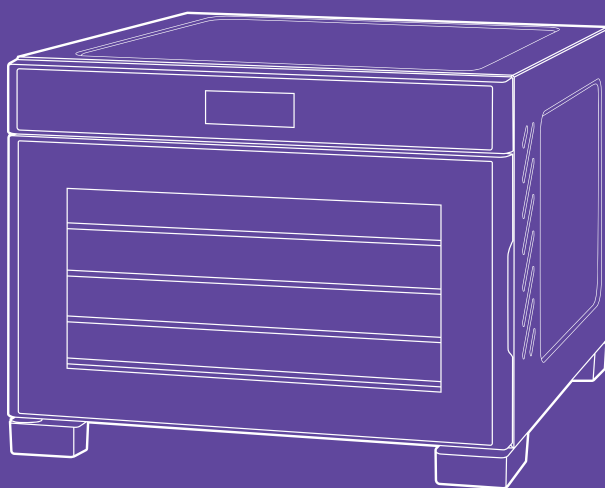


**Делюсь
витаминами
круглый год!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4943**

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 для овощей и фруктов.....	5
Подготовка к работе и использование	8
Чистка и обслуживание	12
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	16
Другие товары Kitfort.....	18

Общие сведения

Электрическая сушилка для овощей и фруктов КТ-4943 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба. С ее помощью вы также можете приготовить йогурт.

В сушилку установлен нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивающий равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры. Благодаря горизонтальному обдуву смешение запахов при одновременной сушке разных продуктов минимально.

В комплект входит 5 металлических поддонов, 5 сплошных пластиковых поддонов и 5 сеток.

В данной модели предусмотрено 4 автоматических режима работы: «Мясо», «Овощи», «Фрукты» и «Йогурт». В каждом режиме вы можете настроить температуру сушки от 35 до 80 °С. В режимах «Мясо», «Овощи», «Фрукты» можно установить таймер от 30 минут до 48 часов. В режиме «Йогурт» предусмотрены другие настройки таймера: от 4 до 48 часов. Шаг установки температуры и времени работы во всех режимах — 1 °С и 30 минут соответственно.

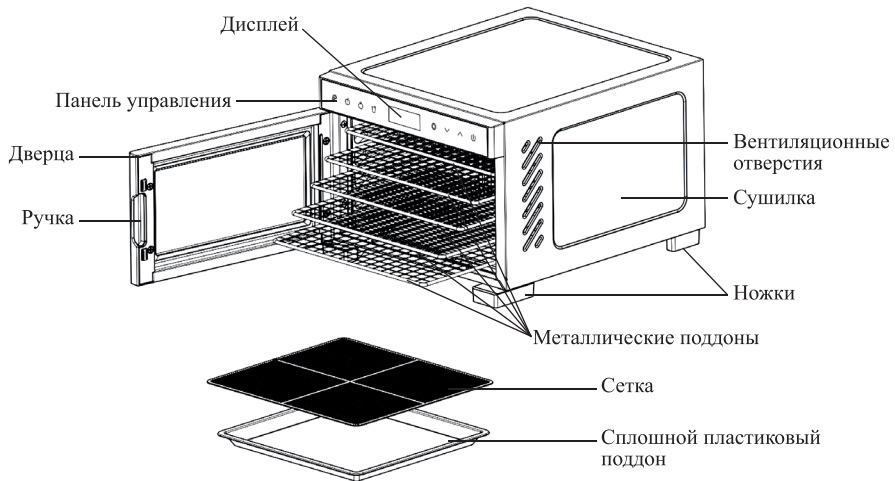
В устройстве есть режим холодного воздуха, при выборе которого нагрев не включается. Данный режим используется для доведения продуктов до готовности без пересушивания.

Комплектация

1. Сушилка с четырьмя ножками — 1 шт.
2. Металлический поддон — 5 шт.
3. Сплошной пластиковый поддон — 5 шт.
4. Сетка — 5 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки для овощей и фруктов



Панель управления и дисплей



Металлические поддоны подходят для большинства типов продуктов.

Пластиковые сплошные поддоны и сетки устанавливаются на металлические поддоны.

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

Пластиковые сплошные поддоны служат для приготовления пастилы, для сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу. Также вы можете установить один поддон на дно камеры прибора, чтобы сок и остатки от продуктов падали на него. После работы поддон легко достать и очистить, а дно камеры не загрязнится.

Внимание! Не используйте сплошные пластиковые поддоны и сетки для сушки мяса, рыбы и других жирных продуктов.

После подключения сушилки к сети мигнут индикаторы всех кнопок и символы «88:88» на дисплее, затем на дисплее будут отображаться символы «--:--», индикаторы кнопок гореть не будут.

