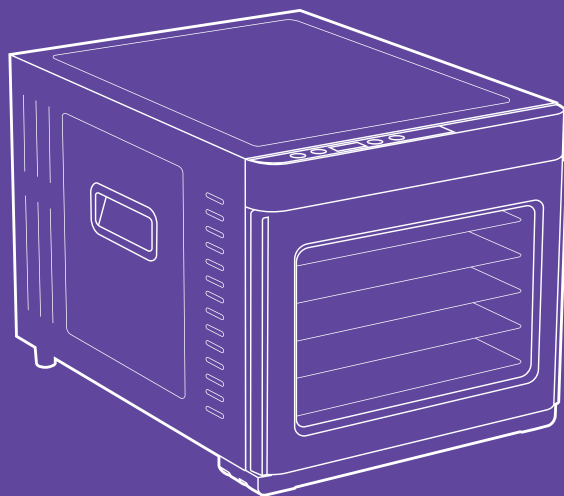


**Витамины —
мои лучшие
друзья!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4942**

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 для овощей и фруктов.....	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 КТ-4942 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба.

В комплект сушилки входят 6 металлических поддонов, 6 сплошных пластиковых поддонов и 6 сеток для сушки мелких продуктов.

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

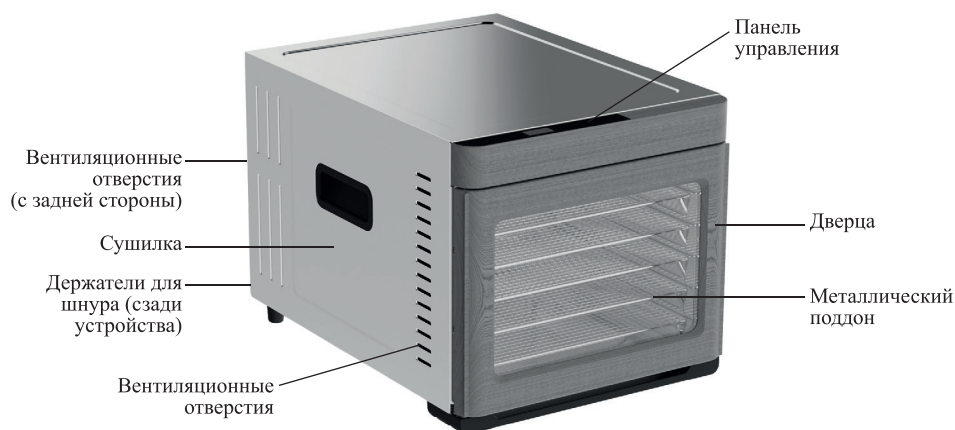
Прибор позволяет установить температуру сушки от 35 до 70 °С с шагом 1 °С и время сушки от 30 минут до 48 часов с шагом 30 минут. Время и температура отображаются на дисплее.

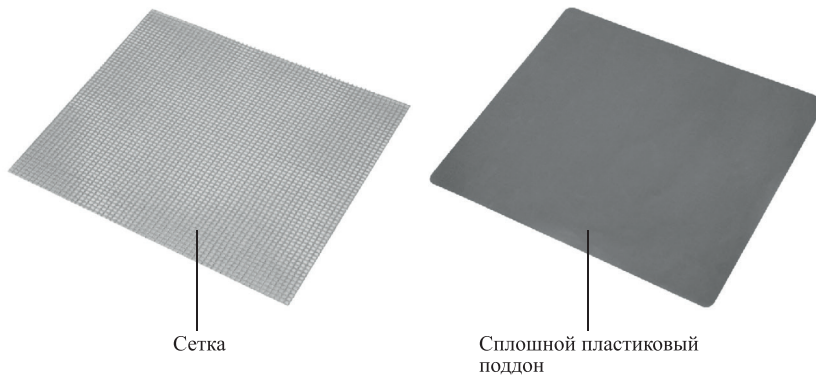
Комплектация

1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлический поддон — 6 шт.
3. Сплошной пластиковый поддон — 6 шт.
4. Сетка — 6 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

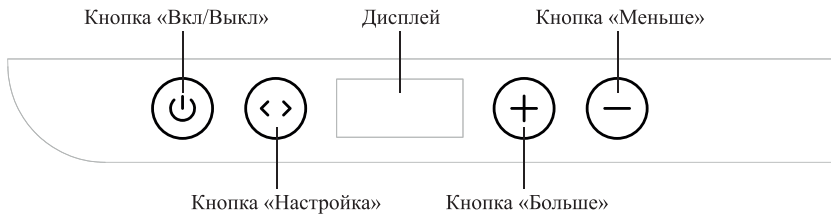
*опционально

Устройство сушилки для овощей и фруктов





Панель управления и дисплей



Металлические поддоны подходят для большинства типов продуктов.

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

Пластиковые сплошные поддоны служат для приготовления пастилы, для сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу. Также вы можете класть один поддон на дно камеры прибора, чтобы сок и остатки от продуктов падали на него. Так сушилка не загрязнится, а поддон легко достать и очистить.

Пластиковые сплошные поддоны и сетки устанавливаются на металлические поддоны, поэтому их размер меньше.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает работу устройства.

Кнопка «Настройка» переключает настройку времени и температуры сушки, при этом соответствующие значения отображаются на **дисплее**. Нажмите на кнопку «Настройка» один раз, чтобы настроить температуру сушки от 35 до 70 °C с шагом 1 °C. Нажмите на кнопку «Настройка» второй раз, чтобы настроить время сушки от 30 минут до 48 часов с шагом 30 минут. Параметры, установленные по умолчанию — 14 часов, 35 °C.

Кнопками «Больше» и «Меньше» можно настроить время и температуру сушки, когда они отображаются на дисплее. Чтобы параметры изменялись быстро, зажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».

При подключении устройства к сети питания, нажатии на кнопки и окончании работы раздается звуковой сигнал.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы.

Перед первым использованием вымойте поддоны и сетки в теплой воде мягкой губкой с использованием жидкого моющего средства для посуды. Рекомендуется насухо протереть поддоны и сетки салфетками, чтобы продукты не прилипли к мокрым поддонам в процессе сушки.

Протрите корпус и камеру сушилки влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, дисплей, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

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 необходимости положите на металлический поддон сетку или сплошной пластиковый поддон.

Откройте дверцу сушилки и установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Установите один сплошной пластиковый поддон на дно камеры для того, чтобы лишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на него. Закройте дверцу сушилки.

Использование

1. Полностью размотайте шнур питания, чтобы он не касался горячих поверхностей, и подключите сушилку к сети питания. На дисплее мигнет значение «88:88» и отобразится пунктирная линия «-:-:-».
2. Нажмите на кнопку «Настройка», чтобы настроить температуру сушки. На дисплее будет мигать значение температуры сушки по умолчанию 35 °C. Температуру можно настроить от 35 до 70 °C с шагом 1 °C. Настройте температуру кнопками «Больше» или «Меньше».
3. Нажмите на кнопку «Настройка», чтобы настроить время сушки от 30 минут до 48 часов с шагом 30 минут. На дисплее начнет мигать время по умолчанию (14 часов). Настройте время в часах кнопками «Больше» или «Меньше».
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», устройство начнет работу. На дисплее будут по очереди отображаться температура и обратный отсчет времени сушки.

Примечания. В процессе сушки вращается вентилятор и слышен характерный звук.

Нагревательный элемент может включаться с задержкой в несколько секунд для того, чтобы вентилятор успел набрать скорость, и не произошло перегрева. В процессе сушки нагреватель может включаться и отключаться для поддержания в камере установленной температуры.

5. В процессе сушки можно изменить настройки времени и температуры, не прерывая работу сушилки. Для этого нажимайте на кнопку «Настройка» и настройте выбранный параметр кнопками «Больше» и «Меньше».

6. По истечении таймера устройство остановит работу, раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится надпись «End». Вентилятор будет работать еще некоторое время после окончания процесса сушки. Это необходимо для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры.
7. Если вы хотите остановить работу сушилки раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Вентилятор будет работать еще некоторое время после выключения сушилки.
8. Отключите прибор от сети питания.

Примечания. Не отключайте сушилку от сети электропитания, пока вентилятор не остановится.

Внимание! Поддоны, сетки, а также продукты на них могут быть горячими. Используйте прихватку (в комплект не входит) при извлечении поддонов или подождите, пока они остынут. Для этого можно открыть дверцу сушилки и оставить в таком положении на некоторое время.

Корпус прибора также сильно нагревается во время работы, будьте осторожны.

Не используйте сушилку больше 48 часов подряд во избежание ее перегрева и выхода из строя. Прежде чем снова запустить сушку, делайте перерыв, чтобы прибор остыл.

Советы

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 используйте сетки, идущие в комплекте. Также можно положить на поддоны марлю или сетку из пищевого материала, чтобы ягоды не проваливались сквозь ячейки поддона.

Продукты с толстой кожурой нарежьте 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 вкусы продуктов могут смешаться.

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.

Не используйте сплошные пластиковые поддоны и сетки для сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов.

Всегда устанавливайте все поддоны в сушилку, даже если вы сушите мало продуктов. Если какой-то поддон не будет установлен, циркуляция теплого воздуха в сушилке нарушится.

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 с другой стороны. Для равномерного высушивания продуктов рекомендуется ближе к концу сушки перемешать продукты. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.

Не закрывайте вентиляционные отверстия, которые находятся сзади прибора.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. Устройство выключится при превышении допустимой температуры. После того как прибор полностью остынет, вы можете включить его снова.

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 °C, 7–10 часов.

Грибы:

- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить при температуре 50 °C, 5–10 часов.

Виноград:

- сушить россыпью при температуре 55 °C, 12–19 часов.

Сушеное мясо курицы:

- Нарезать кусочками толщиной примерно 0,5 см. 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.

По возможности в начале сушки лучше ставить меньшую температуру и ближе к окончанию сушки увеличивать ее. Например, первые 5 часов морковь лучше сушить при температуре 45 °С, а следующие 4 часа — при температуре 65 °С. Аналогично для других овощей. Это необходимо для того, чтобы в начале сушки свежий продукт не сварился в собственном соку. 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 и камеру сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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. После мытья протрите поддоны и сетки полотенцем и просушите.

Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также абразивные моющие средства и жесткие губки.

Не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкости внутрь прибора, на органы управления, дисплей, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

Уход и хранение

Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Шнур питания сматывайте на держатели в нижней части устройства.

Не оставляйте продукты на поддонах или сетках при хранении, на них могут появиться пятна. На длительное хранение уберите сушилку, поддоны и сетки 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
Сработала защита от перегрева	Нажмите на регулятор температуры, отключите прибор от сети и дождитесь, когда он полностью остынет. После этого попробуйте включить сушилку снова

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Неисправность в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	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, 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: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 700 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: 35–70 °С с шагом 1 °С
5. Таймер: от 30 мин до 48 ч с шагом 30 мин
6. Размер металлического поддона: 305 × 332 мм
7. Размер сплошного пластикового поддона: 290 × 320 мм
8. Размер сетки: 290 × 320 мм
9. Расстояние между поддонами: 30 мм
10. Длина шнура: 0,9 м
11. Размер устройства: 343 × 455 × 310 мм
12. Размер упаковки: 490 × 377 × 363 мм
13. Вес нетто: 8,3 кг
14. Вес брутто: 9,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Риэл Пауэр Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 1-4 / Ф, Билдинг 3, №235, Кайюань Роуд, Цзянбэй Дистрикт, 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 и сетках на длительное время вне зависимости от того высохли они или нет. В этом случае поддоны и сетки могут покрыться пятнами, это не будет являться гарантийным случаем.

Повреждение сплошных 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, дисплей, 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. При перестановке 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, поддоны и сетки могут 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. Сзади и сверху сушилки должно оставаться 20 см свободного пространства. 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 48 часов подряд.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, дисплей, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

ИМ-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







Kitfort

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