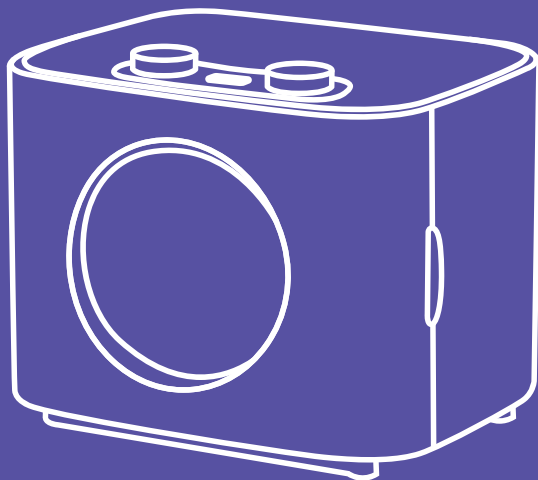


**Сушу, но
не пересушу!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-1952**

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	10
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Электрическая сушилка предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба. В сушилке также можно приготовить йогурт.

Сушилка имеет в комплекте 5 поддонов для сушки и 1 поддон для жидкости.

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

У прибора два режима работы: режим «Сушка» для сушки фруктов, овощей и мяса и режим «Йогурт» для приготовления йогуртов и других блюд, требующих ферментации.

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

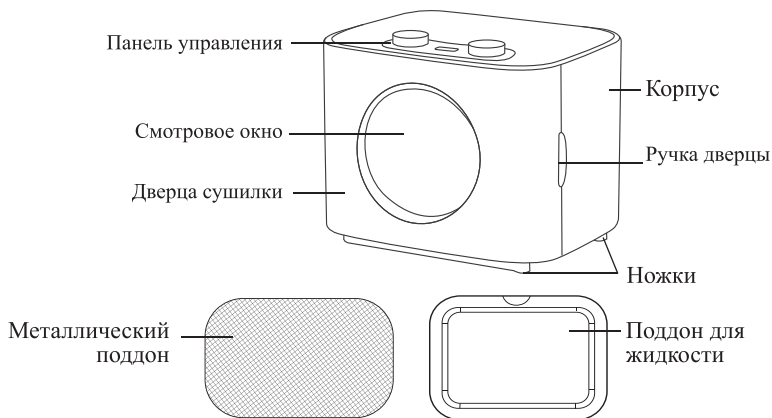
На сушилке можно установить температуру сушки в диапазоне 30–80 °С с шагом 1 °С. Сушилка оснащена таймером до 99 часов работы с шагом 1 час.

Комплектация

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

*опционально

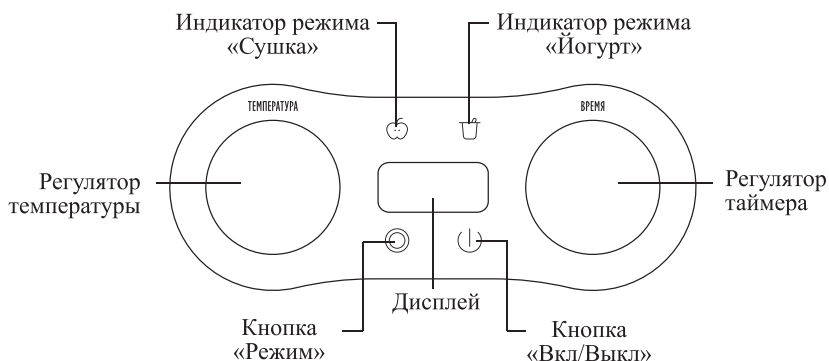
Устройство сушилки



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, регуляторы температуры и таймера, кнопка «Вкл/Выкл», кнопка «Режим» и световые индикаторы режимов «Сушка» и «Йогурт». Нажатие кнопок сопровождается звуковым сигналом.

Дисплей показывает температуру сушки и время таймера.

Кнопка «Вкл/Выкл» запускает и останавливает процесс сушки.

Регулятором температуры устанавливается желаемая температура сушки в диапазоне от 30 до 80 °С с шагом 1 градус.

Регулятором таймера устанавливается желаемое время сушки до 99 часов с шагом 1 час

Кнопка «Режим» переключает режимы работы. Режим «Сушка» используется для сушки фруктов, овощей и мяса. Режим «Йогурт» используется для приготовления йогуртов и других блюд, требующих ферментации.

Индикатор режима «Сушка» горит, когда выбран режим «Сушка».

Индикатор режима «Йогурт» горит, когда выбран режим «Йогурт».

Подготовка к работе и использование

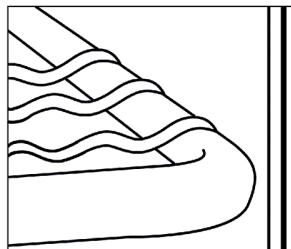
Подготовка к работе

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. Используйте прибор 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 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 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. Подключите сушилку к сети электропитания, при этом все индикаторы загорятся на несколько секунд и снова погаснут. Прибор подаст звуковой сигнал, и сушилка перейдет в режим ожидания.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» — загорится дисплей и индикатор режима «Сушка». Если вы не будете совершать никаких действий в течении 5 секунд, процесс сушки начнется автоматически, а температура и время будут заданы по умолчанию 80 °С и 80 часов. Панель управления заблокируется, и вы не сможете менять настройки сушилки. Чтобы разблокировать панель управления, нажмите на кнопку «Режим» и удерживайте ее в течение 3 секунд. Затем вы сможете изменить настройки.

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

5. Вы можете изменить режим «Сушка» на режим «Йогурт», нажав на кнопку «Режим». Индикатор режима «Йогурт» загорится, а индикатор режима «Сушка» погаснет. В режиме «Йогурт» температура и время заданы по умолчанию 33 °С и 72 часа. Чтобы вернуть режим «Сушка», снова нажмите на кнопку «Режим».
6. Чтобы увеличить время или температуру сушки в любом из режимов, поверните регулятор таймера или температуры по часовой стрелке. Чтобы уменьшить время или температуру, поворачивайте регуляторы против часовой стрелки. Время сушки можно установить в диапазоне от 1 до 99 часов с шагом 1 час. Температура работы прибора в режиме «Сушка» может быть установлена в диапазоне 30–80 °С с шагом 1 °С, в режиме «Йогурт» — в диапазоне 30–50 °С с шагом 1 °С.

Примечание. Переключение температуры и времени сопровождается звуковым сигналом.

7. Для применения настроек подождите 5 секунд, значения настроек зафиксируются и устройство начнет работу. Панель управления заблокируется.

8. Чтобы поменять настройки времени и температуры во время работы сушилки, нажмите на кнопку «Режим» и удерживайте ее в течение 3 секунд. Панель управления разблокируется. Затем вы можете установить новые настройки.
9. По истечении времени сушки устройство отключится. Вы услышите 10 звуковых сигналов. 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.

10. 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 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 высыхания продуктов реко-



мендуется 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 99 часов подряд. После 99 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв на 2 часа перед следующим включением.

Сушилка оснащена аварийной защитой от перегрева. В задней части корпуса находится термopредохранитель, который при превышении максимально допустимой температуры разорвет цепь питания внутри устройства. В этом случае необходимо обратиться в сервисную службу.

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.

Йогурт

- Смешайте 500 мл молока и 50 г готового йогурта без добавок. Хорошо перемешайте до полного растворения йогурта. Залейте смесь в небольшие емкости и закройте крышками. Емкости и крышки предварительно необходимо стерилизовать.
- Установите емкости в сушилку. Чтобы они поместились, уберите часть поддонов. Выберите режим «Йогурт». Готовьте йогурт в течение 8 часов при температуре 40 °С.

Примечания.

Стерилизованное или ультрапастеризованное молоко длительного хранения идеально подходит для приготовления йогурта. Пастеризованное и сырое молоко необходимо прокипятить, а затем охладить и удалить пенку. Чем больше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт.

Для закваски можете также использовать сухую закваску, которая продается в магазинах и аптеках.

Не перемешивайте емкости с йогуртом и саму сушилку во время приготовления, это может нарушить процесс ферментации.

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. Протирайте 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.

На длительное хранение уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

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
Сработала защита от перегрева	Обратитесь в сервисный центр
Вы не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Выставлять значения времени и температуры можно после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл»

Не получается установить температуру или время

Возможная причина	Решение
Прибор начал работу и панель управления заблокировалась	Нажмите на кнопку «Режим» и удерживайте ее в течение 3 секунд. Панель управления разблокируется. Затем вы можете установить желаемые настройки

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится, подаст 10 звуковых сигналов и отобразит код ошибки на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Коды неисправностей

Код ошибки	Описание ошибки	Решение
E1	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от сети и дайте ему остыть в течение пяти часов
E4	Проблемы с напряжением/ платой управления	Если вы используете инвертор, используйте стабилизатор или фильтр. В другом случае 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: 300 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: до 99 ч с шагом 1 ч
5. Температура: 30–80 °С с шагом 1 °С
6. Размер металлических поддонов: 260 × 170 мм
7. Размер поддона для жидкости: 250 × 190 мм
8. Расстояние между поддонами: 30 мм
9. Длина шнура: 0,7 м
10. Размер устройства: 286 × 262 × 220 мм
11. Размер упаковки: 340 × 310 × 278 мм
12. Вес нетто: 2,8 кг
13. Вес брутто: 3,3 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 99 часов подряд.

IM-1



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