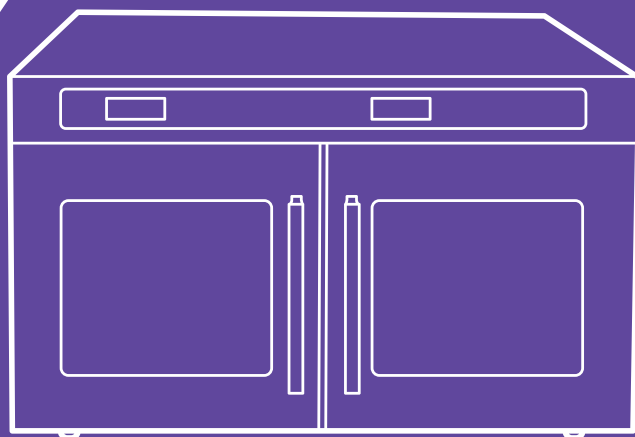


**Я ответственная
за урожай!**



**Сушилка для овощей
и фруктов
КТ-4935**

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	4
Устройство сушилки	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	12
Уход и хранение	13
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	14
Меры предосторожности	15
Другие товары Kitfort	17

Общие сведения

Электрическая сушилка КТ-4935 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба.

Сушилка имеет две независимые камеры, в каждую из которых может быть установлено по 6 металлических поддонов. В комплект также входят сетки для мелких продуктов и сплошные поддоны. В левой камере находится вращательный механизм с крючками, на которых можно сушить продукты в вертикальном виде.

В сушилку установлены мощные нагревательные элементы и два вентилятора, обеспечивающих равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камер. Благодаря горизонтальному обдуву смешение запахов при одновременной сушке разных продуктов минимально.

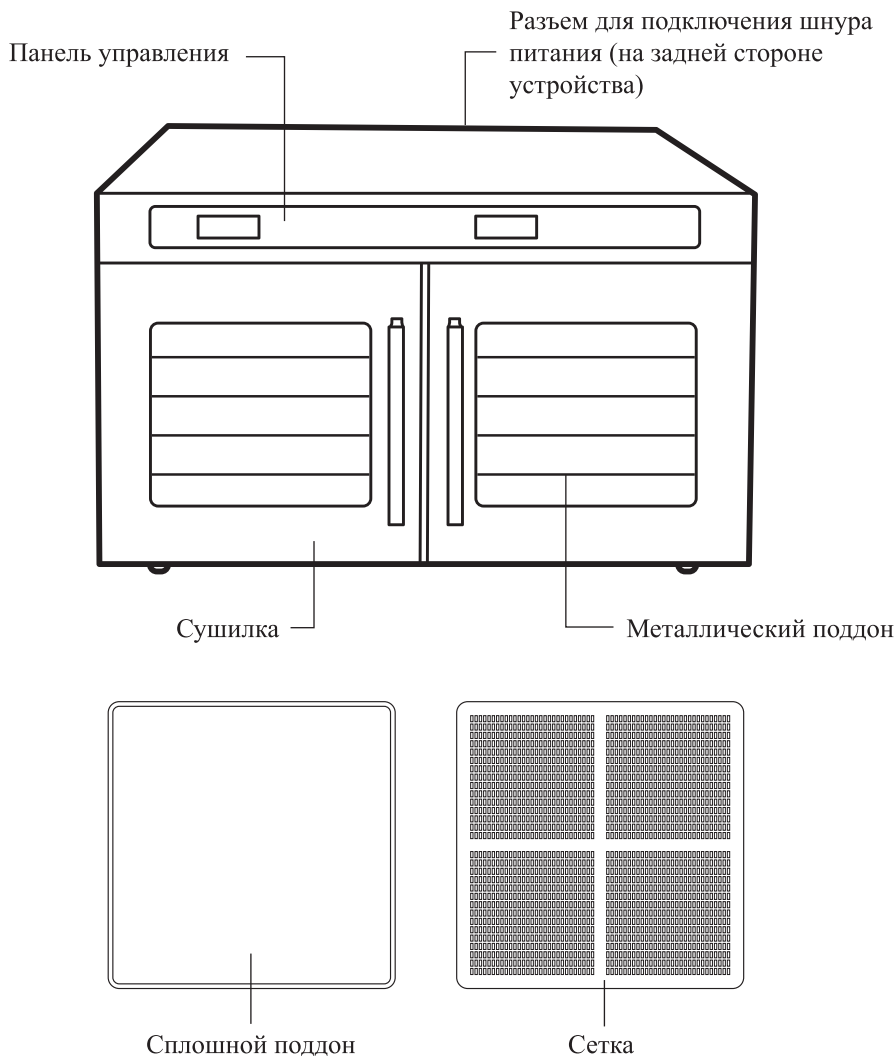
Температуру сушки можно изменить от 30 до 70 °С с шагом 1 °С. Сушилка оснащена таймером до 24 часов работы.