Для начала работы необходимо выбрать один из 4 автоматических режимов сушки, используя **кнопки автоматических режимов**. При нажатии на одну из данных кнопок загорается ее индикатор. В каждом режиме предусмотрены значения температуры и времени сушки, оптимальные для указанного в названии типа продукта. При выборе режима на дисплее отобразятся настройки по умолчанию: сначала температура, а затем таймер. После выбора режима вы можете изменить температуру и таймер, установленные по умолчанию.

Режим	«Мясо» 	«Фрукты» 	«Овощи» 	«Йогурт» 
Температура по умолчанию	75 °C	65 °C	60 °C	45 °C
Таймер по умолчанию	4 ч	6 ч	8 ч	10 ч
Настройка температуры	35–80 °C с шагом 1 °C			
Настройка таймера	от 30 мин до 48 ч с шагом 30 мин			4–48 ч с шагом 30 мин

Для изменения температуры, установленной в выбранном режиме по умолчанию, необходимо нажать на **кнопку «Параметры»**. Загорятся индикаторы кнопок «Параметры» и «Больше» и «Меньше». **Кнопка «Больше»** увеличивает значения, **кнопка «Меньше»** — уменьшает. Удерживая одну из данных кнопок, вы можете быстро изменять значения. Выше в таблице указан диапазон настройки температуры для каждого режима.

Чтобы настроить таймер, необходимо нажать на кнопку «Параметры» еще раз. Для установки таймера также используются кнопки «Больше» и «Меньше». Время отображается в формате «ЧЧ:ММ», где ЧЧ — часы, а ММ — минуты. Выше в таблице указан диапазон настройки таймера для каждого режима.

Для сохранения данных настроек в качестве настроек режима после установки температуры и таймера нужно нажать и удерживать кнопку выбранного автоматического режима до звукового сигнала.

Чтобы сбросить настройки одного автоматического режима до настроек по умолчанию, нужно нажать и удерживать кнопку данного режима и кнопку «Параметры» одновременно до звукового сигнала. Чтобы сбросить настройки всех автоматических режимов до настроек по умолчанию, необходимо нажать и удерживать кнопки «Больше» и «Меньше» одновременно до звукового сигнала.

Вы также можете запустить работу устройства без выбора режима. Для этого после подключения к сети нужно сразу нажать на кнопку «Параметры» и затем настроить температуру и таймер, как описано выше. По умолчанию установлена температура 55 °C и таймер на 8 часов.

Если в течение 3 минут после установки параметров вы не нажали на кнопку «Старт/Стоп», устройство выключится, на дисплее отобразятся символы «--:--».

Кнопка «Старт/Стоп» начинает и останавливает процесс сушки. После нажатия на данную кнопку запустится таймер, будет гореть только индикатор кнопки «Старт/Стоп». Во время работы на дисплее будут попеременно отображаться установленная температура и таймер обратного отсчета. Вы можете изменить температуру и время сушки в любой момент работы устройства, как описано выше. Для сохранения изменений дождитесь, когда индикаторы кнопок «Параметры», «Больше» и «Меньше» погаснут. Чтобы остановить сушку раньше истечения таймера, нажмите на кнопку «Старт/Стоп», таймер сбросится, на дисплее отобразятся символы «--:--».

По истечении таймера устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «End». Не отключайте сушилку от сети, пока слышен звук работы вентилятора.

Примечание. Когда на дисплее отображаются символы «--:--», кнопка «Старт/Стоп» неактивна. Нажмите на кнопку «Параметры» или на одну из кнопок автоматических режимов.

В устройстве предусмотрен режим холодного воздуха, в котором нагрев не включается и влага удаляется только за счет работы вентилятора. Данный режим может использоваться после обычной сушки для доведения продуктов до готовности без пересушивания и их охлаждения. Для включения режима холодного воздуха нужно нажать и удерживать три кнопки автоматических режимов «Мясо», «Фрукты» и «Овощи» одновременно в течение 3 секунд. По умолчанию установлен таймер на 8 часов. Можно изменить время работы данного режима в диапазоне от 30 минут до 48 часов с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Для запуска и остановки работы раньше установленного времени используется кнопка «Старт/Стоп».

Примечание. Под холодным воздухом понимается воздух комнатной температуры, без нагрева.

При подключении к сети питания и нажатии на кнопки устройство подает звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно отключить. Для этого нажмите и удерживайте кнопки «Параметры», «Больше» и «Меньше» одновременно в течение 3 секунд. Для включения звукового сигнала также нажмите и удерживайте кнопки «Параметры», «Больше» и «Меньше» одновременно в течение 3 секунд.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

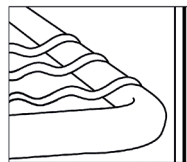
Достаньте прибор и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.

