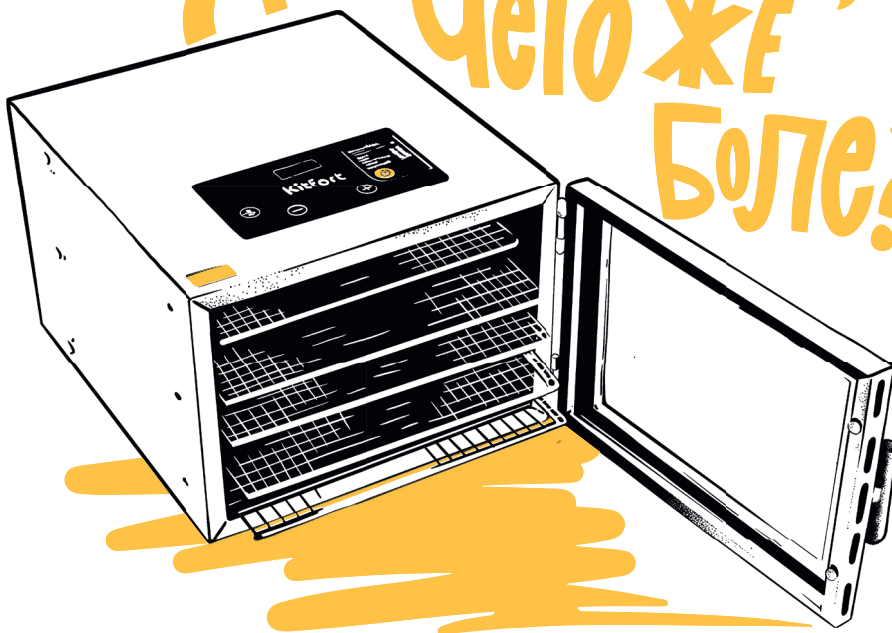


Kitfort



Я ВАМ СУШУ,  
ЧЕГО ЖЕ  
БОЛЕ?



**Penguin Pack**  
Сушилка для овощей  
и фруктов КТ-1972

[kitfort.ru](http://kitfort.ru)





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 .....	6
Чистка и обслуживание .....	9
Уход и хранение.....	9
Устранение неполадок .....	9
Технические характеристики .....	10
Меры предосторожности.....	11
Другие товары Kitfort.....	13



## Общие сведения

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

Сушилка имеет в комплекте 6 металлических поддонов, 6 сеток для мелких продуктов и 6 пластиковых сплошных поддонов.

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

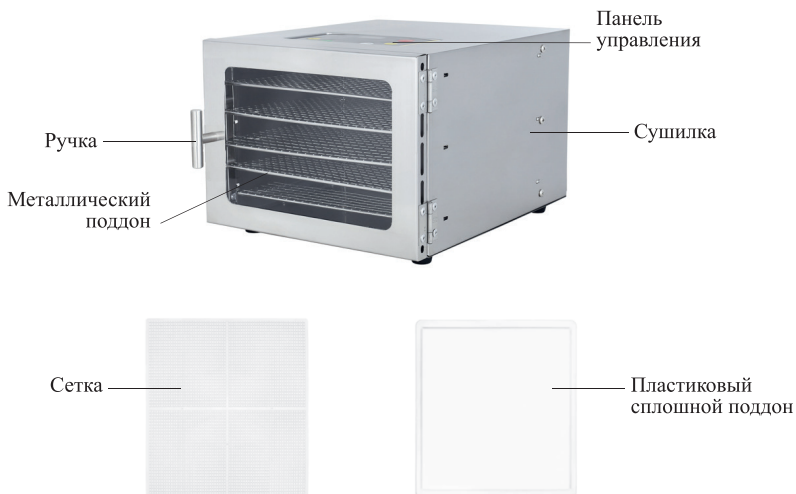
Температуру сушки можно изменить от 35 до 80 °С с шагом 1 °С. Сушилка оснащена таймером до 24 часов работы с шагом 30 минут.

## Комплектация

1. Сушилка — 1 шт.
2. Ручка с винтом — 1 шт.
3. Металлический поддон — 6 шт.
4. Сетка — 6 шт.
5. Пластиковый сплошной поддон — 6 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство сушилки



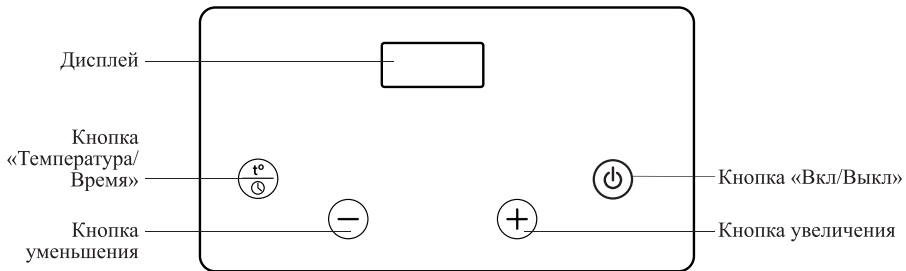
**Металлические поддоны** подходят для большинства типов продуктов.