Комплектация

1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлический поддон — 12 шт.
3. Сетка — 12 шт.
4. Сплошной поддон — 12 шт.
5. Шнур питания — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки для овощей и фруктов



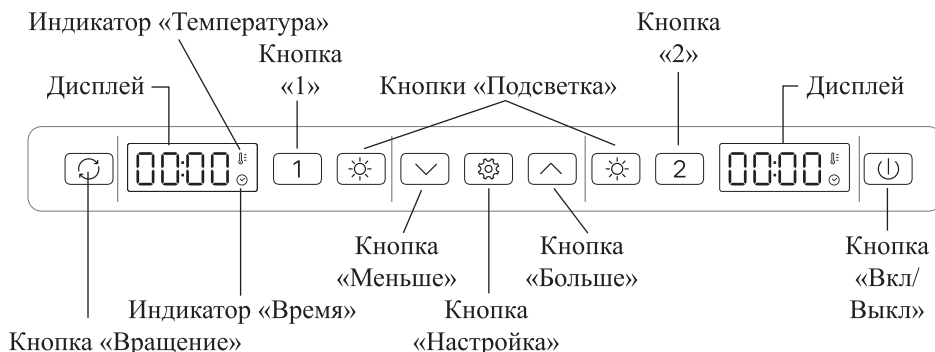
Металлические поддоны подходят для большинства типов продуктов.

Сетки используются для небольших продуктов, таких как травы и ягоды.

Сплошные поддоны служат для приготовления пастилы и сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу. Также вы можете класть один поддон на низ сушилки, чтобы сок и остатки от продуктов падали на него. Так сушилка не загрязнится, а пластиковый сплошной поддон легко достать и очистить.

Сплошные поддоны и сетки устанавливаются на основные металлические поддоны.

Панель управления



При подключении сушилки к сети питания на несколько секунд загорается дисплей и прибор подает звуковой сигнал, затем дисплей гаснет.

Кнопка «Вкл./Выкл.» включает и выключает устройство.

Примечание. Если не совершать никаких действий с панелью управления в течение 30 секунд, прибор перейдет в режим ожидания: панель управления погаснет.

На дисплеях отображаются температура и время работы прибора. На левом дисплее отображаются параметры левой камеры сушилки, на правом дисплее — параметры правой камеры.

При отображении температуры на дисплее также отображается значок градусов Цельсия («C») или градусов Фаренгейта («F»). Чтобы градусы Цельсия изменить на градусы Фаренгейта и обратно, включите прибор, одновременно нажмите и удерживайте 5 секунд кнопки «Больше» и «Меньше».

Кнопка «1» и кнопка «2» включает и выключает сушику в левой и правой камере соответственно. По умолчанию установлены температура сушки 60 °C и время сушки 10 часов.

После нажатия на кнопку «1» устройство переходит в режим настройки параметров сушки в левой камере. Во время настройки индикатор данной кнопки мигает красным, а после установки параметров горит красным непрерывно.

После нажатия на кнопку «2» устройство переходит в режим настройки параметров сушки в правой камере. Во время настройки индикатор данной кнопки мигает красным, а после установки параметров горит красным непрерывно.

Кнопкой «Настройка» осуществляется переход к настройке текущих параметров: температуры сушки, времени таймера в часах и минутах. Во время настройки значение настраиваемого параметра мигает на дисплее. При выборе температуры сушки мигает индикатор «Температура». При установке таймера мигает индикатор «Время».

Кнопки «Больше» и «Меньше» изменяют значение настраиваемого параметра. Температуру можно настроить в диапазоне от 30 до 70 °С с шагом 1 °С. Время таймера в часах можно настроить от 1 до 24 часов с шагом 1 час, время таймера в минутах можно настроить от 0 до 55 минут с шагом 5 минут. Время на дисплее отображается в формате «ЧЧ:ММ».

Нагрев начнется через 5 секунд после установки параметров.

Чтобы остановить работу левой или правой камеры сушилки, нужно нажать на кнопку «1» или «2» соответственно. Индикатор нажатой кнопки будет гореть белым.

