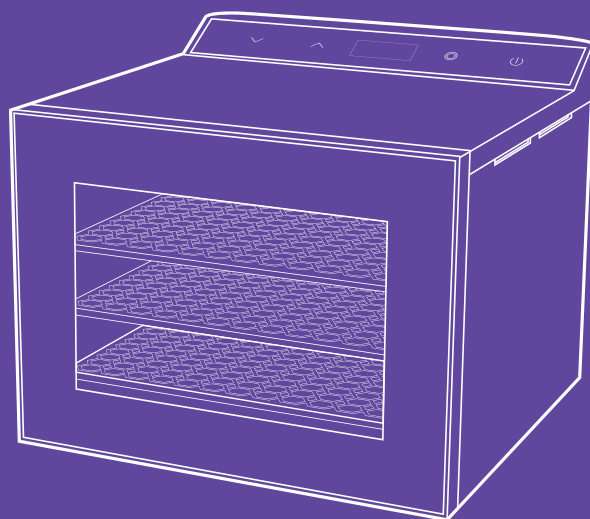


**Витамины —
мои лучшие
друзья!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4952**

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
Мобильное приложение Kitfort.....	14

Общие сведения

Электрическая сушилка КТ-4952 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса, хлеба и рыбы.

В комплект сушилки входят 4 металлических поддона, 4 пластиковых поддона, 4 сплошных поддона и 4 сетки.

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.

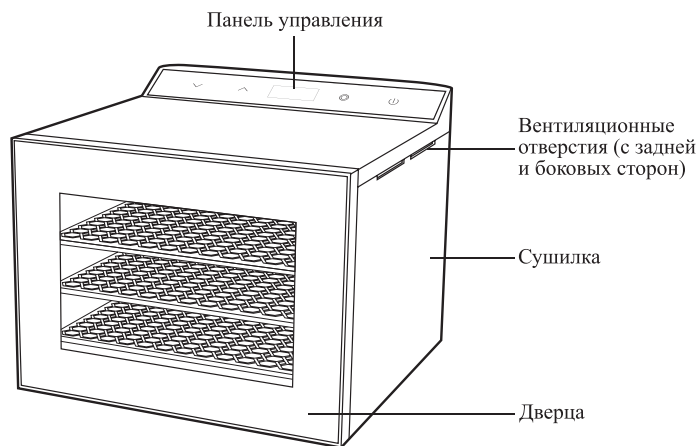
Прибор позволяет установить температуру сушки от 40 до 70 °С с шагом 5 °С и время сушки от 1 до 48 часов с шагом 1 час. Установленные температура и таймер попеременно отображаются на дисплее во время работы.

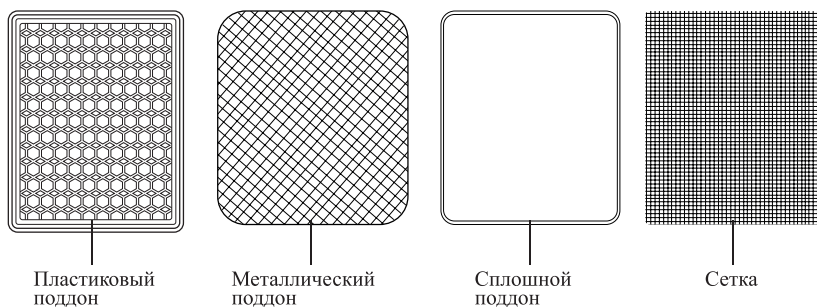
Комплектация

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

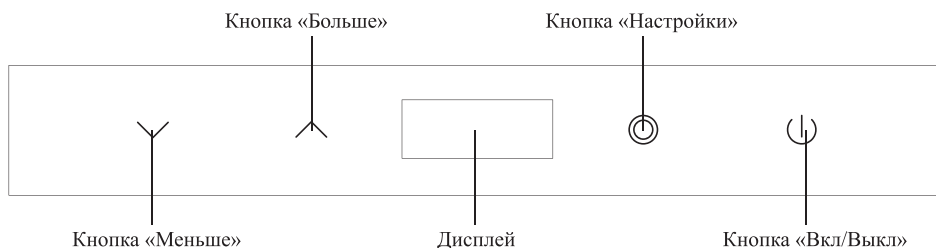
*опционально

Устройство сушилки для овощей и фруктов





Панель управления



Металлические и 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 и сетки устанавливаются на металлические или пластиковые поддоны, поэтому их размер меньше.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство.

