

Інструкція з експлуатації

Дякуємо Вам за вибір продукції, що випускається під торговельною маркою LIBERTON. Наші вироби розроблено відповідно до високих вимог якості, функціональності і дизайну. Ми впевнені, що, придбавши новий виріб нашої фірми, Ви будете задоволені.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію, в якій міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації з правильного використання приладу і догляду за ним.

Зберігайте інструкцію разом із гарантійним талоном, касовим чеком, а також, по можливості, з картонною коробкою і пакувальним матеріалом.

Уважно прочитайте цю інструкцію та збережіть її для подальшого використання.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ТА ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ

Дотримання заходів безпеки, що містяться в цій інструкції, знижує ризик пожежі, ураження електричним струмом і травм.

1. Уважно прочитайте всі інструкції перед першим використанням пристрою.
2. НЕ торкайтеся гарячих поверхонь. Під час роботи пристрою його зовнішня поверхня може сильно нагріватися. Дайте пристрою охолонути, перш ніж встановлювати або виймати деталі.
3. Потрібен пильний нагляд, якщо пристрій використовується дітьми або поряд із ними.
4. Використовуйте пристрій виключно за призначенням.
5. Перш ніж увімкнути пристрій переконайтеся, що електрична напруга та частота струму відповідають значенням, зазначеним на етикетці пристрою.
6. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте пристрій, кабель і штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
7. Пристрій не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
8. Використовуйте лише рекомендовані виробником аксесуари, щоб уникнути пожежі, ураження електричним струмом або травм.
9. Цей пристрій призначений для побутового використання в приміщеннях. Прилад призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах;
 - в фермерських будинках;
 - клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
 - в умовах режиму пансіону проживання плюс сніданок.
10. НЕ використовуйте подовжувач, якщо в цьому немає крайньої необхідності. Якщо ви все ж використовуєте подовжувач, переконайтеся, що його номінальний струм дорівнює або не перевищує максимально допустиме значення струму для цього пристрою.
11. НЕ тягніть за кабель і уникайте його контакту з гострими краями або кутами, а також гарячими поверхнями.
12. НЕ згинайте та не пошкоджуйте кабель живлення.
13. Завжди відключайте пристрій від електромережі, якщо він не використовується. Щоб відключити пристрій від електромережі, візьміться за

штепсельну вилку та витягніть її з розетки. Ніколи не тягніть за кабель. Відключайте пристрій від електромережі перед його чищенням, технічним обслуговуванням або переміщенням.

14. НЕ розміщуйте пристрій поряд із газовими або електричними плитами.
15. НЕ накривайте пристрій під час використання.
16. Неправильне встановлення може призвести до пожежі, ураження електричним струмом і/або травм.
17. НЕ використовуйте пристрій, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсельну вилку. Зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту або заміни пристрою.
18. Виробник не несе відповідальності за можливі збитки, спричинені неправильним використанням пристрою.
19. Пристрій не містить деталей, що обслуговуються користувачем. Не намагайтеся самостійно ремонтувати, розбирати пристрій або вносити зміни в його конструкцію.
20. Завжди використовуйте пристрій на сухій рівній поверхні.
21. НЕ використовуйте металеві інструменти для чищення пристрою.
22. НЕ переміщуйте та не піднімайте пристрій, якщо кабель живлення підключений до розетки.
23. Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатньою досвідом і знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.

ВИКОРИСТАННЯ СУШАРКИ

Принцип роботи

Сушіння - це природний процес, під час якого з продуктів виводиться волога. Використовуючи контрольовану температуру нагрівання, повітря циркулює від верхньої частини пристрою до кожного з лотків та основи. Такий спосіб сушіння допомагає зберегти смакові властивості та поживні речовини їжі. Висушені продукти можна зберігати в герметичних скляних ємностях від 3 до 6 місяців, але найкраще їх зберігати в холодильнику та подалі від сонячних променів.

