

**Делюсь
витаминами
круглый год!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4976**

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	7
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	15
Меры предосторожности.....	16
Мобильное приложение Kitfort.....	18

Общие сведения

Сушилка для овощей и фруктов КТ-4976 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба. С помощью специальных сплошных пластиковых поддонов можно готовить пастилу.

В сушилку установлен 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 комплект входят 10 металлических поддонов, 10 сплошных пластиковых поддонов и 10 сеток.

В этой модели можно настроить температуру сушки от 35 до 75 °С с шагом 5 °С и установить таймер от 30 минут до 48 часов с шагом 30 минут.

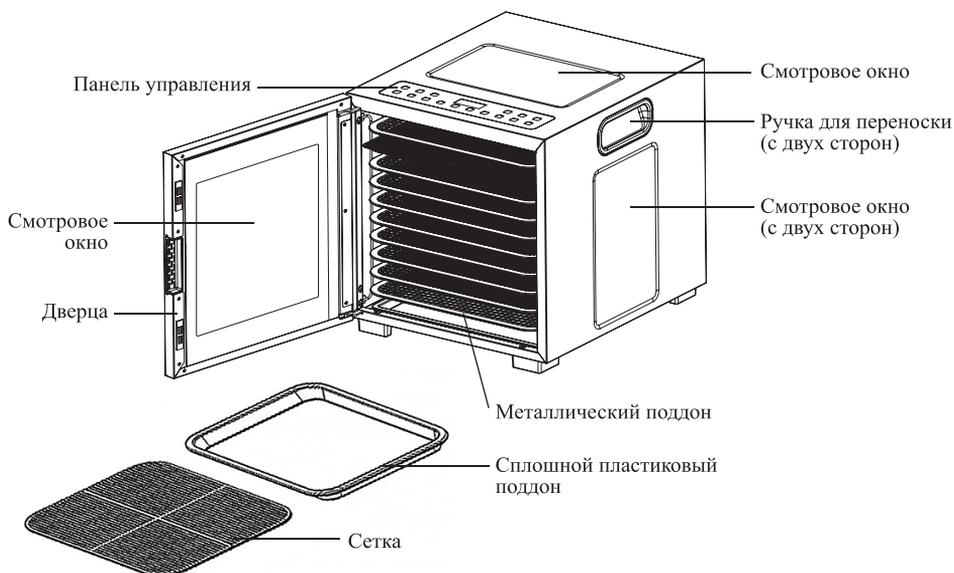
Прибор имеет сенсорное управление и 10 автоматических программ приготовления, одна из которых позволяет приготовить полезный домашний йогурт. Баночки для приготовления йогурта в комплект не входят. Программы позволяют использовать готовые шаблоны параметров, разработанные специально под конкретные продукты, поэтому вам не придется настраивать температуру и время приготовления самостоятельно. При желании предустановленные параметры приготовления можно изменить. В устройстве есть режим холодного воздуха, при выборе которого нагрев не включается. Такой режим используется для доведения продуктов до готовности без пересушивания. Кроме того, в этой модели можно включить поддержание тепла в течение 24 часов.

Комплектация

1. Сушилка для овощей и фруктов — 1 шт.
2. Металлический поддон — 10 шт.
3. Сплошной пластиковый поддон — 10 шт.
4. Сетка — 10 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки для овощей и фруктов



Металлические поддоны подходят для большинства типов продуктов.

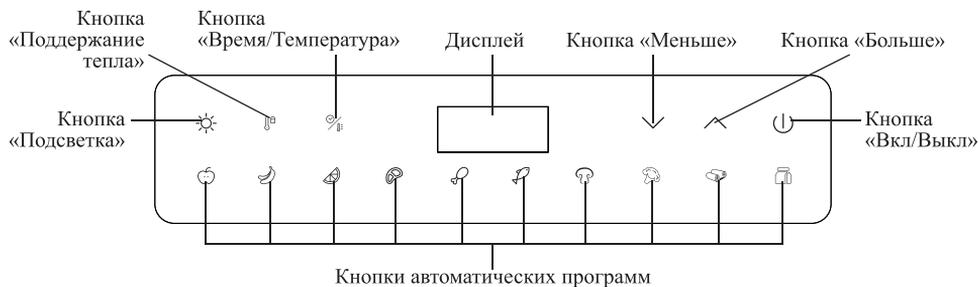
Сплошные пластиковые поддоны можно использовать для приготовления пастилы, сушки водянистых фруктов и овощей, которые могут прилипнуть к металлу. Вы также можете класть один поддон на дно камеры прибора, чтобы крошки и излишняя влага, стекающая с продуктов, попадали на него. После работы поддон легко достать и очистить, а дно камеры не загрязнится.

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

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

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

Панель управления



После подключения к сети питания раздастся звуковой сигнал, в течение двух секунд на панели управления будут гореть все кнопки и индикаторы, а на дисплее отобразятся символы «88:88». Затем устройство перейдет в режим ожидания: на дисплее будут отображаться символы «0000», на панели управления будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл», остальные кнопки и индикаторы не будут гореть.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает режим ожидания, а также запускает и останавливает работу прибора. Нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» переключит устройство из режима ожидания в режим настройки. Загорятся все кнопки. На дисплее по очереди будут отображаться параметры по умолчанию: 10:00 (10 ч) и 70 °С. Второе нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» запустит процесс сушки: начнется обратный отсчет времени приготовления. На дисплее будут попеременно отображаться установленная температура и оставшееся время приготовления. Если в режиме настройки нажать на кнопку «Вкл/Выкл» и удерживать ее, устройство перейдет в режим ожидания.

По истечении времени приготовления прибор издаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «End». Чтобы остановить сушку раньше, нужно нажать на кнопку «Вкл/Выкл» — отсчет времени приготовления будет сброшен, устройство перейдет в режим ожидания. Необходимо некоторое время, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры, поэтому после выключения будет слышен звук работы вентилятора. Отключайте устройство от сети питания, только когда вентилятор остановится.

Примечание. Если вы не запустили процесс сушки и не использовали панель управления в течение 1 минуты, то устройство автоматически перейдет в режим ожидания. Мощность устройства в режиме ожидания — 0,8 Вт.

Кнопка «Время/Температура» используется для перехода к параметрам температуры или времени. Первое нажатие на эту кнопку позволяет установить время, второе нажатие — температуру. Во время настройки кнопка «Время/Температура» мигает.

Кнопки «Меньше» и «Больше» во время настройки изменяют значение выбранного параметра. Температура настраивается от 35 до 75 °С с шагом 5 °С, время приготовления — от 30 минут до 48 часов с шагом 30 минут. По умолчанию выбрана температура 70 °С и время приготовления 10 часов. Время на дисплее отображается в формате «ЧЧ:ММ», где ЧЧ — часы, а ММ — минуты. Для быстрого изменения значений нажмите на кнопку «Больше» или «Меньше» и удерживайте ее.

В устройстве также предусмотрен режим холодного воздуха, в котором нагрев не включается и влага удаляется только за счет работы вентилятора. Этот режим может использоваться в конце сушки для доведения продуктов до готовности без пересушивания и для их охлаждения. Под холодным воздухом понимается воздух комнатной температуры, без нагрева. Для включения режима холодного воздуха при настройке температуры нужно нажимать на кнопку «Меньше», пока на дисплее не появится надпись «FAN».

Кнопки автоматических программ предназначены для выбора программы с предустановленными параметрами температуры и времени, которые можно изменить.

Кнопка «Подсветка» включает и выключает подсветку в камере сушилки.

Кнопка «Поддержание тепла» включает и выключает поддержание минимальной температуры 35 °С в течение 24 часов после окончания сушки. Обратите внимание, что время и температуру в режиме поддержания нельзя изменить. Нажать на кнопку «Поддержание тепла» можно в любой момент работы устройства, она начнет мигать. Поддержание тепла включится по истечении времени сушки. Во время поддержания тепла на дисплее будет отображаться оставшееся время работы прибора. Для выключения поддержания тепла нажмите на кнопку «Поддержание тепла» еще раз, она будет гореть непрерывно. Поддержание тепла продлевает срок хранения продуктов в сухом состоянии.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Автоматические программы приготовления

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Устройство имеет 10 автоматических программ приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны параметров, разработанные специально под конкретные продукты. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить.

