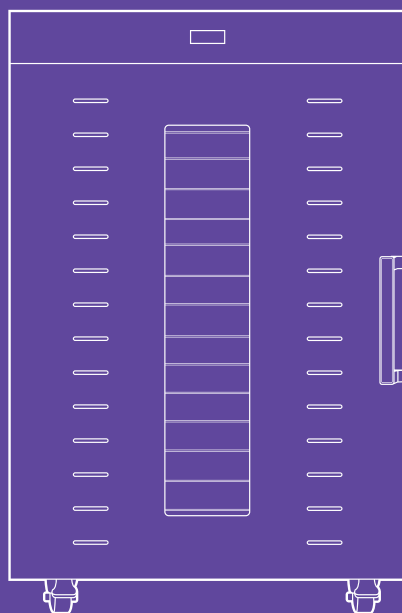


**Витамины —
мои лучшие
друзья!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4912**

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.....	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 16 металлических поддонов, 16 сеток для мелких продуктов и 16 силиконовых сплошных поддонов. Также в комплект входит 1 поддон для жидкости, который облегчает очистку устройства: на поддон попадают остатки от продуктов и сок, после чего поддон легко достать и очистить, а дно камеры сушилки остается чистым.

В сушилку установлены мощный нагревательный элемент и два вентилятора, обеспечивающих равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры. Благодаря горизонтальному обдуву смешение запахов при одновременной сушке разных продуктов минимально.

Благодаря колесикам устройство легко перемещать.

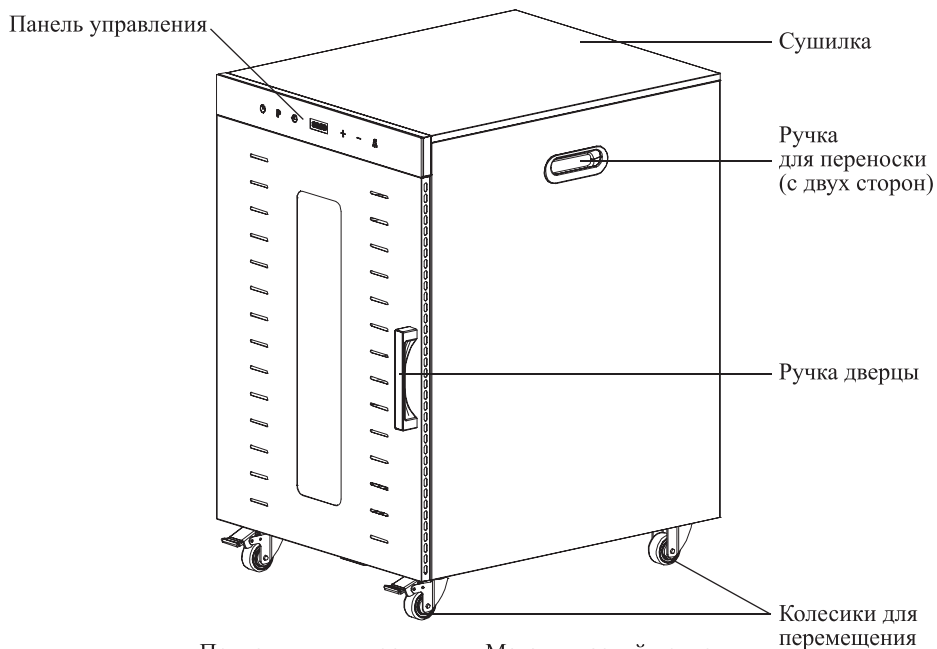
Температуру сушки можно изменить от 30 до 90 °С с шагом 5 °С. Сушилка оснащена таймером до 24 часов работы с шагом 30 минут. Подсветку камеры сушилки можно включать и выключать во время сушки.

Комплектация

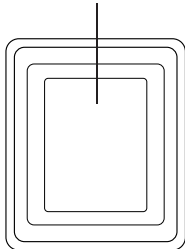
1. Сушилка — 1 шт.
2. Колесико для перемещения с 4 винтами — 4 шт.
3. Ручка дверцы с двумя винтами — 1 шт.
4. Металлический поддон — 16 шт.
5. Сетка — 16 шт.
6. Силиконовый сплошной поддон — 16 шт.
7. Поддон для жидкости — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

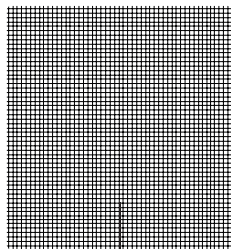
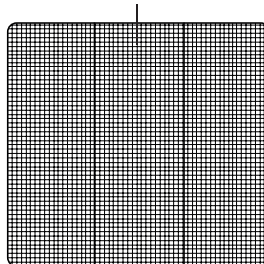
Устройство сушилки для овощей и фруктов



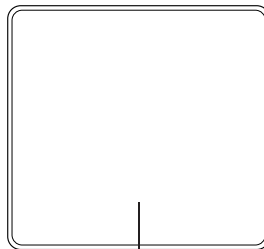
Поддон для жидкости



Металлический поддон



Сетка



Силиконовый сплошной поддон

Металлические поддоны подходят для большинства типов продуктов.