Фрукти

Фрукти ідеально підходять для сушіння, оскільки вони мають високий вміст цукру та кислоти. Перелік фруктів, що найчастіше використовуються для сушіння, а також рекомендовані способи їх використання див. на стор. 10.

Бланшування фруктів

Деякі фрукти мають захисне воскове покриття, як-от виноград, чорниця та журавлина. Якщо ви сушите фрукти або ягоди цілими, опустіть їх в окріп на 1-2 хвилини, щоб прискорити процес сушіння.

Овочі

Овочі також ідеально підходять для сушіння. Перелік овочів, що найчастіше використовуються для сушіння, а також рекомендовані способи їх використання див. на стор. 9.

Бланшування овочів

Бланшування допомагає зберегти колір і уповільнює процес дозрівання. Щоб бланшувати овочі, опустіть їх в окріп на 1-2 хвилини, а потім помістіть їх у холодну воду. Перелік овочів, які необхідно бланшувати перед сушінням, див. на стор. 9.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед початком експлуатації уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки. Перед першим використанням пристрою виконайте наведені нижче дії.

1. Видаліть усі пакувальні матеріали. Переконайтеся, що пристрій містить усі деталі.
2. Встановіть пристрій на рівній термостійкій поверхні.
3. Протріть основу пристрою вологою тканиною. Ніколи не занурюйте базовий блок у воду.

4. Протріть пристрій тканиною, змоченою в теплій мильній воді. Потім ретельно протріть сухою тканиною. Лотки можна мити в посудомийній машині.
5. Вставте штепсельну вилку в розетку, встановіть максимальну температуру й увімкніть пристрій. Залиште на 30 хвилин, потім протріть вологою тканиною, а потім ретельно просушіть.

ПРИМІТКА: під час перших кількох використань пристрою може виділятися невелика кількість диму та запах горілого. Це нормальне явище.

Інструкції з використання

1. Вимийте фрукти або овочі та видаліть із них усі кісточки, насіння тощо. Бланшуйте за необхідності.
2. Наріжте фрукти або овочі невеликими шматочками однакового розміру (невеликими 5-міліметровими смужками).
3. За потреби видаліть шкірку.
4. Розкладіть нарізані фрукти або овочі на лотки для сушіння. Не кладіть їх занадто щільно один до одного, щоб забезпечити вільну циркуляцію повітря (приблизний час сушіння див. в інструкції).
5. Увімкніть пристрій і встановіть необхідну температуру.
6. Лотки бажано міняти місцями кожні 3-4 години для рівномірнішого просушування.
7. Після закінчення сушіння вимкніть живлення та витягніть лотки.
8. Дайте висушеним продуктам повністю охолонути, перш ніж перекласти їх у герметичну ємність для зберігання.

ПРИМІТКА: завжди використовуйте всі лотки під час сушіння продуктів, навіть якщо вони порожні. Це зробить процес сушіння ефективнішим.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: після використання пристрій буде гарячим. Переконайтеся, що пристрій повністю охолонув перед його переміщенням або чищенням.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Вибирайте якісні продукти - найкращі результати досягаються, коли використовуються якісні продукти. Вибирайте стиглі овочі та фрукти, із яскраво вираженими кольором і смаком. Можна також сушити перезрілі овочі та фрукти, якщо видалити з них усі дефекти/зіпсовані частини.
- Мийте продукти – перед сушінням овочі та фрукти необхідно ретельно вимити та просушити, видаливши м'які або зіпсовані місця. Переконайтеся, що ваші руки, інструменти, посуд і місце для приготування їжі чисті.
- Деякі фрукти краще підготувати для сушіння, замочивши їх у суміші натурального соку та води з аскорбіновою кислотою або лимонним соком (див. інструкцію).
- Нарізайте овочі та фрукти однаковими шматочками – їх можна нарізати кубиками або смужками. Для сушіння найкраще підходять 5-міліметрові скибочки.
- Різниця в часі сушіння - тривалість сушіння залежить від розміру нарізаних продуктів, їх товщини, вологості, температури повітря та вмісту вологи в самих продуктах. Ознайомтесь із часом сушіння для кожного продукту в таблиці.
- Міняйте місцями лотки кожні 3-4 години, щоб забезпечити рівномірне сушіння та циркуляцію повітря.
- Перевірка на сухість - обов'язково дайте продукту охолонути перед перевіркою на сухість. Щоб перевірити на сухість, розріжте шматок - всередині не повинно бути видимої вологи або соку.
- Нерівномірне сушіння - якщо ви помітили, що продукти сушаться нерівномірно, переверніть лотки.
- Ведіть записи - записи вологості, ваги продуктів до та після сушіння допоможуть вам підвищити ефективність сушіння.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ



1. Встановіть пристрій на рівну поверхню. Поставте лотки один на одного, а потім вставте штепсельну вилку в розетку. Примітка: коли пристрій підключено до електричної розетки, на дисплеї за замовчуванням відображається/блимає (70 °C та 12:00 годин).
2. Щоб відрегулювати температуру, поверніть ручку "TEMP" («Температура»), щоб встановити бажаний діапазон температур від 40 °C до 70 °C.
3. Щоб відрегулювати час, поверніть ручку "TIME" («Час»), щоб встановити бажаний час від 1 години до 48 годин.
4. Запрограмований цикл почнеться відразу ж після повертання ручки «TIME» (виконує функцію кнопки «ON/OFF» («УВІМК./ВИМК.»)). Ви почуєте, як працюватиме вентилятор.
5. Пристрій завершить роботу автоматично, коли закінчиться час. Ви також можете зупинити роботу пристрою в будь-який час, повернувши поворотну кнопку «TIME» («ON/OFF») в зворотному напрямку до кінця. Вийміть штепсельну вилку з розетки, щойно пристрій завершить роботу.
6. Зазвичай нижній шар, розташований біля вентилятора, висихає швидше, ніж верхній. Щоб продукти сушилися швидше та рівномірніше, ви можете міняти нижній і верхній лотки місцями.

Рекомендації щодо температурних режимів:

- Трави: 40 °C
- Зелень: 45-50 °C
- Хліб: 40-50 °C
- Йогурт: 45-50 °C
- Овочі: 50-55 °C
- Фрукти: 50-60 °C
- М'ясо, риба: 65-70 °C

Овочі			
Овочі	Підготовка	Ознака готовності	Прибл. час сушіння (год)
Артишоки	Наріжте смужками 1-1,5 см Проваріть прибл. 10 хвилин	Крихкість	6-14
Спаржа	Наріжте шматочками 2,5 см	Крихкість	6-14
Квасоля	Наріжте та готуйте на пару, поки вона не стане прозорою	Крихкість	8-26
Буряк	Бланшуйте, остудіть, видаліть верхівки та корінці. Наріжте	Крихкість	8-26
Брюссельська капуста	Обріжте паростки зі стебла. Розріжте уздовж навпіл	Хрусткість	8-30
Броколі	Обріжте та наріжте. Готуйте на пару від 3 до 5 хв	Крихкість	6-20
Капуста	Обріжте та наріжте смужками 1-1,5 см Наріжте серцевину смужками 0,5 см	Щільність	6-14
Морква	Готуйте на пару, поки вона не стане м'якою. Подрібніть або наріжте скибочками	Щільність	6-12
Цвітна капуста	Готуйте на пару, поки вона не стане м'якою. Обріжте та наріжте шматочками	Щільність	6-16
Селера	Наріжте стебла скибочками 0,5 см	Крихкість	6-14
Цибуля-трибулька	Подрібніть	Крихкість	6-10
Огірки	Наріжте скибочками 1-1,5 см	Щільність	6-18
Баклажани/ гарбуз	Обріжте та наріжте шматочками товщиною від 0,5-1,5 см	Крихкість	6-18
Часник	Почистьте та наріжте скибочками	Крихкість	6-16
Гострий перець	Сушіть цілими	Щільність	6-14
Гриби	Наріжте, подрібніть або сушіть цілими	Щільність	6-14
Цибуля	Наріжте тонкими скибочками або подрібніть	Крихкість	8-14
Горох	Почистьте та бланшуйте від 3 до 5 хв	Крихкість	8-14
Перець	Наріжте смужками або кільцями 0,5 см. Видаліть насіння	Крихкість	4-14
Картопля	Наріжте кубиками або кільцями. Готуйте на пару 8-10 хв	Крихкість	6-18

Ревінь	Почистьте та наріжте шматочками довжиною 1-1,5 см	Відсутність вологи	6-38
Шпинат	Бланшуйте	Крихкість	6-16
Помідори	Видаліть шкірку. Розріжте на половинки або наріжте скибочки	Щільність	8-24
Кабачки	Наріжте шматочками 0,5 см	Крихкість	6-18

Фрукти			
Фрукти	Підготовка	Ознака готовності	Прибл. час сушіння (год)
Яблука	Виріжте серцевину та наріжте скибочками або кільцями	Пластичність	5-6
Абрикоси	Почистьте, розріжте на половинки або наріжте скибочками	Пластичність	12-38
Банани	Почистьте та наріжте скибочками 1-1,5 см	Хрусткість	8-38
Ягоди	Наріжте полуницю скибочками 3,5-4 см. Інші ягоди сушіть цілими	Відсутність вологи	8-26
Вишні	Видаліть кісточки, коли вони будуть на 50% висушеними	Щільність	8-34
Журавлина	Подрібніть або залиште цілими	Пластичність	6-26
Фініки	Видаліть кісточки та наріжте скибочками	Щільність	6-26
Інжир	Наріжте скибочками	Щільність	6-26
Виноград	Залиште цілими	Пластичність	8-38
Нектарини	Розріжте навпіл, висушіть шкірою вниз. Видаліть кісточки, коли вони будуть на 50% висушеними	Пластичність	8-26
Апельсинова шкірка	Наріжте довгими смужками	Крихкість	8-16
Персики	Розріжте навпіл, висушіть шкірою вниз. Видаліть кісточки, коли вони будуть на 50% висушеними	Пластичність	10-34
Груші	Почистьте та наріжте скибочками	Пластичність	8-30

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть сушарку, від'єднайте від джерела струму, потім промийте знімні неелектричні частини в теплій мильній воді.
- Не використовуйте хімічно активні або абразивні миючі засоби.
- Корпус приладу протріть м'якою вологою тканиною.
- Не чистіть сушарку за допомогою інструментів.
- Ніколи не занурюйте сушарку цілком у воду або іншу рідину.
- Після очищення дайте всім елементам пристрою повністю висохнути, потім апарат можна зібрати і використовувати знову.

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДПРАЦЬОВАНОГО ЕЛЕКТРИЧНОГО І ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь ласка, дотримуйтесь наступних правил: викидайте даний продукт у відповідних пунктах збору для утилізації відходів електричного та електронного обладнання.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів, що не погіршують експлуатаційні якості.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

1. Прилад 1 шт.
2. Піддони для сушіння 10 шт.
3. Піддони для пастили 2 шт.
4. Решітка для ковбасок 1 шт.
2. Інструкція з експлуатації 1 шт.
3. Гарантійний талон 1 шт.

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку та заповнений гарантійний талон.

Виробник: Нінбо Баї Електрик Ко. ЛТД (Індустріальна зона Сідіан, Нінхай, Нінбо, Китай)

Імпортер та офіційний представник вказаний на пакуванні.

Пристрій відповідає вимогам: ДСТУ EN 60335-2-9:2014, ДСТУ EN 61000-3-2:2016, ДСТУ EN 61000-3-3:2017, ДСТУ EN 55014-1:2019, ДСТУ EN 55014-2:2017