Во время нагрева сушилki до установленной температуры на дисплеях будет попеременно отображаться температура в камере сушилki и время до конца сушки. При этом будет непрерывно гореть либо индикатор «Температура», либо «Время», в зависимости от отображаемого параметра. Когда сушилка достигнет установленной температуры, на дисплее будет отображаться только время до конца сушки.

Кнопка «Подсветка» включает и выключает подсветку камеры. Когда подсветка включена, индикатор нажатой кнопки горит красным.

Кнопка «Вращение» включает и выключает вращающийся механизм в верхней части левой камеры сушилki.

Нажатия на кнопки сопровождаются звуковым сигналом.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Удалите все упаковочные материалы с устройства.

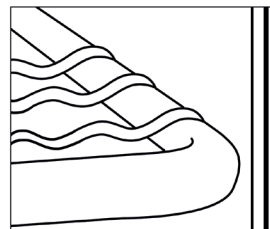
Перед первым использованием вымойте поддоны и сетки мягкой губкой и жидким моющим средством для посуды, а затем тщательно промойте водой. Рекомендуется насухо протереть поддоны и сетки салфетками, чтобы продукты не прилипли к мокрым поддонам в процессе сушки. Протрите корпус и камеры сушилki влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Оставьте свободным расстояние сзади и сверху сушилki минимум по 20 см, а по бокам минимум по 10 см для свободной циркуляции воздуха.

Использование

Сушка продуктов на поддонах

1. Выложите на металлические поддоны предварительно подготовленные продукты. При этом поддоны следует ориентировать сеткой вверх относительно обода, поскольку при установке поддонов в камеру места сварки могут препятствовать свободному движению по направляющим.



Если планируете готовить пастилу или сушить ягоды, на металлические поддоны положите сплошные поддоны или сетки.

2. Вы можете установить один из сплошных поддонов на дно камеры для того, чтобы излишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на поддон.
3. Установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцы сушилки.
4. Подключите шнур питания к сушилке, а затем к источнику питания. Прибор подаст звуковой сигнал, а дисплей загорится и затем погаснет.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство. На дисплее отобразится температура в камере сушилки.

Примечания. Если не совершать никаких действий с панелью управления в течение 30 секунд, прибор перейдет в режим ожидания.

По умолчанию установлены температура сушки 60 °C и время сушки 10 часов.

6. Нажмите на кнопку «1» для перехода к настройке параметров сушки в левой камере. Индикатор данной кнопки будет мигать красным.
7. Нажмите на кнопку «Настройка», затем с помощью кнопок «Больше» и «Меньше» установите желаемую температуру сушки.
8. Снова нажмите на кнопку «Настройка», чтобы установить время сушки в часах. Для установки времени в минутах еще раз нажмите на кнопку «Настройка». Установите желаемое время работы с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».

Примечания. Вы можете менять температуру и время работы прибора во время сушки.

У сушилки есть функция памяти: при следующем включении прибора сушка будет производиться с теми настройками, которые вы задали при предыдущем использовании.

9. Нагрев начнется через 5 секунд после установки параметров. Индикатор кнопки «1» будет гореть красным непрерывно.

Примечания. Во время нагрева сушилки до установленной температуры на дисплее будет попеременно отображаться температура в камере сушилки и время до конца сушки. При этом будет непрерывно гореть либо индикатор «Температура», либо «Время», в зависимости от отображаемого параметра. Когда сушилка достигнет установленной температуры, на дисплее будет отображаться только время до конца сушки.

В процессе сушки вращается вентилятор и слышен характерный звук, это не является неисправностью.

Нагревательный элемент может включаться с задержкой в несколько секунд для того, чтобы вентилятор успел набрать скорость, и не произошло перегрева.

В процессе сушки нагреватель будет периодически включаться и отключаться для поддержания в камере установленной температуры.

10. Нажмите на кнопку «2» и настройте работу правой камеры, как описано в пунктах 7–9.

11. Нажмите на левую или правую кнопку «Подсветка», чтобы включить подсветку левой или правой камеры сушилки. Индикатор нажатой кнопки будет гореть красным. Чтобы выключить подсветку, нажмите на данную кнопку второй раз. Индикатор кнопки будет гореть белым.
12. По истечении времени таймера, прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится. Вы также можете отключить сушку до окончания времени таймера, нажав на кнопку «1», чтобы остановить сушку в левой камере, или на кнопку «2», чтобы остановить сушку в правой камере.
13. После завершения работы левой и правой камер нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выключить устройство. Обратите внимание, что вентиляторы отключатся только спустя примерно 1 минуту после выключения. Это необходимо для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Не отключайте сушилку от сети питания, пока вентиляторы не остановятся.
14. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания, затем отсоедините шнур питания от сушилки.

