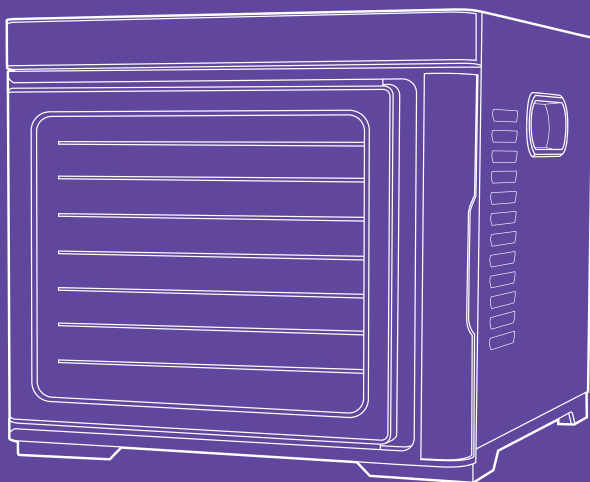


**Я ответственная
за урожай!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4946**

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	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-4946 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба.

Сушилка имеет в комплекте 9 металлических поддонов, 9 сплошных поддонов и 9 сеток.

В сушилку установлен мощный нагревательный элемент и два вентилятора, обеспечивающих равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры. Благодаря горизонтальному обдуву смешение запахов при одновременной сушке разных продуктов минимально. Внутри камеры можно включить подсветку.

Температуру сушки можно установить от 35 до 75 °С с шагом 5 °С. Сушилка оснащена таймером от 30 минут до 48 часов с шагом 30 минут. Установленная температура и таймер отображаются на дисплеях во время работы прибора.

Комплектация

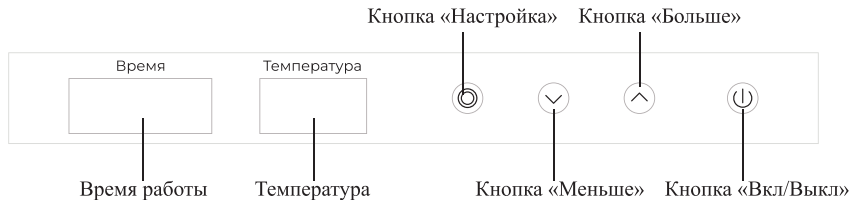
1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлический поддон — 9 шт.
3. Сплошной поддон — 9 шт.
4. Сетка — 9 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки



Панель управления



Металлические 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 рекомендуется установить в нижние направляющие металлический поддон и расположить на нем сплошной поддон, чтобы сок и остатки от продуктов, расположенных выше, падали на сплошной поддон. Поддон можно легко достать и очистить, а сушилка не загрязнится. Не кладите сплошной поддон на дно камеры, так как на дне расположены вентиляционные отверстия.

Сплошные поддоны и сетки устанавливаются на металлические поддоны.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. При включении на панели управления загорятся дисплеи.

На левом дисплее отображается **таймер работы** сушилки, а на правом — **температура** сушки. По умолчанию установлен таймер на 10 часов (10:00) и температура 35 °С. Параметры устанавливаются сразу после включения прибора. В течение нескольких секунд будет мигать сначала таймер на левом дисплее, затем температура на правом дисплее. Когда параметры будут гореть непрерывно, прибор начнет работу.

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

Кнопка «Настройка» позволяет перейти к настройке таймера и температуры. Нажмите на кнопку «Настройка», чтобы перейти к настройке таймера. После изменения таймера нажмите на кнопку «Настройка» еще раз или подождите несколько секунд для перехода к настройке температуры. Настраиваемый параметр будет мигать.

Кнопки «Больше» и «Меньше» позволяют изменить значение таймера и температуры.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте прибор и аксессуары 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. Тщательно высушите поддоны и сетки, чтобы продукты не прилипли к ним 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, на шнур питания и в вентиляционные отверстия.

Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность так, чтобы оставалось пустым расстояние не менее 20 см сзади и сверху сушилки и не менее 10 см по бокам от нее. Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не заблокированы.

Откройте дверцу. Выложите на поддоны предварительно подготовленные продукты. При необходимости положите на металлические поддоны сплошные поддоны или сетки. Установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцу сушилки.

Подключите устройство к сети питания. Прибор подаст звуковой сигнал. Дисплеи загорятся и погаснут, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть на панели управления.

Использование

1. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство. При включении загорятся все кнопки на панели управления. На дисплеях отобразятся параметры, установленные по умолчанию (таймер на 10 часов и температура 35 °C).
2. Таймер на левом дисплее будет мигать в течение нескольких секунд. В это время вы можете настроить таймер с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Чтобы сохранить таймер, нажмите на кнопку «Настройка» или подождите несколько секунд. Таймер будет гореть непрерывно на левом дисплее, а температура на правом дисплее начнет мигать.
3. Установите температуру сушки с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Чтобы сохранить выбранную температуру, нажмите на кнопку «Настройка» или подождите несколько секунд.

4. Устройство начнет работу с заданными параметрами. Во время работы на левом дисплее будет непрерывно гореть оставшееся время работы, а на правом — установленная температура.

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

5. По истечении таймера устройство остановит работу. Все кнопки, кроме кнопки «Вкл/Выкл», погаснут. На дисплеях отобразятся пунктирные линии. Устройство будет подавать звуковой сигнал в течение нескольких секунд. Вентиляторы будут работать еще некоторое время после окончания процесса сушки. Это необходимо для того, чтобы вентиляторы охладили нагревательный элемент до комнатной температуры. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для выключения прибора, дисплеи погаснут.
6. Чтобы остановить работу сушилки раньше истечения таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Дисплеи, а также все кнопки, кроме кнопки «Вкл/Выкл», погаснут.
7. Отключите сушилку от сети электропитания.

Примечания. Не отключайте сушилку от сети электропитания, пока вентиляторы не остановятся.

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

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

Советы

Для более быстрой сушки нарежьте 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 сетчатого поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов кладите их на сетки.

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 ниже, чтобы сок от них не попал на продукты другого типа, в противном случае вкусы продуктов могут смешаться. Установите в нижние направляющие металлический поддон и расположите на нем сплошной поддон, чтобы сок от продуктов падал на сплошной поддон. Не допускайте попадания сока и кусков продуктов в вентиляционные отверстия.

Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные вентиляционные отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные — на дне камеры и по бокам сушилки.

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

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

В начале работы 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 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 развернуть поддоны. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.

Рецепты

Яблоки:

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

Клубника:

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

Апельсины:

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

Бананы:

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

Помидоры:

- нарезать кольцами толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 50 °С, 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:

- при необходимости нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить россыпью при температуре 55 °С, 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 при температуре 45 °С. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 °С. Окончательно досушить при температуре 70 °С в течение 3–5 часов.

По возможности в начале сушки лучше ставить температуру поменьше и 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 центре продукта.

Время и температура сушки приведены приблизительно, они могут сильно отличаться для различных сортов фруктов и овощей, и зависят от степени их свежести и 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 продуктами;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости продуктов.

Чистка и обслуживание

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

Поддоны и сетки мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не оставляйте продукты на поддонах и сетках при хранении, на них могут появиться пятна.

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 сухой мягкой тканью и тщательно просушите.

Не погружайте корпус устройства в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления, в вентиляционные отверстия, а также на шнур питания.

Уход и хранение

Храните сушилку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Не храните устройство и любые его части во влажной среде. Не оставляйте продукты на поддонах и 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 грязи и пыли.

Устранение неполадок

Сушилка не работает, панель управления не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Сработала защита от перегрева	Обратитесь в сервисный центр

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв 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: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Температура: 35–75 °С с шагом 5 °С
5. Таймер: от 30 мин до 48 ч с шагом 30 мин
6. Размер металлического поддона: 297 × 297 мм
7. Размер сплошного поддона: 295 × 295 мм
8. Размер сетки: 295 × 295 мм
9. Расстояние между поддонами: 25 мм
10. Уровень шума: ≤57 дБ
11. Длина шнура: 0,8 м
12. Размер устройства: 345 × 406 × 312 мм
13. Размер упаковки: 455 × 405 × 380 мм
14. Вес нетто: 7,3 кг
15. Вес брутто: 8,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Тсыда Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №788, Вест Янмин Роуд, Юйяо, Чжэцзян, Китай.

Импортёр: 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 поддоны или сетки могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, в вентиляционные отверстия, на органы управления и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Повреждение сплошных поддонов и сеток вследствие сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов 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 20 см сзади и сверху сушилки и не менее 10 см по бокам от нее. 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 используйте сушилку более 48 часов подряд.
21. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
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







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