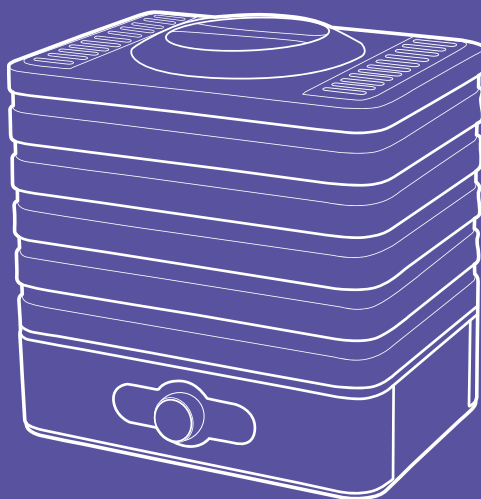


**Я вам сушу,
чего же боле?!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-1913**

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, обслуживание, уход и хранение	9
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	10
Меры предосторожности.....	11

Общие сведения

Электрическая сушилка для овощей и фруктов Kitfort КТ-1913 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба.

Сушилка имеет в комплекте 5 поддонов с сеткой из нержавеющей стали и прозрачными стенками, поэтому вы легко можете наблюдать за процессом сушки.

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

На передней панели есть регулятор, с помощью которого вы можете установить температуру в диапазоне 35–70 °С.

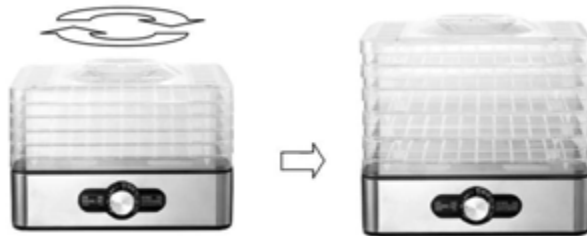
Комплектация

1. Сушилка для овощей и фруктов
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Поддоны — 5 шт.
 - Крышка — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально.

Устройство сушилки

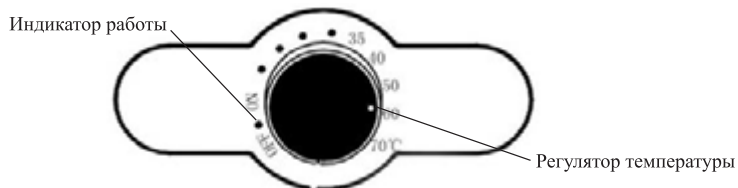


Поддоны сушилки можно установить так, чтобы между ними было большее расстояние по высоте. Для того чтобы изменить высоту поддонов, переверните каждый второй поддон как показано на рисунке.





Панель управления



Регулятор температуры позволяет установить температуру от 35 до 70 °С. В регулятор температуры встроен выключатель сушилки.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием вымойте поддоны. Протрите корпус сушилки влажной тряпкой. Перед первым использованием включите сушилку на несколько часов на максимальной температуре.

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

Использование

1. Выложите на поддоны предварительно подготовленные продукты.
 2. Установите поддоны на моторный блок друг на друга, закройте крышку.
- Примечание.** Если крышку не закрыть, то время сушки увеличится.
3. Подключите сушилку к сети электропитания. Загорится индикатор работы.
 4. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке. Установите необходимую температуру.
 5. Начнется процесс сушки. В процессе сушки индикатор горит, вентилятор вращается.
 6. По окончании сушки поверните регулятор температуры в крайнюю левую позицию и отключите сушилку от сети электропитания.

Примечание. Вы можете отключить сушилку в любой момент, повернув регулятор температуры влево.

7. Очистите поддоны, когда они остынут.

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 положите на поддоны марлю или сетку из пищевого материала, чтобы ягоды не проваливались сквозь ячейки поддона.

Продукты с толстой кожурой порежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите кожуру.

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.

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.

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 промежутки 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. Можно на поддоны стелить марлю или сетку из пищевого материала, а уже на них выкладывать продукты.

Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные отверстия находятся на нижней части корпуса, а выходные — на верхней части корпуса на крышке сушилки.

При работе сушилки горячий воздух подается снизу вверх, поэтому продукты на нижних поддонах сохнут быстрее, чем на верхних. Для равномерного высыхания продуктов на разных поддонах рекомендуется ближе к концу сушки поменять местами нижние и верхние поддоны. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.

По окончании сушки дождитесь охлаждения высушенных продуктов, и только потом уберите их на хранение.

Не используйте сушилку более 72 часов подряд. После 72 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв на 1 час перед следующим включением.

Сушилка оснащена аварийной защитой от перегрева. В задней части корпуса находится термopредохранитель, который при превышении температуры разорвет цепь питания внутри устройства. Для восстановления работоспособности звоните на горячую линию производителя.

Не устанавливайте устройство на материю или мягкие материалы. В нижней части корпуса расположен воздухозаборник, который может заблокироваться, сушилка перегреется и выйдет из строя.



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:

- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить россыпью при температуре 55 °С, 12–19 часов.

Сушеное мясо курицы:

- Нарезать 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 на температуре 45 градусов. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 градусов. Окончательно досушить при температуре 70 градусов в течение 3–5 часов.

При 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 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.

Чистка, обслуживание, уход и хранение

Перед чисткой и проведением обслуживания отключите прибор от сети электропитания. Протирайте корпус сухой или влажной тряпкой. Поддоны нельзя мыть в посудомоечной машине. Помойте их под водой с мягким моющим средством. Если на поддоны налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. После мойки протрите поддоны полотенцем и просушите.

Мойте поддоны сразу же после использования и тщательно просушивайте. Для сушки вы можете установить пустые поддоны на моторный блок и включить сушилку на 30–60 минут при температуре 50–70 градусов.

Не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не используйте для мытья жесткие мочалки и абразивные или агрессивные моющие средства.

Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Продукты не высушились

Возможная причина	Решение
Слишком толстые ломтики	Нарезайте продукты более тонкими ломтиками
Малое время сушки	Увеличьте время сушки еще на несколько часов

Продукты сварились

Возможная причина	Решение
Слишком высокая температура в начале сушки	В начале сушки устанавливайте низкую температуру, например 40–45 °С. Через несколько часов увеличьте температуру

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: 200–240 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество поддонов: 5
5. Материал поддонов: нержавеющая сталь
6. Регулировка температуры: 35–70 °С
7. Размер устройства: 293 × 213 × 273 мм
8. Размер упаковки: 325 × 227 × 247 мм
9. Вес нетто: 2,2 кг
10. Вес брутто: 2,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Канье Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Цзянцунь Индустриэл Зоун, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, 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

Механические повреждения корпуса, аксессуаров или составных частей устройства 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. 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.

IM-2



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