Кнопка «Настройки» позволяет перейти к настройке температуры сушки и таймера.

Кнопки «Больше» и «Меньше» позволяют изменить значение температуры и таймера. Вы можете установить температуру от 40 до 70 °C с шагом 5 °C и таймер от 1 до 48 часов с шагом 1 час.

Во время настройки температуры и таймера выбранное значение мигает на **дисплее**. Во время работы сушилки на дисплее попеременно будет отображаться установленная температура и оставшееся время работы.

Подключение к сети, окончание работы, а также нажатия на кнопки сопровождаются звуковым сигналом.

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 промойте водой. Тщательно высушите поддоны и сетки, чтобы продукты не прилипли к ним в процессе сушки.

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

Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность, 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.

Выложите на поддоны предварительно подготовленные продукты. При необходимости положите на металлический или пластиковый поддон сетку.

Примечание. Для сушки мяса или рыбы используйте только металлические поддоны.

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

Использование

1. Подключите шнур питания к сети.
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство. При включении на дисплее загорится таймер, установленный по умолчанию (12:00).
3. Нажмите на кнопку «Настройки» и установите температуру сушки с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». По умолчанию установлена температура 70 °C.
4. Нажмите на кнопку «Настройки» второй раз и установите таймер с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».
5. Прибор автоматически начнет работу через несколько секунд. На дисплее будут попеременно отображаться установленные температура и таймер.

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 нагревательный элемент может включаться и отключаться для поддержания в камере установленной температуры.

6. По истечении таймера устройство остановит работу, на дисплее будет мигать надпись «End» и раздастся звуковой сигнал. 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. Вся индикация погаснет.

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 подожгите, 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 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 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.

Используйте только металлические поддоны для сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов. Не используйте для сушки жирных поддонов пластиковые и сплошные поддоны, а также сетки.

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

Не закрывайте вентиляционные отверстия.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. Устройство выключится при превышении допустимой температуры. После того как прибор полностью остынет, им можно будет снова пользоваться.

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:

- при необходимости нарезать кусочками толщиной 1 см;
- 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 при температуре 45 °C. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 °C. Окончательно досушить при температуре 70 °C 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. Сушка также 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. Протирайте корпус и камеру сначала слегка влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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. После мытья протрите поддоны и сетки полотенцем и тщательно 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 жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, в вентиляционные отверстия, на панель управления, дисплей и шнур питания.

Уход и хранение

Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. 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
Вы не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения прибора
Сработала защита от перегрева	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
ER1	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
ER2	Датчик температуры неисправен	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: 350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Температура: 40–70 °С с шагом 5 °С
5. Таймер: 1–48 ч с шагом 1 ч
6. Размер металлического поддона: 230 × 180 мм
7. Размер пластикового поддона: 230 × 180 мм
8. Размер сплошного поддона: 230 × 145 мм
9. Размер сетки: 200 × 150 мм
10. Расстояние между поддонами: 30 мм
11. Длина шнура: 0,8 м
12. Размер устройства: 257 × 312 × 230 мм
13. Размер упаковки: 328 × 295 × 270 мм
14. Вес нетто: 2,8 кг
15. Вес брутто: 3,4 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 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 пластиковых или сплошных поддонов или 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, в вентиляционные отверстия, на панель управления или шнур питания 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, в вентиляционные отверстия, на панель управления и шнур питания.

IM-2



ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort







Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru