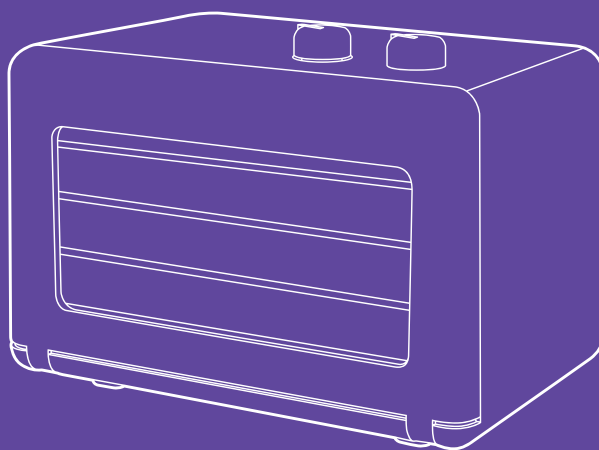


**Сушу, но  
не пересушу!**



**Сушилка для овощей  
и фруктов КТ-1993**

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](mailto: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 и обслуживание .....              | 9  |
| Уход и хранение.....                     | 10 |
| Устранение неполадок .....               | 10 |
| Технические характеристики .....         | 11 |
| Меры предосторожности.....               | 12 |
| Другие товары Kitfort.....               | 14 |

## Общие сведения

Электрическая сушилка Kitfort КТ-1993 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба. С помощью специальных сплошных поддонов можно готовить пастилу.

В комплект сушилки входят 4 поддона из нержавеющей стали, 4 сетки и 4 поддона для пастилы. Также у сушилки есть поддон для жидкости, который устанавливается на дно камеры. В поддон для жидкости попадает сок с продуктов во время сушки, благодаря чему дно прибора остается чистым.

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.

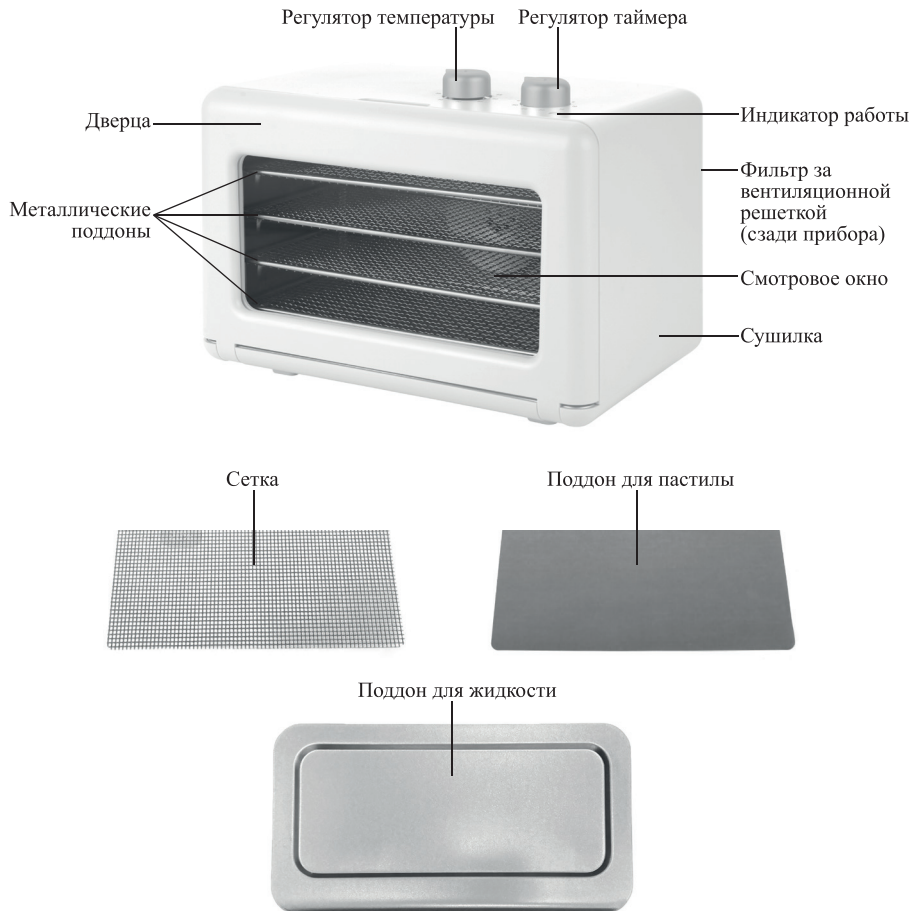
Прибор позволяет установить температуру сушки в диапазоне 35–75 °С с шагом 5 °С. Сушилка оснащена таймером, который позволяет установить время в диапазоне: 2–10 часов с шагом 2 часа и 10–30 часов с шагом 5 часов.

