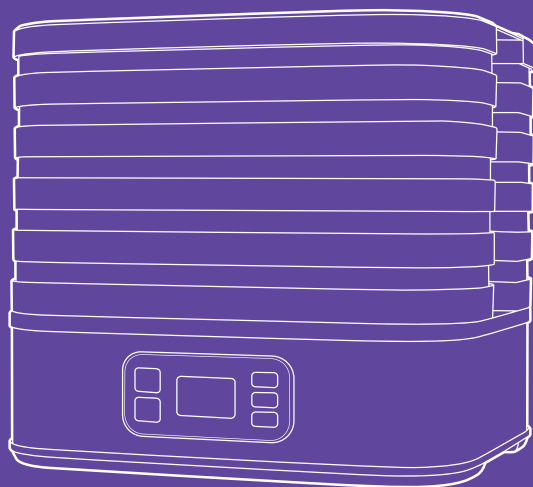


**Сушу, но
не пересушу!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4945**

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.....	5
Чистка и обслуживание	8
Уход и хранение.....	9
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	10
Меры предосторожности.....	11
Другие товары Kitfort.....	13

Общие сведения

Электрическая сушилка для овощей и фруктов КТ-4945 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также хлеба.

Сушилка имеет в комплекте 5 поддонов из пластика и крышку.

В сушилке установлен мощный нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивающий равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры.

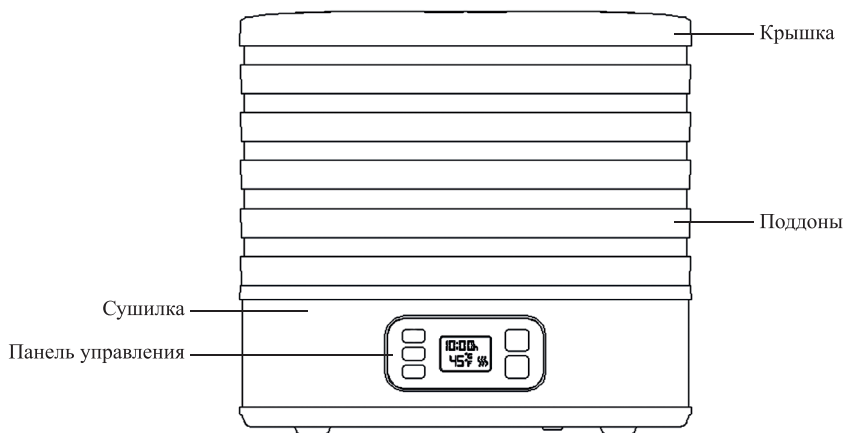
При помощи кнопок на панели управления вы можете установить температуру в диапазоне от 40 до 75 °С с шагом 5 °С и таймер в диапазоне от 30 минут до 72 часов с шагом 30 минут. На дисплее отображается выбранное время таймера и температура.

Комплектация

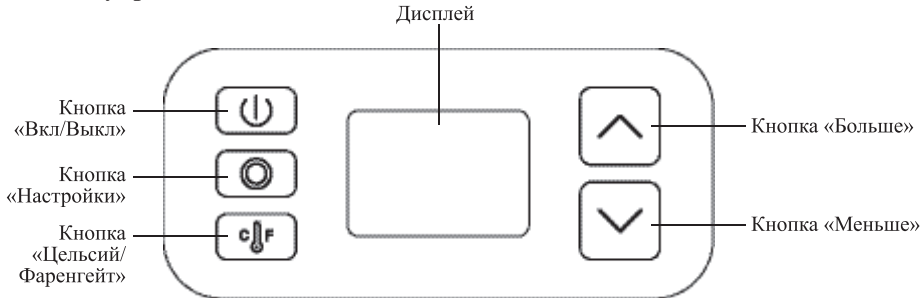
1. Сушилка — 1 шт.
2. Поддон — 5 шт.
3. Крышка — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки



Панель управления



При подключении к сети прибор подаст звуковой сигнал, на *дисплее* загорится надпись «OFF».

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. При включении устройства в течение нескольких секунд будет мигать сначала время сушки, а затем температура.

Кнопки «Больше» и «Меньше» позволяют изменить значение времени таймера и температуры. Для сохранения настроек подождите несколько секунд, пока значение таймера на дисплее начнет гореть непрерывно. После настройки температуры и таймера прибор автоматически начнет работу. Во время нагрева сушилki до установленной температуры справа от температуры будет гореть индикатор нагрева.

Примечание. В процессе сушки нагревательный элемент может включаться и отключаться для выравнивания температуры, при этом индикатор нагрева будет периодически загораться и гаснуть.

Кнопка «Настройки» позволяет перейти к настройке температуры и таймера.

Кнопка «Цельсий/Фаренгейт» циклически переключает отображение температуры в градусах Цельсия (°C) или Фаренгейта (°F). По умолчанию температура отображается в градусах Цельсия. Чтобы выбрать отображение температуры в градусах Фаренгейта, нажмите на кнопку «Цельсий/Фаренгейт».

Вы можете увеличить расстояние между *поддонами*. Для этого поверните верхний поддон относительно нижнего на 180 градусов.

