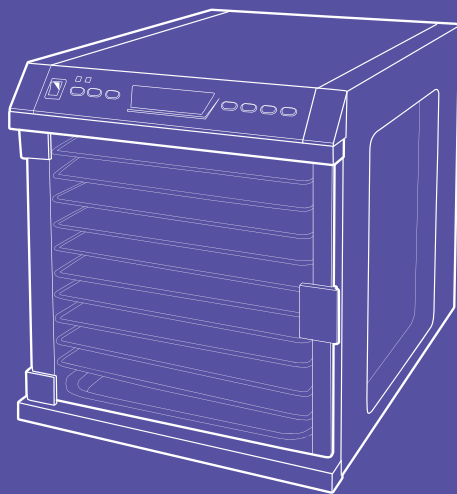


**Сушу, но
не пересушу!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-1932**

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	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание	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.

В комплекте к сушилке идут 10 металлических поддонов и 1 сплошной поддон для жидкости.

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.

В задней части сушилки стоит фильтр из нетканого материала, который фильтрует входящий в мотор воздух.

У сушилки есть 2 режима с уже установленными параметрами для быстрой и медленной сушки. Эти режимы можно выбрать кнопкой «Выбор режима».

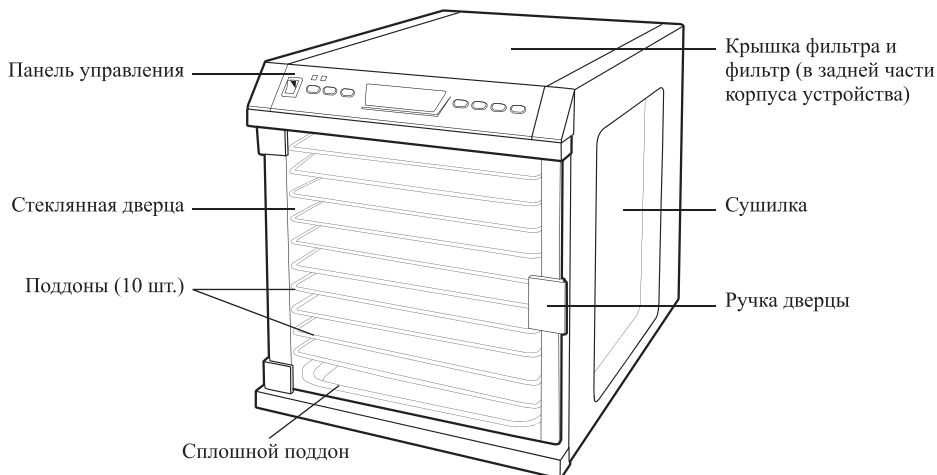
На сушилке можно установить температуру сушки в диапазоне 40–70 °С с шагом 10 градусов. Сушилка оснащена таймером до 48 часов работы с шагом 1 ч.

Комплектация

1. Сушилка с установленным фильтром и крышкой фильтра — 1 шт.
2. Поддон — 10 шт.
3. Сплошной поддон — 1 шт.
4. Шнур питания — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки



Панель управления



На панели управления расположен дисплей, кнопка «Вкл/Выкл», кнопка «Старт/Стоп», кнопки настройки времени и температуры и кнопка выбора между режимами быстрой и медленной сушки.

Дисплей показывает температуру и время сушки.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. При нажатии этой кнопки на дисплее отобразятся настройки температуры и времени по умолчанию (70 градусов 12 часов).

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает работу устройства.

Кнопка «Настройки» позволяет изменить время работы сушилки и температуру работы.

Кнопки увеличения и уменьшения времени сушки регулируют значение времени таймера с шагом 1 час.

Кнопки увеличения и уменьшения температуры сушки регулируют значение температуры сушки с шагом 10 градусов.

Кнопка «Выбор режима» позволяет выбрать режим быстрой или медленной сушки. Нажмите один раз на кнопку выбора режима — на дисплее отобразятся настройки режима работы быстрой сушки (70 градусов 12 часов), при этом будет гореть индикатор режима быстрой сушки. При повторном нажатии на дисплее отобразятся настройки медленной сушки (50 градусов 48 часов), при этом будет гореть индикатор режима медленной сушки. При третьем нажатии на кнопку вы перейдете в ручные настройки, параметры по умолчанию будут отображаться как при режиме быстрой сушки, при этом будут гореть два индикатора. Однако при работе устройства в данном режиме будет мигать индикатор быстрой сушки.

Примечание. Вы также можете менять параметры медленной и быстрой сушки.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

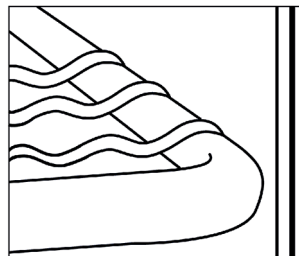
Удалите все упаковочные материалы с устройства.

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 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.

Откройте дверцу сушилки, при этом загорится подсветка камеры. Установите сплошной поддон на дно камеры, для того чтобы излишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на поддон. Установите поддоны в сушилку и закройте дверцу, при этом подсветка камеры погаснет.



Использование

1. Вставьте шнур питания в разъем на задней стороне устройства одним концом, другой конец шнура питания подключите к розетке.
2. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Раздастся звуковой сигнал, загорятся значения на дисплее по умолчанию (70 °С, 12 часов) и индикаторы режимов медленной и быстрой сушки. Сушилка находится в режиме ожидания.
3. Кнопкой «Настройки» выберите нужные настройки времени и температуры. С помощью кнопок уменьшения и увеличения установите время и температуру работы устройства. Параметры фиксируются при нажатии на кнопку «Настройки».

Доступны следующие настройки:

Температура — 40–70 °С с шагом 10 градусов;

Таймер — 01:00–48:00 (1 час – 48 часов) с шагом 1 час.

Примечание. Во время установки таймера, кнопками уменьшения и увеличения времени сушки можно установить время от 10 часов. Если вы хотите установить время работы меньше 10 часов, то это возможно при нажатии на кнопку «уменьшение температуры сушки».

4. Для выбора режима медленной или быстрой сушки нажмите на кнопку «Выбор режима». После нажатия на кнопку «Старт/Стоп» устройство начнет работать с параметрами по умолчанию для данных режимов. В режиме быстрой сушки устройство работает 12 часов при 70 градусах. В режиме медленной сушки устройство работает 48 часов при 50 градусах.

Примечание. Вы также можете менять параметры медленной и быстрой сушки.

5. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для начала работы устройства.

Примечание. При остановке работы устройства кнопкой «Старт/Стоп» параметры сушки сбрасываются.

В процессе сушки настройки времени и температуры изменить нельзя, не прерывая работу сушилки.

6. По истечении времени сушки в режиме быстрой или ручной сушки устройство подаст звуковой сигнал и сушилка автоматически включит режим медленной сушки с параметрами 50 градусов 48 часов. Вы можете отключить работу устройства кнопкой «Старт/Стоп».

Внимание! Если вы хотите, чтобы сушилка автоматически не переходила в режим медленной сушки, а по истечении времени работы отключалась, то установите нужные параметры работы, находясь в режиме медленной сушки. Когда установленное время сушки закончится, сушилка раздаст 10 сигналов и отключится, перейдя в режим ожидания.

7. По окончании сушки отключите сушилку кнопкой «Вкл/Выкл» и отключите устройство от сети электропитания.

Можно отключить сушку во время работы, нажав на кнопку «Старт/Стоп». 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.

Советы и рекомендации

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 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 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 48 часов подряд. После 48 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 40 °С, затем 4 часа при температуре 60 °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

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, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Вы не подключили устройство к сети электропитания	Подключите устройство к сети
Вы не включили сушилку кнопкой «Вкл/Выкл»	Устройство включается нажатием на кнопку «Вкл/Выкл»
Вы не нажали кнопку «Старт/Стоп»	Устройство начинает работу после нажатия кнопки «Старт/Стоп»

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 Гц
2. Мощность: 480 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Таймер: до 48 ч с шагом 1 ч
5. Температура: 40–70 °С с шагом 10 °С
6. Размер металлических поддонов: 330 × 250 мм
7. Уровень шума: ≤45 дБ
8. Длина шнура: 1 м
9. Размер устройства: 310 × 450 × 370 мм
10. Размер упаковки: 550 × 370 × 455 мм
11. Вес нетто: 7,7 кг
12. Вес брутто: 8,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Нинбо Байи Илектрик Ко., Лтд. Шуаншань Вилидж, Сидянь Таун, Нинхай Каунти, Нинбо Сити, Чжэцзян Провинс, 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, так чтобы сзади и сверху сушилки было минимум по 20 см свободного пространства, а по бокам минимум по 10 см для свободной циркуляции воздуха.
 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. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
 17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
 18. Если из корпуса устройства вытекает сок от продуктов, прибором пользоваться нельзя.
 19. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
 20. Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия устройства.
 21. Не используйте сушилку более 48 часов подряд.

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