## Комплектация

1. Сушилка с фильтром и вентиляционной решеткой — 1 шт.
2. Металлический поддон — 4 шт.
3. Поддон для пастилы — 4 шт.
4. Сетка — 4 шт.
5. Поддон для жидкости — 1 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.

**Поддоны для пастилы** служат для приготовления пастилы, а также для сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу.

Поддоны для пастилы и сетки устанавливаются на основные металлические поддоны, поэтому их размер меньше.

На дно сушилки устанавливается **поддон для жидкости**, чтобы сок и остатки от продуктов попадали на него. Так сушилка не загрязнится, а поддон для жидкости легко вытащить и очистить.

Температура работы прибора устанавливается с помощью **регулятора температуры** в диапазоне 35–75 °C с шагом 5 °C.

**Регулятором таймера** устанавливается время работы прибора. Вы можете установить время в диапазоне: 2–10 часов с шагом 2 часа и 10–30 часов с шагом 5 часов.

Чтобы включить прибор, необходимо установить таймер. Чтобы выключить прибор, переведите регулятор таймера в положение «0».

Во время работы прибора горит **индикатор работы**.

В процессе сушки нагреватель будет периодически включаться и отключаться для поддержания в камере установленной температуры.

**Примечание.** Если вы откроете дверцу сушилки во время работы прибора, нагрев прекратится, и прибор будет подавать звуковые сигналы. При закрытии дверцы нагрев возобновится. Если в течение 2 минут вы не закроете дверцу, прибор автоматически отключится, индикатор работы погаснет.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Удалите все упаковочные материалы с устройства.

Перед первым использованием вымойте поддоны и сетки мягкой губкой и жидким моющим средством для посуды, а затем тщательно промойте водой. Рекомендуется насухо протереть поддоны и сетки салфетками, чтобы продукты не прилипли к мокрым поддонам в процессе сушки. Протрите корпус и камеру сушилки влажной, а затем сухой мягкой тканью.

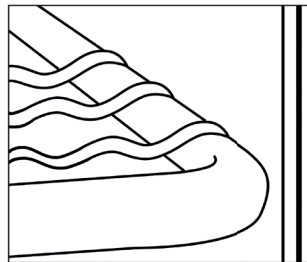
Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Оставьте свободным расстояние сзади и сверху сушилки минимум по 20 см, а по бокам минимум по 10 см для свободной циркуляции воздуха.

Убедитесь, что фильтр и вентиляционная решетка установлены сзади прибора. Фильтр должен быть под решеткой. Чтобы установить вентиляционную решетку на корпус, вставьте выступы на решетке в пазы на корпусе и надавите на решетку до щелчка.

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.

Если планируете готовить пастилу или сушить ягоды, на металлические поддоны положите поддоны для пастилы или сетки.

Установите поддон для жидкости на дно камеры для того, чтобы излишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на поддон. Установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцу сушилки.



### Использование

1. Подключите сушилку к сети электропитания.
2. Установите желаемую температуру сушки с помощью регулятора температуры.
3. Установите желаемое время работы с помощью регулятора таймера.

**Примечания.** Прибор не включится, пока таймер не будет установлен.

Чтобы установить таймер на желаемое время и включить прибор, всегда переводите регулятор таймера на нужное время из положения «0».

4. Начнется процесс сушки, загорится индикатор работы.

**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 нагреватель будет периодически включаться и отключаться для поддержания в камере установленной температуры.

