



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ
И ФРУКТОВ
HD-20 / HD-30**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!
МЫ ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С УДАЧНЫМ ВЫБОРОМ! ВЫ СТАЛИ ОБЛАДАТЕЛЕМ
ПРОДУКЦИИ ТОРГОВОЙ МАРКИ «OLTO»,
КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ПРОГРЕССИВНЫМ ДИЗАЙНОМ И ХОРОШИМ
КАЧЕСТВОМ ИСПОЛНЕНИЯ. МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО НАША ПРОДУКЦИЯ СТАНЕТ
ВАШИМ СПУТНИКОМ НА ДОЛГИЕ ГОДЫ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

НЕ РАСПОЛАГАЙТЕ АППАРАТ ВБЛИЗИ ИСТОЧНИКОВ ТЕПЛА, ТАКИХ
КАК: РАДИАТОРЫ ОТОПЛЕНИЯ, ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ; ИЛИ В МЕСТАХ,
ПОДВЕРЖЕННЫХ ВОЗДЕЙСТВИЮ ПРЯМЫХ СОЛНЕЧНЫХ ЛУЧЕЙ,
ЧРЕЗМЕРНОЙ ПЫЛИ, МЕХАНИЧЕСКОЙ ВИБРАЦИИ ИЛИ УДАРНЫХ
НАГРУЗОК. НИЧЕМ НЕ НАКРЫВАЙТЕ АППАРАТ. ДЛЯ ОТСОЕДИНЕНИЯ
СЕТЕВОГО ШНУРА ПОТЯНИТЕ ЗА ШТЕКЕР. НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ
ЗА ШНУР. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ВОДЫ ИЛИ ИНЫХ ЖИДКОСТЕЙ
НА ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ЧАСТЬ: ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ
СУШИЛКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ. ПОСЛЕ ТРАНСПОРТИРОВКИ В
УСЛОВИЯХ ПОНИЖЕННЫХ ТЕМПЕРАТУР НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ АППАРАТ В
СЕТЬ РАНЕЕ, ЧЕМ ПОСЛЕ ДВУХ ЧАСОВ ЕЕ НАХОЖДЕНИЯ В ТЕПЛОМ
ПОМЕЩЕНИИ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ СУШИЛКУ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ С
ВОДОЙ В УСЛОВИЯХ С ОТРИЦАТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ: ЭТО МОЖЕТ
ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ КОРПУСА. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ХИМИЧЕСКИ
АКТИВНЫЕ ЖИДКОСТИ (БЕНЗИН, КЕРОСИН, СПИРТ, РАЗЛИЧНЫЕ
РАСТВОРИТЕЛИ) ДЛЯ ЧИСТКИ СУШИЛКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ.

ВНИМАНИЕ!

ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПАСНОСТИ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ЧАСТЬ
АППАРАТА ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДЯ ИЛИ ВЛАГИ. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ АППАРАТ
В ВОДУ ИЛИ ИНУЮ ЖИДКОСТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА
НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВСКРЫВАТЬ КОРПУС. ЗА ТЕХНИЧЕСКИМ
ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ
СПЕЦИАЛИСТУ.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 250 Вт
Вместимость: 5 поддонов по 1 кг

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед началом эксплуатации прибора.

Перед первым использованием или после продолжительного перерыва в работе рекомендуется протереть внутреннюю часть корпуса влажной тряпочкой. Съёмные, не электрические части сушилки для овощей и фруктов следует промыть в теплой мыльной воде, а затем вытереть насухо.

Данный прибор обеспечивает постоянный и простой способ приготовления различных сушеных овощей, фруктов, грибов, ягод, мяса, орехов, трав, приправ и др. В данную инструкцию включены рецепты, предоставленные нашими клиентами.

РАБОТА СУШИЛКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

1. Установите сушилку для овощей и фруктов на ровную сухую теплоустойчивую нескользящую поверхность как можно ближе к розетке.
2. Снимите крышку.
3. Снимите поддоны для сушки овощей и фруктов. Убедитесь, что под ними чисто и сухо.
4. Поместите подготовленные заранее ингредиенты на поддоны таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать между продуктами, не кладите их друг на друга, также не перекрывайте центральное отверстие в поддонах.
5. Поместите поддоны на основание сушилки для овощей и фруктов.
6. Закройте прибор крышкой. Не снимайте крышку во время работы прибора.
7. Вставьте вилку сушилки для овощей и фруктов в розетку, перед этим убедившись, что прибор выключен.
8. Включите прибор, переместив кнопку включения в положение «I», при этом загорится индикатор работы.
9. Установите температуру с помощью регулятора.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМЫХ ТЕМПЕРАТУР

Продукт	Температура
Травы	35-40°C
Зелень	40°C
Хлеб	40-50°C
Овощи	50-55°C
Фрукты	55-60°C
Мясо, рыба	65-70°C

10. После завершения приготовления выключите прибор, переместив кнопку в положение «0», при этом индикатор работы погаснет.
11. По окончании использования отключите прибор из сети.
12. Дайте остыть готовым продуктам, затем переложите их в емкости для хранения.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Продукт	Приготовление	Готовое состояние	Время сушки
Абрикос	Очистить от косточек и нарезать ломтиками	Мягкий	13-28 часов
Апельсиновая цедра	Нарезать полосочками	Хрупкий	6-16 часов
Ананас (свежий)	Очистить и нарезать кусочками или ломтиками	Жесткий	6-36 часов
Банан	Очистить и нарезать кружочками (толщина 3-4 мм)	Хрустящий	8-38 часов
Виноград	Целые виноградинки	Мягкий	8-26 часов
Груша	Очистить и нарезать ломтиками	Мягкий	8-30 часов
Инжир	Нарезать ломтиками	Жесткий	6-26 часов
Клюква	Целые ягоды	Мягкий	6-26 часов
Персик	Удалить косточку и нарезать ломтиками	Мягкий	6-26 часов
Финик	Очистить от косточек или целыми	Жесткий	6-26 часов
Яблоко	Очистить и нарезать кусочками или ломтиками	Мягкий	4-6 часов

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Продукт	Приготовление	Готовое состояние	Время сушки
Артишок	Нарезать полосочками (толщина 3-4 мм)	Хрупкий	5-13 часов
Баклажан	Очистить и нарезать кусочками (толщина 6-12 мм)	Хрупкий	6-18 часов
Брокколи	Очистить и нарезать	Хрупкий	6-20 часов
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	Жесткий	6-14 часов
Зеленая фасоль	Нарезать	Хрупкий	8-26 часов
Кабачок	Нарезать на кусочки (толщина 6 мм)	Хрупкий	6-18 часов
Капуста	Очистить и нарезать полосочками (толщина 3 мм)	Жесткий	6-14 часов
Брюссельская капуста	Разрезать пополам	Хрустящий	8-30 часов
Цветная капуста	Разделить на соцветия	Жесткий	6-16 часов
Картофель	Нарезать ломтиками	Хрустящий	8-30 часов
Лук	Нарезать тонкими круглыми ломтиками	Хрустящий	8-14 часов
Морковь	Нарезать кругляшками	Хрустящий	8-14 часов
Огурец	Очистить и нарезать кругляшками (толщина 12 мм)	Жесткий	6-18 часов
Сладкий перец	Очистить и нарезать полосочками или кругляшками (толщина 6 мм)	Хрустящий	4-14 часов
Острый перец	Целый	Жесткий	8-14 часов
Петрушка	Целые листья	Хрустящий	2-10 часов
Помидор	Очистить и нарезать кусочками или кругляшками	Жесткий	8-24 часов
Ревень	Очистить и нарезать кусочками (толщина 3 мм)	Жесткий	8-38 часов
Свекла	Нарезать кругляшками	Хрустящий	8-26 часов
Сельдерей	Нарезать кусочками (толщина 6 мм)	Хрустящий	6-14 часов

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Зеленый лук	Измельчить	Хрустящий	6-10 часов
Спаржа	Нарезать кусочками (толщина 2,5 мм)	Хрустящий	6-14 часов
Чеснок	Очистить и нарезать кругляшками	Хрустящий	6-16 часов
Шпинат	Целый	Хрустящий	6-16 часов
Шампиньоны	Нарезать кусочками или целыми	Жесткий или хрустящий	3-10 часов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ И РЫБЫ

Продукт	Приготовление	Время сушки
Мясо	Нарезать небольшими кусочками	2-8 часов
Домашняя птица	Предварительно отварить или обжарить	2-8 часов
Рыба	Предварительно отварить или запечь	2-8 часов
Дичь	Нарезать небольшими кусочками	2-8 часов

Время и способы предварительной обработки овощей и фруктов, описанные в данной таблице, носят ознакомительный характер. При подготовке и обработке продуктов Вы можете учитывать Ваши личные предпочтения

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Рекомендуем устанавливать все поддоны, несмотря на их неполную заполненность.
- Вымойте и высушите продукты до момента помещения их на поддоны.
- Используйте только свежие продукты. Испорченные части продуктов следует отрезать.
- Нарезьте продукты таким образом, чтобы их можно было свободно разместить.
- Можно окунуть фрукты в лимонный или ананасовый сок для сохранения цвета. Также можно добавить корицу для вкуса.
- Нарезанные овощи рекомендуется отварить в течение 1 – 5 минут и высушить до размещения на поддоне.
- Сушеные травы следует хранить в бумажных коробочках или стеклянных банках в темном и прохладном месте.
- Контейнеры для хранения сушеных продуктов должны быть чистыми и сухими.
- Через несколько дней следует проверить не появилась ли влага в контейнерах с сушеными продуктами. Если влага появилась, то необходимо их досушить.
- Не помещайте горячие или теплые сушеные продукты в контейнеры для хранения.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРИМЕЧАНИЯ

- Никогда не снимайте крышку и поддоны без отключения питания от сети.
- Не нажимайте включатель до размещения поддонов и крышки на приборе.
- Никогда не оставляйте прихватки, полотенца или другие материалы, на крышке во время работы прибора.
- Время приготовления зависит от толщины нарезанных продуктов, температуры, влажности в помещении и др.
- В конструкцию сушилки для овощей и фруктов могут быть внесены незначительные изменения без дополнительного объявления.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Сушилка для овощей и фруктов приспособлена для работы от источника тока, характеристики которого указаны на этикетке.
- Сушилка для овощей и фруктов должна использоваться только в вертикальном положении. Никогда не используйте сушилку для овощей и фруктов на неровной термонеустойчивой поверхности.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Прибор не должен находиться в рабочем состоянии более 40 часов.
- Не правильное использование прибора может повлечь за собой поражения током высокого напряжения и нанесение вреда здоровью.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Не пользуйтесь открытым прибором во время приготовления продуктов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Шнур не должен свисать с края стола и касаться горячих поверхностей.
- Внимательно следите за прибором, когда он включен или когда рядом с ним находятся дети.
- Любые изменения или модификации устройства без разрешения производителя недопустимы, поскольку могут привести к повреждениям, неудобствам в работе или даже к травме пользователя.
- Не допускается прикосновение к горячим частям прибора во время его работы во избежание получения ожогов. При необходимости пользуйтесь кухонной прихваткой.
- Не перемещайте работающее устройство.
- Не используйте на открытом воздухе.
- Не используйте прибор, если он неправильно закрывается.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Не используйте прибор при повреждении после падения.
- Не располагайте прибор вблизи газовой, электрической плиты или нагретой духовки.
- Предпримите все меры предосторожности для предотвращения ожогов и пожаров.
- Для уменьшения опасности пожара или удара электрическим током:
 - храните неиспользуемую сушилку для овощей и фруктов отсоединенной от сети;
 - не накрывайте прибор ничем;
 - не вставляйте и не вынимайте вилку из розетки мокрыми руками;
 - не включайте прибор в электрическую сеть, если на поверхности есть вода;
 - не допускайте перегрева вилки; следите за тем, чтобы она плотно и полностью была вставлена в розетку;
 - не пользуйтесь сушилкой для овощей и фруктов, если сетевой провод поврежден или намочен;
 - отключайте прибор от сети перед чисткой и дайте остыть съемным частям устройства;
 - никогда не дергайте за сетевой шнур, если хотите отключить прибор: аккуратно выньте вилку из розетки;
 - храните прибор в сухом прохладном месте.
- Сушилка для овощей и фруктов предназначена для домашнего использования.
- Если во время работы произошли какие-либо неполадки, не используйте прибор. Обратитесь в ближайший сервисный центр с гарантийным талоном. Никогда не устраняйте неполадки самостоятельно.

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите сушилку для овощей и фруктов, отключите от источника тока, затем промойте съемные неэлектрические части в теплой мыльной воде.
- Не используйте химически активные или абразивные моющие средства.
- Корпус прибора протрите мягкой влажной тканью.
- Не чистите сушилку для овощей и фруктов при помощи инструментов.
- Никогда не погружайте сушилку для овощей и фруктов целиком в воду или другую жидкость.
- После очистки дать всем элементам устройства полностью высохнуть, затем аппарат можно собрать и использовать снова.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТИПИЧНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕРЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Способы устранения
Не загорается индикатор, не нагревается рабочая поверхность нагревательного элемента, не работает вентилятор.	1. Нет подачи электричества.	Проверьте, подключено ли устройство к розетке.
	2. Поврежден индикатор работы.	Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр.
Индикатор загорается, не нагревается рабочая поверхность нагревательного элемента, вентилятор работает.	1. Поврежден нагревательный элемент. 2. Поврежден индикатор работы.	Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр.
Индикатор загорается, нагревательный элемент работает, не работает вентилятор.	Вентилятор заблокирован или поврежден.	1. Проверьте не попали ли кусочки продуктов в вентилятор предварительно отключив прибор. Извлеките их. 2. Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр.
Сушеные продукты долго готовятся.	1. Поддоны переполнены. 2. Поддоны установлены неправильно или повреждены.	1. Разместите продукты на поддоны таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать между продуктами, не кладите их друг на друга, также не перекрывайте центральное отверстие в поддонах. 2. Замените поддоны для сушки продуктов.
Пересушенные продукты.	1. Выбран неправильный температурный режим. 2. Поврежден температурный датчик.	1. Подберите правильную температуру для сушки продуктов. 2. Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УКАЗАНИЯ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Старые приборы представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации (если таковой имеется).





Товар сертифицирован в соответствии с «Законом о защите прав потребителей».

Срок службы изделия – 2 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и руководство по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

Производитель: Харпер Интернэшнл Трейдин Лимитед 15Ф, Радио Сити, 505 Хэннесси Роуд, Козвэй Бэй, Гонконг, КНР

Тауар «Тұтынушылардың құқығын қорғау туралы» Заңға сәйкес сертификатталған.

Қызмет көрсету мерзімі – 2 жыл.

Кепілдік мерзімі – 1 жыл.

Кепілді қызмет көрсету кепілдік талонына сәйкес жүргізіледі.

Кепілдік талоны мен пайдалану бойынша нұсқаулық бұл өнімнің ажырамас бөлігі болып табылады.

Өндіруші: Харпер Интернэшнл Трейдин Лимитед 15Ф, Радио Сити, 505 Хэннесси Роуд, Козвэй Бэй, Гонконг, ҚХР

ҚХР жасалған

