин до 9 ч 50 мин
15. Управление: электронное
16. Длина шнура: 0,8 м
17. Размер устройства: 367 × 415 × 366 мм
18. Размер упаковки: 483 × 446 × 463 мм
19. Вес нетто: 8,1 кг
20. Вес брутто: 9,5 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован: EAC

Производитель: Гуандун Ханьли Текнолэджи Ко., Лтд. №56, Цзянье Рд, Наньтоу Таун, Чжуншань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Kitfort

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте 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 корпуса или других частей прибора вследствие чистки абразивными моющими средствами или мойки в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

Повреждение устройства вследствие неправильной сборки или использования без установки каких-либо его частей не является гарантийным случаем.

Перегорание галогенной лампочки не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления, дисплей и 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.

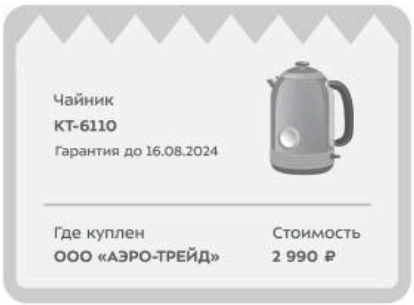
1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными 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 устройство, 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 камерой надолго. 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 горячее. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 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. Не используйте устройство, если какие-либо его части не установлены или установлены неправильно.

22. Наливайте в резервуар для воды только чистую фильтрованную воду. Запрещается наливать в резервуар любые другие жидкости кроме воды во избежание повреждения устройства.
23. Резервуар и вода в нем сильно нагреваются во время работы устройства. Устанавливайте резервуар заранее, до запуска приготовления. Не дотрагивайтесь до резервуара голыми руками в процессе приготовления. Если в процессе приготовления в резервуаре закончилась вода, воспользуйтесь защитной рукавицей или прихваткой для извлечения резервуара из камеры. Будьте осторожны, чтобы не обжечься!
24. Не передвигайте аэрогриль во время работы во избежание выплескивания воды из резервуара.
25. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в воздухозаборные и воздухоотводные отверстия, на панель управления, дисплей и шнур питания.
26. Противень, решетка, сетчатая корзина, резервуар для воды, камера и корпус аэрогриля сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Приготовленные продукты также будут горячими, не обожгитесь. Используйте ручку для снятия противня, решетки и сетчатой корзины, защитную рукавицу или прихватку при извлечении противня, решетки и сетчатой корзины или подождите, пока они полностью остынут. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами, открывая дверцу.
27. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с противня, чтобы не повредить его. Используйте силиконовые, термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
28. Не касайтесь галогенной лампочки голыми руками.
29. Для замены подойдет галогенная лампочка мощностью 25 Вт, напряжением ~220–240 В и цоколем G9. Не используйте для замены лампочки с другими техническими характеристиками во избежание повреждения устройства.
30. Через 9 часов 50 минут работы в программе «Йогурт» или 2 часов работы без перерыва в других программах рекомендуется сделать перерыв на 2 часа для охлаждения устройства. Для этого после выключения можно открыть дверцу аэрогриля и оставить в таком положении на некоторое время.

IM-2

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

Kitfort

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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





App Store Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

Kitfort

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 подобрали 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