Примечание. Сушилка для овощей и фруктов КТ-4945 не предназначена для сушки мяса, рыбы и других жирных продуктов, так как пластик может повредиться.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте прибор из коробки и удалите все упаковочные материалы.

Перед первым использованием вымойте поддоны и крышку моющим средством для посуды и мягкой губкой, а затем тщательно промойте водой. Полностью высушите поддоны, чтобы продукты не прилипли к ним в процессе сушки. Протрите корпус сушилki влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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

Выложите на поддоны предварительно подготовленные продукты. Установите поддоны на сушилку друг на друга. Закройте крышку.

Использование

1. Подключите сушилку к сети электропитания. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее загорится надпись «OFF».
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения устройства. На дисплее начнет мигать значение таймера.
3. Настройте таймер с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Для сохранения настроек подождите несколько секунд. Значение таймера на дисплее начнет гореть непрерывно, а значение температуры начнет мигать.
4. Настройте температуру с помощью кнопок «Больше» и «Меньше» и подождите несколько секунд, пока значение температуры будет гореть непрерывно. Прибор автоматически начнет работу. Во время нагрева сушилки до установленной температуры справа от температуры будет гореть индикатор нагрева.

Примечание. В процессе сушки нагревательный элемент может включаться и отключаться для выравнивания температуры, при этом индикатор нагрева будет периодически загораться и гаснуть.

5. Вы можете менять температуру и таймер в процессе работы устройства. Для этого нажмите на кнопку «Настройки» и измените сначала время, а затем температуру с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».
6. Нажмите на кнопку «Цельсий/Фаренгейт» для отображения температуры в градусах Фаренгейта. Нажмите на данную кнопку еще раз для отображения температуры в градусах Цельсия.
7. По истечении таймера устройство прекратит работу и будет подавать звуковой сигнал. На дисплее вместо значения таймера будет мигать «00:00». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» дважды, чтобы выключить прибор. На дисплее отобразится надпись «OFF».

8. Чтобы прекратить работу сушилки раньше истечения таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» один раз. На дисплее отобразится надпись «OFF».

Примечания. Вентиляторы будут работать еще некоторое время после окончания процесса сушки. Это необходимо для охлаждения нагревательного элемента до комнатной температуры.

Не используйте сушилку более 72 часов подряд. После 72 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв на 2 часа перед следующим включением.

9. Очистите поддоны, когда поддоны остынут.

Внимание! Поддоны могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении поддонов или подождите, пока поддоны остынут. Будьте осторожны!

Советы

Для более быстрой сушки порежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высохнут. 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 можно положить на поддоны марлю или сетку из пищевого материала, чтобы ягоды не проваливались сквозь ячейки поддона.

Продукты с толстой кожей 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 вкус продуктов может смешаться.

Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны, чтобы они не смешались между собой.

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

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. Для нормальной циркуляции воздуха следует устанавливать не менее 3 поддонов, даже если часть из них будет пустой.

Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные отверстия находятся на нижней части корпуса, а выходные — на верхней части корпуса, на крышке сушилки. Не устанавливайте устройство на неровную мягкую поверхность. В противном случае вентиляционные отверстия в нижней части корпуса могут заблокироваться, из-за чего сушилка может перегреться и выйти из строя.

Не используйте сушилку более 72 часов подряд. После 72 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв на 2 часа перед следующим включением.

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 °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.

Рекомендуется начинать сушку с более низкой температуры и увеличивать ее ближе к концу сушки. 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 в сердцевине продукта.

Время и температура сушки — ориентировочные, они могут сильно отличаться для различных сортов фруктов и овощей, степени их свежести, срока хранения. Также сушка может занимать разное 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.

Примечание. Сушилка для овощей и фруктов КТ-4945 не предназначена для сушки мяса, рыбы и других жирных продуктов, так как пластик может повредиться.

Чистка и обслуживание

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

Протирайте корпус прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте корпус устройства в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь прибора, на органы управления, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

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. Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также абразивные моющие средства и жесткие губки. После мытья протрите поддоны полотенцем и тщательно просушите.

Уход и хранение

Храните сушилку в собранном виде 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 в сушилку, а сушилку уберите в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Сушилка не работает, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Вы не подключили устройство к сети электропитания	Подключите устройство к 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 Гц
2. Мощность: 400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Температура: от 35 до 75 °С с шагом 5 °С
5. Таймер: от 30 мин до 72 ч с шагом 30 мин
6. Размер поддонов: 280 × 240 мм
7. Материал поддонов: пластик
8. Расстояние между поддонами:
 - минимальное: 20 мм
 - максимальное: 30 мм
9. Длина шнура: 0,7 м
10. Размер устройства: 280 × 240 × 260 мм
11. Размер упаковки: 290 × 250 × 215 мм
12. Вес нетто: 2,0 кг
13. Вес брутто: 2,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Тсыда Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №788, Вест Янмин Роуд, Юйяо, Чжэцзян, 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.

Повреждение поддонов 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, 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, поддоны и крышка прибора 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. 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 пользовании 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 72 часов подряд.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

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





Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая гладка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона







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