Перед первым использованием вымойте поддоны и сетки моющим средством для посуды и мягкой губкой, а затем тщательно промойте водой. Тщательно высушите поддоны и сетки, чтобы продукты не прилипли к ним в процессе сушки.

Протрите корпус и камеру сушилки влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность так, чтобы осталось пустым расстояние не менее 20 см сзади и сверху сушилки и не менее 10 см по бокам от нее. Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не заблокированы.

Откройте дверцу. Установите один сплошной пластиковый поддон на дно камеры для того, чтобы излишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на него. При необходимости положите на металлические поддоны сетки или сплошные пластиковые поддоны. Выложите предварительно подготовленные продукты. Установите металлические поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. При этом металлические поддоны следует ориентировать сеткой вверх относительно обода. Закройте дверцу сушилки. Дверца оснащена магнитами, которые фиксируют ее на корпусе и обеспечивают герметичность камеры.



Подключите устройство к сети питания, на дисплее отобразятся символы «--:--».

Использование

1. Выберите один из 4 автоматических режимов в зависимости от продукта и нажмите на соответствующую кнопку автоматического режима.

Примечание. Вы также можете запустить работу устройства без выбора режима. Для этого после подключения к сети сразу нажмите на кнопку «Параметры» и затем настройте температуру и таймер с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». По умолчанию установлена температура 55 °С и таймер на 8 часов.

2. При необходимости измените температуру, установленную в выбранном автоматическом режиме по умолчанию. Нажмите на кнопку «Параметры», загорятся индикаторы кнопок «Параметры», «Больше» и «Меньше». Используйте кнопку «Больше» для увеличения значения и кнопку «Меньше» — для уменьшения. Шаг установки — 1 °С. Удерживая одну из данных кнопок, вы можете быстро изменять значения. Во всех режимах температура может быть установлена в диапазоне 35–80 °С.
3. При необходимости настройте таймер. Нажмите на кнопку «Параметры», а затем используйте кнопку «Больше» для увеличения значения и кнопку «Меньше» — для уменьшения. Шаг установки — 30 минут. Удерживая одну из данных кнопок, вы можете быстро изменять значения.

Примечание. Таймер в режимах «Мясо», «Фрукты» и «Овощи» может быть установлен в диапазоне 0,5–48 ч, в режиме «Йогурт» — в диапазоне 4–48 ч.

4. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», и устройство начнет работу, запустится таймер. Во время работы индикатор кнопки «Старт/Стоп» будет гореть, на дисплее будут попеременно отображаться установленная температура и таймер обратного отсчета.

Примечание. В процессе сушки нагревательный элемент может включаться и отключаться для выравнивания температуры. Вы также будете слышать звук, характерный для работы вентилятора.

5. В процессе сушки можно изменить настройки времени и температуры, не прерывая работу сушилки. Для этого нажмите на кнопку «Параметры» один раз (для настройки температуры) или два раза (для настройки времени) и измените выбранное значение с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Для продолжения работы дождитесь, когда погаснут индикаторы кнопок «Параметры», «Больше» и «Меньше».
6. Чтобы остановить работу сушилки раньше установленного времени, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». После этого таймер будет сброшен.
7. По истечении таймера устройство остановит работу и подаст звуковой сигнал в течение нескольких секунд, на дисплее появится надпись «End». Вентилятор будет работать еще несколько секунд после окончания процесса сушки.
8. Для включения режима холодного воздуха нажмите и удерживайте три кнопки автоматических режимов «Мясо», «Фрукты» и «Овощи» одновременно в течение 3 секунд. По умолчанию установлен таймер на 8 часов. Чтобы изменить время работы вентилятора в диапазоне от 30 минут до 48 часов, используйте кнопки «Больше» и «Меньше». Для запуска работы устройства в данном режиме нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Для остановки работы до срабатывания таймера также нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Примечание. Под холодным воздухом понимается воздух комнатной температуры, без нагрева.

9. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания.

Внимание! Не отключайте сушилку от сети электропитания, пока вентилятор не остановится.

Не используйте сушилку более 48 часов подряд. После 48 часов работы сделайте перерыв для охлаждения устройства.

Поддоны, сетки, а также продукты на них могут быть горячими. Используйте прихватку (в комплект не входит) при извлечении поддонов или подождите, пока они остынут. Для этого можно открыть дверцу сушилки и оставить в таком положении на некоторое время. Будьте осторожны: корпус сушилки может сильно нагреваться во время работы.

Советы

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 сетчатого поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов кладите их на сетки.

Продукты с толстой кожей нарежьте 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 запахи не смешались между собой.

Не используйте сплошные пластиковые поддоны и сетки для сушки мяса, рыбы и других жирных продуктов.

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 останется пустой. 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 расстояние в 5–10 мм между кусочками для более эффективной циркуляции воздуха.

В процессе сушки периодически перемешивайте продукты на поддонах. Не допускайте прилипания продуктов к поддонам, 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 развернуть 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.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. Устройство выключится при превышении допустимой температуры, на дисплее отобразится код «Е3». Отключите прибор от сети питания. После того как прибор полностью остынет, вы можете включить его снова.

Рецепты

Яблоки:

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

Клубника:

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

Апельсины:

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

Бананы:

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

Помидоры:

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

Морковь:

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

Грибы:

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

Виноград:

- при необходимости нарезать кусочками толщиной 1 см;
- 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 устанавливать температуру ниже, а ближе к окончанию сушки увеличивать. Например, морковь лучше сушить первые 5 часов при температуре 45 °С, а 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.

Йогурт

- Смешайте 500 мл молока и 50 г готового йогурта без добавок. Хорошо перемешайте до полного растворения йогурта. Залейте смесь в небольшие емкости и закройте крышками. Емкости и крышки предварительно необходимо стерилизовать.

Примечания. Стерилизованное или ультрапастеризованное молоко длительного хранения идеально подходит для приготовления йогурта. Пастеризованное и сырое молоко необходимо прокипятить, а затем охладить и удалить пенку. Чем больше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт.

Для закваски можете также использовать сухую закваску, которая продается в магазинах и аптеках.

- Установите емкости в сушилку. Чтобы они поместились, уберите часть поддонов. Выберите режим «Йогурт».
- Готовьте йогурт в течение 10 часов при температуре 45 °С. Не перемещайте емкости с йогуртом и саму сушилку во время приготовления, это может нарушить процесс ферментации.

Примечание. Обычно йогурт готовится 8–10 часов, но не более 14 часов. Время приготовления выбирается в зависимости от ваших вкусовых предпочтений (более или менее кислый йогурт), а также в зависимости от температуры окружающей среды и используемых продуктов. Например, если в помещении холодно или вы используете холодное молоко, то рекомендуется готовить йогурт 12 часов. Если используется теплое молоко, время приготовления может сократиться до 6 часов.

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 в зависимости от температуры 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. Не оставляйте продукты на поддонах и сетках при хранении: на них могут появиться пятна.

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.

Корпус прибора, дверцу и камеру протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте корпус устройства в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, 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 и 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, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Перегорел предохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Сушка не запускается

Возможная причина	Решение
Вы не установили параметры работы	Когда на дисплее отображаются символы «--:--», кнопка «Старт/Стоп» неактивна. Нажмите на кнопку «Параметры» или на одну из кнопок автоматических режимов. После этого можно запустить процесс сушки нажатием на кнопку «Старт/Стоп»

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв цепи платы управления	Отключите прибор от сети. Если при повторном включении ошибка повторилась, обратитесь в сервисный центр

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E2	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Отключите прибор от сети. Если при повторном включении ошибка повторилась, обратитесь в сервисный центр
E3	Сработала защита от перегрева	Отключите прибор от сети и дождитесь, когда он полностью остынет. После этого попробуйте включить сушилку снова
E4	Высокое входное напряжение	Проверьте напряжение в сети. Подключите устройство к сети ~220–240 В
E5	Низкое входное напряжение	

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: 420–500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: от 35 до 80 °С с шагом 1 °С
5. Таймер: от 30 мин до 48 ч с шагом 30 мин
6. Размер металлического поддона: 250 × 230 мм
7. Размер сплошного пластикового поддона: 234 × 225 мм
8. Размер сетки: 250 × 230 мм
9. Расстояние между поддонами: 21 мм
10. Уровень шума: ≤52 дБ
11. Длина шнура: 0,9 м
12. Размер устройства: 348 × 288 × 226 мм
13. Размер упаковки: 388 × 334 × 275 мм
14. Вес нетто: 5,3 кг
15. Вес брутто: 6,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Канье Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Цзянцунь Индастриэл Зоун, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун 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 продукции 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 или сетках на длительное время вне зависимости от того, высушены они или нет. В этом случае поддоны или сетки могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, в вентиляционные отверстия, на органы управления и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Повреждение сплошных пластиковых поддонов и сеток вследствие сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов 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, поддоны, сетки и продукты на них могут сильно 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 20 см сзади и сверху сушилки и не менее 10 см по бокам от нее. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
13. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.

17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает сок от продуктов, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Не используйте сушилку более 48 часов подряд без перерыва.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, на шнур питания и в вентиляционные отверстия.

IM-2

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



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

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







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