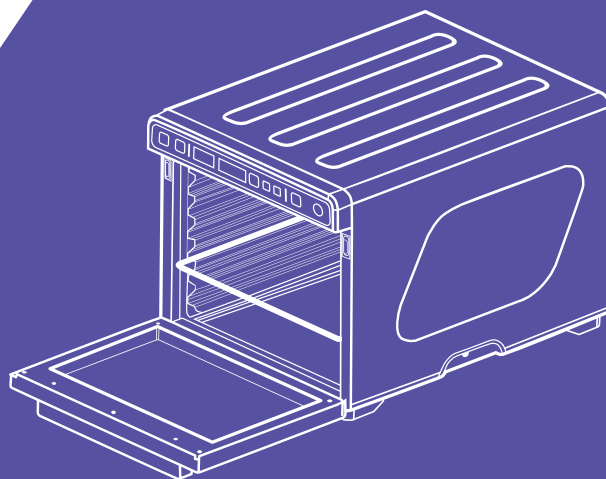


**Делюсь
витаминами
круглый год!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-1925**

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 сушилки	10
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары Kitfort.....	14

Общие сведения

Электрическая сушилка предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба. С помощью специальных сплошных поддонов можно готовить пастилу.

В комплекте к сушилке идут 7 металлических поддонов, 7 сеток и 7 сплошных пластиковых поддонов.

В сушилке установлен мощный нагревательный элемент и вентилятор с лопастями большого диаметра, обеспечивающий равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры. Благодаря горизонтальному обдуву смешение запахов при сушке одновременно разных продуктов минимально.

У сушилки есть 3 предустановленных режима. Первый режим — это режим для поддержания тепла (после окончания сушки продуктов устройство будет еще работать 24 часа с температурой 35 градусов). И два режима с уже установленными параметрами для быстрой и медленной сушки. Эти режимы можно выбрать в настройках.

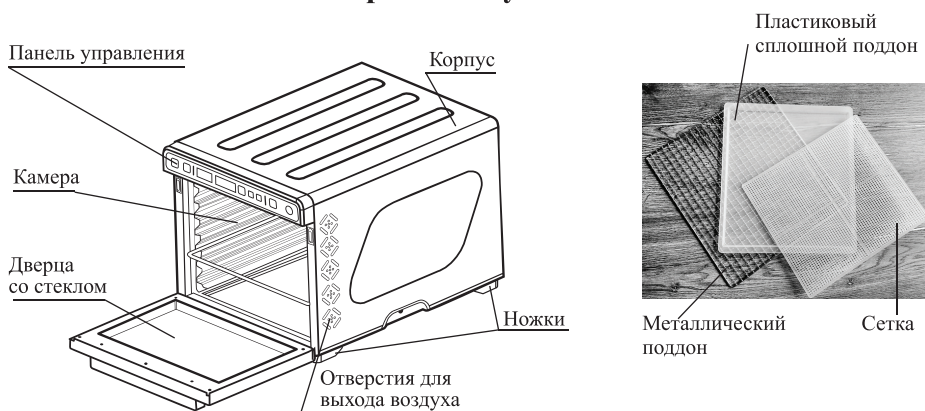
На сушилке можно установить температуру сушки в диапазоне 35–75 °С с шагом 5 градусов. Сушилка оснащена таймером до 24 часов работы с шагом 30 мин.

Комплектация

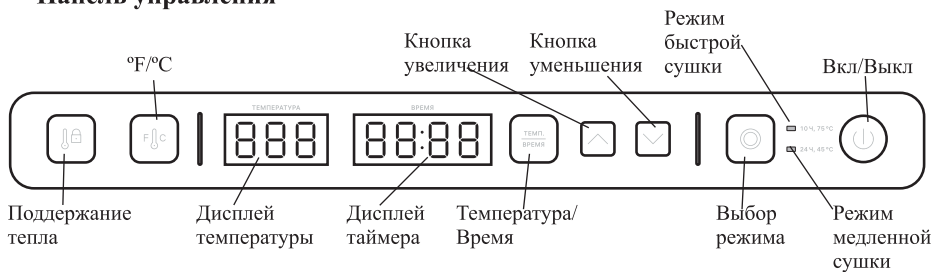
1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлический поддон — 7 шт.
3. Пластиковый сплошной поддон — 7 шт.
4. Сетка — 7 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки



Панель управления



На панели управления расположены два дисплея, кнопки настройки времени и температуры, кнопка «Поддержание тепла», кнопка переключения между единицами измерения температуры Цельсия и Фаренгейта и кнопка выбора между режимами быстрой и медленной сушки. Все кнопки панели управления сенсорные.

Дисплей температуры показывает температуру сушки.

Дисплей таймера показывает оставшееся время сушки.

Кнопка «**Вкл./Выкл.**» включает и выключает устройство. При нажатии этой кнопки устройство сразу начинает работу с температурой и временем по умолчанию (70 градусов 10 часов). Кнопками Температура/Время, увеличения и уменьшения вы можете установить необходимые значения температуры и времени сушки.

Кнопка «**Температура/Время**» позволяет изменить время работы сушилки и температуру работы.

Кнопки **уменьшения и увеличения** регулируют значение времени таймера и температуры.

Режим «**Поддержание тепла**» включается после окончания сушки продуктов. Устройство будет еще работать 24 часа с температурой 35 градусов. Когда индикация кнопки работает, то режим включен, когда индикация не работает — режим выключен, когда индикация кнопки мигает — работает режим поддержания тепла. Включить или выключить режим можно в любой момент во время работы устройства.

Кнопка **°F/°C** — переключение между шкалами Цельсия и Фаренгейта. Выбранная шкала отображается рядом с числовыми значениями на дисплее. При нажатии на кнопку индикация будет гореть для F или C, дисплей температуры будет отображать температуру в Цельсиях или в Фаренгейтах.

Кнопка «**Выбор режима**» позволяет выбрать режим быстрой или медленной сушки. Когда устройство включено, нажмите один раз на кнопку выбора режима — включится режим быстрой сушки с параметрами 10 часов 75 градусов, будет гореть индикация быстрой сушки. При повторном нажатии загорится индикатор медленной сушки, устройство будет работать с параметрами 24 часа 45 градусов, при третьем нажатии на кнопку устройство продолжит работу с ручными настройками.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

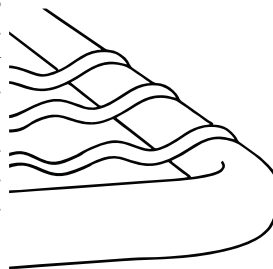
Удалите все упаковочные материалы с устройства.

Перед первым использованием вымойте поддоны моющим средством для посуды и губкой, а затем тщательно промойте водой. Рекомендуется насухо протереть поддоны салфетками, чтобы продукты не прилипли к мокрым поддонам в процессе сушки. Протрите корпус и камеру сушилки влажной 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.

Выложите на металлические поддоны предварительно подготовленные продукты. При этом поддоны следует ориентировать сеткой вверх относительно обода. Поскольку при установке поддонов в камеру места сварки могут препятствовать свободному движению в направляющих.

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



Использование

1. Подключите сушилку к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, дисплей и индикаторы всех кнопок кратковременно загорятся, затем погаснут. Будет мигать только индикатор кнопки «Вкл/Выкл». Сушилка находится в режиме ожидания.
2. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее сушилки отобразятся настройки температуры и таймера по умолчанию: 70°C, 10 часов. Индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.

Примечание. После нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» устройство сразу начнет работу. Все настройки меняются в момент работы сушилки.

3. Кнопкой «Температура/Время» выберите нужные настройки времени и температуры. С помощью кнопок уменьшения и увеличения установите время и температуру работы устройства. Параметры устанавливаются примерно через 5 секунд, если не производить никакие действия.

Доступны следующие настройки:

Температура — 35–70°C с шагом 5 градусов;

Таймер — 00:30–24:00 (30 минут – 24 часа) с шагом 30 минут.

Примечание. Для более быстрой установки параметров нажмите и удерживайте кнопки уменьшения или увеличения.

4. Если вы хотите, чтобы после сушки устройство поддерживало тепло продукта, нажмите на кнопку «Поддержание тепла». Индикатор кнопки будет гореть не-

прерывно, а когда время сушки закончится, то режим поддержания тепла включится, индикатор кнопки будет мигать. Во время поддержания тепла устройство работает с параметрами 35 градусов 12 часов.

5. Для выбора режима медленной или быстрой сушки нажмите на кнопку «Выбор режима». Устройство начнет работать с параметрами по умолчанию для данных режимов. В режиме быстрой сушки устройство работает 10 часов при 75 градусах. В режиме медленной сушки устройство работает 24 часа при 45 градусах.

Примечание. Параметры быстрой и медленной сушки изменить нельзя.

