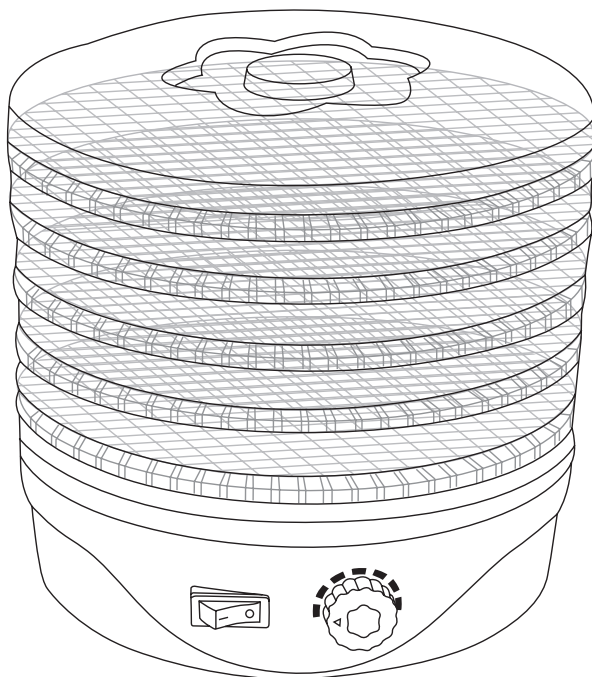


Atlanta★



ATH-1670
Сушилка для овощей и фруктов

Инструкция по эксплуатации

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!
МЫ ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С УДАЧНЫМ ВЫБОРОМ! ВЫ СТАЛИ ОБЛАДАТЕЛЕМ ПРОДУКЦИИ ТОРГОВОЙ МАРКИ "ATLANTA", КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ПРОГРЕССИВНЫМ ДИЗАЙНОМ И ХОРОШИМ КАЧЕСТВОМ ИСПОЛНЕНИЯ. МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО НАША ПРОДУКЦИЯ СТАНЕТ ВАШИМ СПУТНИКОМ НА ДОЛГИЕ ГОДЫ.

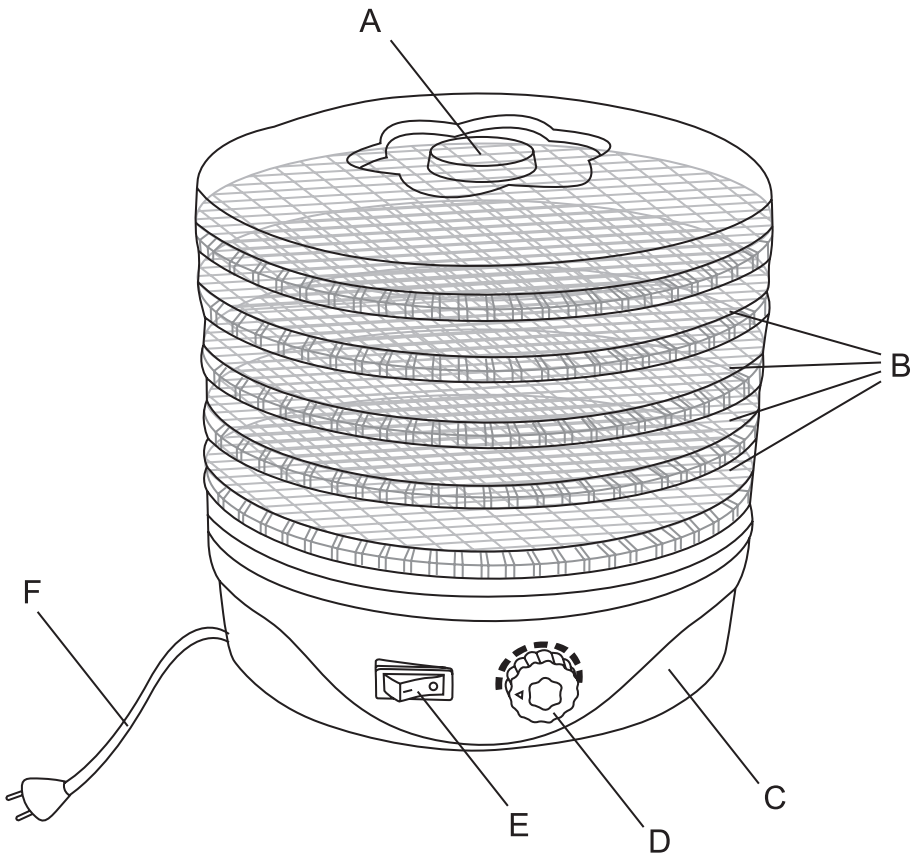
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:
НЕ РАСПОЛАГАЙТЕ АППАРАТ ВБЛИЗИ ИСТОЧНИКОВ ТЕПЛА, ТАКИХ КАК: РАДИАТОРЫ ОТОПЛЕНИЯ, ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ; ИЛИ В МЕСТАХ, ПОДВЕРЖЕННЫХ ВОЗДЕЙСТВИЮ ПРЯМЫХ СОЛНЕЧНЫХ ЛУЧЕЙ, ЧРЕЗМЕРНОЙ ПЫЛИ, МЕХАНИЧЕСКОЙ ВИБРАЦИИ ИЛИ УДАРНЫХ НАГРУЗОК. НИЧЕМ НЕ НАКРЫВАЙТЕ АППАРАТ. ДЛЯ ОТСОЕДИНЕНИЯ СЕТЕВОГО ШНУРА ПОТЯНИТЕ ЗА ШТЕКЕР. НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ВОДЫ ИЛИ ИНЫХ ЖИДКОСТЕЙ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ЧАСТЬ: ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ СУШИЛКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ. ПОСЛЕ ТРАНСПОРТИРОВКИ В УСЛОВИЯХ ПОНИЖЕННЫХ ТЕМПЕРАТУР НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ АППАРАТ В СЕТЬ РАНЕЕ, ЧЕМ ПОСЛЕ ДВУХ ЧАСОВ ЕЕ НАХОЖДЕНИЯ В ТЕПЛОМ ПОМЕЩЕНИИ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ СУШИЛКУ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ С ВОДОЙ В УСЛОВИЯХ С ОТРИЦАТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ: ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ КОРПУСА. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ХИМИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ЖИДКОСТИ (БЕНЗИН, КЕРОСИН, СПИРТ, РАЗЛИЧНЫЕ РАСТВОРИТЕЛИ) ДЛЯ ЧИСТКИ СУШИЛКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ.

ВНИМАНИЕ!
ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПАСНОСТИ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ЧАСТЬ АППАРАТА ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДЯ ИЛИ ВЛАГИ. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ АППАРАТ В ВОДУ ИЛИ ИНУЮ ЖИДКОСТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА НЕ ПЫТАЙТЕСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВСКРЫВАТЬ КОРПУС. ЗА ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ СПЕЦИАЛИСТУ.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ СУШИЛКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

- A – крышка
- B – поддоны для сушки овощей и фруктов
- C – корпус
- D – регулятор температуры
- E – кнопка включения/выключения (I/O)
- F – сетевой шнур



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	230 В~ 50 Гц
Номинальная мощность:	250 Вт
Вместимость:	5 поддонов по 0,7 кг
Срок службы:	3 года

При бережном использовании срок службы может значительно превысить показатель, установленный производителем.

Дата производства представлена в серийном номере изделия: третья четвертая цифра месяц производства, пятая год производства (с 2010 по 2019 год). Пример: xx120xxxxxx – 12 месяц, 2010 год.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед началом эксплуатации прибора.

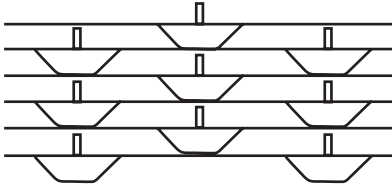
Перед первым использованием или после продолжительного перерыва в работе рекомендуется протереть внутреннюю часть корпуса влажной тряпочкой. Съемные, не электрические части сушилки для овощей и фруктов следует промыть в теплой мыльной воде, а затем вытереть насухо.

Данный прибор обеспечивает постоянный и простой способ приготовления различных сушеных овощей, фруктов, грибов, ягод, мяса, орехов, трав, приправ и др. В данную инструкцию включены рецепты, предоставленные нашими клиентами.

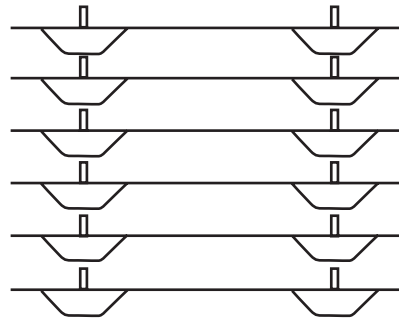
РАБОТА СУШИЛКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

1. Установите сушилку для овощей и фруктов на ровную сухую теплоустойчивую нескользящую поверхность как можно ближе к розетке.
2. Снимите крышку.
3. Снимите поддоны для сушки овощей и фруктов. Убедитесь, что под ними чисто и сухо.
4. Поместите подготовленные заранее ингредиенты на поддоны таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать между продуктами, не кладите их друг на друга, также не перекрывайте центральное отверстие в поддонах.
5. Поместите поддоны на основание сушилки для овощей и фруктов. Поддоны могут находиться в двух положениях, в компактном положении «хранение» и просторном «работа». Если установить поддоны, то объем сушилки увеличится и станет вместительной. Если ножки не совмещать с выступами предыдущих слоев, то сушилка станет компактной и удобной для хранения.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



хранение



работа

6. Закройте прибор крышкой. Не снимайте крышку во время работы прибора.
7. Вставьте вилку сушилки для овощей и фруктов в розетку, перед этим убедившись, что прибор выключен.
8. Включите прибор, переместив кнопку включения в положение «I», при этом загорится индикатор работы.
9. Установите температуру с помощью регулятора.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМЫХ ТЕМПЕРАТУР

Продукт	Температура
Травы	35-40°C
Зелень	40°C
Хлеб	40-50°C
Овощи	50-55°C
Фрукты	55-60°C
Мясо, рыба	65-70°C

10. После завершения приготовления выключите прибор, переместив кнопку в положение «O», при этом индикатор работы погаснет.
11. По окончании использования отключите прибор из сети.
12. Дайте остыть готовым продуктам, затем переложите их в емкости для хранения.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

Фрукты	Приготовление	Готовое состояние	Время сушки
Абрикос	Очистить от косточек и нарезать ломтиками	Мягкий	13-28 часов
Апельсиновая цедра	Нарезать полосочками	Хрупкий	6-16 часов
Ананас (свежий)	Очистить и нарезать кусочками или ломтиками	Жесткий	6-36 часов
Банан	Очистить и нарезать кружками (толщина 3-4 мм)	Хрустящий	8-38 часов
Виноград	Целые виноградинки	Мягкий	8-26 часов
Груша	Очистить и нарезать ломтиками	Мягкий	8-30 часов
Инжир	Нарезать ломтиками	Жесткий	6-26 часов
Клюква	Целые ягоды	Мягкий	6-26 часов
Персик	Очистить от косточек и нарезать ломтиками	Мягкий	6-26 часов
Финик	Очистить от косточек или целыми	Жесткий	6-26 часов
Яблоко	Очистить и нарезать кусочками или ломтиками	Мягкий	4-6 часов

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ

Овощи	Приготовление	Готовое состояние	Время сушки
Артишок	Нарезать полосочками (толщина 3-4 мм)	Хрупкий	5-13 часов
Баклажан	Очистить и нарезать кусочками (толщина 6-12 мм)	Хрупкий	6-18 часов
Брокколи	Очистить и нарезать	Хрупкий	6-20 часов
Грибы	Большие нарезать, маленькие целые	Жесткий	6-14 часов
Зеленая фасоль	Нарезать	Хрупкий	8-26 часов
Кабачок	Нарезать на кусочки (толщина 6 мм)	Хрупкий	6-18 часов

