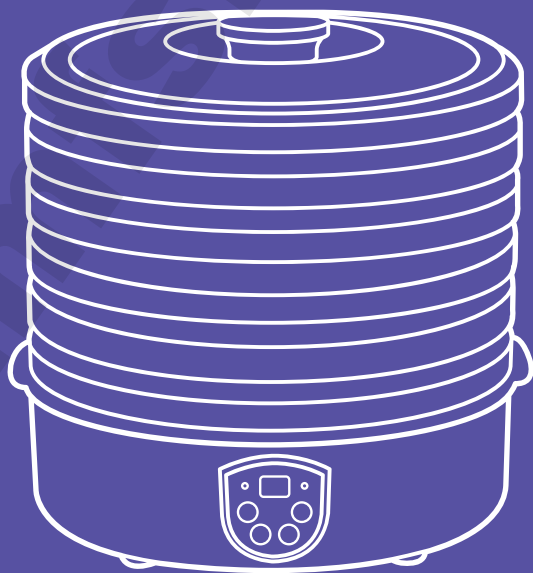


**Я вам сушу,
чего же боле?**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-1902**

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..... | 5 |
| Чистка, обслуживание, уход и хранение..... | 7 |
| Технические характеристики | 7 |
| Меры предосторожности..... | 8 |
| Другие товары «Китфорт»..... | 10 |

Общие сведения

Электрическая сушилка предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, мяса и рыбы, хлеба.

Поддоны и крышка выполнены из прозрачного пластика, поэтому вы можете легко наблюдать за процессом сушки. Съемные поддоны могут быть установлены в двух положениях по высоте в зависимости от размеров высушиваемых продуктов.

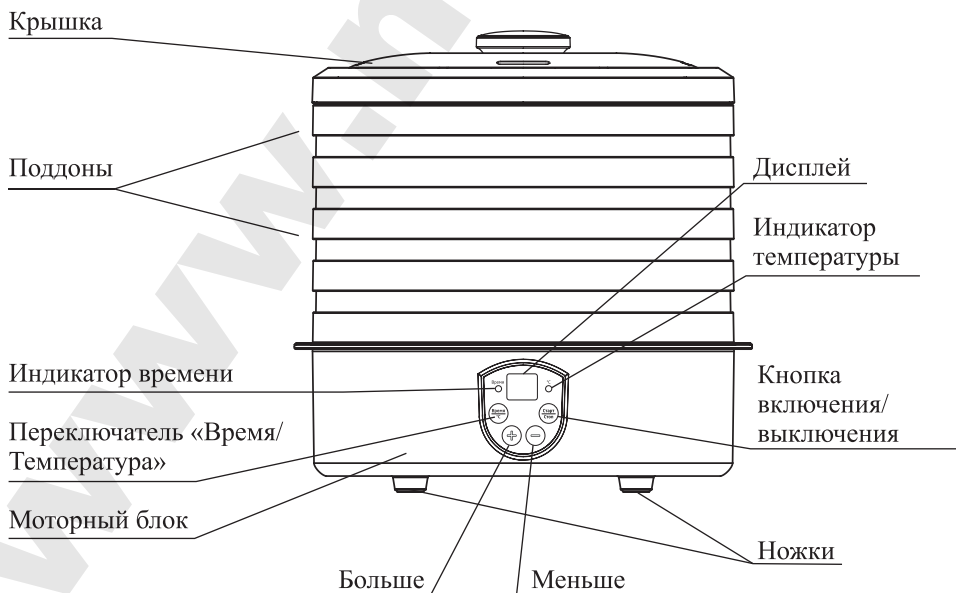
Сушилка оборудована вентилятором для циркуляции воздуха и нагревателем с контролем температуры и рассчитана на продолжительный режим работы до 72 часов подряд. Вы можете установить температуру сушки в диапазоне 35–70 °С с шагом в 5 градусов и таймер до 72 часов с шагом в 1 час.

Комплектация

1. Моторный блок — 1 шт.
2. Поддоны — 5 шт.
3. Крышка — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Гарантийный талон — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт. *

*опционально.

Устройство сушилки



Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием вымойте поддоны и крышку. Протрите моторный блок сначала влажной, а затем сухой тканью.

Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность.

Выложите на поддоны предварительно подготовленные продукты. Установите поддоны на моторный блок друг на друга. Сверху установите крышку.

Подключите сушилку к сети электропитания и включите ее, нажав на кнопку включения/выключения, при этом загорится дисплей и индикатор времени.

Установите время сушки кнопками «Больше» и «Меньше».

Нажмите на кнопку «Время/Температура». Загорится индикатор температуры. Установите температуру сушки кнопками «Больше» и «Меньше».

По умолчанию устанавливается время сушки 8 часов и температура 35 °С.

По истечению установленного времени сушки прозвучит звуковой сигнал и сушилка выключится. Вы можете отключить сушилку вручную, нажав на кнопку включения/выключения.

По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания. Снимите поддоны, уберите с них высушенные продукты.

Советы и рекомендации

Поддоны можно установить в двух положениях по высоте: компактно и с удвоенной высотой. Для выбора более высокого положения поверните следующий поддон на 180 ° относительно вертикальной оси и установите его так, чтобы нижние выступы поддона попали в прорези на верхних выступах предыдущего поддона. Крышка может устанавливаться в двух положениях таким же образом.

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 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.

Не рекомендуется класть продукты на верхнюю часть моторного отсека.

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.

Вначале 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.



Закрывайте сушилку крышкой. Крышка дает более равномерное распределение воздушных потоков внутри сушилки и экранирует значительное количество шума.

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 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 убирайте их на хранение.

На закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные отверстия находятся снизу моторного блока, а выходные — на крышке.

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

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.

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

Чистка, обслуживание, уход и хранение

Перед чисткой и проведением обслуживания отключите прибор от сети электропитания. Протирайте корпус сухой или влажной тканью. Поддоны можно мыть в посудомоечной машине. Однако крышку в ней мыть не рекомендуется, чтобы на ручке крышки не облезло покрытие. Если на поддоны налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. После мойки просушите поддоны и крышку.

Не погружайте моторный отсек 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.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 250 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Таймер: 1–72 часа с шагом 1 час
5. Температура сушки: 35–70 °С с шагом 5 °С
6. Количество поддонов: 5 шт.
7. Размер упаковки: 315 × 280 × 250 мм
8. Размер устройства: 305 × 248 × 232 мм
9. Вес нетто: 1,9 кг
10. Вес брутто: 2,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Юйяо Оую Илектрик Эплаенс Текнолэджис Ко., Лтд. 41 Шицзи, Мачжу Дивелэпинг (Ист), Юйяо, Чжэцзян 315400, 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.

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 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. Помините, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. 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.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите

от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.

10. 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.
11. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
12. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных детям местах.
14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-4

Другие товары «Китфорт»

Планетарный миксер КТ-1330

- планетарная система вращения
- мощность 800 Вт
- ёмкость чаши 4,5 литра
- 3 металлические насадки



Духовка КТ-1706

- электронное управление
- мощность 1650 Вт
- объем 26 литров
- 9 программ приготовления

Вертикальный пылесос КТ-524

- «2 в 1», съёмный ручной пылесос
- мощность 600 Вт
- пылесборник 0,8 литра
- проводной



Парогенератор КТ-1003

- мощность 1500 Вт
- ёмкость резервуара 0,45 литра
- длина шнура 5 метров



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