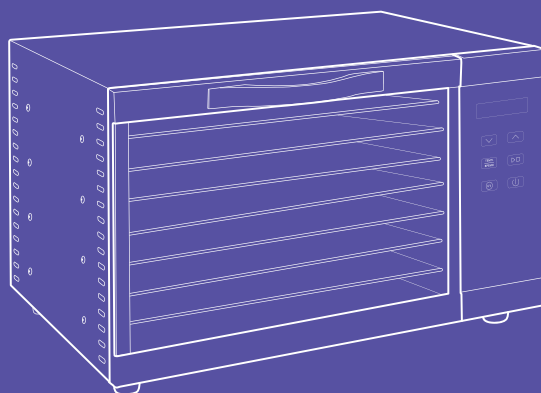


Я генерал запасов!



**Сушилка для овощей и фруктов
с УФ-лампой КТ-1984**

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.....	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	15
Другие товары Kitfort.....	17

Общие сведения

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

В комплект сушилки входят 8 поддонов из нержавеющей стали, 8 сеток и 8 поддонов для пастилы.

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

Прибор позволяет установить температуру сушки в диапазоне 30–70 °С с шагом 1 °С. Сушилка оснащена таймером, который позволяет установить время в диапазоне: 1–24 часа с шагом 5 минут.

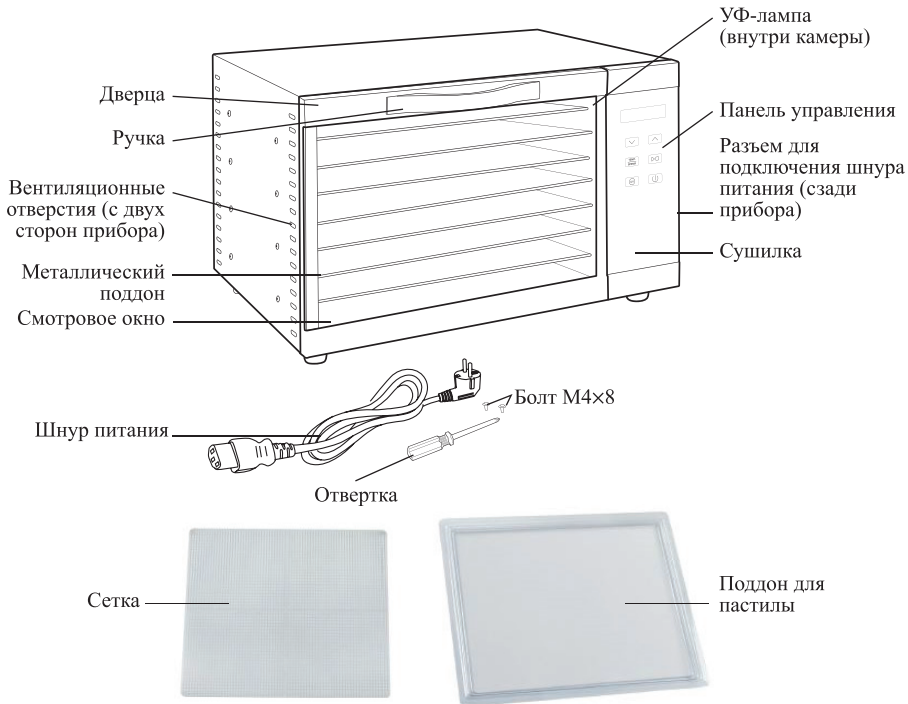
В прибор установлена ультрафиолетовая лампа, с помощью которой можно дезинфицировать посуду. Ультрафиолетовое (УФ) излучение — электромагнитное излучение, занимающее диапазон между рентгеновским и видимым излучением (диапазон длин волн от 100 до 400 нм). Различают несколько участков спектра ультрафиолетового излучения, имеющих разное биологическое воздействие: UV-A (315–400 нм), UV-B (280–315 нм), UV-C (200–280 нм), вакуумный УФ (100–200 нм). В КТ-1984 применяется ультрафиолетовая лампа с длиной волны UV-C. Ее называют бактерицидной из-за высокой обеззараживающей эффективности. УФ-излучение как физический метод обеззараживания основан на фотохимических реакциях, которые приводят к необратимым повреждениям ДНК и РНК микроорганизмов. В результате микроорганизм теряет способность к воспроизведению и таким образом утрачивает свои патогенные свойства.

Комплектация

1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлический поддон — 8 шт.
3. Поддон для пастилы — 8 шт.
4. Сетка — 8 шт.
5. Ручка с зажимом, двумя болтами М4×8 — 1 шт.
6. Шнур питания — 1 шт.
7. Отвертка — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки



Металлические поддоны подходят для большинства типов продуктов.

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

Поддоны для пастилы служат для приготовления пастилы, а также для сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу.

Поддоны для пастилы и сетки устанавливаются на основные металлические поддоны, поэтому их размер меньше.

На дно сушилки можно установить один поддон для пастилы, чтобы сок и остатки от продуктов попадали на него. Так сушилка не загрязнится, а поддон легко вытащить и очистить.

Вы можете продезинфицировать посуду в сушилке, включив **ультрафиолетовую лампу (УФ-лампу)**.

Внимание! Во время работы УФ-лампы не смотрите внутрь камеры сушилки, даже если дверца закрыта. Не открывайте дверцу. Воздействие ультрафиолетового излучения на глаза опасно для зрения! Не допускайте соприкосновения работающей лампы с металлическими предметами.

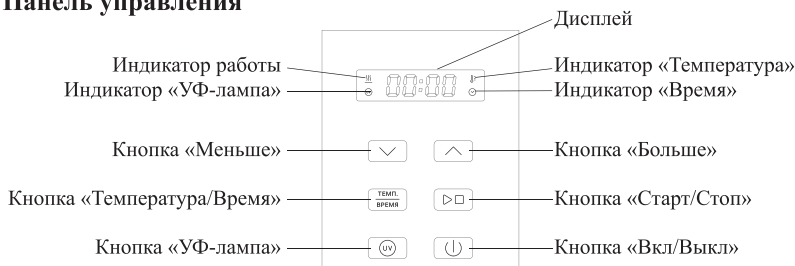
Включайте работу УФ-лампы не более двух раз подряд. При работе УФ-лампы рекомендуется покинуть помещение, а после окончания дезинфекции проветрить его, так как при работе лампы выделяется озон.



Дезинфекция с помощью УФ-лампы в КТ-1984 не обеспечивает полного уничтожения болезнетворных микроорганизмов. Если вы предполагаете, что на посуде есть микроорганизмы-возбудители заболеваний, дезинфицируйте ее другим более эффективным способом.

Для установки *ручки* на сушилку в комплекте предусмотрены *зажим, отвертка и два болта М4×8*.

Панель управления



На *дисплее* отображаются температура сушки и время работы прибора. При отображении температуры на дисплее также отображается значок градусов Цельсия (°C) или градусов Фаренгейта (°F).

Примечание. Чтобы градусы Цельсия изменить на градусы Фаренгейта и обратно, включите прибор и нажмите одновременно кнопки «Больше» и «Меньше» на 5 секунд.

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

Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», дисплей загорится. На дисплее отобразится температура внутри камеры сушилки.

Примечание. 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.

Чтобы настроить температуру сушки, нажмите на *кнопку «Температура/Время»*. Значение температуры на дисплее начнет мигать, также будет мигать индикатор «Температура». Выберите нужное значение температуры с помощью *кнопок «Больше» и «Меньше»*. Температуру можно настроить в диапазоне от 30 до 70 °C с шагом 1 °C.

Нажмите на кнопку «Температура/Время» снова, чтобы установить время в часах. На дисплее будут мигать *индикатор «Время»* и значение времени (в часах) в левой части дисплея. Настройте время в часах с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Аналогично настройте время в минутах. Для этого перейдите к настройкам времени в минутах, нажав на кнопку «Температура/время» (правая часть дисплея будет мигать). Время можно настроить от 1 до 24 часов с шагом 5 минут. Нельзя установить время работы меньше 1 часа.

Примечание. Время на дисплее отображается в формате «ЧЧ:ММ» («ЧЧ» — часы, «ММ» — минуты).

Включите работу сушилки, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Начнет мигать *индикатор работы*.

Примечание. 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. Индикатор работы будет мигать. Когда сушилка достигнет установленной температуры, на дисплее будет отображаться только время до конца сушки. Индикатор работы будет гореть непрерывно. Чтобы посмотреть установленную температуру, нажмите на кнопку «Температура/Время».

Чтобы остановить работу прибора, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Индикатор работы погаснет. Чтобы выключить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Кнопка «УФ-лампа» включает работу УФ-лампы. На дисплее загорается **индикатор «УФ-лампа»** и отображается обратный отсчет времени работы УФ-лампы. Лампа автоматически отключается через 10 минут работы. Чтобы выключить лампу раньше, нажмите на кнопку «УФ-лампа», индикатор «УФ-лампа» погаснет.

Примечание. Если вы случайно включили работу УФ-лампы во время сушки, продукты от этого не испортятся, выключите лампу, нажав на кнопку «УФ-лампа».

Нажатия на кнопки сопровождаются звуковым сигналом.

