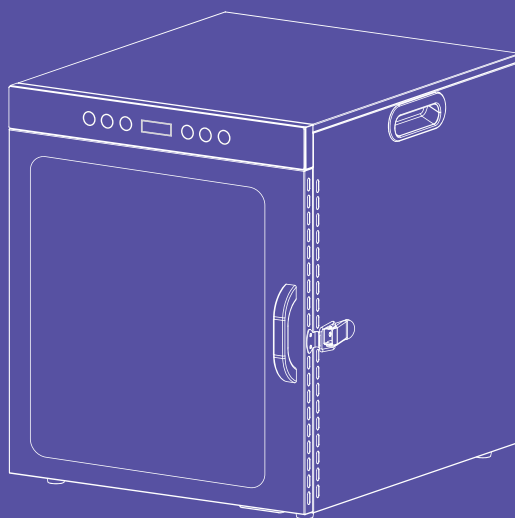


**Я ответственная
за урожай!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-1951**

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	9
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.

Сушилка имеет в комплекте 12 поддонов для сушки и 1 поддон для жидкости.

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

Также сушилка оснащена смотровым окном и имеет функцию подсветки. Это позволит вам наблюдать за процессом сушки, не открывая дверцу.

На боковых стенках прибора расположены ручки, чтобы было удобно переносить сушилку.

Для предотвращения случайного открытия дверцы во время сушки в конструкции прибора предусмотрен замок, запирающий дверцу.

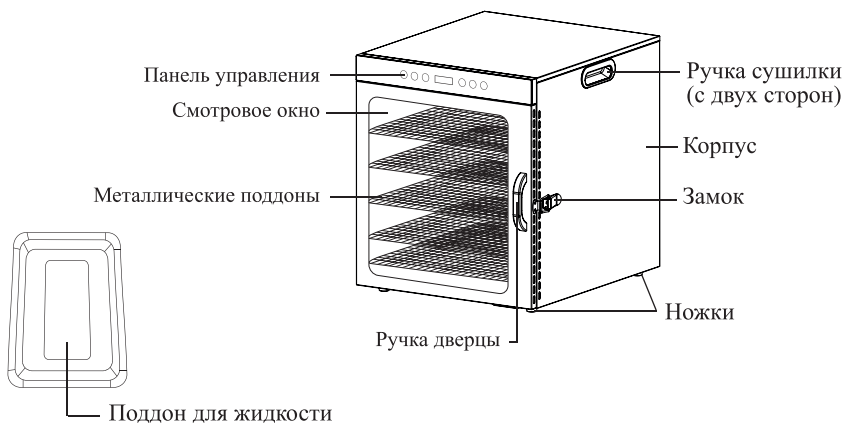
На сушилке можно установить температуру сушки в диапазоне 30–90 °С с шагом 5 градусов. Сушилка оснащена таймером до 24 часов работы с шагом 30 минут.

Комплектация

1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлический поддон — 12 шт.
3. Поддон для жидкости — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки

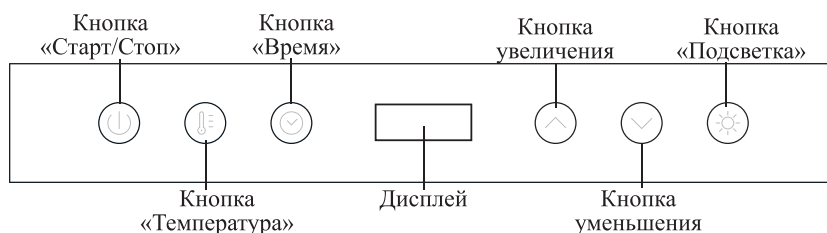


Корпус прибора и поддоны выполнены из нержавеющей стали. Сушилка оснащена ручками для удобства переноса и замком, чтобы запираться дверцу во время работы прибора.

Металлические поддоны подходят для сушки большинства типов продуктов.

Поддон для жидкости кладут на дно сушилки, чтобы сок и остатки от продуктов падали на него. Так дно сушилки не загрязнится, а поддон легко вытащить и помыть

Панель управления



На панели управления расположены дисплей, кнопка «Старт/Стоп», кнопка «Подсветка» и кнопки регулирования времени и температуры. Все кнопки сенсорные. Когда идет сушка, кнопки подсвечиваются. Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Дисплей показывает температуру сушки и время таймера.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает процесс сушки. При запуске устройство начнет работать с параметрами, которые были установлены во время последней сушки.

Чтобы установить желаемую температуру сушки, нажмите на **кнопку «Температура»**.

Кнопка «Время» позволяет установить время сушки.

С помощью **кнопок увеличения и уменьшения** можно увеличить или уменьшить время работы или температуру сушки.

При нажатии на **кнопку «Подсветка»** загорается светодиодная подсветка камеры для сушки.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

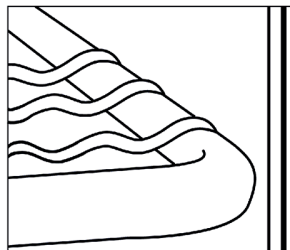
Удалите все упаковочные материалы с устройства.

Перед первым использованием вымойте поддоны с помощью жидкого моющего средства для посуды и мягкой губки, а затем тщательно промойте водой. Рекомендуется насухо протереть поддоны салфетками или сухой мягкой тканью, чтобы продукты не прилипли к мокрым поддонам в процессе сушки. Протрите корпус и камеру сушилки влажной, а затем сухой мягкой тканью. Приступайте к сушке только после того, как корпус и камера полностью высохнут.

Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность.

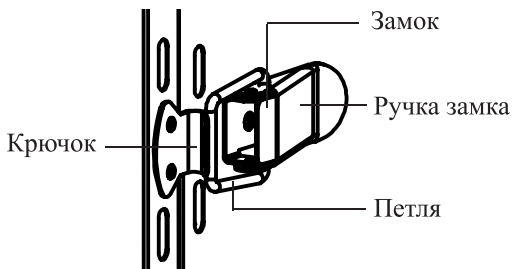
Для свободной циркуляции воздуха сушилку нужно установить так, чтобы сверху и сзади прибора было минимум 20 см свободного пространства, а по бокам — минимум 10 см.

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 поддонов по направляющим и царапать их.



Использование

1. Установите поддон для жидкости на дно камеры, чтобы излишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на поддон. Следите, чтобы поддон не переполнился при сушке особенно водянистых продуктов, например, томатов.
2. Установите поддоны с продуктами в камеру, установив их на направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцу сушилки.
3. Закройте замок на дверце сушилки. Для этого накиньте петлю замка на крючок, установленный на дверце сушилки. Затем защелкните замок, прижав его ручку к стенке сушилки.



4. Подключите сушилку к сети электропитания, при этом индикатор кнопки «Старт/Стоп» будет мигать.
5. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» — загорится дисплей и индикаторы всех кнопок, кроме кнопки «Подсветка». Если вы не будете совершать никаких действий в течении 5 секунд, процесс сушки начнется автоматически. При этом температура и время будут заданы такими же, как при прошлой сушке.

Примечание. В процессе сушки вентилятор вращается, нагревательный элемент может включаться и отключаться для выравнивания температуры.

6. Чтобы изменить настройки времени и температуры, нажмите сначала на кнопку «Время» или «Температура» и измените настройки с помощью кнопок уменьшения и увеличения. Время сушки можно установить в диапазоне 00:30–24:00 (30 минут – 24 часа) с шагом 30 минут. Температура сушки может быть установлена в диапазоне 30–90 °С с шагом 5 °С.

Примечания.

Для применения настроек подождите 5 секунд, значения настроек зафиксиру-

ются и начнется сушка.

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

Дисплей может показывать температуру в °C и в °F. Чтобы переключить показания дисплея, нажмите и удерживайте кнопку «Температура» 5 секунд.

7. Для включения подсветки нажмите на кнопку «Подсветка». Индикатор кнопки «Подсветка» загорится.
8. По истечении времени сушки устройство отключится. Устройство подаст звуковой сигнал. Можно отключить сушилку во время работы, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

Сушилка 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.

9. Отключите сушилку от сети электропитания.

Внимание! Поддоны могут быть горячими. Используйте кухонные прихватки при извлечении поддонов или подождите, пока поддоны остынут. Для более быстрого остывания можно открыть дверцу сушилки.

Внимание! Корпус прибора греется во время работы. Не прикасайтесь к корпусу, чтобы не обжечься.

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 кладите на поддоны бумагу для выпечки. 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 срежьте ее.

Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны. Продукты, с которых капает сок, размещайте на нижних поддонах, чтобы сок от них не попал на продукты другого типа. В противном случае вкусы продуктов могут смешаться.

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 по середине.

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 про-



дукты 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 высыхания продуктов рекомендуется ближе к концу сушки перевернуть поддоны. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.

Внимание! Используйте кухонные прихватки или рукавицы при переворачивании поддонов и перемешивании продуктов во время работы прибора, чтобы не обжечься.

Не закрывайте вентиляционные отверстия.

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 прибор установлен термостат, который при превышении максимально допустимой температуры отключит нагрев прибора. Отключите сушилку от сети питания и дайте ей остыть. После полного остывания прибор заработает снова.

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 мясо кусочками толщиной примерно 0,5 мм. Обильно посолить (0,5–1 ст.л. на 1 кг продукта) и обмазать специями (итальянские травы, паприка, черный перец и т.д.).
- Сушить первые 2–3 часа при температуре 45 °С. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 °С. Окончательно досушить при температуре 75 °С в течение 3–5 часов.

По возможности в начале сушки лучше устанавливать температуру поменьше, а 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, а также в зависимости от степени свежести и срока хранения продуктов. 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 и температура 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. Протрите корпус и камеру сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Перед последующим использованием дождитесь, когда прибор полностью высохнет. Мойте поддоны с помощью жидкого моющего средства для посуды и мягкой губки, а затем тщательно промывайте водой. Если на поддоны налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. После мытья протрите поддоны салфетками или мягкой тканью и просушите. Сушилку можно использовать для сушки поддонов перед хранением. Включите сушилку на среднюю температуру. Не оставляйте прибор включенным с пустыми поддонами надолго, чтобы не повредить устройство. Следите, чтобы вода с поддонов не капала на дно прибора. Для этого установите поддон для жидкости на дно сушилки.

Не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не используйте для мытья жесткие мочалки и абразивные или агрессивные моющие средства.

Уход и хранение

Храните сушилку с поддонами внутри в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Не оставляйте продукты на поддонах при хранении, на поддонах могут появиться пятна. Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на прибор.

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 нажали на кнопку «Старт/Стоп»	Выставлять значения времени и температуры можно после нажатия на кнопку «Старт/Стоп»
Сработала защита от перегрева	Отключите сушилку от сети питания и дайте ей остыть. После полного остывания прибор заработает снова

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

Коды неисправностей

Код ошибки	Описание ошибки	Решение
E1	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание 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: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: до 24 ч с шагом 30 мин
5. Температура: 30–90 °С с шагом 5 °С
6. Размер металлических поддонов: 285 × 380 мм
7. Размер поддона для жидкости: 265 × 355 мм
8. Расстояние между поддонами: 30 мм
9. Длина шнура: 1 м
10. Размер устройства: 445 × 465 × 475 мм
11. Размер упаковки: 510 × 455 × 525 мм
12. Вес нетто: 12,0 кг
13. Вес брутто: 13,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Далле Текнолэджи Ко., Лтд. Рум 1418, Билдинг 1, 16 Вэньхай Вест Роуд, Жунгуй, Шуньдэ Дистрикт, Фошань 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 от стены и края стола. Задняя стенка прибора должна располагаться на расстоянии не менее 20 см от стены. 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 24 часов подряд.

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





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