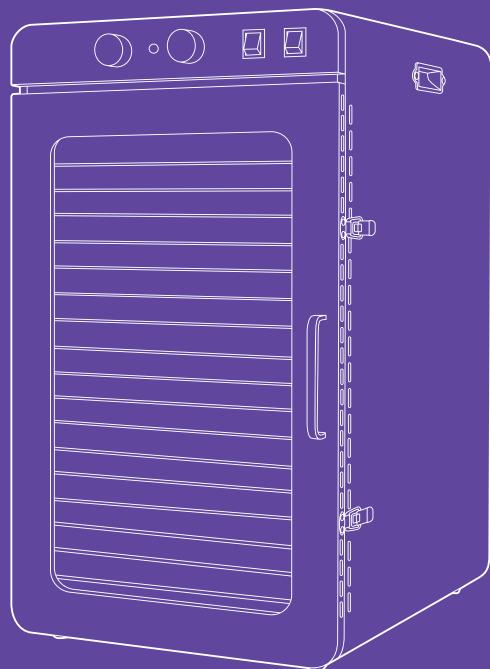




**Сушу, но
не пересушу!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4921**

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	6
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Электрическая сушилка предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба.

В сушилку установлены мощные нагревательные элементы и вентиляторы, обеспечивающие равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры. Благодаря горизонтальному обдуву смешение запахов при одновременной сушке разных продуктов минимально.

Сушилка имеет в комплекте 20 металлических сетчатых поддонов, 20 силиконовых сплошных поддонов и 20 сеток. Температуру сушки можно изменить от 30 до 90 °C. Сушилка оснащена таймером до 12 часов работы. Также в сушилке есть подсветка, благодаря которой вы сможете наблюдать за процессом сушки.

Функция озонирования позволяет продезинфицировать продукты и избавиться от неприятных запахов. Озонатор, установленный в камеру, вырабатывает озон путем воздействия электрического разряда на молекулы кислорода, которые содержатся в воздухе. Это воздействие провоцирует распад части молекул кислорода, которые, соединившись с кислородом в воздухе, образуют конечный продукт — озон. Озон является мощным окислителем, намного более реакционноспособным, чем двухатомный кислород в воздухе. За счет своих окислительных свойств озон способен хорошо разлагать органику. Этим обусловлена его способность уничтожать неприятные запахи и дезинфицировать воздух.

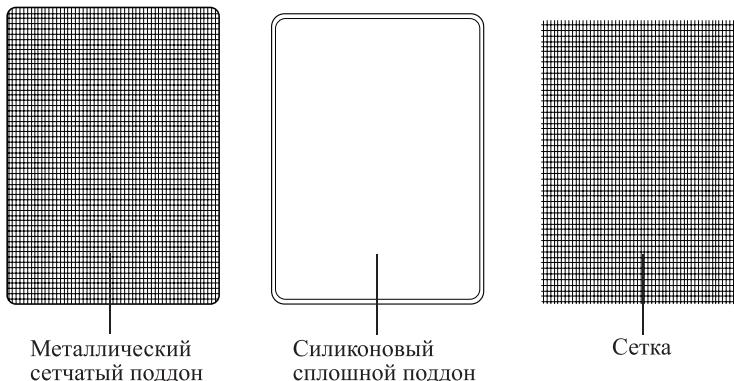
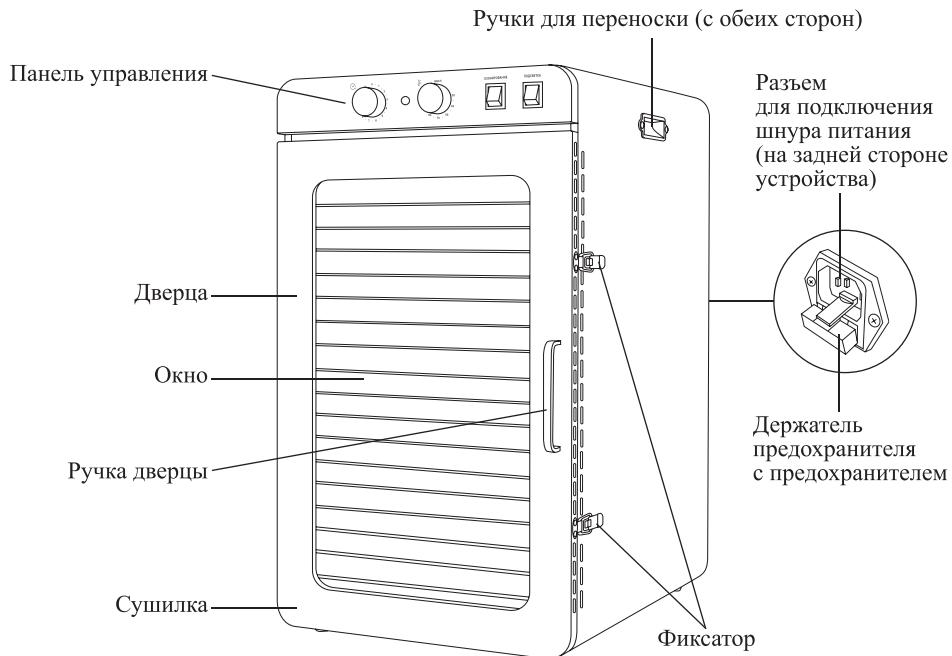
В умеренных концентрациях озон не токсичен. Однако высокая окисляющая способность озона и образование в реакциях с его участием свободных радикалов кислорода, определяют его токсичность в больших концентрациях. Озонатор в сушилке КТ-4921 вырабатывает безопасное количество озона и оксида азота, которое не способно нанести вред человеческому организму, если при включенной функции озонирования не находится в одном помещении с прибором и не открывать дверцу сушилки. После отключения функции озонирования следует открыть дверцу сушилки и проветрить помещение в течение примерно 20 минут. Если через это время вы все еще чувствуете запах озона (похож на запах свежего воздуха после грозы), продолжайте проветривание.

Комплектация

1. Сушилка с держателем предохранителя и предохранителем — 1 шт.
2. Ручка дверцы с двумя винтами — 1 шт.
3. Металлический сетчатый поддон — 20 шт.
4. Силиконовый сплошной поддон — 20 шт.
5. Сетка — 20 шт.
6. Шнур питания — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки для овощей и фруктов



Металлические сетчатые поддоны подходят для большинства типов продуктов.

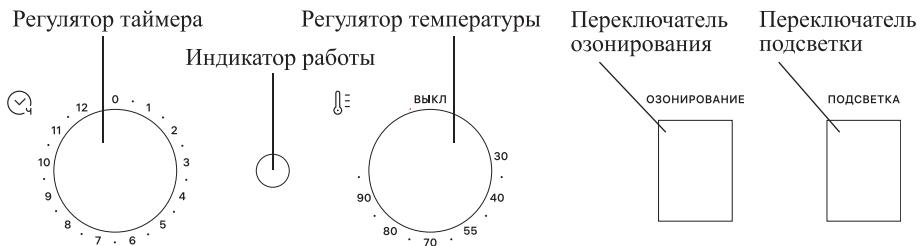
Силиконовые сплошные поддоны служат для сушки водянистых фруктов и овощей. Также вы можете klaсть один поддон на дно камеры прибора, чтобы сок и остатки от продуктов падали на них. Поддон можно легко достать и очистить, а сушилка не загрязнится.

Сетки используются для небольших продуктов, таких как травы и ягоды. Сплошные поддоны и сетки устанавливаются на металлические сетчатые поддоны, поэтому их размеры меньше.

На задней стороне корпуса расположена **разъем для подключения шнурра питания**.

На задней стороне корпуса сушилки в разъеме для подключения шнурра питания находится **держатель предохранителя** с предохранителем. Предохранитель защищает устройство от поломки при превышении допустимого значения тока сети питания. Если ток в сети питания был превышен, то предохранитель перегорит, чтобы защитить прибор от дальнейшего повреждения.

Панель управления



Регулятором таймера осуществляется настройка времени. Можно установить время таймера до 12 часов.

Регулятором температуры осуществляется настройка температуры сушки от 30 до 90 °C.

Индикатор работы горит во время работы сушилки.

Переключатель озонирования включает и выключает функцию озонирования.

Переключатель подсветки включает и выключает подсветку внутри камеры сушилки.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Удалите все упаковочные материалы с устройства.

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 камеру сушилки влажной, а затем сухой мягкой тканью.

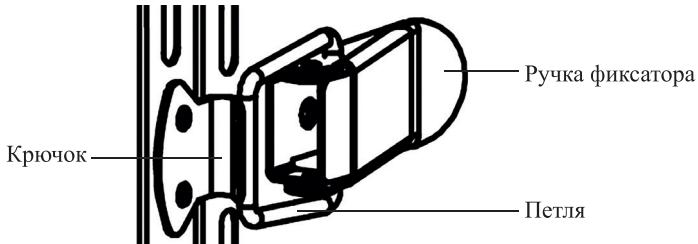
Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Оставьте свободным расстояние сзади и сверху сушилки минимум по 20 см, а по бокам минимум по 10 см для свободной циркуляции воздуха.

Закрепите ручку на дверце с помощью двух винтов и отвертки.

Плотно вставьте шнур питания в разъем для подключения шнура питания.

Выложите на металлические поддоны предварительно подготовленные продукты. При необходимости положите на металлические поддоны сетки или силиконо-вые сплошные поддоны.

Откройте дверцу сушилки, открыв фиксаторы. Чтобы открыть фиксатор, отогните ручку фиксатора дверцы в сторону и снимите петлю фиксатора с крючка. Установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцу сушилки с помощью фиксатора. Для этого зацепите петлю фиксатора за крючок и прижмите ручку фиксатора к корпусу сушилки.



Использование

1. Подключите сушилку к сети электропитания.
2. С помощью регулятора таймера установите время работы устройства.
3. С помощью регулятора температуры установите температуру сушки.
4. Чтобы включить подсветку, переведите переключатель подсветки в положение «I». Переключатель загорится и включится подсветка внутри камеры. Чтобы выключить подсветку, переведите переключатель подсветки в положение «O». Переключатель погаснет и подсветка выключится.
5. Чтобы включить функцию озонирования, переведите переключатель озонирования в положение «I». Переключатель загорится и включится функция озонации. Чтобы выключить озонирование, переведите переключатель озонирования в положение «O». Переключатель погаснет и функция озонации выключится.

Внимание! Не открывайте дверцу сушилки, если включена функция озонации.

Не рекомендуется находиться длительное время в помещении с сушилкой, если включена функция озонации, а также в течение 20 минут после выключения данной функции.

Примечание. Вы можете включить функцию озонации перед сушкой или во время сушки продуктов. Не включайте функцию озонации более чем на 20 минут. Устройство начнет работу с заданными параметрами после установки температуры и времени таймера. Индикатор работы будет гореть.

Примечание. В процессе сушки нагревательные элементы могут включаться и отключаться для поддержания заданной температуры.

6. По истечении времени сушки устройство остановит работу. Вентиляторы будут работать еще некоторое время после окончания процесса сушки. Это необходимо для того, чтобы вентиляторы охладили нагревательные элементы до комнатной температуры. Чтобы остановить работу сушилки раньше установленного времени, поверните регуляторы таймера и температуры против часовой стрелки до упора.
7. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания.

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

Не используйте сушилку более 24 часов подряд. После 24 часов работы выключите сушилку и дайте ей полностью остывть.

Внимание! Поддоны, сетки и 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.

Советы

Для более быстрой сушки порежьте продукты на кусочки. Чем кусочки мельче, тем скорее 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 порежьте 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 установить высокую температуру сразу, 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 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 входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные вентиляционные отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные — по бокам корпуса.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. Устройство выключится при превышении допустимой температуры. После того как прибор полностью остынет, им можно будет снова пользоваться.

Вы можете включить функцию озонирования перед сушкой или во время сушки продуктов. Не включайте функцию озонирования более чем на 20 минут.

Внимание! Если вы находились в комнате или открывали дверцу сушилки при включенной функции озонирования или сразу после озонирования и дышали озном, внимательно следите за реакцией организма. Обращайте внимание на тревожные признаки, сигнализирующие о возможном вредном воздействии озона на ваш организм: сонливость, чувство усталости, постоянные головные боли, першение в горле, кашель. При появлении данных признаков обратитесь к врачу.

Если не обращать внимание на эти признаки и пренебрегать проветриванием после работы озонатора, постоянное воздействие озона может плохо сказаться на дыхательной и нервной системах организма!

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 °C, 10–16 часов.

Помидоры:

- нарезать кольцами толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 50 °C, 5–10 часов.

Морковь:

- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °C, 7–10 часов.

Грибы:

- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить при температуре 50 °C, 5–10 часов.

Виноград:

- сушить россыпью при температуре 55 °C, 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 °C. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 °C. Окончательно досушить при температуре 70 °C в течение 3–5 часов.

По возможности в начале сушки лучше ставить температуру поменьше и ближе к окончанию сушки увеличивать. Например, морковь лучше сузить первые 5 часов при температуре 45 °C, а следующие 4 часа при температуре 65 °C. 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 испарились 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 продуктами;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости продуктов.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и проведением обслуживания отключите прибор от сети электропитания и дождитесь его полного остывания.

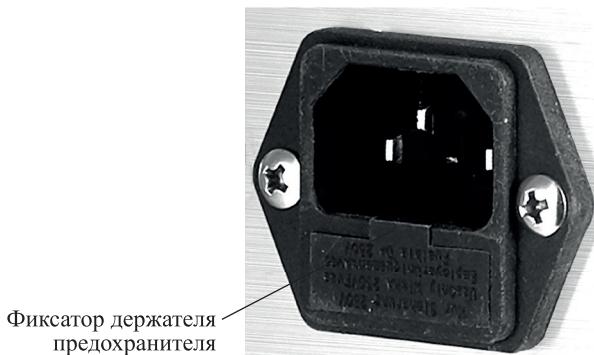
Поддоны и сетки мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Если на поддоны или сетки налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также абразивные моющие средства и жесткие губки. После мытья протрите поддоны и сетки полотенцем и тщательно просушите.

Не погружайте корпус устройства в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления, шнур питания, в разъем для подключения шнура питания и в вентиляционные отверстия.

Замена предохранителя

Если сушилка не включается и другие вероятные причины исключены, возможно перегорел предохранитель. На задней стороне корпуса сушилки в разъеме для подключения шнурра питания находится держатель предохранителя с предохранителем. Нажмите на фиксатор держателя предохранителя узким твердым предметом (например, отверткой) и потяните держатель в сторону от сушилки. Выньте старый предохранитель и установите новый предохранитель (в комплект не входит). Вставьте держатель с предохранителем в сушилку до упора.

Предохранитель: номинальный ток 10 А, диаметр 5 мм, длина 20,5 мм.



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 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

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Вы не подключили устройство к сети электропитания	Подключите устройство к сети

Возможная причина	Решение
Вы не вставили шнур питания в разъем сзади устройства	Вставьте шнур питания в разъем сзади устройства
Перегорел предохранитель	Замените предохранитель на новый (в комплект не входит), как описано в главе «Чистка и обслуживание»
Вы не установили температуру или таймер	Прибор начинает работу после установки температуры и таймера
Сработала защита от перегрева	Поверните регуляторы температуры и таймера, 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: ~100–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1720 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: до 12 ч
5. Температура: 30–90 °C
6. Размер металлического сетчатого поддона: 390 × 363 мм
7. Размер силиконового сплошного поддона: 380 × 350 мм
8. Размер сетки: 390 × 360 мм
9. Расстояние между поддонами: 25 мм
10. Выработка озона: 40–50 мг/ч
11. Длина шнура: 1,4 м
12. Уровень шума: ≤60 дБ
13. Размер устройства: 515 × 425 × 725 мм
14. Размер упаковки: 585 × 497 × 823 мм
15. Вес нетто: 25,3 кг
16. Вес брутто: 27,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Шуньдэ Сылайэр Илектрикол Эплаенс энд Хардвэр Продактс Фэктори Ко., Лтд. 1 ооф Дэ 4 Флор, №15, Хуафа Роуд, Хуакоу Кэмьюнити, Жунгуй Страт, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литер П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литер 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 зависимости от того, высушены они или нет. В этом случае поддоны могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления, шнур питания, в разъем для подключения шнура питания и в вентиляционные отверстия не является гарантийным случаем.

Повреждение силиконовых 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 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. 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 для детей местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
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. Не используйте сушилку более 24 часов подряд.
21. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
22. Не включайте функцию озонирования более чем на 20 минут.
23. Не рекомендуется находиться длительное время в помещении с сушилкой, если включена функция озонирования, а также в течение 20 минут после выключения данной функции.
24. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления, шнур питания, в разъем для подключения шнура питания и в вентиляционные отверстия.

IM-1



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