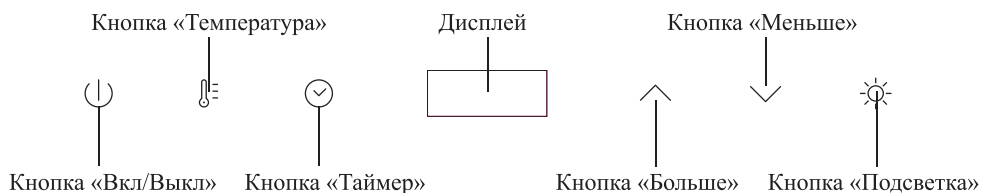
Сетки используются для небольших продуктов, таких как травы и ягоды.

Силиконовые сплошные поддоны служат для приготовления пастилы и сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу.

Поддон для жидкости нужно класть на дно камеры сушилки, чтобы сок и остатки от продуктов падали на него. Так сушилка не загрязнится, а поддон для жидкости легко достать и очистить.

Силиконовые сплошные поддоны и сетки устанавливаются на основные металлические поддоны.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает устройство.

Кнопкой «Таймер» осуществляется переход к настройке таймера.

Кнопкой «Температура» осуществляется переход к настройке температуры сушки. Также нажмите и удерживайте данную кнопку, чтобы изменить единицы измерения температуры: градусы Фаренгейта или градусы Цельсия.

Кнопки «Больше» и «Меньше» регулируют значение температуры и времени таймера. Температуру сушки можно изменить от 30 до 90 °C с шагом 5 °C, время таймера — до 24 часов с шагом 30 минут.

Во время выбора температуры и времени таймера значение настраиваемого параметра мигает на **дисплее**. Во время работы сушилки на дисплее поочередно будут отображаться установленная температура и оставшееся время до завершения сушки.

Нажатие на **кнопку «Подсветка»** включает и отключает подсветку камеры.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

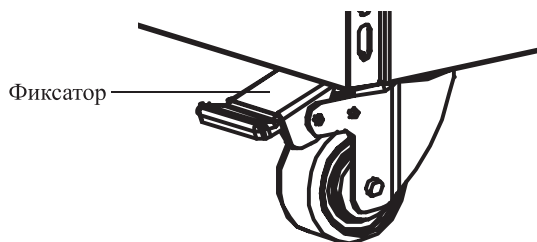
Удалите все упаковочные материалы с устройства.

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.

Переверните сушилку на бок и закрепите колесики для перемещения с помощью винтов из комплекта и отвертки.

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.

Зафиксируйте колесики сушилки, нажав на фиксатор на каждом колесике. Чтобы колесики снова могли крутиться, снова нажмите на фиксатор на каждом колесике.



Закрепите ручку на дверце с помощью двух винтов и отвертки.

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

Откройте дверцу сушилки, установите поддон для жидкости на дно камеры для того, чтобы излишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на него. Установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцу сушилки.

Использование

1. Подключите сушилку к сети электропитания.
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Температура», чтобы изменить единицы измерения температуры: градусы Фаренгейта или градусы Цельсия.
4. Нажмите на кнопку «Таймер» и установите время работы устройства с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».
5. Нажмите на кнопку «Температура» и установите температуру сушки с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».
6. Устройство начнет работу с заданными параметрами после установки температуры и времени таймера.

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

7. При желании нажмите на кнопку «Подсветка», чтобы включить или выключить подсветку.
8. По истечении времени сушки устройство остановит работу, 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 «Вкл/Выкл».

9. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания.

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

Не используйте сушилку более 24 часов подряд. После 24 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв на 2 часа перед следующим включением.

Внимание! Поддоны и сетки, а также продукты на них могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении поддонов и сеток или подождите, пока они остынут. Для этого можно открыть дверцу сушилки и оставить ее в таком положении на некоторое время.

Советы

Для более быстрой сушки порежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее 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 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 сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться.

Для равномерной циркуляции воздуха устанавливайте все поддоны, даже если часть из них пустует. В этом случае поддоны с продуктами разместите посередине.

Не кладите на поддоны слишком много продуктов, чтобы не нарушать циркуляцию воздуха внутри сушилки. Не укладывайте продукты слишком плотно, оставляйте промежуток 5–10 мм между кусочками для более эффективной циркуляции воздуха.

В процессе сушки периодически перемешивайте продукты на поддонах. Не допускайте прилипания продуктов к поддонам, иначе 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.

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:

- 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 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 жидкости внутрь прибора, на панель управления, 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 или 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 грязи и 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

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E3	Перегрев устройства	Выключите устройство и отключите от сети питания. Дождитесь, когда устройство полностью остынет

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: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: 30–90 °С с шагом 5 °С
5. Таймер: до 24 ч с шагом 30 мин
6. Размер металлического поддона: 380 × 400 мм
7. Размер сетки: 360 × 380 мм
8. Размер силиконового сплошного поддона: 380 × 400 мм
9. Размер поддона для жидкости: 300 × 400 мм
10. Расстояние между поддонами: 35 мм
11. Уровень шума: ≤55 дБ
12. Длина шнура: 0,9 м
13. Размер устройства: 465 × 570 × 670 мм
14. Размер упаковки: 625 × 525 × 725 мм
15. Вес нетто: 23,8 кг
16. Вес брутто: 24,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:





Производитель: Фошань Далле Текнолэджи Ко., Лтд. Рум 1418, Билдинг 1, 16 Вэньхай Вест Роуд, Жунгуй, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, 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 ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Не оставляйте продукты на поддонах и сетках на длительное время вне зависимости от того, высушены они или нет. В этом случае поддоны и сетки могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

Повреждение силиконовых поддонов и сеток вследствие сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на органы управления, 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 замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
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 панель управления, на шнур 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