



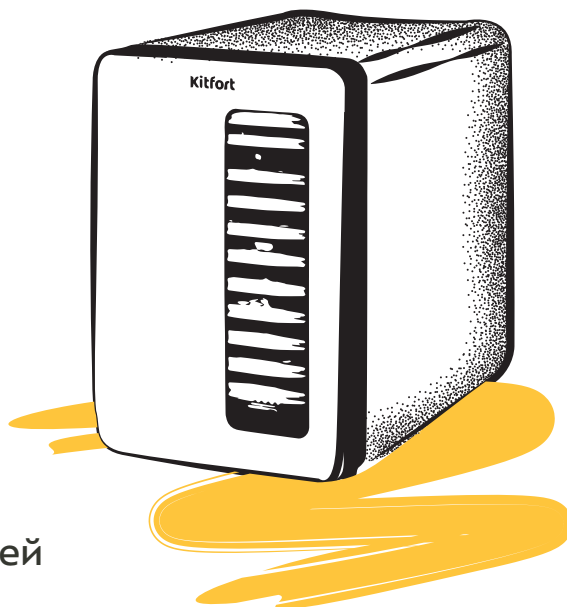
Kitfort

**Я генерал
запасов!**



Penguin Pack
Сушилка для овощей
и фруктов КТ-1979

kitfort.ru





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	9
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары Kitfort.....	14



Общие сведения

Электрическая сушилка для овощей и фруктов КТ-1979 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также хлеба.

В комплекте идут 10 пластиковых поддонов, 10 сплошных поддонов, 10 сеток и поддон для подвешивания.

В сушилке установлен мощный нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивающий равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры.

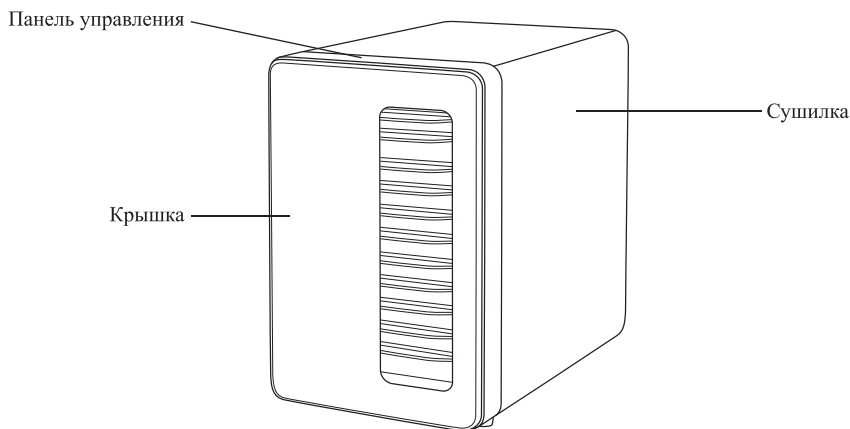
При помощи кнопок на панели управления вы можете установить температуру в диапазоне от 40 до 70 °С с шагом 5 °С и таймер в диапазоне от 1 часа до 48 часов с шагом 1 час. На левом дисплее отображается выбранное время таймера и температура, а на правом — время сушки в часах.

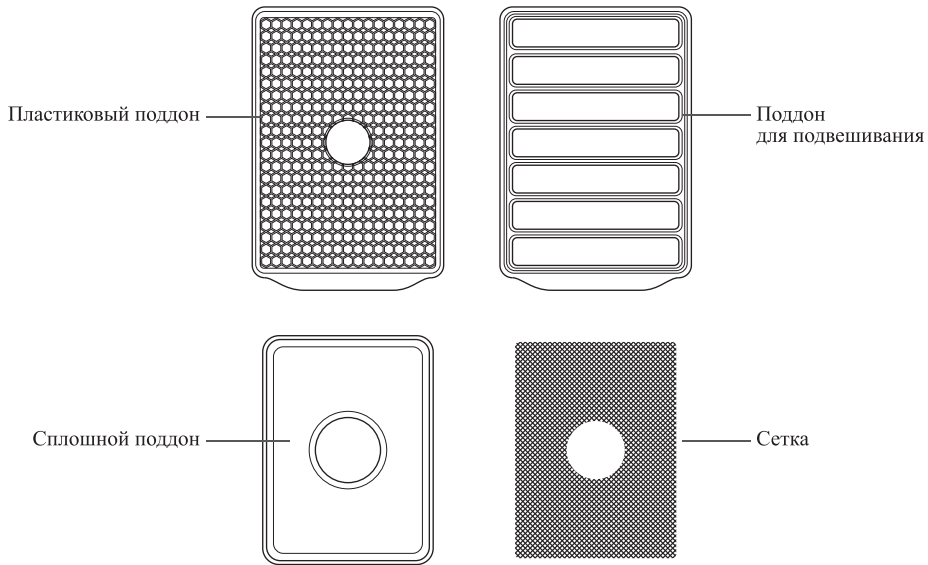
Комплектация

1. Сушилка — 1 шт.
2. Крышка — 1 шт.
3. Пластиковый поддон — 10 шт.
4. Сплошной поддон — 10 шт.
5. Сетка — 10 шт.
6. Поддон для подвешивания — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

