

**Я вам сушу,
чего же боле?**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4962**

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	12
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Электрическая сушилка для овощей и фруктов КТ-4962 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба. С помощью специальных сплошных пластиковых поддонов можно готовить пастилу.

Сушилка имеет две независимые камеры, в каждую из которых может быть установлено по 8 металлических поддонов. В комплект входит 16 металлических поддонов, 16 сплошных пластиковых поддонов и 16 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.

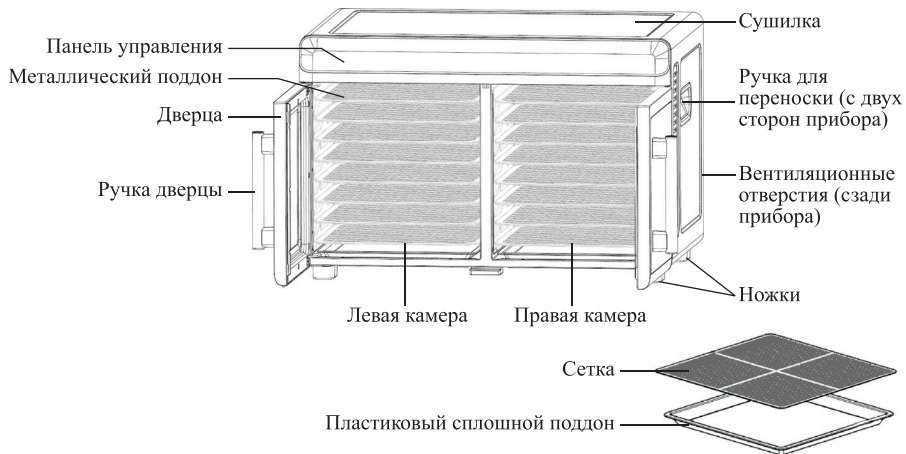
В устройстве есть режим холодного воздуха, при выборе которого нагрев не включается. Данный режим используется для доведения продуктов до готовности без пересушивания. Также в данной модели можно включить поддержание тепла в течение 24 часов.

Комплектация

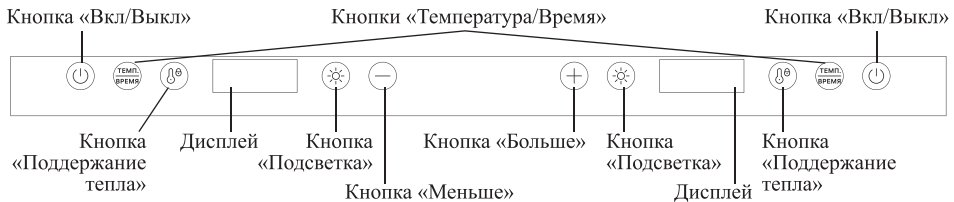
1. Сушилка — 1 шт.
2. Ручка — 2 шт.
3. Винт — 4 шт.
4. Металлический поддон — 16 шт.
5. Сплошной пластиковый поддон — 16 шт.
6. Сетка — 16 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*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 устройство будет находиться в режиме ожидания: на дисплеях будут отображаться символы «0000», на панели управления будут мигать только кнопки «Температура/Время».

Камеры работают независимо друг от друга. Кнопки «Вкл/Выкл», «Температура/Время», «Поддержание тепла» и «Подсветка», расположенные на панели управления слева, используются для **левой камеры**. Кнопки «Вкл/Выкл», «Температура/Время», «Поддержание тепла» и «Подсветка», расположенные справа, использу-

ются для *правой камеры*. В данной модели два дисплея: на левом дисплее отображаются параметры сушки для левой камеры, на правом дисплее — параметры сушки для правой камеры сушилки.

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

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

Кнопки «Больше» и «Меньше» изменяют выбранный параметр. Данные кнопки можно нажать и удерживать для быстрого изменения значений. 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.

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. Для включения режима холодного воздуха при настройке температуры нужно нажимать на кнопку «Меньше», пока на дисплее не появится надпись «FAN».

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

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

Примечание. Вы можете включить работу только одной камеры или двух камер одновременно. Параметры приготовления могут быть различными.

Параметры сушки можно изменить в любой момент работы устройства, для этого нужно нажать на кнопку «Температура/Время» один или два раза и выбрать нужное значение кнопками «Больше» и «Меньше». Во время настройки на дисплее будет мигать настраиваемый параметр, на панели управления будут мигать кнопки «Больше», «Меньше». Для сохранения изменений нужно дождаться, когда настраиваемый параметр и кнопки «Больше» и «Меньше» перестанут мигать. Сушка с установленными параметрами автоматически начнется через 5 секунд.

По истечении времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее выключенной 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 время, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры, поэтому после выключения будет слышен звук работы вентилятора. Отключать устройство от сети питания можно, только когда вентилятор остановится.

Кнопка «Подсветка» включает и выключает подсветку в камере сушилки. Подсветку можно включить в любой момент.

Кнопка «Поддержание тепла» включает и выключает поддержание минимальной температуры 35 °С в течение 24 часов после окончания сушки. Нажать на кнопку «Поддержание тепла» можно в любой момент работы устройства, и данная кнопка начнет мигать. Поддержание тепла включится по истечении времени приготовления. Во время поддержания тепла на дисплее будут попеременно отображаться оставшееся время работы и температура «35С». Для выключения поддержания тепла нужно нажать на кнопку «Поддержание тепла» еще раз, данная кнопка будет гореть непрерывно. Поддержание тепла продлевает срок хранения продуктов в сухом состоянии.

