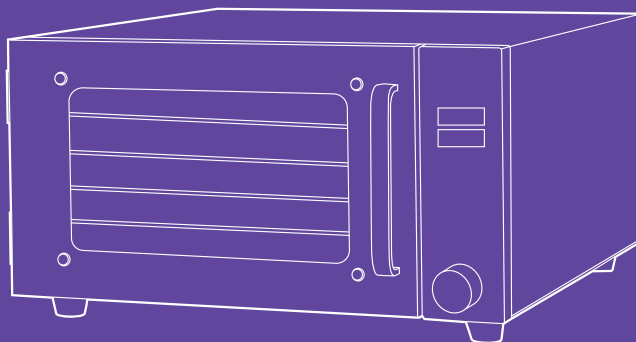


**Сушу, но
не пересушу!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4938**

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	4
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	12

Общие сведения

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

Сушилка имеет в комплекте 6 металлических сетчатых поддонов, 6 пластиковых сплошных поддонов и 6 сеток.

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

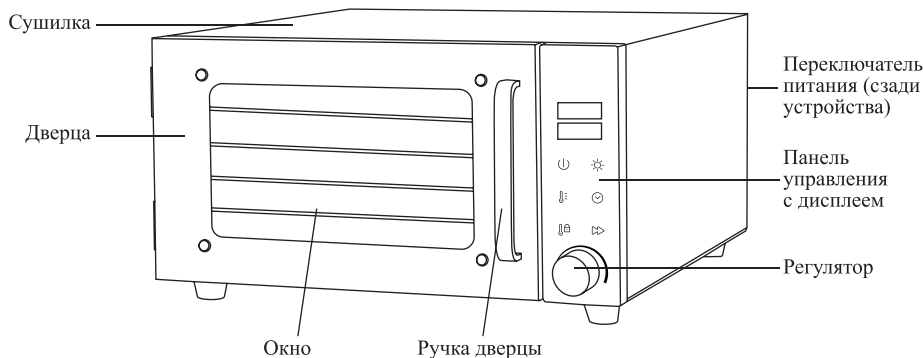
Температуру сушки можно изменить от 35 до 75 °С с шагом 5 °С. Сушилка оснащена таймером работы от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут.

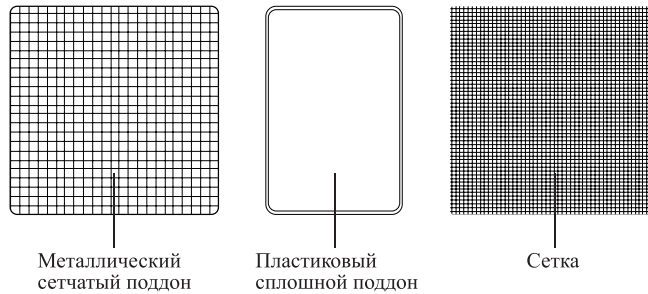
Комплектация

1. Сушилка с ручкой с двумя винтами — 1 шт.
2. Металлический сетчатый поддон — 6 шт.
3. Пластиковый сплошной поддон — 6 шт.
4. Сетка — 6 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки





Металлические сетчатые поддоны подходят для большинства типов продуктов.

Пластиковые сплошные поддоны служат для сушки водянистых фруктов и овощей. Также вы можете класть один поддон на дно камеры прибора, чтобы сок и остатки продуктов падали на него, а не на дно сушилки. Поддон можно легко достать и очистить.

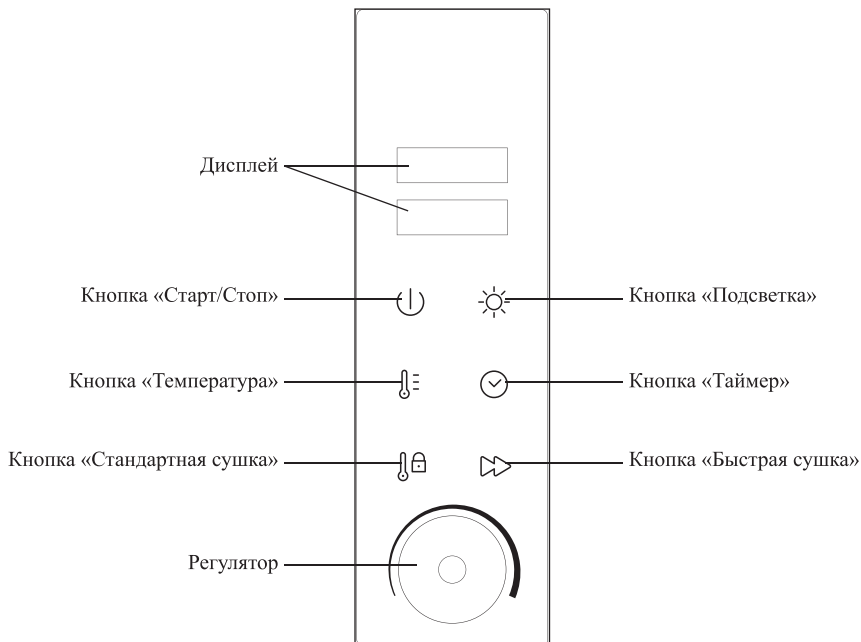
Сетки используются для небольших продуктов, таких как травы и ягоды.

Сплошные поддоны и сетки устанавливаются на металлические сетчатые поддоны, поэтому их размер меньше.

Переключатель питания, расположенный сзади устройства, включает и выключает сушилку.

Окно в дверце позволяет наблюдать за процессом сушки.

Панель управления



Кнопка «Старт/Стоп» включает и отключает устройство.

Примечание. В процессе сушки нагревательный элемент может включаться и отключаться для поддержания заданной температуры.

Кнопка «Подсветка» включает и выключает подсветку внутри камеры сушилки.

Кнопкой «Температура» осуществляется переход к настройке температуры. Температура сушки настраивается с помощью регулятора. Регулятор позволяет изменять значение температуры от 35 до 75 °C с шагом 5 °C. Чтобы увеличить температуру, поворачивайте регулятор по часовой стрелке, чтобы уменьшить — против часовой стрелки. Температура отображается на дисплее.

Кнопкой «Таймер» осуществляется переход к настройке таймера. Время таймера настраивается с помощью регулятора. **Регулятор** позволяет изменять значение времени таймера от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут. Чтобы увеличить время, поворачивайте регулятор по часовой стрелке, чтобы уменьшить — против часовой стрелки. Время таймера отображается на дисплее.

Также сушилка оснащена двумя автоматическими режимами, во время работы которых вы не сможете изменить температуру или время сушки.

Кнопка «Стандартная сушка» включает режим сушки с параметрами температуры 45 °C и таймера 24 часа.

Кнопка «Быстрая сушка» включает режим сушки с параметрами температуры 70 °C и таймера 10 часов.

Во время выбора температуры и времени таймера значение настраиваемого параметра мигает на *дисплее*.

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.

Если ручка сушилки не установлена, прикрутите ее с помощью двух винтов.

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

Выложите на металлические поддоны предварительно подготовленные продукты. При необходимости положите на металлические поддоны сетки или пластиковые сплошные поддоны.