Параметры по умолчанию для каждой программы:

1. Яблоки: 55 °С, 12 часов.
2. Бананы: 55 °С, 10 часов.
3. Лимоны: 55 °С, 16 часов.
4. Мясо: 70 °С, 12 часов.
5. Курица: 65 °С, 10 часов.
6. Рыба: 65 °С, 8 часов.
7. Грибы: 50 °С, 8 часов.
8. Овощи: 50 °С, 10 часов.
9. Пастила: 40 °С, 12 часов.
10. Йогурт: 40 °С, 8 часов.

Примечание. Поскольку ингредиенты различаются по форме, размеру, объему и качеству, выбор автоматической программы не может гарантировать, что параметры приготовления, установленные в ней по умолчанию, будут оптимальными. Они являются приблизительными.

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, в вентиляционные отверстия, на дисплей, органы управления и на шнур питания.

Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную поверхность так, чтобы оставалось 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.

Откройте дверцу. Рекомендуется установить один сплошной пластиковый поддон на дно камеры сушилки. При необходимости положите на металлические поддоны сетки или сплошные пластиковые поддоны. Выложите предварительно подготовленные продукты. Установите металлические поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцу сушилки.

Использование

1. Подключите устройство к сети питания, раздастся звуковой сигнал. В течение двух секунд на панели управления будут гореть все кнопки и индикаторы, а на дисплее отобразятся символы «88:88». Затем устройство перейдет в режим ожидания: на дисплее будут отображаться символы «0000», на панели управления будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл», остальные кнопки и индикаторы не будут гореть.
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы перейти в режим настройки. Загорятся все кнопки. На дисплее по очереди будут отображаться параметры по умолчанию: 10:00 (10 ч) и 70 °С.
3. Нажмите на кнопку «Время/Температура», чтобы изменить время сушки. На дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию («10:00»). Настройте необходимое время сушки от 30 минут до 48 часов с шагом 30 минут с помощью кнопки «Больше» или «Меньше». Для быстрого изменения значений нажмите на кнопку «Больше» или «Меньше» и удерживайте ее.
4. Нажмите на кнопку «Время/Температура» еще раз, чтобы изменить температуру. На дисплее отобразится температура, установленная по умолчанию (70 °С). Настройте нужную температуру от 35 до 75 °С с шагом 5 °С с помощью кнопки «Больше» или «Меньше». Для быстрого изменения значений нажмите на кнопку «Больше» или «Меньше» и удерживайте ее. Для включения режима холодного воздуха нажимайте на кнопку «Меньше», пока на дисплее не появится надпись «FAN».

Примечание. Если во время настройки нажать на кнопку «Вкл/Выкл» и удерживать ее, устройство перейдет в режим ожидания.

5. Вы можете не настраивать время и температуру самостоятельно, а выбрать одну из автоматических программ. Для этого нажмите на кнопку программы на панели управления. На дисплее будут поочередно отображаться температура и время таймера, установленные по умолчанию в выбранной программе. Вы также можете изменить предустановленные параметры после выбора программы. Для этого проделайте действия, описанные в пунктах 3–4.

6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для начала сушки с установленными параметрами. После нажатия на эту кнопку запустится обратный отсчет времени приготовления. На дисплее будут попеременно отображаться установленная температура и оставшееся время приготовления.

Примечания. В процессе сушки вращается вентилятор и слышен характерный звук, это не является неисправностью. Кроме того, в процессе сушки нагреватель будет периодически включаться и отключаться для поддержания в камере установленной температуры.

Если вы не запустили процесс сушки и не использовали панель управления в течение 1 минуты, то устройство автоматически перейдет в режим ожидания.

7. Нажмите на кнопку «Подсветка», чтобы включить подсветку камеры. Чтобы выключить подсветку, нажмите на кнопку «Подсветка» еще раз.
8. Вы можете изменить параметры сушки во время работы прибора. Для этого нажмите на кнопку «Время/Температура», чтобы перейти к настройке времени или температуры. Затем установите значения с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Подождите 5 секунд, устройство продолжит работу с новыми параметрами.

Примечания. Если сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться, поэтому рекомендуется увеличить температуру через некоторое время.

