



Kitfort

Я вам сушу,  
ЧЕГО ЖЕ  
БОЛЕ?



**Penguin Pack**  
Сушилка для овощей  
и фруктов КТ-4928

[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 для овощей и фруктов.....	5
Подготовка к работе и использование .....	6
Чистка и обслуживание .....	10
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок .....	11
Технические характеристики .....	12
Меры предосторожности.....	13



## Общие сведения

Электрическая сушилка для овощей и фруктов КТ-4928 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба.

В комплекте есть 12 металлических поддонов, 12 силиконовых сплошных поддонов и 12 сеток. Также в верхней части камеры можно установить держатель крюков для приготовления чурчелы или других продуктов, которые следует сушить в подвешенном виде. Вы можете включить вращение держателя крюков для равномерной сушки продуктов.

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

Температуру сушки можно изменить от 30 до 80 °С. Сушилка оснащена таймером до 12 часов. У прибора есть колеса для удобного перемещения.

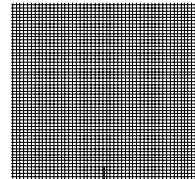
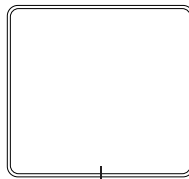
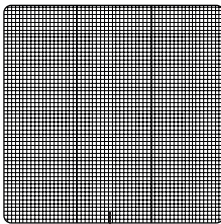
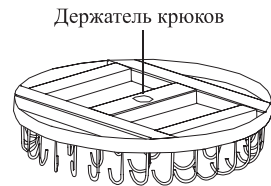
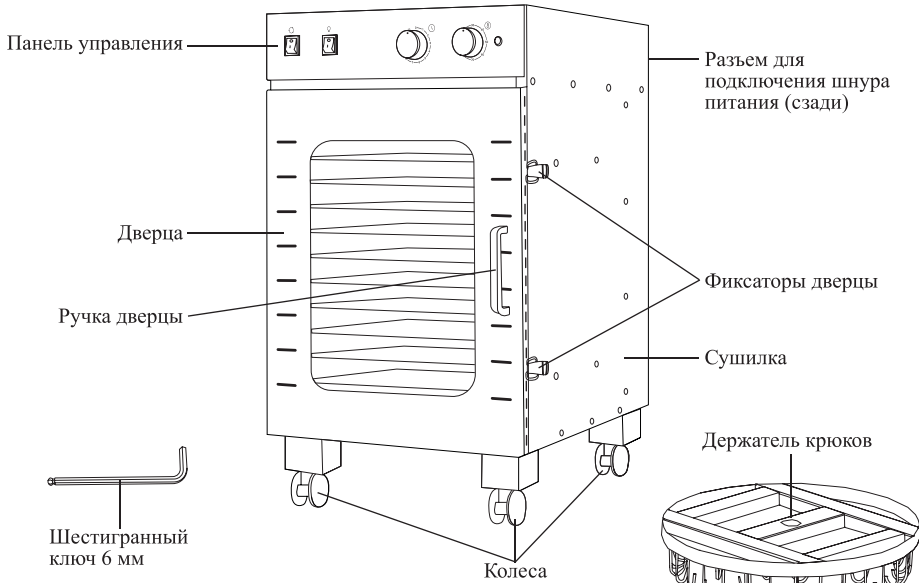
## Комплектация

1. Сушилка с держателем крюков, болтом и шайбой держателя — 1 шт.\*
2. Колесо с двумя гайками и шайбами — 4 шт.\*
3. Металлический поддон — 12 шт.
4. Силиконовый сплошной поддон — 12 шт.
5. Сетка — 12 шт.
6. Ручка дверцы с двумя винтами — 1 шт.
7. Шестигранный ключ 6 мм — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.\*\*

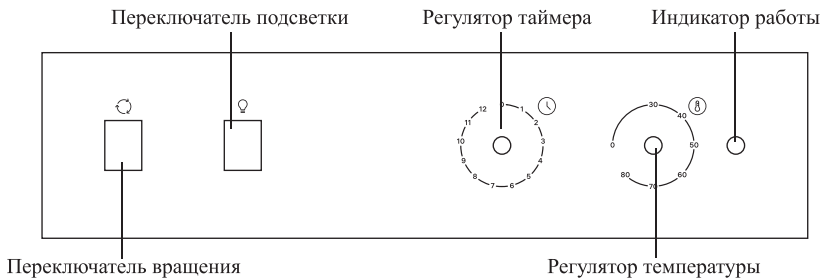
\*с завода могут быть установлены в прибор

\*\*опционально

## Устройство сушилки для овощей и фруктов



### Панель управления





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

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

**Силиконовые 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.

Силиконовые сплошные поддоны и сетки устанавливаются на металлические сетчатые поддоны, поэтому их размер меньше.

**Держатель крюков** устанавливается в верхнюю часть камеры и предназначен для приготовления чурчелы или других продуктов, которые следует сушить в подвешенном виде.

**Внимание!** При использовании держателя крюков обязательно устанавливайте на дно камеры силиконовый сплошной поддон, чтобы сок и остатки от продуктов падали на него.

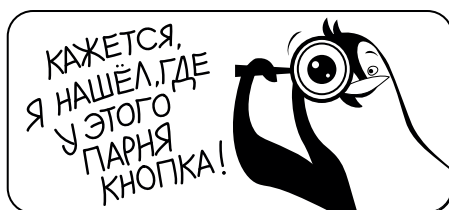
**Регулятор температуры** устанавливается желаемая температура сушки в диапазоне от 30 до 80 °С.

**Регулятор таймера** устанавливается желаемое время сушки до 12 часов.

**Индикатор работы** горит во время работы сушилки.

**Переключатель подсветки** включает и выключает подсветку внутри камеры.

**Переключатель вращения** включает и выключает вращение держателя крюков. При использовании держателя крюков включайте вращение для равномерной сушки продуктов.



## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Достаньте прибор и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.

Если колеса не установлены в корпус прибора, присоедините их. Для этого установите на винт колеса одну гайку и шайбу и вставьте их в отверстие внизу корпуса прибора. Затем закрепите шайбой и гайкой с другой стороны. Повторите эти действия для каждого колеса.

Если держатель крюков установлен, то для его снятия открутите болт с шайбой в нижней части держателя с помощью шестигранного ключа. Затем потяните держатель крюков вниз.

Перед первым использованием вымойте поддоны, сетки и держатель крюков 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.

Закрепите ручку на дверце сушилки с помощью двух винтов и отвертки (отвертка в комплект не входит).

Отщелкните фиксаторы дверцы и 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.

Если вы планируете сушить продукты в подвешенном виде, установите держатель крюков в прибор. Для этого совместите выступ в верхней части сушильной камеры с углублением на держателе крюков. Затем закрепите держатель с помощью болта и гайки, закрутив их шестигранным ключом. Убедитесь, что держатель крюков установлен ровно. На крюки повесьте продукты. Установите на дно камеры силиконовый сплошной поддон, чтобы сок и остатки от продуктов падали на него.

Закройте дверцу сушилки и защелкните фиксаторы дверцы. Подключите прибор к сети питания.

### **Использование**

1. Установите температуру сушки, поворачивая регулятор температуры.
2. Установите время сушки, поворачивая регулятор таймера. После установки температуры и таймера устройство сразу начнет работу. Индикатор работы будет гореть.

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

3. Чтобы включить подсветку, переведите переключатель подсветки в положение «I». Переключатель подсветки загорится, и включится подсветка внутри камеры. Для выключения подсветки переведите переключатель подсветки в положение «O». Переключатель подсветки погаснет, и подсветка внутри камеры выключится.
4. Чтобы включить вращение держателя крюков, переведите переключатель вращения в положение «I». Переключатель вращения загорится, и держатель крюков начнет вращаться. Для выключения вращения переведите переключатель вращения в положение «O». Переключатель вращения погаснет, и держатель крюков перестанет вращаться.

**Примечание.** При использовании держателя крюков включайте вращение держателя для равномерной сушки продуктов.



5. По истечении времени сушки устройство остановит работу. Вентиляторы будут работать еще некоторое время после окончания процесса сушки. Это необходимо для того, чтобы вентиляторы охладили нагревательный элемент до комнатной температуры. Чтобы остановить работу сушилки раньше установленного времени, поверните регуляторы таймера и температуры против часовой стрелки до упора.
6. По окончании сушки 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, а также продукты на них могут быть горячими. Используйте прихватку (в комплект не входит) 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 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 кожей порежьте 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.

При использовании держателя крюков обязательно устанавливайте на дно камеры силиконовый сплошной поддон, чтобы сок и остатки от продуктов падали на него. Включайте вращение держателя крюков для равномерной сушки продуктов.

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 и не вешайте на держатель крюков 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 использовании держателя крючков включайте вращение для равномерной сушки продуктов.

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 — в дверце сушилки.

Прибор оснащен защитой от перегрева. Устройство выключится при превышении допустимой температуры. После того как сушилка полностью остынет, ей 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 в центре продукта.

Если вам необходимо сушить продукты более 12 часов, то по истечении первого таймера на 12 часов включите сушилку снова. Однако не используйте сушилку более 48 часов подряд.

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

На длительное хранение поместите поддоны, сетки и держатель крюков в сушилку, а сушилку уберите в пакет или коробку для защиты от грязи и пыли.

## Устранение неполадок

### Сушилка не работает, индикатор работы не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Вы не подключили устройство к сети электропитания	Подключите устройство к сети
Вы не установили таймер или температуру	Установите таймер или температуру с помощью регуляторов
Сработала защита от перегрева	Отключите прибор от сети и дождитесь, когда он полностью остынет. После этого попробуйте включить сушилку 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, расположенной 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: ~100–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: 30–80 °С
5. Таймер: до 12 ч
6. Размер металлического поддона: 450 × 445 мм
7. Размер силиконового сплошного поддона: 380 × 350 мм
8. Размер сетки: 390 × 360 мм
9. Расстояние между поддонами: 40 мм
10. Уровень шума: ≤60 дБ
11. Длина шнура: 1,5 м
12. Размер устройства: 445 × 595 × 800 мм
13. Размер упаковки: 685 × 536 × 870 мм
14. Вес нетто: 24,5 кг
15. Вес брутто: 29,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Шуньдэ Сылайэр Илектрикэл Эплаенс энд Хардвэр Продактс Фэктори Ко., Лтд. 1 оф Дэ 4 Флор, №15, Хуафа Роуд, Хуакоу Кэмыюнити, Жунгуэй Стрит, Шуньдэ 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, сетках или держателе крючков на длительное время вне зависимости от того, высушены они или нет. В этом случае поддоны, держатель крючков 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 в разъем для подключения шнура питания, а также на шнур питания не является гарантийным случаем.

Повреждение силиконовых 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. 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. 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 для детей 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, на шнур питания и в вентиляционные отверстия.

IM-1





# 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)