Использование

1. Подключите сушилку к сети электропитания. Переведите переключатель питания сзади устройства в положение «I». Дисплей и кнопки загорятся, раздастся звуковой сигнал. На дисплее будет отображаться «00:00».
2. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы включить устройство. На дисплее отобразятся настройки температуры и таймера по умолчанию: «70 °C» и «10:00». Установленное время начнет отсчитываться, а на дисплее будет мигать «:».
3. Нажмите на кнопку «Таймер» и установите время работы устройства с помощью регулятора. Чтобы увеличить время, поворачивайте регулятор по часовой стрелке, чтобы уменьшить — против часовой стрелки. Вы можете установить время от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут. Во время настройки значение таймера будет мигать на дисплее. Через 3 секунды после завершения настройки времени сушилка начинает работу с установленными настройками.
4. Нажмите на кнопку «Температура» и установите температуру сушки с помощью регулятора. Чтобы увеличить температуру, поворачивайте регулятор по часовой стрелке, чтобы уменьшить — против часовой стрелки. Вы можете установить температуру от 35 минут до 75 °C с шагом 5 °C. Во время настройки значение температуры будет мигать на дисплее. Через 3 секунды после завершения настройки температуры сушилка начинает работу с установленными настройками.
5. При желании включите подсветку, нажав на кнопку «Подсветка». Чтобы выключить подсветку, нажмите на кнопку «Подсветка» еще раз.
6. Чтобы включить один из автоматических режимов, нажмите на кнопку «Стандартная сушка» или «Быстрая сушка». Кнопка «Стандартная сушка» включает режим сушки с параметрами температуры 45 °C и таймера 24 часа. Кнопка «Быстрая сушка» включает режим сушки с параметрами температуры 70 °C и таймера 10 часов.
7. По истечении времени сушки на дисплее отобразится «00:00», устройство останавливает работу и подаст звуковой сигнал. Вентилятор будет работать еще некоторое время после окончания процесса сушки. Это необходимо для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Чтобы остановить работу сушилки раньше установленного времени, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
8. По окончании сушки отключите сушилку, переведя переключатель питания в положение «O», а также отключив от сети электропитания, дисплей погаснет.

Примечания. Во время процесса сушки вы можете изменить настройки температуры/таймера.

Не отключайте сушилку от сети электропитания, пока вентилятор не остановится.

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

Внимание! Поддоны, сетки и продукты на них могут быть горячими. Используйте прихватку 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 высохнут. 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 ее.

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

Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны, чтобы 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 сушиться быстрее, чем со стороны дверцы сушилки. Для равномерного высушивания продуктов рекомендуется ближе к концу сушки развернуть 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.

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:

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

По возможности в начале сушки лучше ставить температуру поменьше и ближе к окончанию сушки увеличивать. Например, морковь лучше сушить первые 5 часов при температуре 45 °С, а следующие 4 часа при температуре 65 °С. Аналогично для других овощей. Это необходимо для того, чтобы в начале сушки свежий продукт не сварился в собственной влаге. Повышение температуры ближе к концу сушки необходимо, чтобы испарилась влага, находящаяся внутри 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 жидкости внутрь прибора, на органы управления и дисплей, на шнур питания и в вентиляционные отверстия.

Уход и хранение

Храните сушилку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Не храните устройство и любые его части во влажной среде. Не оставляйте продукты на поддонах и сетках при хранении, на них могут появиться пятна.

На длительное хранение поместите поддоны и сетки в сушилку, а сушилку уберите в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Сушилка не работает

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Вы не подключили устройство к сети электропитания	Подключите устройство к сети
Сработала защита от перегрева	Отключите прибор от сети и дождитесь, когда он полностью остынет. После этого попробуйте включить сушилку снова

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Перегрев устройства	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: ~230 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 550 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: от 30 мин до 24 ч с шагом 30 мин
5. Температура: 35–75 °С с шагом 5 °С
6. Размер металлического поддона: 280 × 280 мм
7. Размер пластикового сплошного поддона: 280 × 200 мм
8. Размер сетки: 280 × 280 мм
9. Расстояние между поддонами: 25 мм
10. Уровень шума: ≤40 дБ
11. Длина шнура: 1 м
12. Размер устройства: 385 × 390 × 210 мм
13. Размер упаковки: 460 × 450 × 265 мм
14. Вес нетто: 7,1 кг
15. Вес брутто: 8,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:





Производитель: Чжуншань Иньэн Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. 3 Флор, Билдинг С, №137 Дунсин Ист Роуд, Цаои Вилидж, Гучжэнь, Чжуншань, Гуандун, 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 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 органы управления и дисплей, на шнур питания 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. 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. 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 использовании 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 допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления и дисплей, на шнур питания и в вентиляционные отверстия.

IM-2





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