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

Подготовка к работе и использование

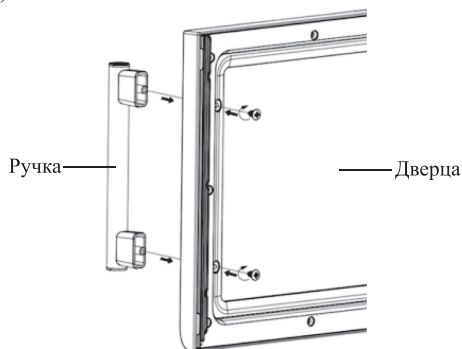
Подготовка к работе

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.

Прикрутите каждую ручку сушилки с помощью двух винтов и крестовой отвертки (в комплект не входит).



Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность так, чтобы оставалось 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 камеры. Закройте дверцы сушилки.

Использование

1. Подключите устройство к сети питания, раздастся звуковой сигнал, мигнут все кнопки и символы «88:88» на дисплеях. Затем устройство перейдет в режим ожидания: на дисплеях будут отображаться символы «0000», на панели управления будут мигать только кнопки «Температура/Время».
2. Установите температуру сушки в левой камере. Нажмите левую кнопку «Температура/Время». На дисплее отобразится температура, установленная по умолчанию («70C»). Настройте нужную температуру от 35 до 80 °C с шагом 5 °C с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте данные кнопки. Для включения режима холодного воздуха нажимайте на кнопку «Меньше», пока на дисплее не появится надпись «FAN».
3. Установите время приготовления для левой камеры. Нажмите на левую кнопку «Температура/Время» еще раз. 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 кнопок «Больше» и «Меньше». Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте данные кнопки.
4. Нажмите на левую кнопку «Вкл/Выкл» для начала сушки в левой камере с установленными параметрами. После нажатия на данную кнопку запустится обратный отсчет времени приготовления, кнопки со стороны левой камеры будут гореть непрерывно. На левом дисплее будут попеременно отображаться установленная температура и оставшееся время приготовления.

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

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

5. Параметры сушки для правой камеры настраиваются так же, как описано в пунктах 2–3, только с использованием правой кнопки «Температура/Время».
6. Нажмите на правую кнопку «Вкл/Выкл» для начала сушки в правой камере с установленными параметрами. После нажатия на данную кнопку запустится обратный отсчет времени приготовления, кнопки со стороны правой камеры будут гореть непрерывно. На правом дисплее будут попеременно отображаться установленная температура и оставшееся время приготовления.

Примечание. Вы можете включить работу только одной камеры или двух камер одновременно. Параметры приготовления могут быть различными.

7. Нажмите на левую или правую кнопку «Подсветка», чтобы включить подсветку левой или правой камеры сушилки соответственно. Чтобы выключить подсветку, нажмите на данную кнопку второй раз.
8. Во время работы устройства можно изменить параметры работы, не прерывая процесс сушки. Для этого нажмите на правую или левую кнопку «Температура/

Время» один или два раза (в зависимости от того, какие настройки вы хотите изменить). На панели управления будут мигать кнопки «Больше», «Меньше», на дисплее соответствующей камеры будет мигать настраиваемый параметр. Установите значения с помощью кнопок «Больше» и «Меньше» и дождитесь, когда настраиваемый параметр и кнопки «Больше» и «Меньше» перестанут мигать. Сушка с установленными параметрами автоматически начнется через 5 секунд.

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.

9. По истечении времени приготовления устройство остановит работу, на дисплее выключенной камеры появится надпись «End», сушилка будет подавать звуковой сигнал. Чтобы остановить работу сушилки раньше установленного времени, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», расположенную над соответствующей камерой. После этого отсчет времени приготовления будет сброшен, на дисплее выключенной камеры отобразится «0000», кнопка «Температура/Время» будет мигать, остальные кнопки со стороны выключенной камеры погаснут. Вентилятор будет работать еще некоторое время после окончания процесса сушки, чтобы охладить нагревательный элемент до комнатной температуры.
10. 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 °C еще в течение 24 часов. Это продлит срок хранения продуктов в сухом состоянии.
11. 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 перевернуть поддоны. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.

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 °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 °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:

- 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. 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, а следующие 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. 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, дисплей не горит

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
Перегорел предохранитель	Обратитесь в сервисный центр

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

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: 1200–1400 Вт
 - левой камеры: 600–700 Вт
 - правой камеры: 600–700 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: 250 × 230 мм
7. Размер сплошного пластикового поддона: 239 × 225 мм
8. Размер сетки: 250 × 230 мм
9. Расстояние между поддонами: 27 мм
10. Уровень шума: ≤52 дБ
11. Длина шнура: 0,9 м
12. Размер устройства: 512 × 366 × 337 мм
13. Размер упаковки: 555 × 410 × 385 мм
14. Вес нетто: 13,6 кг
15. Вес брутто: 14,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Канье Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Цзянцунь Индастриэл Зоун, Ляло 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 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.



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 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