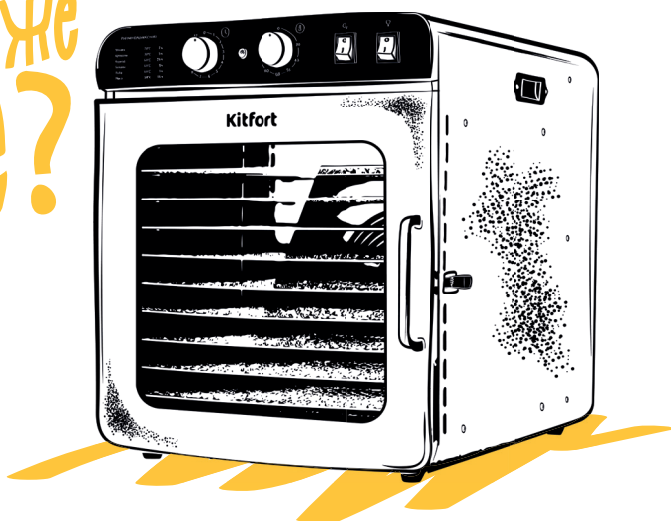




Kitfort

Я вам сушу,
ЧЕГО ЖЕ
Боле?



Penguin Pack
Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4925

kitfort.ru





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.....	13



Общие сведения

Электрическая сушилка для овощей и фруктов КТ-4925 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба.

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.

В комплекте есть 12 металлических поддонов, 12 силиконовых сплошных поддонов и 12 сеток. Температуру сушки можно изменить от 30 до 90 °С. Сушилка оснащена таймером до 12 часов. Внутри камеры можно включить подсветку.

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.

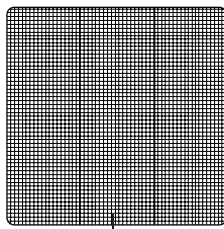
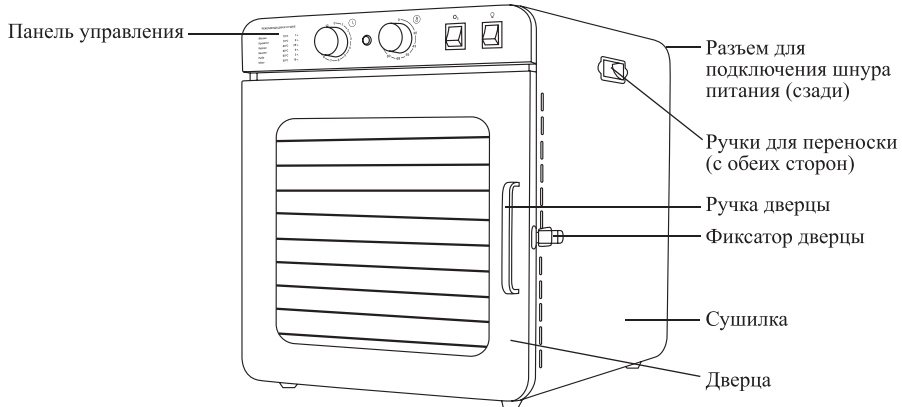
В умеренных концентрациях озон не токсичен. Однако высокая окисляющая способность озона и образование в реакциях с его участием свободных радикалов кислорода, определяют его токсичность в больших концентрациях. Озонатор в сушилке КТ-4925 вырабатывает безопасное количество озона и оксида азота, которое не способно нанести вред человеческому организму, если при включенной функции озонирования не находиться 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

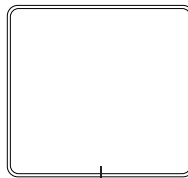
1. Сушилка с держателем предохранителя и предохранителем — 1 шт.
2. Ручка дверцы с двумя винтами — 1 шт.
3. Металлический поддон — 12 шт.
4. Силиконовый сплошной поддон — 12 шт.
5. Сетка — 12 шт.
6. Шнур питания — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

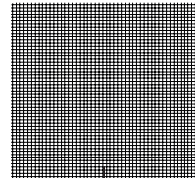
Устройство сушилки для овощей и фруктов



Металлический поддон

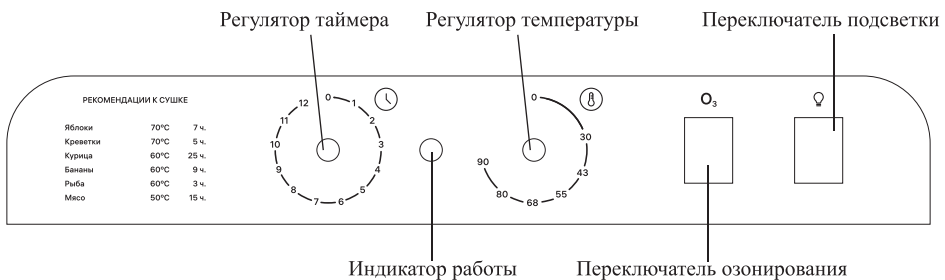


Силиконовый сплошной поддон



Сетка

Панель управления



Металлические поддоны подходят для большинства типов продуктов.

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

Силиконовые сплошные поддоны служат для сушки водянистых фруктов и овощей. Также вы можете класть один поддон на дно камеры прибора, чтобы сок и остатки



от продуктов падали на него. Поддон можно легко достать и очистить, а сушилка не загрязнится.

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

Регулятором температуры осуществляется настройка температуры от 30 до 90 °С.

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

Индикатор работы горит во время работы сушилки.

Переключатель подсветки включает и выключает подсветку внутри камеры.

Переключатель озонирования включает и выключает функцию озонирования.

На задней стороне корпуса сушилки в разьеме для подключения шнура 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.



Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте прибор и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.

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. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, на шнур питания, в разъем для подключения шнура питания и в вентиляционные отверстия.

Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность так, чтобы оставалось пустым расстояние не менее 20 см сзади и сверху сушилки и не менее 10 см по бокам от нее. Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не заблокированы.

Закрепите ручку на дверце сушилки с помощью двух винтов и отвертки.

Отщелкните фиксатор дверцы и откройте дверцу. Выложите на поддоны предварительно подготовленные продукты. При необходимости положите на металлические поддоны силиконовые сплошные поддоны или сетки. Установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцу сушилки и защелкните фиксатор дверцы.

Плотно вставьте шнур питания в разъем для подключения шнура питания, затем подключите устройство к сети питания.

Использование

1. Установите температуру сушки, поворачивая регулятор температуры.
2. Установите время сушки, поворачивая регулятор таймера. После установки температуры и таймера устройство начнет работу. Индикатор работы будет гореть.

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

3. Чтобы включить подсветку внутри камеры, переведите переключатель подсветки в положение «I». Переключатель загорится и включится подсветка внутри камеры. Для выключения подсветки переведите переключатель подсветки в положение «O». Переключатель погаснет, и подсветка внутри камеры выключится.
4. Чтобы включить функцию озонирования, переведите переключатель озонирования в положение «I». Переключатель загорится и включится функция озонирования. Для выключения функции озонирования переведите переключатель озонирования в положение «O». Переключатель погаснет, и функция озонирования выключится.

Внимание! Не включайте данную функцию более чем на 20 минут. Не открывайте дверцу сушилки и не оставайтесь длительное время в помещении с сушилкой, если включена функция озонирования. Не следует находиться в помещении с прибором в течение 20 минут после выключения данной функции. Дождитесь полного проветривания помещения.

Примечание. Вы можете включить функцию озонирования перед сушкой или ближе к концу сушки.

5. По истечении времени сушки устройство остановит работу. 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, поверните регуляторы таймера и температуры против часовой стрелки до упора.
6. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания.

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

Не используйте сушилку более 48 часов подряд. После 48 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв на 2 часа перед следующим включением.





Внимание! Поддоны, сетки, а также 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 нарежьте 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 сетчатого поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов кладите их на сетки.

Продукты с толстой кожей нарежьте 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.

Не используйте силиконовые сплошные поддоны и сетки для сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов.

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, 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.

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 ближе к концу сушки. Не включайте данную функцию 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 озоном, 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 °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 см. 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, затем 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.

Если вам необходимо сушить продукты более 12 часов, то по истечении первого таймера на 12 часов вновь включите сушилку снова. Однако не используйте сушилку более 48 часов подряд.

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 ингредиентами;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости ингредиентов.

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. Не оставляйте продукты на поддонах и сетках при хранении, на них могут появиться пятна.

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.

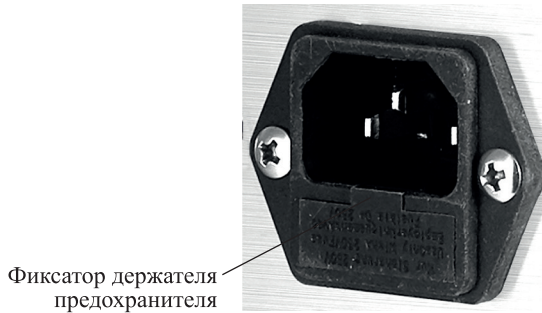
Не погружайте корпус устройства в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления, в вентиляционные отверстия, разъем для подключения шнура питания, а также на шнур питания.



Замена предохранителя

Если сушилка не включается и другие вероятные причины исключены, возможно, перегорел предохранитель. На задней стороне корпуса сушилки в разъеме для подключения шнура 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 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, индикатор работы не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Шнур питания не подключен к сушилке или к сети питания	Плотно вставьте шнур питания в разъем для подключения шнура питания на корпусе устройства, подключите вилку шнура питания к розетке
Вы не установили температуру или таймер	Прибор начнет работу после установки температуры и таймера



Возможная причина	Решение
Сработала защита от перегрева	Поверните регуляторы таймера и температуры, отключите прибор от сети и дождитесь, когда он полностью остынет. После этого попробуйте включить сушилку снова
Перегорел предохранитель	Замените предохранитель на новый (в комплект не входит), как описано в главе «Чистка и обслуживание»

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: 900 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: от 30 до 90 °C
5. Таймер: до 12 ч
6. Размер металлического 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. Уровень шума: ≤59 дБ
12. Длина шнура: 1,5 м
13. Размер устройства: 425 × 515 × 485 мм
14. Размер упаковки: 570 × 495 × 563 мм
15. Вес нетто: 14,7 кг
16. Вес брутто: 17,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Шуньдэ Сылайэр Илектрикэл Эплаенс энд Хардвэр Продактс Фэктори Ко., Лтд. 1 оф Дэ 4 Флор, №15, Хуафа Роуд, Хуакоу Кэмыюнити, Жунгуй Стрит, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, 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 или сетках на длительное время вне зависимости от того, высушены они или нет. В этом случае поддоны или сетки могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

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

Повреждение силиконовых сплошных 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 20 см сзади и сверху сушилки и не менее 10 см по бокам от нее. 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 48 часов подряд.
21. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.

22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, на шнур питания, в разъем для подключения шнура питания и в вентиляционные отверстия.
23. Не следует находиться длительное время в помещении с сушилкой, если включена функция озонирования, а также в течение 20 минут после выключения данной функции. Дождитесь полного проветривания помещения.
24. Не включайте функцию озонирования более чем на 20 минут.

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!

8-800-775-56-87
info@kitfort.ru