6. В процессе сушки можно изменить настройки времени и температуры, не прерывая работу сушилки. Для этого кнопками «Таймер» и «Время», а также кнопками увеличения и уменьшения установите новые настройки, и дождитесь 5 секунд, чтобы настройки зафиксировались.
7. Для изменения единицы измерения температуры на Цельсия или Фаренгейта нажимайте кнопку °F/°C.
8. По истечении времени сушки устройство подаст пятикратный звуковой сигнал, извещающий об окончании программы сушки. Устройство перейдет в режим ожидания, если не был включен режим поддержания тепла.
9. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания.

Можно отключить сушку во время работы, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». При этом сушилка еще будет работать какое-то время после выключения. Это необходимо для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Не отключайте сушилку от сети питания, пока вентилятор не остановится.

Будьте осторожны! Поддоны могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении поддонов или подождите, пока поддоны остынут. Для этого можно открыть дверцу сушилки и оставить в таком состоянии на некоторое время.

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

Для того чтобы сок с продуктов не стекал вниз на корпус из нержавеющей стали, положите пластиковый сплошной поддон в самый низ сушилки, на дно. Тогда все капли будут капать на него. Следите, чтобы поддон не переполнился при сушке особенно водянистых продуктов, например томатов.

Советы и рекомендации

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 используйте сетку, идущую в комплекте. Также 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 кожуру.

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.

Обязательно подкладывайте пластиковый сплошной поддон на дно камеры.

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

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

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

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

В процессе сушки периодически перемешивайте продукты на поддонах. Не допускайте прилипания продуктов к поддонам, 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 отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные — на передней части корпуса.

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

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

Рецепты

Яблоки:

- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °С, в течение 8–16 часов.

Клубника:

- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °С, в течение 7–14 часов.

Апельсины:

- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °С, в течение 10–15 часов.

Бананы:

- нарезать кружками толщиной 0,3 см;
- сушить при температуре 55 °С, в течение 10–16 часов.

Помидоры:

- нарезать кольцами толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 50 °С, в течение 5–10 часов.

Морковь:

- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °С, в течение 7–10 часов.

Грибы:

- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить при температуре 50 °С, в течение 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 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 на температуре 45 градусов. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 градусов. Окончательно досушить при температуре 75 градусов в течение 3–5 часов.

При 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 сердцевине продукта.

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

Время сушки ингредиентов варьируется в зависимости от следующих факторов:

- толщина кусков или ломтиков;
- количество поддонов с высушиваемыми ингредиентами;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости ингредиентов.

Чистка и обслуживание сушилки

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

Протирайте корпус сначала влажной, а затем сухой тканью. Если на поддоны налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. После мойки протрите поддоны полотенцем и просушите. Поддоны можно сушить в сушилке. Не используйте для мытья жесткие мочалки и абразивные или агрессивные моющие средства.

Не погружайте корпус устройства в воду и другие жидкости.

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 поддонах могут появиться пятна. Сушилку можно использовать для сушки поддонов перед хранением — соберите сушилку с пустыми поддонами и включите ее на среднюю температуру на несколько часов.

Устранение неполадок

Сушилка не работает

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы не подключили устройство к сети электропитания	Подключите устройство к сети
Вы не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Устройство начинает работать после нажатия кнопки «Вкл/Выкл»

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E2	Обрыв в цепи датчика температуры	Обрыв в цепи датчика температуры
E3	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 550–650 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: до 24 ч с шагом 30 мин
5. Температура: 35–75 °С с шагом 5°С
6. Размер металлических поддонов: 330 × 305 мм
7. Размер пластиковых сплошных поддонов: 320 × 287 мм
8. Размер сеток: 300 × 270 мм
9. Длина шнура: 1 м
10. Размер устройства: 480 × 345 × 315 мм
11. Размер упаковки: 522 × 387 × 364 мм
12. Вес нетто: 10,3 кг
13. Вес брутто: 11,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Шайни Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №117, Сяша Роуд, Шипай Таун, Дунгуань Сити, Гуандун, Китай

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не передвигайте прибор во включенном состоянии. Для перестановки прибора отключите его от сети.
7. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
8. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
9. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих

- поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см и не менее 20 см сверху и сзади сушилки 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.

IM-1

Другие товары Kitfort



Вертикальный пылесос КТ-586

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника: 1,2 л
- мощность: 600 Вт



Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды

Капучинатор КТ-751

- 4 режима работы
- насадки для смешивания и взбивания
- емкость: 300 мл



Аэрогриль КТ-2219

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина



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