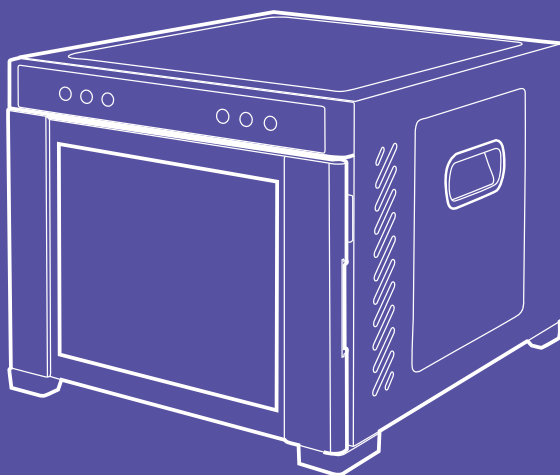


**Сушу, но  
не пересушу!**



**Сушилка для овощей  
и фруктов с УФ-лампой  
КТ-1916**

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](mailto: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.....	6
Чистка и обслуживание сушилки .....	13
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок .....	13
Технические характеристики .....	14
Меры предосторожности.....	16
Другие товары «Китфорт».....	18

## Общие сведения

Электрическая сушилка предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса, рыбы и хлеба. С помощью специальных сплошных поддонов можно готовить пастилу. В КТ-1916 помимо сушки овощей и фруктов можно сушить и одновременно дезинфицировать посуду ультрафиолетовым излучением. Для этого в комплекте предусмотрена специальная корзина для посуды.

В комплекте к сушилке идут 6 металлических поддонов, 6 сетчатых пластиковых поддонов, 6 сплошных пластиковых поддонов и металлическая корзина для посуды.

В сушилке установлен мощный нагревательный элемент и вентилятор большого диаметра, обеспечивающий равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры. Благодаря горизонтальному обдуву смешение запахов при сушке одновременно разных продуктов минимально.

На сушилке можно установить температуру сушки в диапазоне 35–75 °С с шагом 5 градусов. Сушилка оснащена таймером до 24 часов работы с шагом 30 минут.

Многофункциональность КТ-1916 позволит сэкономить место на кухне. Теперь не нужно убирать сушилку до следующего урожая в саду. С помощью функции ультрафиолетового обеззараживания устройство обеспечит стерильность и сушку вашей посуды. Стерилизация посуды особенно важна, когда в доме есть маленькие дети.

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-1916 применяется ультрафиолетовая лампа с длиной волны UV-C. Ее называют бактерицидной из-за высокой обеззараживающей эффективности по отношению к бактериям и вирусам. 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.

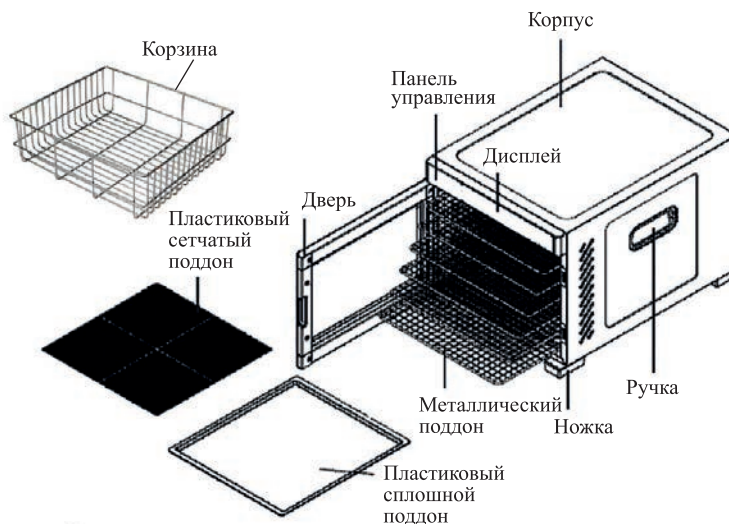
## Комплектация

1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлический поддон — 6 шт.
3. Пластиковый сетчатый поддон — 6 шт.
4. Пластиковый сплошной поддон — 6 шт.
5. Корзина — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Гарантийный талон — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально



## Устройство сушилки



Пластиковый сетчатый поддон используется для небольших продуктов, таких как травы и ягоды.

Пластиковый сплошной поддон служит для сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу. Также вы можете класть этот поддон на низ сушилки, чтобы сок и остатки от ингредиентов падали на него. Так сушилка не загрязнится, а пластиковый поддон легко вытащить и очистить.

Сплошные и сетчатые пластиковые поддоны устанавливаются на основные металлические поддоны, именно поэтому их размер меньше.

Корзина предназначена для посуды, которую вы будете обрабатывать ультрафиолетовым излучением.



**Kitfort**

**Панель управления**



**Кнопка «Старт/Стоп»** включает и выключает устройство.

**Кнопка «УФ-лампа»** активирует ультрафиолетовую лампу для дезинфекции и включает вентилятор для сушки посуды.

**Кнопка «Сушка»** запускает процесс сушки: включается нагреватель и вентилятор.

**Дисплей** показывает температуру, таймер и состояние процесса.

**Кнопка «Минус»** уменьшает значение времени таймера и температуры.

**Кнопка «Плюс»** увеличивает значение времени таймера и температуры.

**Кнопка «Время/Температура»** позволяет изменить время таймера и температуру.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Удалите все упаковочные материалы с устройства.

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

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 поддоны предварительно подготовленные продукты.

Установите сплошной пластиковый поддон 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 дверь сушилки.

### Использование сушилки

1. Подключите сушилку к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал. Загорится кнопка «Старт/Стоп» на панели управления.
2. Нажмите кнопку «Старт/Стоп». На панели управления загорятся остальные кнопки.
3. Нажмите на кнопку сушки. На дисплее отобразятся значения времени и температуры по умолчанию. Нажмите на кнопку времени/температуры и кнопками «Минус» и «Плюс» выберите необходимые настройки для ваших ингредиентов.

*Доступны следующие настройки:*

**Температура** — 35–75 °С с шагом 5 градусов;

**Таймер** — 00:30–24:00 (30 минут – 24 часа) с шагом 30 минут.

4. Если в течение пяти секунд не производятся никакие действия с панелью управления, автоматически запускается процесс сушки. В процессе сушки вращается вентилятор, а на дисплее отображаются настройки температуры и времени таймера. Нагревательный элемент может включаться с задержкой в несколько секунд для того, чтобы вентилятор успел набрать скорость, и не произошло перегрева. Нагреватель во время сушки может периодически отключаться, это нормально.
5. В процессе сушки можно изменить настройки времени таймера и температуры. Для этого нажмите на кнопку выбора времени таймера и температуры. Установите новые настройки кнопками «Плюс» и «Минус». После выбора настроек не трогайте панель управления в течение пяти секунд, устройство их применит автоматически.
6. По истечении времени сушки, сушилка подаст звуковой сигнал, извещающий об окончании программы сушки. На дисплее отобразится надпись «End» (Завершено).
7. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания.
8. Можно отключить сушку во время работы сушилки, нажав на кнопку «Старт/Стоп». При этом сушилка отключится только спустя примерно 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.

Будьте осторожны! Поддоны могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении поддонов или подождите, пока поддоны остынут. Для этого можно открыть дверцу сушилки и оставить на некоторое время.

В процессе сушки нагревательный элемент может включаться и отключаться для выравнивания температуры.

Для того чтобы сок с продуктов не стекал вниз на корпус из нержавеющей стали, положите сплошной пластиковый поддон в самый низ сушилки, на дно. Тогда все капли будут капать на него. Следите, чтобы поддон не переполнился при сушке особенно водянистых продуктов, например, томатов. Сплошной пластиковый и сетчатый поддоны устанавливаются на основные металлические поддоны, именно поэтому их размер меньше.

Во время сушки вы можете открывать дверь сушилки и проверять готовность ингредиентов. Процесс сушки при этом не остановится.

### **Советы и рекомендации**

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. В этом случае предварительно положите на металлические поддоны пластиковые сетчатые или сплошные поддоны.

В качестве поддона для жидкости на дно можно использовать любой подходящий по размеру поднос.

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

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

Обязательно подкладывайте сплошной поддон для жидкости на дно камеры.

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 металлические 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 и переворачивайте 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 высыхания продуктов рекомендуется ближе к концу сушки перевернуть поддоны. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.

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

Не используйте сушилку более 48 часов подряд. После 48 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв не менее двух часов перед следующим включением.

Сушилка оснащена аварийной защитой от перегрева. В задней части корпуса находится термopредохранитель, который при превышении температуры разорвет цепь питания внутри устройства. В этом случае отключите устройство от сети и подождите несколько часов. Если же после этого сушилка не включается, для восстановления работоспособности звоните на горячую линию производителя.

Если вместо сушки вы случайно нажали на «УФ-лампу», то продукты от этого не испортятся. Отключите «УФ-лампу» и выставите «Сушку».

Если же вы вместо «УФ-ламп» нажали на «Сушку», то посуда высохнет под воздействием высокой температуры и простерилизуется. Однако, для достижения лучшего результата рекомендуется использовать стерилизацию с помощью ультрафиолетового излучения.

## 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 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 на температуре 45 градусов. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 градусов. Окончательно досушить при температуре 75 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 собственном соку. Повышение температуры ближе к концу сушки необходимо, чтобы испарилась влага, находящаяся глубоко в сердцевине продукта.

Время и температура сушки приведены приблизительные, 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.



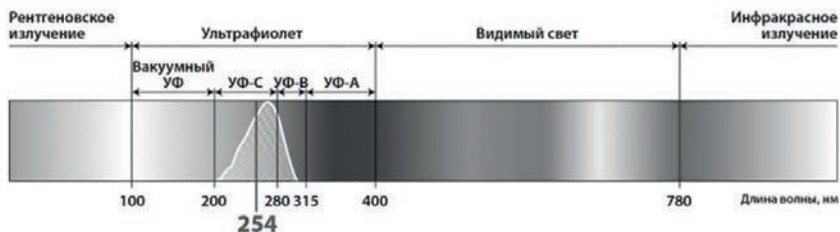
Время сушки ингредиентов варьируется в зависимости от следующих факторов:

1. толщина кусков или ломтиков;
2. количество поддонов с высушиваемыми ингредиентами;
3. объем ингредиентов;
4. влажность окружающей среды;
5. ваши личные предпочтения по степени сухости ингредиентов.

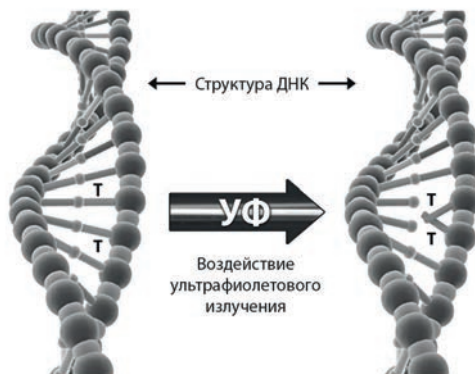
### УФ-лампа

В КТ-1916 помимо сушки продуктов предусмотрен бесконтактный способ дезинфекции посуды с помощью ультрафиолета. УФ-излучение обеспечивает быструю и эффективную инактивацию микроорганизмов через физический процесс. Когда бактерии, вирусы и простейшие подвергаются воздействию бактерицидных длин волн ультрафиолетового света, они теряют способность к размножению и погибают.

Ультрафиолет — это электромагнитное излучение с длиной волны короче, чем видимый свет, но длиннее чем рентгеновские лучи. УФ-излучение может быть разделено на различные диапазоны, диапазон от 200 нм до 300 нм называется бактерицидным.



В КТ-1916 используется УФ-лампа с излучением диапазона «С» (коротковолновый — 200–280 нм), который вызывает необратимые повреждения структуры ДНК клетки. Клетки, которые подвергаются воздействию ультрафиолета, получают повреждения на генетическом уровне и далее не могут нормально функционировать — излучение лишает вирусы и бактерии возможности размножаться. Бактерицидное ультрафиолетовое излучение на этих длинах волн вызывает димеризацию тимина в молекулах ДНК. Накопление таких изменений в ДНК микроорганизмов приводит к замедлению темпов их размножения и вымиранию.



Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибки. Но также он воздействует и на все остальные живые организмы. Не рекомендуется смотреть на дверь устройства и находиться рядом с ним, когда вы дезинфицируете посуду. Основная мера защиты во время дезинфекции ультрафиолетом — уходить из помещения, поскольку в воздухе около работающей лампы присутствует запах озона (вдыхать такой воздух не рекомендуется).

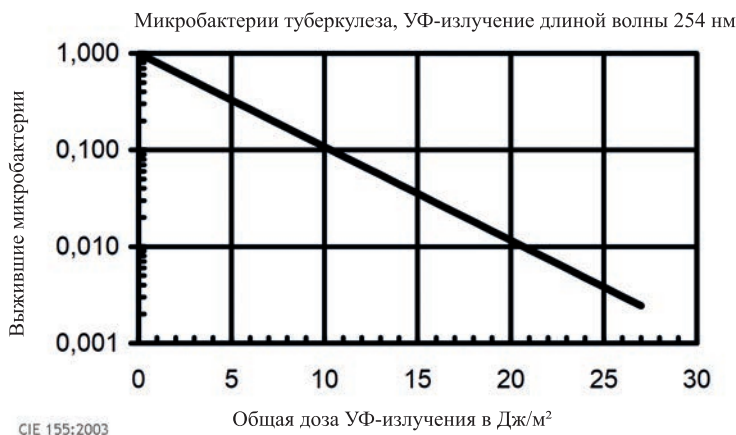
Чтобы проверить, действительно ли лампа светит ультрафиолетом, поднесите к ней банкноту, в ее бумаге есть цветные ворсинки, которые светятся в ультрафиолетовом свете. Заодно проверите, настоящая ли у вас банкнота. Мелованная бумага тоже светится в ультрафиолете. Эксперимент лучше проводить в темноте.

**Внимание!** Никогда не смотрите на включенную УФ-лампу, чтобы не получить ожог глаз. Не допускайте соприкосновение работающей лампы с металлическими предметами.

### Сколько нужно ультрафиолета для дезинфекции

Количество выживших микроорганизмов на поверхностях и в воздухе при увеличении дозы ультрафиолета снижается по экспоненте. К примеру, доза, убивающая 90% микробактерий туберкулеза — 10 Дж/м<sup>2</sup>. Две таких дозы убивают 99%, три дозы убивают 99,9% и т.д.

Экспоненциальная зависимость примечательна тем, что даже малая доза убивает большую часть микроорганизмов.



Среди упоминаемых в международном документе об обеззараживании ультрафиолетом патогенных микроорганизмов [СIE 155:2003] указывается, что наиболее устойчива к ультрафиолету сальмонелла. Доза, убивающая 90% ее бактерий — 80 Дж/м<sup>2</sup>. Но для большей части микроорганизмов эта доза не превышает 50 Дж/м<sup>2</sup>. Для практических целей можно запомнить, что стандартная доза, дезинфицирующая с эффективностью 90%, — это 50 Дж/м<sup>2</sup>.





По действующей утвержденной Минздравом России методике использования ультрафиолета для обеззараживания воздуха [Р 3.5.1904-04] максимальная эффективность дезинфекции «три девятки» или 99,9% требуется для операционных, родильных домов и т.д. Для школьных классов, помещений общественных зданий и т.д. достаточна «одна девятка», то есть 90% уничтоженных микроорганизмов. Это значит, что в зависимости от категории обеззараживания достаточно от одной до трех стандартных доз 50–150 Дж/м<sup>2</sup>.

Чтобы оценить необходимое время облучения в сушилке КТ-1916 необходимы следующие параметры: камера сушилки размером 0,31 × 0,32 × 0,33 метра, в сушилке используется УФ-лампа мощностью 4 Вт. В идеальном случае весь поток идет строго на дезинфицируемые поверхности, но в реальной ситуации часть потока пропадет без пользы. Таким образом с учетом КПД излучения ультрафиолетовых ламп 30 % мощность излучения лампы будет в 1/3 раза меньше, т.е. 1,2 Вт.

Общая облучаемая площадь поверхностей в камере сушилки: дно — 0,1 м<sup>2</sup> + потолок 0,1 м<sup>2</sup> + стены 0,4 м<sup>2</sup>, итого 0,6 м<sup>2</sup>.

В среднем на поверхности падает поток бактерицидного излучения 1,2 Вт/0,6 м<sup>2</sup> = 2 Вт/м<sup>2</sup>. За полчаса, то есть за 30 минут на эти поверхности придется доза 2 Вт/м<sup>2</sup> × 30 мин = 60 Дж/м<sup>2</sup>. Что соответствует одной дозе 50 Дж/м<sup>2</sup> или «одной девятке» — 90 % бактерицидной эффективности. Такой результат приемлем для дезинфекции посуды. Но для лучшего результата время облучения стоит увеличить втрое, чтобы соответствовать бактерицидной эффективности 99,9%. Чем дольше время стерилизации, тем лучший эффект будет достигнут.

Из этих расчетов можно сделать вывод, что даже при не очень длительном времени стерилизации УФ-обеззараживание посуды в КТ-1916 работает эффективно.

### Использование УФ-лампы

1. Подключите устройство к сети электропитания. На панели управления загорится кнопка «Старт/Стоп».
2. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Загорятся остальные кнопки панели управления.
3. Нажмите на кнопку УФ-лампы.
4. Нажмите на кнопку «Время/Температура» и кнопками «Плюс» и «Минус» отрегулируйте время в диапазоне 0,5–2 часа с шагом 30 минут. Температура по умолчанию стоит 75 °С, ее изменить нельзя.
5. Если в течение пяти секунд не производятся никакие действия с панелью управления, устройство начинает работу.
6. Для безопасности, если во время стерилизации вы откроете дверь, УФ-лампа автоматически отключится.
7. По завершению работы на дисплее отобразится надпись «End».
8. Покиньте комнату во время работы УФ-лампы. Когда устройство закончит стерилизацию, проветрите помещение.

**Внимание!** Стекло дверцы не пропускает основной поток УФ-лучей. Однако, во избежание порчи зрения запрещается смотреть на включенную УФ-лампу!

Во время работы УФ-лампы выделяется озон, которым крайне не рекомендуется дышать. После дезинфекции посуды УФ-лампой проветрите помещение.

Срок службы УФ-лампы рассчитан на 6000 часов, после этого ее необходимо заменить в сервисном центре.



## Чистка и обслуживание сушилки

Перед чисткой и проведением обслуживания отключите прибор от сети электропитания и дождитесь его полного остывания. Протирайте корпус сухой или влажной тканью. Металлические поддоны и корзину можно мыть в посудомоечной машине, пластиковые — нельзя. Если на поддоны налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. После мойки протрите поддоны полотенцем и просушите. Поддоны можно сушить в сушилке, однако следите, чтобы с поддонов не капала влага на нержавеющую сталь корпуса, иначе на нержавеющей стали могут появиться пятна.

Не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не используйте для мытья жесткие мочалки и абразивные или агрессивные моющие средства.

## Уход и хранение

Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Не храните металлические поддоны и корзину во влажной среде. Не оставляйте продукты на поддонах при хранении, на поддонах могут появиться пятна.

## Устранение неполадок

### Сушилка не работает

Возможная причина	Решение
Вы не подключили устройство к сети электропитания	Подключите устройство к сети
Вы не нажали на кнопку включения	Выставлять значения времени и температуры можно после нажатия на кнопку включения
Вы использовали устройство слишком долго, термостат отключил прибор	Дайте устройству остыть в течение нескольких часов
Не работает УФ-лампа. Лампа исчерпала свой ресурс	УФ-лампа рассчитана на 6000 часов работы. После этого ее необходимо заменить на новую



**Kitfort**

### Коды неисправностей

Код ошибки	Описание ошибки	Решение
E1	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E3	Защита от перегрева свыше 90 °С	Отключите устройство от сети и дайте ему остыть в течение пяти часов

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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 [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru).

### Технические характеристики

1. Напряжение: ~ 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность:
  - сушилки: 550–650 Вт
  - УФ-лампы: 4 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: 0,5–24 ч с шагом 30 минут
5. Температура: 35–75 °С с шагом 5 °С
6. УФ-лампа: 75 °С, 0,5–2 ч с шагом 30 минут
7. Размер металлических поддонов: 300 × 320 мм
8. Размер сплошных пластиковых поддонов: 325 × 290 мм
9. Размер сетчатых пластиковых поддонов: 300 × 270 мм
10. Длина шнура: 0,9 м
11. Размер устройства: 450 × 340 × 310 мм
12. Размер упаковки: 485 × 375 × 356 мм
13. Вес нетто: 10,0 кг
14. Вес брутто: 11,0 кг

Срок службы: 2 года  
Срок гарантии: 1 год  
Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Канье Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Цзянцунь Индустриэл Зоун, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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 на длительное время вне зависимости от того высушены они или нет. В этом случае поддоны могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

Срок службы УФ-лампы рассчитан на 6000 часов, замена лампы не производится по гарантии.

Производитель не несет ответственности за любые травмирующие последствия, связанные с неправильной эксплуатацией УФ-лампы и несоблюдение мер предосторожности.

## 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. Переносите устройство за ручки на корпусе.
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 включайте сушилку без ингредиентов для сушки. Это может привести к повреждению устройства.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Высушенные ингредиенты могут быть горячими после сушки. Проверяйте температуру продуктов перед тем, как попробовать. Выкладывайте продукты из сушилки щипцами или подождите, когда они остынут.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.

17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. Если из корпуса устройства вытекает сок от продуктов, прибором пользоваться нельзя.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Не смотрите на УФ-лампу во время работы, настоятельно рекомендуется на время операции обработки посуды УФ-излучением покинуть помещение.
23. Не вдыхайте, выделяемый во время работы УФ-лампой озон. После процедуры проветривайте помещение.
24. Не используйте устройство более 48 часов без перерывов. После 48 часов непрерывной работы дайте устройству остыть не менее двух часов перед повторным использованием.

IM-1

## Другие товары «Китфорт»

### Вертикальный паровой пылесос «2 в 1» Kitfort КТ-556

- функционал «2 в 1» — пылесос и паровая швабра
- мощность 1700 Вт
- 3 режима работы: одновременное всасывание пыли и обработка паром; всасывание пыли и мусора; чистка паром
- современный циклонный фильтр



### Мясорубка Kitfort КТ-2105

- производительность 0,75 кг/мин
- мощность 1800 Вт
- 5 насадок в комплекте
- цифровой дисплей

### Пароочиститель Kitfort КТ-952

- максимальное давление пара - 4,5 бар
- мощность 1500 Вт
- ёмкость бойлера — 1 л
- насадки для чистки полов, стен, ковров, тканевых вещей, санузлов, салона автомобиля, духовых шкафов и варочных поверхностей
- отсек для хранения насадок







## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87