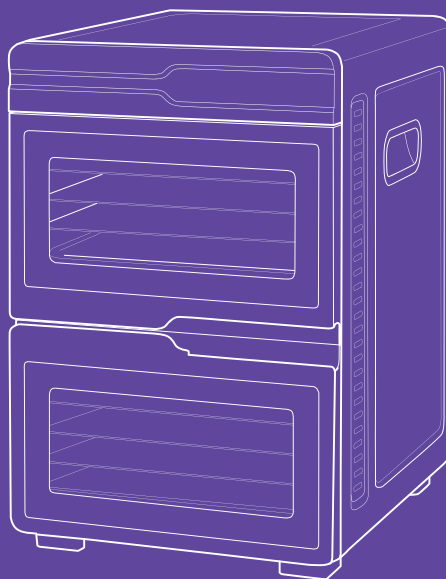


**Я вам сушу,
чего же боле?**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4975**

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..... | 7 |
| Чистка и обслуживание | 11 |
| Уход и хранение..... | 12 |
| Устранение неполадок | 12 |
| Технические характеристики | 13 |
| Меры предосторожности..... | 14 |

Общие сведения

Электрическая сушилка для овощей и фруктов КТ-4975 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 входит 12 металлических поддонов, 12 сплошных пластиковых поддонов и 12 сеток.

В сушилку установлены два нагревательных элемента 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 настроить от 35 до 80 °С с шагом 5 °С. Время приготовления настраивается от 30 минут до 48 часов с шагом 30 минут.

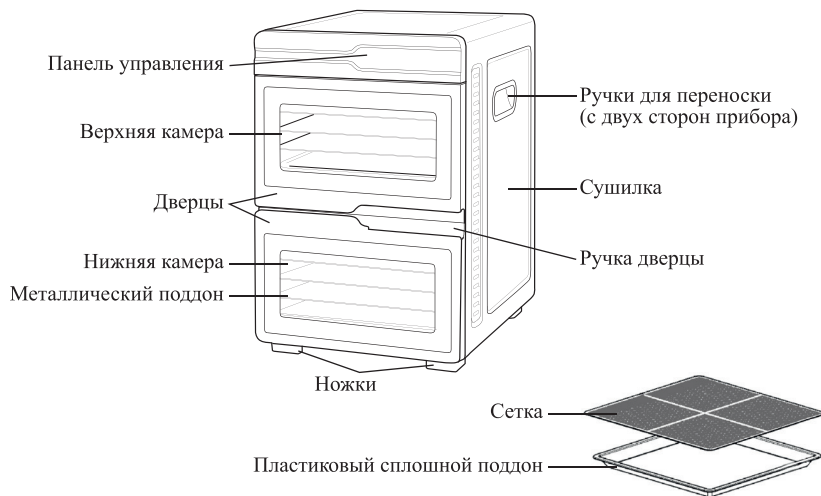
В устройстве есть режим холодного воздуха, при выборе которого нагрев не включается. Данный режим используется для доведения продуктов до готовности без пересушивания. Также в данной модели можно включить поддержание тепла в течение 24 часов.

Комплектация

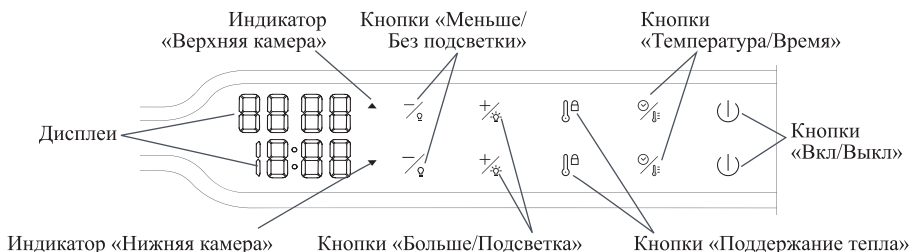
1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлический поддон — 12 шт.
3. Сплошной пластиковый поддон — 12 шт.
4. Сетка — 12 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки для овощей и фруктов



Панель управления



Металлические поддоны подходят для большинства типов продуктов.

Сплошные пластиковые поддоны служат для приготовления пастилы, сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу. Также вы можете класть один поддон на дно камеры прибора, чтобы крошки и излишняя влага, стекающая с продуктов, попадали на поддон. После работы поддон легко достать и очистить, а дно камеры не загрязнится.

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

Сплошные пластиковые поддоны и сетки устанавливаются на металлические поддоны.

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

После подключения к сети питания в течение двух секунд на панели управления будут гореть все кнопки и индикаторы, а на дисплеях отобразятся символы «88:88». Затем устройство перейдет в режим ожидания: на дисплеях будут отображаться символы «0000», на панели управления будут мигать только кнопки «Температура/Время», остальные кнопки и индикаторы не будут гореть.

Кнопки и дисплей в верхнем ряду панели управления используются для *верхней камеры*. **Индикатор «Верхняя камера»** горит непрерывно во время настройки параметров работы верхней камеры и мигает во время работы верхней камеры.

Кнопки и дисплей в нижнем ряду панели управления используются для *нижней камеры*. **Индикатор «Нижняя камера»** горит непрерывно во время настройки параметров работы нижней камеры и мигает во время работы нижней камеры.

Для начала работы необходимо установить параметры сушки. **Кнопка «Температура/Время»** используется для перехода к настройкам выбранной камеры: первое нажатие на данную кнопку позволяет установить температуру, второе нажатие — время приготовления. Во время настройки на панели управления мигают кнопки «Больше/Подсветка», «Меньше/Без подсветки» и «Вкл/Выкл», на дисплее мигает значение настраиваемого параметра.

Кнопки «Больше/Подсветка» и «Меньше/Без подсветки» во время настройки изменяют значение выбранного параметра. Температура настраивается от 35 до 80 °С с шагом 5 °С, время приготовления — от 30 минут до 48 часов с шагом 30 минут. По умолчанию выбрана температура 70 °С и время приготовления 10 часов. Время на дисплее отображается в формате «ЧЧ:ММ», где ЧЧ — часы, а ММ — минуты. Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше/Подсветка» или «Меньше/Без подсветки».

В устройстве также предусмотрен режим холодного воздуха, в котором нагрев не включается и влага удаляется только за счет работы вентилятора. Данный режим может использоваться в конце сушки для доведения продуктов до готовности без пересушивания и для их охлаждения. Под холодным воздухом понимается воздух комнатной температуры, без нагрева. Для включения режима холодного воздуха при настройке температуры нужно нажимать на кнопку «Меньше/Без подсветки» или «Больше/Подсветка», пока на дисплее выбранной камеры не появится надпись «FAN».

Если не выбрана настройка параметров сушки, то кнопка «Больше/Подсветка» позволяет включить подсветку внутри камеры, а кнопка «Меньше/Без подсветки» позволяет выключить подсветку. Обратите внимание, что во время настройки параметров сушки включить и выключить подсветку нельзя, так как во время настройки кнопки «Больше/Подсветка» и «Меньше/Без подсветки» изменяют значение температуры и времени сушки.

Кнопка «Вкл/Выкл» используется для запуска и остановки сушки. После нажатия на данную кнопку включится обратный отсчет времени приготовления, кнопки на панели управления выбранной камеры будут гореть непрерывно. На дисплее выбранной камеры будут попеременно отображаться установленная температура и оставшееся время приготовления.

Примечание. Камеры работают независимо друг от друга. Вы можете включить работу только одной камеры или двух камер одновременно. Параметры приготовления могут быть различными для верхней и нижней камеры.

Параметры сушки можно изменить в процессе работы устройства, для этого нужно нажать на кнопку «Температура/Время» один раз для изменения температуры или два раза для изменения времени сушки, установить нужное значение кнопками «Больше/Подсветка» и «Меньше/Без подсветки». Во время настройки

на дисплее будет мигать настраиваемый параметр, на панели управления будут мигать кнопки «Больше/Подсветка» и «Меньше/Без подсветки». Остальные кнопки, а также индикатор выбранной камеры будут гореть непрерывно. Для сохранения изменений нужно подождать в течение 5 секунд. Дисплей и все кнопки начнут гореть непрерывно, а индикатор выбранной камеры будет мигать. Прибор запустит работу с выбранными параметрами сушки.

По истечении времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее выбранной камеры отобразится надпись «End». Чтобы остановить сушку раньше, нужно нажать на кнопку «Вкл/Выкл», отсчет времени приготовления будет сброшен, устройство перейдет в режим ожидания. Необходимо некоторое время, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры, поэтому после выключения будет слышен звук работы вентилятора. Отключайте устройство от сети питания, только когда вентилятор остановится.

Кнопка «Поддержание тепла» включает и выключает поддержание минимальной температуры 35 °С в течение 24 часов после окончания сушки. Обратите внимание, что время и температуру в режиме поддержания нельзя изменить. Нажать на кнопку «Поддержание тепла» можно в любой момент работы устройства, данная кнопка начнет мигать. Поддержание тепла включится по истечении времени сушки. Во время поддержания тепла на дисплее будет отображаться оставшееся время работы прибора. Для выключения поддержания тепла нажмите на кнопку «Поддержание тепла» еще раз, данная кнопка будет гореть непрерывно. Поддержание тепла продлевает срок хранения продуктов в сухом состоянии.

Примечание. Если по завершении работы не нажимать на кнопки в течение 1 минуты, прибор перейдет в режим ожидания.

При подключении к сети питания и нажатии на кнопки устройство подает звуковой сигнал.

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 камеры 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 свободным 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 дверцы. Рекомендуется установить по одному сплошному пластиковому поддону на дно каждой камеры сушилки. 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 камер. Закройте дверцы сушилки.

Использование

1. Подключите устройство к сети питания, раздастся звуковой сигнал. В течение двух секунд на панели управления будут гореть все кнопки и индикаторы, а на дисплеях отобразятся символы «88:88». Затем устройство перейдет в режим ожидания: на дисплеях будут отображаться символы «0000», на панели управления будут мигать только кнопки «Температура/Время», остальные кнопки и индикаторы не будут гореть.
2. Нажмите на кнопку «Температура/Время» в верхнем или нижнем ряду панели управления, чтобы настроить температуру сушки верхней или нижней камеры соответственно. На дисплее выбранной камеры отобразится температура, установленная по умолчанию (70 °С). Индикатор «Верхняя камера» или индикатор «Нижняя камера» (в зависимости от выбранной камеры) будет гореть непрерывно. Настройте нужную температуру от 35 до 80 °С с шагом 5 °С с помощью кнопки «Больше/Подсветка» или «Меньше/Без подсветки». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте кнопку. Для включения режима холодного воздуха нажимайте на кнопку «Меньше/Без подсветки», пока на дисплее не появится надпись «FAN».
3. Нажмите на кнопку «Температура/Время» еще раз, чтобы настроить время сушки выбранной камеры. На дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию («10:00»). Настройте необходимое время сушки от 30 минут до 48 часов с шагом 30 минут с помощью кнопки «Больше/Подсветка» или «Меньше/Без подсветки». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше/Подсветка» или «Меньше/Без подсветки».
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для начала сушки в выбранной камере с установленными параметрами. После нажатия на данную кнопку запустится обратный отсчет времени приготовления, кнопки на панели управления выбранной камеры будут гореть непрерывно. На дисплее будут попеременно отображаться установленная температура и оставшееся время приготовления. Индикатор «Верхняя камера» или индикатор «Нижняя камера» (в зависимости от выбранной камеры) будет мигать.

Примечания. В процессе сушки вращается вентилятор и слышен характерный звук, это не является неисправностью. Также в процессе сушки нагреватель будет периодически включаться и отключаться для поддержания в камере установленной температуры.

Камеры работают независимо друг от друга. Вы можете включить работу только одной камеры или двух камер одновременно. Параметры приготовления могут быть различными для верхней и нижней камеры.

5. Нажмите на кнопку «Больше/Подсветка», чтобы включить подсветку выбранной камеры. Чтобы выключить подсветку, нажмите на кнопку «Меньше/Без подсветки». Обратите внимание, что во время настройки времени и температуры сушки включить и выключить подсветку нельзя.
6. Вы можете изменить параметры сушки во время работы прибора. Для этого нажмите на кнопку «Температура/Время» один раз для изменения температуры или два раза для изменения времени сушки, затем установите значения с помощью кнопок «Больше/Подсветка» и «Меньше/Без подсветки» и подождите 5 секунд, когда настраиваемый параметр и кнопки «Больше/Подсветка» и

«Меньше/Без подсветки» перестанут мигать.

Примечания. Если сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться, поэтому рекомендуется увеличить температуру через некоторое время.

В конце сушки можно включить режим холодного воздуха для доведения продуктов до готовности без пересушивания и для их охлаждения. Для этого во время работы прибора нажмите на кнопку «Температура/Время» один раз, затем нажимайте на кнопку «Меньше/Без подсветки» или «Больше/Подсветка», пока на дисплее выбранной камеры не появится надпись «FAN».

7. По истечении времени приготовления устройство остановит работу, на дисплее выбранной камеры появится надпись «End», сушилка будет подавать звуковой сигнал. Чтобы остановить работу сушилки раньше установленного времени, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» в верхнем или нижнем ряду панели управления (в зависимости от выбранной камеры). На дисплее выбранной камеры отобразится «0000», кнопка «Температура/Время» будет мигать, остальные кнопки и индикатор выбранной камеры погаснут. Вентилятор будет работать еще некоторое время после окончания процесса сушки, чтобы охладить нагревательный элемент до комнатной температуры.
8. После сушки продуктов можно включить поддержание тепла, для этого в любой момент сушки нажмите на кнопку «Поддержание тепла» соответствующей камеры. После завершения сушки устройство будет поддерживать в камере минимальную температуру 35 °С еще в течение 24 часов. Это продлит срок хранения продуктов в сухом состоянии.
9. По окончании работы отключите сушилку от сети электропитания.

Внимание! Не отключайте сушилку от сети электропитания, пока вентиляторы не остановятся.

Не используйте сушилку более 72 часов подряд (48 часов сушки и 24 часа поддержания тепла). Сделайте перерыв на 2 часа для остывания устройства перед следующим включением.

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

Продукты с толстой кожурой 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 на них 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. В конце сушки можно включить режим холодного воздуха для доведения продуктов до готовности без пересушивания и для их охлаждения.

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.

Не закрывайте вентиляционные отверстия.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. Устройство выключится при превышении допустимой температуры. 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:

- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить россыпью при температуре 55 °С 12–19 часов.

Сушеное мясо курицы:

- Нарезать кусочками толщиной примерно 0,5 см. 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 пониже, 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.

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 проведением чистки и 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 продукты налипли на поддоны или сетки, 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, дверцы и камеры 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, дисплеи не горят

| Возможная причина | Решение |
|-------------------------------|---|
| Отсутствует напряжение в сети | Проверьте напряжение в сети |
| Сработала защита от перегрева | Отключите прибор от сети и дождитесь, когда он полностью остынет. После этого попробуйте включить сушилку снова |

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

| Код ошибки | Возможная причина | Решение |
|------------|--|---|
| E1 | Обрыв цепи датчика температуры | Отключите прибор от сети. Если при повторном включении ошибка повторилась, обратитесь в сервисный центр |
| E2 | Короткое замыкание 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 |

| Код ошибки | Возможная причина | Решение |
|------------|--|------------------------------|
| E4 | Силовая плата неисправна | Обратитесь в сервисный центр |
| E5 | Ошибка соединения между силовой платой и платой управления | Обратитесь в сервисный центр |
| E6 | Несоответствие силовой платы | 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, 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: 1000–1200 Вт
 - верхней камеры: 500–600 Вт
 - нижней камеры: 500–600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: от 35 до 80 °С с шагом 5 °С
5. Время: от 30 мин до 48 ч с шагом 30 мин
6. Размер металлического поддона: 275 × 250 мм
7. Размер сплошного пластикового поддона: 258 × 243 мм
8. Размер сетки: 274 × 249 мм
9. Расстояние между поддонами: 21,5 мм
10. Уровень шума: ≤52 дБ
11. Длина шнура: 0,9 м
12. Размер устройства: 310 × 368 × 475 мм
13. Размер упаковки: 419 × 361 × 520 мм
14. Вес нетто: 11,8 кг
15. Вес брутто: 13,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Канье Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №8 Энд 10, Дэ 3 Хуэйшан Роуд, Цзянцунь, Лялю, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, 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 и дождитесь полного остывания.
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 72 часов подряд (48 часов сушки и 24 часа поддержания тепла) без перерыва.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, на шнур питания и в вентиляционные отверстия.



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 выбрали 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