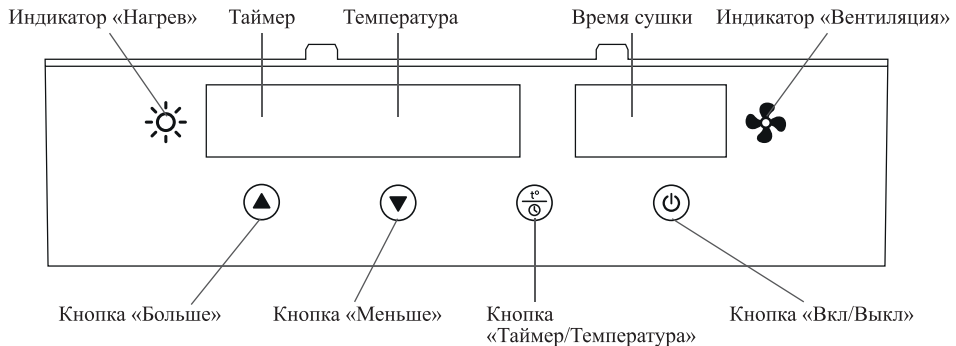
*опционально

Устройство сушилки





Панель управления



На панели управления расположено два дисплея. Левый дисплей показывает установленный **таймер** (слева) и **температуру** (справа), а правый дисплей — **время сушки** в часах. Также по окончании работы на правом дисплее отобразится надпись «End» и прибор будет подавать звуковой сигнал в течение нескольких секунд, а затем выключится.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. При включении устройство сразу начинает работать с параметрами, установленными по умолчанию (таймер на 12 часов и температура 70 °C).

Кнопка «Таймер/Температура» циклически переключает настройку таймера и температуры. Настраиваемый параметр будет мигать на дисплее.



Кнопки «Больше» и «Меньше» позволяют увеличить или уменьшить значения времени таймера и температуры. Вы можете изменить температуру в диапазоне от 40 до 70 °С с шагом 5 °С и таймер в диапазоне от 1 до 48 часов с шагом 1 час.

Индикатор «Вентиляция» горит во время работы вентилятора.

Индикатор «Нагрев» горит во время нагрева прибора. Во время сушки нагрев будет периодически включаться и выключаться, а индикатор «Нагрев» — загораться и гаснуть.

Пластиковые поддоны подходят для большинства типов продуктов.

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

Сплошные поддоны служат для сушки водянистых фруктов и овощей. Также вы можете класть один поддон на дно камеры прибора, чтобы сок и остатки от продуктов падали на них. Поддон можно легко достать и очистить, а сушилка не загрязнится.

Сплошные поддоны устанавливаются на пластиковые поддоны, поэтому их размер меньше.

Поддон для подвешивания устанавливается в верхнюю часть камеры и предназначен для приготовления, например, чурчхелы или других продуктов, которые следует сушить в подвешенном виде.

Внимание! При использовании поддона для подвешивания обязательно устанавливайте на дно камеры сплошной поддон и не располагайте продукты над вентилятором, чтобы стекающий сок не попал в вентиляционные отверстия.

Примечание. Сушилка для овощей и фруктов КТ-1979 не предназначена для сушки мяса, рыбы и других жирных продуктов, так как пластик может повредиться.



Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте прибор 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. Полностью высушите поддоны и сетки, чтобы продукты не прилипли к ним в процессе сушки. Протрите корпус и камеру сушилки влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Оставьте свободным пространство сзади и сверху сушилки минимум по 20 см, а по бокам минимум по 10 см для свободной циркуляции воздуха.

Снимите крышку с прибора. Выложите на пластиковые поддоны предварительно подготовленные продукты. При необходимости положите на пластиковые поддоны сетки или сплошные поддоны. Установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Если вы используете поддон для подвешивания, то подвесьте на него продукты и установите поддон в верхней части камеры. Закройте крышку сушилки.

Внимание! При использовании поддона для подвешивания никогда не располагайте продукты над вентилятором, чтобы стекающий сок не попал в вентиляционные отверстия. Подвешивайте продукты так, чтобы вся влага стекала в сплошной поддон.