В конце сушки можно включить режим холодного воздуха для доведения продуктов до готовности без пересушивания и для их охлаждения. Для этого во время работы прибора нажмите на кнопку «Температура/Время» два раза, затем нажимайте на кнопку «Меньше», пока на дисплее не появится надпись «FAN».

9. По истечении времени приготовления устройство остановит работу, на дисплее появится надпись «End», сушилка подаст звуковой сигнал. Чтобы остановить работу сушилки раньше установленного времени, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Вентилятор будет работать еще некоторое время после окончания процесса сушки, чтобы охладить нагревательный элемент.
10. После сушки продуктов можно включить поддержание тепла, для этого в любой момент сушки нажмите на кнопку «Поддержание тепла». После завершения сушки устройство будет поддерживать в камере минимальную температуру 35 °С еще в течение 24 часов. Это продлит срок хранения продуктов в сухом состоянии.
11. По окончании работы отключите сушилку от сети электропитания.

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

Не используйте сушилку более 72 часов подряд (48 часов сушки и 24 часа поддержания тепла). Сделайте перерыв на 2 часа для остывания устройства перед следующим включением.

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. Будьте осторожны: корпус сушилки может сильно нагреваться во время работы.

Советы

Сушка

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 металлического поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов кладите их на сетки.

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 он от них не попал на продукты другого типа, в противном случае вкусы могут смешаться.

Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны, чтобы запахи не смешивались между собой.

Не используйте сплошные пластиковые 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. В конце сушки можно включить режим холодного воздуха для доведения продуктов до готовности без пересушивания и для их охлаждения.

Для равномерной циркуляции воздуха устанавливайте все поддоны, даже если часть из них останется пустой. 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 расстояние в 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 сложно снять с них.

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 вентиляционные отверстия.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. Устройство выключится при превышении допустимой температуры. Отключите прибор от сети питания. После того как он полностью остынет, вы можете включить его снова.

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. п.);
- сушить первые 2–3 часа при температуре 45 °С. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 °С. Окончательно досушивать при температуре 70 °С в течение 3–5 часов.

По возможности в начале сушки лучше устанавливать температуру пониже, а ближе к окончанию сушки увеличивать. Например, морковь лучше сушить первые 5 часов при температуре 45 °С, а 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.

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 в зависимости от температуры 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.

Приготовление йогурта

В программе «Йогурт» поддерживается постоянная температура, при которой бактерии, попав в молоко, начинают активно размножаться и перерабатывать его в кисломолочную продукцию. Но так действуют не только полезные, но и болезнетворные бактерии, которые могут превратить домашнее изделие в опасную для здоровья пищу. Поэтому для приготовления нельзя брать молоко, скисшее естественным образом, без закваски. Лучше всего использовать качественное молоко или сливки, специальные закваски и чистую посуду. Посуда и продукты должны быть стерильно чистыми.

Молоко должно быть стерилизованным или ультрапастеризованным. При использовании непастеризованного молока его необходимо прокипятить в течение длительного времени, чтобы очистить от болезнетворных бактерий. Чем больше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт. Рекомендуется использовать молоко не более 6% жирности.

Для приготовления йогурта можно использовать три вида закваски: натуральный йогурт 5% жирности с активными бактериями, приготовленный без термической обработки, сухую закваску или свежеприготовленный йогурт. Свежеприготовленный йогурт в качестве закваски рекомендуется использовать не более 5 раз подряд, поскольку после этого получаемый йогурт станет жидким. Не рекомендуется использовать в качестве закваски йогурты из пастеризованного или сырого молока.

Во время работы аэрогриль нельзя переставлять и открывать дверцу, так как это нарушит процесс заквашивания.

Температура и время приготовления влияют на вкусовые качества йогурта. Чем больше время приготовления, тем более густым получится йогурт. Однако если его передержать, он будет кислым.

Готовый йогурт можно дополнить сладкими ягодами, измельченными фруктами, орехами, шоколадом, отрубями, джемом и т. д. Вводить фруктовые или ягодные добавки рекомендуется в уже приготовленный йогурт, когда вы раскладываете йогурт в отдельные емкости, так как из-за повышенной кислотности этих продуктов йогурт может свернуться в процессе приготовления.

