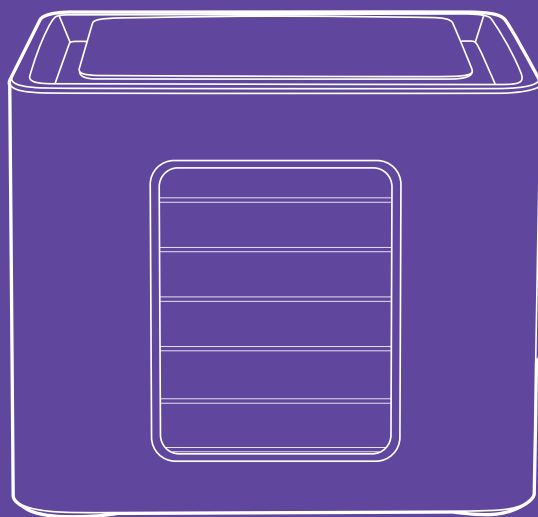


**Делюсь
витаминами
круглый год!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4948**

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	9
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	10
Меры предосторожности.....	11
Другие товары Kitfort.....	14

Общие сведения

Электрическая сушилка КТ-4948 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, мяса и рыбы, а также хлеба.

В комплект сушилки входят 6 металлических поддонов, 6 силиконовых ковриков и 1 пластиковый поддон.

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

Прибор позволяет установить температуру сушки от 35 до 70 °С с шагом 5 °С и время сушки от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут.

Комплектация

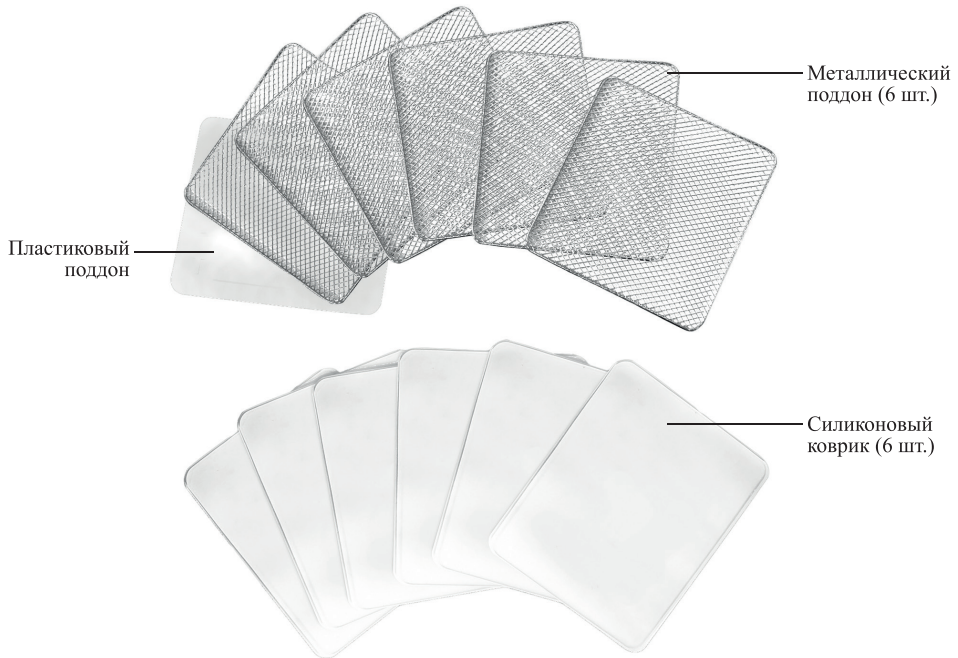
1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлический поддон — 6 шт.
3. Пластиковый поддон — 1 шт.
4. Силиконовый коврик — 6 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки



Сушилка для овощей и фруктов
КТ-4948



Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает устройство. После включения прибора на **дисплее** отображается время работы по умолчанию — 8 часов.

Чтобы установить температуру сушки нажмите на **кнопку «Температура»**, а затем **кнопками «Больше»** или **«Меньше»** установите температуру от 35 до 70 °C с шагом 5 °C.

Чтобы установить время сушки нажмите на **кнопку «Таймер»**, а затем кнопками **«Больше»** или **«Меньше»** установите время от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут.

Металлические поддоны подходят для большинства типов продуктов.

Силиконовые коврики служат для сушки водянистых фруктов и овощей. Силиконовые коврики устанавливаются на металлические поддоны.

Пластиковый поддон служит для приготовления пастилы, для сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу. Также вы можете установить поддон на дно камеры прибора, чтобы сок и остатки от продуктов падали на него. После работы поддон легко достать и очистить, а дно камеры не загрязнится.

Внимание! Не используйте пластиковый поддон для сушки мяса, рыбы и других жирных продуктов.

Окно в дверце позволяет наблюдать за процессом сушки.

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 коврики мягкой губкой с использованием жидкого моющего средства для посуды, а затем тщательно промойте их водой. Рекомендуется насухо протереть поддоны и коврики салфетками, чтобы продукты не прилипли к мокрым поддонам 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.

Расположите коврики на поддонах, сверху на них выложите предварительно подготовленные продукты.

Установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Всегда устанавливайте все поддоны в сушилку, даже если вы сушите мало продуктов. Если какой-то поддон не будет установлен, циркуляция теплого воздуха в сушилке нарушится.

Использование

1. Подключите шнур питания к сети, на дисплее отобразятся символы «----».
2. Чтобы включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее отобразятся символы «08:00» — время работы по умолчанию. Чтобы установить другое время сушки, нажмите на кнопку «Таймер», а затем кнопками «Больше» или «Меньше» установите время от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут.
3. Чтобы установить температуру сушки, нажмите на кнопку «Температура», а затем кнопками «Больше» или «Меньше» установите температуру от 35 до 70 °C с шагом 5 °C.

Примечания. В процессе сушки вращается вентилятор и слышен характерный звук.

Нагревательный элемент может включаться с задержкой в несколько секунд для того, чтобы вентилятор успел набрать скорость, и не произошло перегрева. В процессе сушки нагреватель будет периодически включаться и отключаться для поддержания в камере установленной температуры.

4. По истечении времени сушки выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее отобразятся символы «----». Не отключайте сушилку от сети питания, пока вентилятор не остановится.
5. Отключите прибор от сети питания.

Внимание! Поддоны и сетки могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении поддонов и сеток или подождите, пока они остынут.

Корпус прибора также сильно нагревается во время работы, будьте осторожны.

Не используйте сушилку больше 24 часов подряд во избежание ее перегрева и выхода из строя. Прежде чем снова запустить сушку, делайте перерыв на 2 часа, чтобы прибор остыл.

Не закрывайте вентиляционные отверстия, которые находятся сзади прибора.

Во время сушки с продуктов может капать сок на дно камеры. Следите, чтобы на дне камеры не было много жидкости, чтобы она не попала внутрь устройства. Если на дне камеры скопилось много жидкости, выключите прибор и отключите его от сети питания. Используя кухонные рукавицы, достаньте поддоны и вытрите дно камеры.

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 поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов используйте коврики, идущие в комплекте. Также можно положить на поддоны марлю или сетку из пищевого материала, чтобы ягоды не проваливались сквозь ячейки поддона.

Продукты с толстой кожурой 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.

В начале сушки установите небольшую температуру и постепенно увеличивайте ее в процессе сушки. Если сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться.

Всегда устанавливайте все поддоны в сушилку, даже если вы сушите мало продуктов. Если какой-то поддон не будет установлен, циркуляция теплого воздуха в сушилке нарушится.

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 с другой стороны. Для равномерного высушивания продуктов рекомендуется ближе к концу сушки перемешать продукты. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.

Не закрывайте вентиляционные отверстия, которые находятся сзади прибора.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. В устройстве находится термopредохранитель, который при превышении температуры разорвет цепь питания внутри устройства.

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:

- при необходимости нарезать кусочками толщиной 1 см;
- 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 °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 меньшую температуру и ближе к окончанию сушки увеличивать ее. Например, первые 5 часов морковь лучше сушить 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 собственном соку. Повышение температуры ближе к концу сушки необходимо, чтобы испарилась влага, находящаяся глубоко в сердцевине продукта.

Время и температура сушки приведены приблизительно, они могут сильно отличаться для различных сортов фруктов и овощей, степени их свежести, срока хранения. Сушка также может занимать различное время при разной температуре и влажности окружающей среды. Первые несколько раз рекомендуется тщательно контролировать процесс сушки.

Время сушки продуктов 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. Протирайте корпус влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Поддоны мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Если на поддоны налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. После мытья протрите поддоны полотенцем и просушите.

Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также абразивные моющие средства и жесткие губки.

Дно камеры протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью. При необходимости помойте его небольшим количеством моющего средства.

Не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкости внутрь прибора, на панель управления, дисплей, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

Уход и хранение

Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Не оставляйте продукты на поддонах или сетках при хранении, на них могут появиться пятна. На длительное хранение уберите сушилку, поддоны и сетки в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Сушилка не работает, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети

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: 370–450 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Температура: 35–70 °С
5. Таймер: от 30 мин до 24 ч с шагом 30 мин
6. Размер металлического поддона: 300 × 250 мм
7. Размер пластикового поддона: 297 × 249 мм
8. Размер силиконового коврика: 285 × 235 мм
9. Расстояние между поддонами: 28 мм
10. Длина шнура: 1 м
11. Размер устройства: 368 × 328 × 278 мм
12. Размер упаковки: 405 × 370 × 315 мм
13. Вес нетто: 5,1 кг
14. Вес брутто: 6,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзянмэнь БНГ Илектрикэл Эплаенс МФГ. Ко., Лтд. Лянганьмэй, Яшань Вилидж, Сычань Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзянмэнь 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 и сетках на длительное время вне зависимости от того, высушены они или нет. В этом случае поддоны и сетки могут покрыться пятнами, это не будет являться гарантийным случаем.

Повреждение пластикового поддона вследствие сушки на нем мяса, рыбы и других жирных продуктов не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления, дисплей, 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. При перестановке 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 и поддоны могут 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. Сзади и сверху сушилки должно оставаться 20 см свободного пространства. 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. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании прибором.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
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 закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
- 21. Не используйте сушилку более 24 часов подряд.
- 22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, шнур питания и в вентиляционные отверстия.
- 23. Не допускайте, чтобы на дне камеры сушилки скапливалось слишком много сока от продуктов, своевременно протирайте дно камеры.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры







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