5. Если вы откроете дверцу сушилки во время работы прибора, нагрев прекратится, и прибор будет подавать звуковые сигналы. При закрытии дверцы нагрев возобновится. Если в течение 2 минут вы не закроете дверцу, прибор автоматически отключится, индикатор работы погаснет. Чтобы снова включить прибор, сначала переведите регулятор таймера в положение «0», а затем установите желаемое время работы.
6. По истечении времени таймера прибор автоматически отключится. Индикатор работы погаснет. Переведите регулятор таймера в положение «0». Вы также можете отключить сушку во время работы, переведя регулятор таймера в положение «0». Обратите внимание, что сушилка отключится только спустя примерно 1 минуту после выключения. Это необходимо для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Не отключайте сушилку от сети питания, пока вентилятор не остановится.
7. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания.

**Внимание!** Поддоны и сетки могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении поддонов и сеток или подождите, пока поддоны остынут. Для этого можно открыть дверцу сушилки и оставить на некоторое время.

После завершения сушки всегда переводите регулятор таймера в положение «0».

### 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 поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов используйте сетки, идущие в комплекте. Также можно положить на поддоны марлю или сетку из пищевого материала, чтобы ягоды не проваливались сквозь ячейки поддона.

Продукты с толстой кожурой нарежьте 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.

Обязательно устанавливайте поддон для жидкости на дно камеры, а также фильтр и вентиляционную решетку сзади корпуса.

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 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.

Не используйте сушилку более 30 часов подряд. После 30 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв на 2 часа перед следующим включением.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. В устройстве находится термopредохранитель, который при превышении температуры разорвет цепь питания внутри устройства.

## **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 °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 75 °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 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.

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 влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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. После мытья протрите поддоны полотенцем и просушите.

При необходимости промывайте в теплой воде фильтр и вентиляционную решетку. Чтобы снять решетку, подденьте ее за выступ снизу и потяните на себя. Не трите фильтр, чтобы его не повредить. Перед установкой тщательно высушивайте фильтр и решетку. Затем расположите фильтр между решеткой и корпусом. Чтобы установить вентиляционную решетку на корпус, вставьте выступы на решетке в пазы на корпусе и надавите на решетку до щелчка.

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 жидкости внутрь прибора, на органы управления, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

## Уход и хранение

Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Не храните металлические поддоны во влажной среде. Не оставляйте продукты на поддонах или сетках при хранении, на них могут появиться пятна. На длительное хранение положите сушилку, поддоны и сетки 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                                                                | Прибор будет работать, только когда будет установлен таймер                                                                   |
| Во время работы вы открыли дверцу сушилки дольше, чем на 2 минуты, и прибор отключился | Это нормально, включите прибор снова. Для этого переведите регулятор таймера в положение «0», затем установите желаемое время |

### Регулятор таймера выставлен на время, но прибор не работает

| Возможная причина                                                                                        | Решение                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Если вы включили прибор, а регулятор таймера был уже установлен на одно из значений, прибор не включится | Выставьте таймер заново, сначала переведя регулятор таймера в положение «0», а затем выбрав желаемую температуру |

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: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: 2–10 ч с шагом 2 ч, 10–30 ч с шагом 5 ч
5. Температура: 35–75 °С с шагом 5 °С
6. Размер металлического поддона: 240 × 110 мм
7. Размер поддона для пастилы: 232 × 107 мм
8. Размер сетки: 232 × 107 мм
9. Расстояние между поддонами: 27 мм
10. Длина шнура: 1 м
11. Размер устройства: 291 × 243 × 205 мм
12. Размер упаковки: 333 × 278 × 239 мм
13. Вес нетто: 3,0 кг
14. Вес брутто: 3,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Риэл Пауэр Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 1-4 / Ф, Билдинг 3, №235, Кайюань Роуд, Цзянбэй Дистрикт, 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](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 поддонов для пастилы 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. 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. Используйте прибор только с установленными фильтром и вентиляционной решеткой.
21. Не используйте сушилку более 30 часов подряд.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

## 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







**Kitfort**

# 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!

[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87