Йогурт без добавок рекомендуется хранить в холодильнике до 3 дней, а с добавками — несколько часов.

В программе «Йогурт» можно готовить не только йогурт, но также разные натуральные продукты на основе молока и не только. Можно брать готовые рецепты либо экспериментировать и добиться идеального для вас вкуса молочных продуктов. Самый легкий способ приготовить качественный молочный продукт — купить готовую закваску для ряженки, сметаны, творога и прочего и следовать рецепту на упаковке.

Рецепт йогурта

1. Вымойте баночки с крышками (в комплект не входят), в которых будете готовить йогурт. Простерилизуйте их: для этого поместите баночки и крышки в емкость с горячей водой на несколько минут.

Внимание! Будьте осторожны при стерилизации! Не стерилизуйте кипячением, чтобы не повредить баночки и крышки. Не используйте для стерилизации микроволновую печь.

2. При использовании сухой закваски налейте 2,4 л молока комнатной температуры в отдельную емкость и добавьте нужное количество сухой закваски (см. инструкцию к закваске) или 2,2 л молока и 240 мл натурального йогурта без добавок. Тщательно перемешайте смесь ложкой до однообразной консистенции. Вы также можете воспользоваться венчиком или миксером. Не перемешивайте смесь до пены. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее. Не рекомендуется нагревать молоко выше 45 °С.

Примечание. Для приготовления питьевого йогурта уменьшите количество закваски на 1 литр молока ровно наполовину.

3. Разлейте полученную смесь по баночкам и закройте их крышками. Убедитесь, что на крышки установлены уплотнители и что они не смялись.
4. Установите баночки в сушилку и включите ее в программе «Йогурт». При необходимости предварительно измените параметры температуры и времени.

Примечание. Обычно йогурт готовится 8–10 часов, но не более 14 часов. Чем больше время приготовления, тем более кислым получится йогурт. Если вы используете теплое молоко, то время приготовления рекомендуется уменьшить до 5–6 часов. Не нагревайте йогурт выше 45 °С, иначе бактерии погибнут. Питьевой йогурт рекомендовано готовить при температуре 30 °С, 8 часов.

5. После окончания приготовления уберите йогурт в холодильник на 1–2 часа для охлаждения. Предпочтительней оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов. Если вы хотите добавить в йогурт примеси (фрукты, ягоды, сахар, варенье), то сделайте это до помещения йогурта в холодильник.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием 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 продукты налипли на поддоны или сетки, 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.

Корпус устройства, дверцу и камеру протирайте слегка влажной, а затем сухой мягкой тканью. Регулярно очищайте вентиляционные отверстия щеткой с мягким ворсом (в комплект не входит) или сухой мягкой тканью. Не погружайте корпус устройства в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, в вентиляционные отверстия, на дисплей, органы управления и на шнур питания.

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

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термозащитный предохранитель	Обратитесь в сервисный центр

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание датчика температуры	
E3	Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть. Затем включите 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: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 620–730 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: от 35 до 75 °С с шагом 5 °С
5. Время: от 30 мин до 48 ч с шагом 30 мин
6. Размер металлического поддона: 275 × 250 мм
7. Размер сплошного пластикового поддона: 273 × 235 мм
8. Размер сетки: 274 × 249 мм
9. Расстояние между поддонами: 22 мм
10. Уровень шума: ≤52 дБ
11. Длина шнура: 0,9 м
12. Размер устройства: 310 × 374 × 329 мм
13. Размер упаковки: 426 × 358 × 387 мм
14. Вес нетто: 9,3 кг
15. Вес брутто: 10,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Канье Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №8 Энд 10, Дэ 3 Хуэйшан Роуд, Цзянцунь, Лялю, 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 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 дисплей, органы управления и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Повреждение сплошных пластиковых 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 этом 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, поддоны, сетки и продукты на них могут сильно 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 закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает сок от продуктов, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Не используйте сушилку более 72 часов подряд (48 ч сушки и 24 ч поддержания тепла). Сделайте перерыв на 2 часа перед следующим включением для остывания устройства.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, в вентиляционные отверстия, на дисплей, органы управления и на шнур питания.



ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort





Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радуется подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru