

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДЕГИДРАТОР **GENIARD**

Модель GA-309B

Модель GA-309C



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за приобретение дегидрататора GENIARD!

Дегидрататор GENIARD - это идеальный способ сохранить с максимальной пользой фрукты, закуски, овощи, хлеб и многое другое.

Чтобы использовать все преимущества дегидрататора GENIARD GA-309B/GA-309C, внимательно изучите данную инструкцию по эксплуатации и следуйте правилам ухода и технике безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Дегидрататор (сушилка для овощей и фруктов) предназначен для использования только в бытовых или аналогичных целях:

- кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- загородные дома;
- гостиницы.

2. Подключайте прибор только к розетке с заземлением.

3. Прежде чем подключить дегидрататор к электросети, убедитесь, что напряжение и источник питания соответствуют техническим характеристикам, указанным на заводской этикетке прибора.

4. Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур, беритесь только за вилку.

5. Установите прибор на ровную сухую горизонтальную поверхность.

6. Не используйте прибор с поврежденным кабелем. В случае повреждения он подлежит замене изготовителем или специализированным сервисным центром.

7. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

8. Не подпускайте детей близко к работающему прибору.

9. Если прибор не используется, а также перед его очисткой выключите его из розетки.

10. Прибор и шнур питания не должны свисать с края поверхности и должны находиться на безопасном расстоянии от горячих предметов и открытого огня.

11. Запрещено погружать прибор и его шнур питания в воду или другую жидкость. Не используйте устройство мокрыми руками.

12. Любые детали изделия не пригодны для мытья в посудомоечной машине.

13. Не используйте принадлежности, не рекомендованные производителем.

14. В случае передачи прибора третьему лицу необходимо передать и данную инструкцию по эксплуатации.

15. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с отсутствием опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром и проинструктированы ответственным за их безопасность лицом на предмет использования данного устройства.

16. Несоблюдение изложенных требований может привести к серьезным травмам.

17. Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным специалистом или сервисным центром.

ВНИМАНИЕ!

- Отключите питание прибора во влажных условиях.
- Не эксплуатируйте прибор поблизости от газовых баллонов.
- Будьте осторожны, при работе поверхности прибора могут сильно нагреваться.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

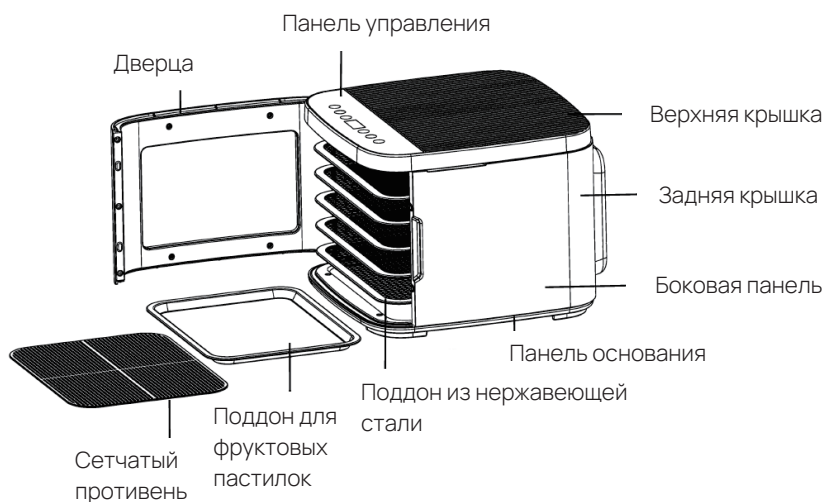
Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц

Мощность: 420–500 Вт

Диапазон рабочих температур: 35°C - 80°C

Размеры прибора: 266×290×205 мм

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Поддон для фруктовых пастилок

Подходит для приготовления вкусных фруктовых пастилок естественным образом. Если не используете поддон для фруктовых пастилок, храните его в нижней части прибора в качестве лотка для сбора крошек.

Сетчатый противень

Используйте для таких мелких продуктов, как травы и ягоды, а также для таких липких продуктов, как бананы и помидоры.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

1. В комплекте 5 поддонов, размер каждого составляет 235,5×181 мм и на каждый поддон можно положить не более 0,3 кг продуктов.
2. Если необходимо сушить продукты большей толщины, можно извлечь один поддон, чтобы увеличить высоту между двумя поддонами.
3. Чтобы высушить продукты более эффективно, нужно плотно закрыть дверцу.
4. Через прозрачную дверцу можно наблюдать за состоянием продуктов во время сушки.
5. Продолжительность сушки может отличаться в зависимости от влажности самого продукта и влажности воздуха.
6. Используйте сушилку в чистом от пыли, хорошо проветриваемом, теплом и сухом помещении.
7. Важно обеспечить прибору хорошую вентиляцию.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Снимите всю упаковку с прибора. Положите упаковку в коробку или утилизируйте надлежащим образом.

Перед первым использованием протрите все детали прибора влажной чистой салфеткой (тряпочкой).

После очистки дайте пустому прибору поработать в течение 30 минут.

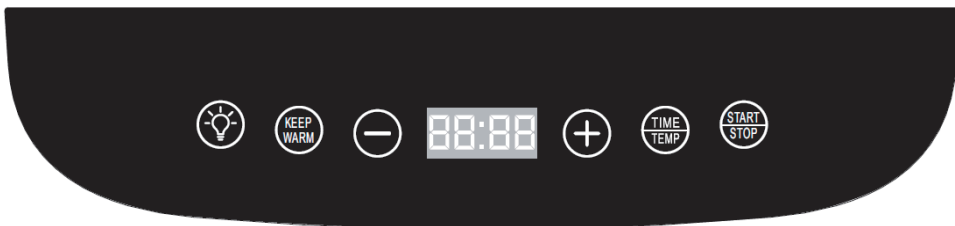
В процессе первого нагревания могут возникнуть запах или слабый дым, это нормально. Обеспечьте достаточную вентиляцию. После прогрева отключите прибор от источника питания и дайте ему остыть, промойте поддоны в воде и высушите их.

Не очищайте прибор агрессивными чистящими средствами и абразивными материалами.

СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Установите поддоны для сушки внутрь прибора и подключите вилку к розетке.
2. Положите чистые продукты на поддоны. Не перегружайте поддоны и не кладите продукты внахлест друг на друга. Закройте дверцу.
3. Подключите дегидратор к розетке, после чего раздастся звуковой сигнал, загорится подсветка экрана и всех кнопок. Через 5 секунд прибор перейдет в режим

ожидания: на экране будут отображаться температура «0000», мигать индикаторы кнопок TIME (ВРЕМЯ) и TEMP (ТЕМП.).



4. Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) или TEMP (ТЕМП.). На экране отобразится время по умолчанию 10:00 или температура по умолчанию 70°C.

ПРИМЕЧАНИЕ: затем снова нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП), не задавая время и температуру. Прибор начнет работать с заданным по умолчанию временем 10:00 часов и температурой 70°C.

5. Настройка температуры:

Нажмите кнопку TEMP (ТЕМП.). На экране начнет мигать температура. Это означает, что температуру можно задать. Нажимайте «+» или «-», чтобы изменить температуру в диапазоне от 35°C до 80°C.

ПРИМЕЧАНИЕ: температура изменяется с шагом 5°C. Нажмите и удерживайте кнопку «+» или «-» на 2 секунды, чтобы быстро изменить температуру.

6. Настройка времени:

Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ). На экране начнет мигать время. Затем нажмите «+» или «-», чтобы изменить время в диапазоне от 0:30 минут до 48:00 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ: время изменяется с шагом 30 минут. Нажмите и удерживайте кнопку «+» или «-» на 2 секунды, чтобы быстро изменить время.

7. После завершения всех настроек нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП), чтобы подтвердить эту настройку. После этого прибор будет готов к работе. Включится подсветка всех кнопок, начнется обратный отсчет времени и символ «:» будет мигать.

ВНИМАНИЕ: если после завершения всех настроек не нажать кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП), через 1 минуту прибор вернется в режим ожидания (на экране отобразится «0000»).

8. По окончании обратного отсчета времени будет подано пять звуковых сигналов. Нагревательный элемент выключится, а вентилятор продолжит работать 10 секунд. Прибор перейдет в режим ожидания.

9. Настройка KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ):

В любой момент работы прибора нажмите кнопку KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ), после чего эта кнопка будет мигать. После окончания сушки прибор продолжит работать еще 24 часа (при 35°C).

10. **Настройка светового индикатора:** кнопка  служит для включения и выключения света. Нажмите кнопку  во время работы прибора, чтобы проконтролировать процесс приготовления.

СОВЕТЫ:

- В любой момент работы прибора нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) или TEMP (ТЕМП.). Затем нажмите «+» или «-», чтобы изменить время и температуру. Прибор автоматически подтвердит новые настройки через 5 секунд.
- При каждом нажатии кнопки подается звуковой сигнал.
- В любой момент работы прибора нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП), чтобы прекратить работу. Если в течение 1 минуты не выполняется каких-либо действий, дегидратор вернется в режим ожидания.

Внешний вид фруктов и овощей, высушенных в приборе, будет отличаться от продаваемых в магазинах здорового питания и супермаркетах. Это обусловлено тем, что при сушке не используются консерванты и искусственные красители.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Задайте низкую температуру для тонких/мелких кусочков продуктов или для небольшого объема загрузки продуктов.
- Задайте высокую температуру для сушки толстых/больших кусков продуктов и больших загрузок. По мере приближения к концу цикла сушки продуктов можно снижать температуру сушки, что упрощает контроль конечного уровня влажности продуктов.
- Если нет времени высушить все продукты за один день, их можно досушить на следующий день. В таком случае продукты следует хранить в контейнере или полиэтиленовом пакете и положить их в морозильную камеру.

- Записи настроек, влажности, веса продуктов до и после сушки помогут вам достигнуть нужных результатов сушки в будущем.
- Продолжительность сушки зависит от следующих факторов:
 - 1) толщина кусочков или ломтиков
 - 2) количество поддонов с продуктами
 - 3) объем высушиваемых продуктов
 - 4) влажность в помещении
- Рекомендуется:
 - 1) Проверять продукты во время приготовления каждый час.
 - 2) После сушки пометить продукты этикеткой с указанием содержимого, даты и веса перед сушкой. Также полезно записать время сушки.
 - 3) Правильное хранение продуктов после сушки поможет сохранить их качество и питательные свойства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

1. Убирайте продукты на хранение только после их полного остывания.
2. Продукты будут храниться дольше в прохладном, сухом и темном месте.
3. Удалите весь возможный воздух из контейнера/пакета для хранения и плотно закройте его.
4. Оптимальная температура хранения продуктов 15°C и ниже.
5. Не храните продукты в металлическом контейнере.
6. Не используйте не герметичные контейнеры.
7. В течение нескольких недель после сушки проверяйте сушеные продукты на наличие влаги. Если внутри контейнера имеется влага, продукты следует сушить дольше, чтобы они не испортились.
8. Для обеспечения наилучшего качества сушеные фрукты, овощи, травы, орехи, хлеб нельзя хранить более 1 года в холодильнике или морозильной камере.
9. Сушеное мясо, птицу и рыбу следует хранить не более 3 месяцев в холодильнике или до 1 года в морозильной камере.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ ЗА ПРИБОРОМ

После использования отключите прибор от источника питания и дайте ему остыть. Удалите прилипшие к поддонам и прибору продукты мягкой щеткой. Помойте их и просушите.

Прежде чем убрать прибор на хранение, протрите все его детали и корпус сухой салфеткой (тряпочкой).

Не очищайте прибор моющими средствами или абразивными материалами, чтобы не повредить поверхность.

ПРИМЕЧАНИЕ

Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на $\pm 5-10\%$.

УТИЛИЗАЦИЯ

Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах вашего города.