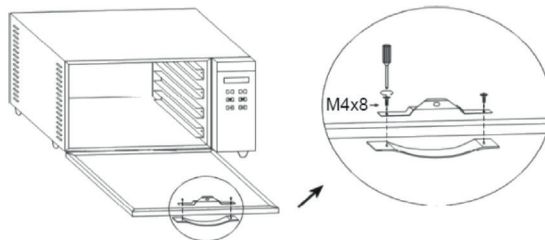
Подготовка к работе и использование

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 камеру сушилки влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Установите ручку на прибор, как показано на картинке ниже, закрепив ручку и зажим с помощью двух болтов М4х8. Воспользуйтесь отверткой из комплекта.

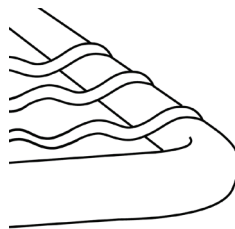


Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Оставьте свободным расстояние сзади и сверху сушилки минимум по 20 см, а по бокам минимум по 10 см для свободной циркуляции воздуха.

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 поддоны для пастилы или сетки.

Вы можете установить один из поддонов для пастилы на дно камеры для того, чтобы излишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на поддон. Установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцу сушилки.



Использование

1. Подключите шнур питания к сушилке, а затем к источнику питания. Прибор подаст звуковой сигнал, а дисплей загорится и затем погаснет.
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», 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.

3. Нажмите на кнопку «Температура/Время», затем с помощью кнопок «Больше» и «Меньше» установите желаемую температуру сушки.
4. Снова нажмите на кнопку «Температура/Время», чтобы установить время сушки в часах. Для установки времени в минутах еще раз нажмите на кнопку «Температура/Время». Установите желаемое время работы с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Время можно настроить от 1 до 24 часов с шагом 5 минут. Нельзя установить время работы меньше 1 часа.

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.

5. Чтобы запустить работу прибора, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Индикатор работы начнет мигать.

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. Индикатор работы будет мигать. Когда сушилка достигнет установленной температуры, на дисплее будет отображаться только время до конца сушки. Индикатор работы будет гореть непрерывно. Чтобы посмотреть установленную температуру, нажмите на кнопку «Температура/Время».

В процессе сушки вращается вентилятор и слышен характерный звук.

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.

6. Если вы хотите продезинфицировать посуду с помощью УФ-лампы, установите в сушилку металлические поддоны и поставьте на них посуду, закройте дверцу и нажмите на кнопку «УФ-лампа», индикатор «УФ-лампа» загорится на дисплее. Можно устанавливать не все поддоны в зависимости от размера и количества посуды. Однако не перегружайте поддоны, чтобы их не повредить. Лампа будет работать 10 минут и затем автоматически отключится. Индикатор погаснет. Чтобы отключить работу УФ-лампы раньше, нажмите на кнопку «УФ-лампа». Перед включением УФ-лампы выключите сушку и дождитесь, когда прибор остынет. Включайте УФ-лампу только для дезинфекции посуды, когда в камере сушилки нет продуктов.

Внимание! Во время работы УФ-лампы не смотрите внутрь камеры сушилки, даже если дверца закрыта. Не открывайте дверцу. Воздействие ультрафиолетового излучения на глаза опасно для зрения! Не допускайте соприкосновения работающей лампы с металлическими предметами.

Включайте работу УФ-лампы не более двух раз подряд. При работе УФ-лампы рекомендуется покинуть помещение, а после окончания дезинфекции проветрить его, так как при работе лампы выделяется озон.

Дезинфекция с помощью УФ-лампы в КТ-1984 не обеспечивает полного уничтожения болезнетворных микроорганизмов. Если вы предполагаете, что на посуде есть микроорганизмы-возбудители заболеваний, дезинфицируйте ее другим более эффективным способом.

Примечания. Если вы случайно включили работу УФ-лампы во время сушки, продукты от этого не испортятся, выключите лампу, нажав на кнопку «УФ-лампа». Во время работы УФ-лампы будет ненадолго включаться работа вентилятора.

7. По истечении времени таймера, прибор подаст звуковой сигнал и автоматически отключится. Вы также можете отключить сушку во время работы, нажав на кнопку «Старт/Стоп», а затем на кнопку «Вкл/Выкл». Обратите внимание, что сушилка 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.
8. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания, затем отсоедините шнур питания от сушилки.

Внимание! Поддоны и сетки могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении поддонов и сеток или подождите, пока они остынут. Для этого можно открыть дверцу сушилки и оставить 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.

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 поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов исполь-



зуйте сетки, идущие в комплекте. Также можно положить на поддоны марлю или сетку из пищевого материала, чтобы ягоды не проваливались сквозь ячейки поддона.