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

**Пластиковые сплошные поддоны** служат для сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу. Также вы можете класть один поддон на низ сушилки, чтобы сок и остатки от продуктов падали на него. Так сушилка не загрязнится, а пластиковый сплошной поддон легко достать и очистить.

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

### Панель управления



**Кнопка «Вкл/Выкл»** запускает и останавливает процесс сушки.

**Кнопкой «Температура/Время»** осуществляется циклическое переключение между настройками температуры и таймера. Первое нажатие на данную кнопку включает настройку температуры, второе нажатие — настройку времени работы сушилки. Во время выбора температуры и времени значение настраиваемого параметра мигает на дисплее.

**Кнопки уменьшения и увеличения** регулируют значение температуры и времени таймера. Температуру сушки можно изменить от 35 до 80 °C с шагом 1 °C, время таймера — от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.





## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Удалите все упаковочные материалы с устройства.

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.

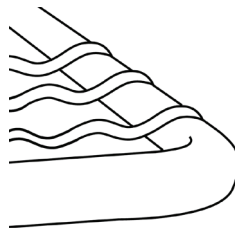
Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Оставьте свободное расстояние сзади и сверху сушилки минимум по 20 см, а по бокам минимум по 10 см для свободной циркуляции воздуха.

Выкрутите винт из ручки. Затем этим винтом закрепите ручку на дверце с помощью отвертки с крестообразным шлицем.

Выложите на металлические поддоны предварительно подготовленные продукты. При этом поддоны следует ориентировать сеткой вверх относительно обода, поскольку при установке поддонов в камеру места сварки могут препятствовать свободному движению по направляющим.

При необходимости положите на металлические поддоны сплошные поддоны или сетки.

Установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцу сушилки.



### Использование

1. Подключите сушилку к сети электропитания. На дисплее будет гореть надпись «OFF».
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство.
3. Нажмите на кнопку «Температура/Время» и с помощью кнопок уменьшения и увеличения установите температуру работы устройства.
4. Нажмите на кнопку «Температура/Время» второй раз и с помощью кнопок уменьшения и увеличения установите время работы устройства.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Устройство начнет работу с заданными параметрами.

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

6. По истечении времени сушки устройство остановит работу, подаст звуковой сигнал. Чтобы остановить работу сушилки раньше установленного времени, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Вентилятор будет работать еще некоторое время после окончания процесса сушки. Это необходимо для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры.
7. Отключите сушилку от сети электропитания.

**Примечания.** Не выключайте сушилку, пока вентилятор не остановится.

Не используйте сушилку более 24 часов подряд. После 24 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв на 2 часа перед следующим включением.

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

### 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 металлического поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов кладите их на сетки.

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 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.

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 будут 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 входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные вентиляционные отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные — по бокам корпуса.

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 °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 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 внутри 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.

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. Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также абразивные моющие средства и жесткие губки. После мытья протрите поддоны и сетки полотенцем и тщательно просушите.

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



## 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 или 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

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Устройство не подключено к сети электропитания	Подключите устройство к сети

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от сети питания. Подождите, когда устройство полностью остынет, и включите снова



Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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 [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: 35–80 °С с шагом 1 °С
5. Таймер: до 24 ч с шагом 30 мин
6. Размер металлического поддона: 190 × 240 мм
7. Размер сетки: 180 × 230 мм
8. Размер пластикового сплошного поддона: 190 × 240 мм
9. Расстояние между поддонами: 23 мм
10. Уровень шума: ≤60 дБ
11. Длина шнура: 1 м
12. Размер устройства: 265 × 322 × 205 мм
13. Размер упаковки: 355 × 305 × 240 мм
14. Вес нетто: 4,7 кг
15. Вес брутто: 5,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Гаомин Цзяхуада Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №1 Личжун Роуд, Хэчэн Стрит, Гаомин Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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, высушены они или нет. В этом случае поддоны и сетки могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

Повреждение 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, 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. 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.
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 24 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-3

## 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





### **Инфракрасная плита КТ-139**

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

### **Ручной отпариватель КТ-9108**

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



### **Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919**

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

### **Настольная лампа КТ-3326**

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона







# 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](https://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!

8-800-775-56-87  
[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