Использование

1. Подключите сушилку к сети электропитания. Прозвучит звуковой сигнал, панель управления загорится, затем погаснет.
2. Для включения устройства нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», при этом прибор подаст звуковой сигнал и сразу начнет работу. На левом дисплее будут отображаться настройки, установленные по умолчанию (таймер на 12 часов и температура 70 °C), на правом — время сушки в часах. Также загорятся индикаторы «Нагрев» и «Вентиляция».

Примечание. В процессе сушки вентилятор вращается, нагревательный элемент может включаться и отключаться для выравнивания температуры, индикатор «Нагрев» будет периодически загораться и гаснуть.

3. Нажмите на кнопку «Таймер/Температура» один раз для настройки таймера. Значение таймера на дисплее начнет мигать. Настройте таймер с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».
4. Нажмите на кнопку «Таймер/Температура» еще раз для настройки температуры. Значение температуры на дисплее начнет мигать. Настройте температуру с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Для сохранения настроек подождите несколько секунд, пока значение на дисплее начнет гореть непрерывно.
5. По окончании сушки устройство будет подавать звуковой сигнал в течение нескольких секунд, на правом дисплее вместо времени сушки отобразится надпись «End», затем прибор выключится. При этом вентилятор может отключиться не сразу после выключения. Это необходимо для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Не отключайте сушилку от сети питания, пока вентилятор не остановится.

Примечание. Вы можете отключить сушилку раньше заданного времени, нажав кнопку «Вкл/Выкл».

Внимание! Поддоны и сетки, а также продукты на них могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении поддонов и сеток или подождите, пока поддоны остынут. Для этого можно открыть крышку и оставить прибор в таком положении на некоторое время.





Советы

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 их на сетки.

Продукты с толстой кожурой порежьте 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 сок от них не попал на продукты другого типа, в противном случае вкус продуктов может смешаться. Обязательно устанавливайте сплошной поддон на дно камеры.

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

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

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

Не устанавливайте устройство на неровную мягкую поверхность. В нижней части корпуса расположены вентиляционные отверстия, которые могут заблокироваться, из-за чего сушилка перегреется и выйдет из строя. Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия во избежание выхода из строя прибора.

Не используйте сушилку более 48 часов подряд. После 48 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв на 2 часа перед следующим включением.

Рецепты

Яблоки:

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

Клубника:

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

Апельсины:

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

Бананы:

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

Помидоры:

- нарезать кольцами толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 50 °C 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.

Рекомендуется начинать сушку с более низкой температуры и увеличивать ее ближе к концу сушки. 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 центре продукта.

Время и температура сушки — ориентировочные, они могут сильно отличаться для различных сортов фруктов и овощей, степени их свежести, срока хранения. Также сушка может занимать разное 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.

Примечание. Сушилка для овощей и фруктов КТ-1979 не предназначена для сушки мяса, рыбы и других жирных продуктов, так как пластик может повредиться.

Чистка и обслуживание

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

Протирайте корпус прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте корпус устройства в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкости, порошков или посторонних предметов внутрь прибора, на органы управления, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

Поддоны и сетки мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Если на поддоны или сетки налипли продукты, 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.





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 или 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

Сушилка не работает, дисплей 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 кнопку «Вкл/Выкл»	Устройство включается после нажатия кнопки «Вкл/Выкл»
Прибор перегрелся и вышел из строя	Обратитесь в сервисный центр

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
ER1	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
ER2	Перегрев печатной платы	Обратитесь в сервисный центр
ER3	Сработала защита от перегрева устройства	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, 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: ~230 В, 50Гц
2. Мощность: 550 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Температура: от 40 до 70 °С с шагом 5 °С
5. Таймер: от 1 ч до 48 ч с шагом 1 ч
6. Размер пластикового поддона: 235 × 360 мм
7. Размер сетки: 210 × 280 мм
8. Размер поддона для подвешивания: 235 × 360 мм
9. Размер сплошного поддона: 213 × 288 мм
10. Материал поддонов: пластик
11. Расстояние между поддонами: 25 мм
12. Длина шнура: 1,2 м
13. Размер устройства: 260 × 400 × 390 мм
14. Размер упаковки: 453 × 300 × 430 мм
15. Вес нетто: 5,9 кг
16. Вес брутто: 6,7 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, 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 они могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

Повреждение пластиковых поддонов и сеток вследствие сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на органы управления, шнур питания и в вентиляционные отверстия 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 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. Не устанавливайте устройство на неровную мягкую поверхность. 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. 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 замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
21. Не используйте сушилку более 48 часов подряд.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

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!

8-800-775-56-87
info@kitfort.ru