Внимание! Поддоны могут быть горячими. Используйте прихватку (в комплект не входит) при извлечении поддонов или подождите, пока поддоны остынут. Для этого можно оставить сушилку с открытой дверцей на некоторое время.

Не используйте сушилку больше 24 часов подряд во избежание ее перегрева и выхода из строя. Прежде чем снова запустить сушку, делайте перерыв, чтобы прибор остыл.

Сушка продуктов в вертикальном виде

1. Достаньте все металлические поддоны из левой камеры сушилки.
2. Установите один из сплошных поддонов на дно камеры для того, чтобы излишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на поддон.
3. Сделайте петлю на одном конце нити (в комплект не входит), на другом конце закрепите продукты, которые хотите высушить.

Примечание. Используйте прочную нить или прочную тонкую веревку из натуральных материалов.

4. Повесьте продукты в верхней части левой камеры, зацепив петли за крючки на вращательном механизме. Закройте дверцу.
5. Прodelайте действия, описанные в пунктах 4–9 раздела «Сушка продуктов на поддонах».
6. Нажмите на кнопку «Вращение», чтобы включить вращательный механизм. Индикатор нажатой кнопки будет гореть красным. Чтобы выключить вращение, нажмите на кнопку «Вращение» еще раз. Индикатор нажатой кнопки будет гореть белым.
7. Нажмите на левую кнопку «Подсветка», чтобы включить подсветку левой камеры сушилки. Индикатор нажатой кнопки будет гореть красным. Чтобы выключить подсветку, нажмите на данную кнопку второй раз. Индикатор кнопки будет гореть белым.

8. По истечении времени таймера, прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится. Вы также можете отключить сушку до окончания времени таймера, нажав на кнопку «1», чтобы остановить сушку в левой камере.
9. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выключить устройство. Обратите внимание, что вентилятор отключится только спустя примерно 1 минуту после выключения. Это необходимо для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Не отключайте сушилку от сети питания, пока вентилятор не остановится.
10. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания, затем отсоедините шнур питания от сушилки.

Внимание! Не используйте сушилку больше 24 часов подряд во избежание ее перегрева и выхода из строя. Прежде чем снова запустить сушку, делайте перерыв, чтобы прибор остыл.

Примечание. При сушке продуктов в вертикальном виде в левой камере сушилки можно включить сушку на поддонах в правой камере, как описано в разделе «Сушка продуктов на поддонах».

Советы

Для более быстрой сушки порежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высохнут. Однако помните, что при сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, так что слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь ячейки металлического поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов кладите их на сетки.

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

Если вы сушите разнотипные продукты, то продукты, с которых капает сок, размещайте на нижних поддонах, чтобы сок от них не попал на продукты другого типа, в противном случае вкусы продуктов могут смешаться.

Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны, чтобы они не смешались между собой.

В начале сушки установите небольшую температуру и постепенно увеличивайте ее в процессе сушки. Если сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться.

Для равномерной циркуляции воздуха устанавливайте все поддоны, даже если часть из них пустует. В этом случае поддоны с продуктами разместите посередине.

Не кладите на поддоны слишком много продуктов, чтобы не нарушать циркуляцию воздуха внутри сушилки. Не укладывайте продукты слишком плотно, оставляйте промежуток 5–10 мм между кусочками для более эффективной циркуляции воздуха.

В процессе сушки периодически перемешивайте продукты на поддонах. Не допускайте прилипания продуктов к поддонам, иначе в конце сушки прилипшие продукты будет затруднительно снять с поддонов.

При работе сушилки горячий воздух подается из задней части камеры в переднюю, поэтому продукты на дальней стороне поддона могут сохнуть быстрее, чем со стороны дверцы сушилки. Для равномерного высушивания продуктов рекомендуется ближе к концу сушки перевернуть поддоны. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.

Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные вентиляционные отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные — по бокам корпуса.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. Устройство выключится при превышении допустимой температуры. После того как прибор полностью остынет, им можно будет снова пользоваться.

Рецепты

Яблоки:

- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °C 8–16 часов.

Клубника:

- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °C 7–14 часов.

Апельсины:

- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °C 10–15 часов.

Бананы:

- нарезать кружками толщиной 0,3 см;
- сушить при температуре 55 °C 10–16 часов.

Помидоры:

- нарезать кольцами толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 50 °C 5–10 часов.