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Капуста	Очистить и нарезать полосочками (толщина 3 мм)	Жесткий	6-14 часов
Брюссельская капуста	Разрезать пополам	Хрустящий	8-30 часов
Цветная капуста	Разделить на соцветия	Жесткий	6-16 часов
Картофель	Нарезать ломтиками	Хрустящий	8-30 часов
Лук	Нарезать тонкими круглыми ломтиками	Хрустящий	8-14 часов
Морковь	Нарезать кругляшками	Хрустящий	8-14 часов
Огурец	Очистить и нарезать кругляшками (толщина 12 мм)	Жесткий	6-18 часов
Сладкий перец	Очистить и нарезать полосочками или кругляшками (толщина 6 мм)	Хрустящий	4-14 часов
Острый перец	Целый	Жесткий	8-14 часов
Петрушка	Целые листья	Хрустящий	2-10 часов
Помидор	Очистить и нарезать кусочками или кругляшками	Жесткий	8-24 часов
Ревень	Очистить и нарезать кусочками (толщина 3 мм)	Жесткий	8-38 часов
Свекла	Нарезать кругляшками	Хрустящий	8-26 часов
Сельдерей	Нарезать кусочками (толщина 6 мм)	Хрустящий	6-14 часов
Зеленый лук	Измельчить	Хрустящий	6-10 часов
Спаржа	Нарезать кусочками (толщина 2,5 мм)	Хрустящий	6-14 часов
Чеснок	Очистить и нарезать кругляшками	Хрустящий	6-16 часов
Шпинат	Целый	Хрустящий	6-16 часов
Шампиньоны	Нарезать кусочками или целыми	Жесткий или хрустящий	3-10 часов

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ И РЫБЫ

Продукт	Приготовление	Время сушки
Мясо	Нарезать небольшими кусочками	2-8 часов
Домашняя птица	Предварительно отварить или обжарить	2-8 часов
Рыба	Предварительно отварить или запечь	2-8 часов
Дичь	Нарезать небольшими кусочками	2-8 часов

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Рекомендуем устанавливать все поддоны, несмотря на их неполную заполненность.
- Вымойте и высушите продукты до момента помещения их на поддоны.
- Используйте только свежие продукты. Испорченные части продуктов следует отрезать.
- Нарезьте продукты таким образом, чтобы их можно было свободно разместить.
- Можно окунуть фрукты в лимонный или ананасовый сок для сохранения цвета. Также можно добавить корицу для вкуса.
- Нарезанные овощи рекомендуется отварить в течение 1 – 5 минут и высушить до размещения на поддоне.
- Сушеные травы следует хранить в бумажных коробочках или стеклянных банках в темном и прохладном месте.
- Контейнеры для хранения сушеных продуктов должны быть чистыми и сухими.
- Через несколько дней следует проверить не появилась ли влага в контейнерах с сушеными продуктами. Если влага появилась, то необходимо их досушить.
- Не помещайте горячие или теплые сушеные продукты в контейнеры для хранения.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Никогда не снимайте крышку и поддоны без отключения питания от сети.
- Не нажимайте включатель до размещения поддонов и крышки на приборе.
- Никогда не оставляйте прихватки, полотенца или другие материалы, на крышке во время работы прибора.
- Время приготовления зависит от толщины нарезанных продуктов, температуры, влажности в помещении и др.
- В конструкцию сушилки для овощей и фруктов могут быть внесены незначительные изменения без дополнительного объявления.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Сушилка для овощей и фруктов приспособлена для работы от источника тока, характеристики которого указаны на этикетке.
- Сушилка для овощей и фруктов должна использоваться только в вертикальном положении. Никогда не используйте сушилку для овощей и фруктов на неровной термонеустойчивой поверхности.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Прибор не должен находиться в рабочем состоянии более 40 часов.
- Не правильное использование прибора может повлечь за собой поражения током высокого напряжения и нанесение вреда здоровью.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Не пользуйтесь открытым прибором во время приготовления продуктов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Шнур не должен свисать с края стола и касаться горячих поверхностей.
- Внимательно следите за прибором, когда он включен или когда рядом с ним находятся дети.
- Любые изменения или модификации устройства без разрешения производителя недопустимы, поскольку могут привести к повреждениям, неудобствам в работе или даже к травме пользователя.
- Не допускается прикосновение к горячим частям прибора во время его работы во избежание получения ожогов. При необходимости пользуйтесь кухонной прихваткой.
- Не перемещайте работающее устройство.
- Не используйте на открытом воздухе.
- Не используйте прибор, если он неправильно закрывается.
- Не используйте прибор при повреждении после падения.
- Не располагайте прибор вблизи газовой, электрической плиты или нагретой духовки.
- Предпримите все меры предосторожности для предотвращения ожогов и пожаров.
- Для уменьшения опасности пожара или удара электрическим током:
 - храните неиспользуемую сушилку для овощей и фруктов отсоединенной от сети;
 - не накрывайте прибор ничем;

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

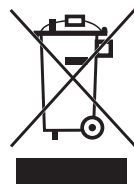
- не вставляйте и не вынимайте вилку из розетки мокрыми руками;
- не включайте прибор в электрическую сеть, если на поверхности есть вода;
- не допускайте перегрева вилки; следите за тем, чтобы она плотно и полностью была вставлена в розетку;
- не пользуйтесь сушилкой для овощей и фруктов, если сетевой провод поврежден или намочен;
- отключайте прибор от сети перед чисткой и дайте остыть съемным частям устройства;
- никогда не дергайте за сетевой шнур, если хотите отключить прибор: аккуратно выньте вилку из розетки;
- храните прибор в сухом прохладном месте.
- Сушилка для овощей и фруктов предназначена для домашнего использования.
- Если во время работы произошли какие-либо неполадки, не используйте прибор. Обратитесь в ближайший сервисный центр с гарантийным талоном. Никогда не устраняйте неполадки самостоятельно.

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите сушилку для овощей и фруктов, отключите от источника тока, затем промойте съемные неэлектрические части в теплой мыльной воде.
- Не используйте химически активные или абразивные моющие средства.
- Корпус прибора протрите мягкой влажной тканью.
- Не чистите сушилку для овощей и фруктов при помощи инструментов.
- Никогда не погружайте сушилку для овощей и фруктов целиком в воду или другую жидкость.
- После очистки дать всем элементам устройства полностью высохнуть, затем аппарат можно собрать и использовать снова.

УКАЗАНИЯ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Старые приборы представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации (если таковой имеется).



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТИПИЧНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕРЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Способы устранения
Не загорается индикатор, не нагревается рабочая поверхность нагревательного элемента, не работает вентилятор.	1. Нет подачи электричества.	Проверьте, подключено ли устройство к розетке.
	2. Поврежден индикатор работы.	Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр.
Индикатор загорается, не нагревается рабочая поверхность нагревательного элемента, вентилятор работает.	1. Поврежден нагревательный элемент. 2. Поврежден индикатор работы.	Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр.
Индикатор загорается, нагревательный элемент работает, не работает вентилятор.	Вентилятор заблокирован или поврежден.	1. Проверьте не попали ли кусочки продуктов в вентилятор предварительно отключив прибор. Извлеките их. 2. Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр.
Сушеные продукты долго готовятся.	1. Поддоны переполнены. 2. Поддоны установлены неправильно или повреждены.	1. Разместите продукты на поддоны таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать между продуктами, не кладите их друг на друга, также не перекрывайте центральное отверстие в поддонах. 2. Замените поддоны для сушки продуктов.
Пересушенные продукты.	1. Выбран неправильный температурный режим. 2. Поврежден температурный датчик.	1. Подберите правильную температуру для сушки продуктов. 2. Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Продукция Atlanta имеет срок гарантийного обслуживания 12 месяцев со дня продажи или со дня производства, если дату продажи невозможно установить. В случае возникновения вопросов, пожеланий, предложений, пожалуйста, свяжитесь с нами по электронной почте: vorpros@my-atlanta.ru или позвоните нам по телефону: +7 499 504-4855. Вы также можете обратиться непосредственно в ближайший сервисный центр с гарантийным талоном на изделие.

Список сервисных центров постоянно обновляется, просим Вас посетить наш сайт www.my-atlanta.ru, чтобы получить последнюю информацию.

СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ ATLANTA

Абакан (Республика Хакасия)	ОАО «Абаканторгтехника»	ул. Вяткина, д. 9	3902228130
Архангельск	ЧП «Иванова Т.Ю.»	ул. Урицкого, д. 43	8182470880
Ахтубинск (Астраханская обл.)	ООО «Ковчег»	ул. Гоголя, д. 2 Б	8514136125
Братск	СЦ «Сота-Сервис»	ул. Южная, д. 25	3953417166
Брянск	ИП «Михайлов В.Н.»	ул. Красноармейская, д.170	4832331363
Волжский (Волгоградская обл.)	ООО «Бригантэ»	ул. Пушкина, д. 45В	8443397641
Воронеж	СЦ «Техно»	ул. Богдана Хмельницкого, д. 46	4732405773
Екатеринбург	СЦ «Мастер-Сервис»	ул. Д. Зверева, д. 31А, оф.2	3433851289
Ижевск (Республика Удмуртия)	ООО «Аргус-Сервис»	ул. Горького, д. 76	3412780664
Иркутск	СЦ «Универсал»	ул. Донская, д. 7	3952235766
Йошкар-Ола	СЦ «Мидас»	ул. Советская, д. 173	8362457368
Казань	ООО КЦ «ПРОФИ»	ул. Декабристов, д. 81В	8435624724
Казань (Республика Татарстан)	ООО «Техника»	ул. Амирхама, д. 30	8435214988
Калининград	СЦ «1000 мелочей-сервис»	Литовский вал, д. 32-34А	4012588354
Кемерово	ПБОЮЛ «Кукченко Н.В.»	Октябрьский пр., д. 53/2	3842353967
Кинешма	ООО «ИРИНА»	ул. Фрунзе, д. 1	4933156985
Киров	ООО «Экран-сервис»	ул. Некрасова, д. 42	8332547077
Королев (Московская область)	СЦ «Юник-Мастер»	пр. Циолковского, д. 5	4955162460
Краснодар	АСЦ «М-сервис-Юг»	ул. Акад. Лукьяненко, д.103, оф. 55	8612226413 8612709736

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Красноярск	ОАО «Электроника»	ул. Красной Гвардии, д. 21	3912212201
Красноярск	ИП «Высоцкий В.А.»	ул. Дудинская, д. 1	3912935433 3912945282
Москва	СЦ «Юник-Мастер»	бульвар маршала Рокоссовского, д. 3	4991680519
Новокузнецк	ООО «ДИСКУС»	пр. Кедровый, д. 3	3843798508
Новосибирск	ООО «РЦБО»	ул. Северный проезд, д. 7	3832303135
Новосибирск	ООО «Техносервис»	ул. Большевикская д. 131 корп. 5	3832120184
Омск	ООО «Силуэт-Билдинг»	ул. Герцена, д.19	3812238385
Пермь	ИП «Силаков С.А.»	ул. Даншина, д. 5, 2-ая проходная	3422182553
Пермь	СЦ «СК-Сервис»	ул. Деревообделочная, д. 3Б ул. Востания, д. 40	3422214099
Петрозаводск	СТЦ «Электрон»	ул. Ленинградская, д. 20	8142595015
Ростов-на-Дону	АСЦ «Абсолют-Сервис»	ул. Мечникова, д. 71Д	8632993060
Санкт-Петербург	ООО «Технопоиск»	ул. Коли Томчака, д. 28	8127401628
Саратов	ИП «Колесников А.В.»	ул. Соколова, д. 320А	8452514199
Ставрополь	ЗАО «Бытсервис»	ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1	8652740191
Тамбов	ООО «БВС 2000»	ул. Мичуринская, д. 137А	4752751718
Тула	ООО «Растр ТВ»	ул. Куркова, д. 9	4872493131
Тюмень	ООО «Пульсар»	ул. Первомайская, д. 6	3452201905
Улан-Удэ (Республика Бурятия)	СЦ «Мастер»	ул. Ербанова, д. 28	3012218963
Уфа (Республика Башкортостан)	ООО «Торговый Дом «Пилигрим»»	пр. Октября, д. 148 (отдел. вход со двора)	3472771262
Череповец (Вологодская область)	СЦ «Партнер»	ул. Гоголя, д. 49А	8202576370

ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

Кофеварки

Кофемолки

Кухонные комбайны

Миксеры

Мясорубки электрические

Блендеры

Пароварки

Тепловентиляторы, обогреватели

Водонагреватели

Терки механические

Соковыжималки

Электроплиты, тостеры

Утюги

Наборы для укладки волос. Плойки.

Маникюрные наборы

Машинки для стрижки

Увлажнители

Фены

Чайники электрические

Чайники-термосы (термопоты)

Яйцеварки бытовые

Вентиляторы

Весы

Электробритвы

Печи микроволновые

Минипечи, аэрогрили

Хлебопечки

Пылесосы

Обогреватели масляные

Тепловентиляторы напольные

Мультиварки

Стиральные машинки

Радиоприемники

Часы электронные с радиоприемником

Изготовлено под надзором Атланта Хаус Эплаенсис ЛЛС, расположенной по адресу: 1201В, Пичтри Стрит, Сьют 3500, Атланта, Джорджия, США, 30309, на сборочном заводе в Китайской народной республике.

Вопросы и предложения, пожалуйста направляйте в службу поддержки потребителя:
vopros@my-atlanta.ru

www.my-atlanta.ru