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

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, в конце сушки прилипшие продукты будет затруднительно снять с поддонов.

При работе сушилки горячий воздух подается справа налево, поэтому продукты на правой части поддона могут сохнуть быстрее, чем на левой. Для равномерного высушивания продуктов рекомендуется ближе к концу сушки перевернуть поддоны. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.

Не закрывайте вентиляционные отверстия.

Не используйте сушилку более 24 часов подряд. После 24 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв, чтобы прибор полностью остыл.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. В устройстве находится термopредохранитель, который при превышении температуры разорвет цепь питания внутри устройства.

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:

- 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 градусов. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 градусов. Окончательно досушить при температуре 70 градусов в течение 3–5 часов.

При 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 сердцевине 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. Протирайте корпус влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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. После мытья протрите поддоны и сетки полотенцем и просушите.

Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также абразивные моющие средства и жесткие губки.

Не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкости внутрь прибора, на органы управления, дисплей, шнур питания, в разъем для подключения шнура питания, на УФ-лампу и в вентиляционные отверстия.

Уход и хранение

Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Не храните металлические поддоны во влажной среде. Не оставляйте продукты на поддонах или сетках при хранении, на них могут появиться пятна. На длительное хранение положите сушилку, поддоны и сетки в пакет или коробку для защиты от грязи и пыли.

Устранение неполадок

Сушилка не работает, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Вы не подключили шнур питания к сети электропитания или к устройству	Подключите шнур к устройству, а затем к сети электропитания
Вы не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», дисплей загорится
После включения прибора вы не совершали никаких действий с панелью управления и не нажали на кнопку «Старт/Стоп», прибор перешел в режим ожидания	Выведете прибор из режима ожидания, нажав на кнопку «Вкл/Выкл»
Сработала защита от перегрева, на дисплее код ошибки E3	Отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть, затем снова включите. Если на дисплее продолжает отображаться код ошибки E3, обратитесь в сервисный центр

Сушилка работает, но нагрев не происходит

Возможная причина	Решение
Вы не нажали на кнопку «Старт/Стоп»	Для запуска работы прибора нажмите на кнопку «Старт/Стоп»

УФ-лампа не работает

Возможная причина	Решение
Прошло 10 минут и УФ-лампа автоматически отключилась	УФ лампа автоматически отключается после 10 минут работы. Не включайте УФ-лампу больше 2 раз подряд
Лампа исчерпала свой ресурс	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: 620 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: 1–24 ч с шагом 5 мин
5. Температура: 30–70 °С с шагом 1 °С
6. Размер металлического поддона: 365 × 300 мм
7. Расстояние между поддонами: 30 мм
8. Размер поддона для пастилы: 355 × 286 мм
9. Размер сетки: 335 × 270 мм
10. Длина шнура: 0,9 м
11. Размер устройства: 495 × 320 × 305 мм
12. Размер упаковки: 583 × 415 × 405 мм
13. Вес нетто: 10,3 кг
14. Вес брутто: 12,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзясин Санфлай Илектрик Мэньюфакчуриг Ко., Лтд. Вест Сайд Оф Дэ 1 Флор, Билд 1, №223, Цяньцзинь Сэжшн, 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 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 и сетках на длительное время вне зави-

симости от того высушены они или нет. В этом случае поддоны и сетки могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

Повреждение поддонов для пастилы 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, дисплей, шнур питания, в разъем для подключения шнура питания, на УФ-лампу 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. Сзади и сверху сушилки должно оставаться 20 см свободного пространства. 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 детям местах.
16. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании прибором.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
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. Отключайте шнур питания сначала от сети, а затем от прибора.
21. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
22. Не используйте сушилку более 24 часов подряд.
23. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, шнур питания, в разъем для подключения шнура питания, на УФ-лампу и в вентиляционные отверстия.
24. Во время работы УФ-лампы не смотрите внутрь камеры сушилки, даже если дверца закрыта. Не открывайте дверцу. Воздействие ультрафиолетового излучения на глаза опасно для зрения! Не допускайте соприкосновения работающей лампы с металлическими предметами.
25. Включайте работу УФ-лампы не более двух раз подряд. При работе УФ-лампы рекомендуется покинуть помещение, а после окончания дезинфекции проветрить его, так как при работе лампы выделяется озон.
26. Дезинфекция с помощью УФ-лампы в КТ-1984 не обеспечивает полного уничтожения болезнетворных микроорганизмов. Если вы предполагаете, что на посуде есть микроорганизмы-возбудители заболеваний, дезинфицируйте ее другим более эффективным способом.

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



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





Инфракрасная плита КТ-139

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



Ручной отпариватель КТ-9108

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



Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

Настольная лампа КТ-3326

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







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