Морковь:

- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °C 7–10 часов.

Грибы:

- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить при температуре 50 °C 5–10 часов.

Виноград:

- сушить россыпью при температуре 55 °С 12–19 часов.

Сушеное мясо курицы:

- Нарезать кусочками толщиной примерно 0,5 мм. Обильно посолить (0,5–1 ст. л. на 1 кг продукта) и обмазать специями (итальянские травы, паприка, черный перец и т.д.).
- Сушить первые 2–3 часа при температуре 45 °С. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 °С. Окончательно досушить при температуре 70 °С в течение 3–5 часов.

По возможности в начале сушки лучше ставить температуру поменьше и ближе к окончанию сушки увеличивать. Например, морковь лучше сушить первые 5 часов при температуре 45 °С, затем 4 часа при температуре 65 °С. Аналогично для других овощей. Это необходимо для того, чтобы в начале сушки свежий продукт не сварился в собственной влаге. Повышение температуры ближе к концу сушки необходимо, чтобы испарилась влага, находящаяся глубоко в центре продукта.

Время и температура сушки приведены приблизительно, они могут сильно отличаться для различных сортов фруктов и овощей, степени их свежести, срока хранения. Также сушка может занимать различное время при разной температуре и влажности окружающей среды. Первые несколько раз рекомендуется тщательно контролировать процесс сушки.

Время сушки ингредиентов варьируется в зависимости от следующих факторов:

- толщина кусков или ломтиков;
- количество поддонов с высушиваемыми ингредиентами;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости ингредиентов.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и проведением обслуживания отключите прибор от сети электропитания и дождитесь его полного остывания.

Поддоны и сетки мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Если на поддоны или сетки налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также абразивные моющие средства и жесткие губки. После мытья протрите поддоны и сетки полотенцем и тщательно просушите.

Не погружайте корпус устройства в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкости внутрь прибора, на панель управления, на шнур питания и в вентиляционные отверстия.

Уход и хранение

Храните сушилку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Не храните устройство и любые его части во влажной среде. Не оставляйте продукты на поддонах или сетках при хранении, на них могут появиться пятна.

На длительное хранение поместите поддоны и сетки в сушилку, а сушилку уберите в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Сушилка не работает

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Вы не подключили устройство к сети электропитания	Подключите устройство к сети
Перегорел предохранитель	Обратитесь в сервисный центр

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

Код ошибки	Описание ошибки	Решение
E1	Обрыв в цепи нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
E2	Температура нагревателя не повышается	Обратитесь в сервисный центр
E3	Устройство перегрелось	Отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть, затем включите снова. Если на дисплее все еще отображается код ошибки E3, обратитесь в сервисный центр

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, расположенную 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: 1040 Вт
 - левой камеры: 520 Вт
 - правой камеры: 520 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: 30–70 °С с шагом 1 °С
5. Таймер: до 24 ч
6. Размер металлического поддона: 220 × 220 мм
7. Размер сетки: 220 × 220 мм
8. Размер сплошного поддона: 220 × 220 мм
9. Расстояние между поддонами: 30 мм
10. Уровень шума: ≤60 дБ
11. Длина шнура: 1,1 м
12. Размер устройства: 495 × 320 × 305 мм
13. Размер упаковки: 583 × 415 × 405 мм
14. Вес нетто: 11,2 кг
15. Вес брутто: 13,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзясин Санфлай Илектрик Мэньюфакчуринг Ко., Лтд. Вест Сайд Оф Дз 1 Флор, Билд 1, №223, Цяньцзинь Сэкшн, Цюанья Лайн, Цюаньтан Таун, Пинху Сити, Цзясин Сити, Чжэцзян Провинс, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru.

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 про-

дукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

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

Не оставляйте продукты на поддонах и сетках на длительное время вне зависимости от того, высушены они или нет. В этом случае поддоны и сетки могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

Повреждение сплошных поддонов и сеток вследствие сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на органы управления, на шнур питания и в вентиляционные отверстия 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 устройство 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 прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не передвигайте прибор во включенном состоянии. Для перестановки прибора отключите его от сети.
7. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора 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.
8. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и

опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.

9. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. 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.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
15. Храните устройство в недоступных для детей местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. Если из корпуса устройства вытекает сок от продуктов, прибором пользоваться нельзя.
19. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
20. Не используйте сушилку более 24 часов подряд.
21. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на панель управления, на шнур питания и в вентиляционные отверстия.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт

Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник



Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона



Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры







Kitfort

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

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

8-800-775-56-87