VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
СУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ VA-DG6SS



ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Инструкция по безопасности

Всегда соблюдайте следующие базовые меры предосторожности при использовании электроприборов

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ОБРАЩЕНИЯ

1. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами со сниженными физическими, сенсорными или психическими способностями или отсутствием опыта и знаний, при условии, что они находятся под наблюдением или им был проведен инструктаж по безопасному использованию прибора, и они понимают сопутствующие риски. Детям запрещено играть с прибором. Детям старше 8 лет разрешается проводить очистку и пользовательское обслуживание только под наблюдением взрослых. Держите прибор и его шнур вдали от детей до 8 лет.

2. Этот прибор предназначен для использования в домохозяйствах и аналогичных областях применения, таких как:
   - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и на других рабочих объектах;
   - фермерские дома;
   - клиентами гостиниц, мотелей и других объектов для проживания;
   - объекты типа "постель-завтрак".
3. Предназначена для использования на предприятиях общественной торговли и питания.
4. Не использовать вне помещений.
5. При использовании сушилки для продуктов установите ее на плоскую, ровную и прочную поверхность, полностью исключив риск падения. Она должна выдерживать вес прибора во время использования.
6. Несоблюдение всех приведенных инструкций может привести к риску поражения током, пожару или серьезным травмам. Предупреждения, предостережения и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не могут охватить все возможные условия и ситуации, которые могут случиться при использовании изделия.
7. Не оставляйте работающую сушилку для продуктов без присмотра.
8. Всегда держите сушилку для продуктов вдали от детей, поскольку они не способны понять все риски, связанные с неправильным обращением с электроприборами.
9. Этот прибор не предназначен для использованиями лицами (том числе детьми) со сниженными физическими, сенсорными или психическими способностями или с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под наблюдением или им не был проведен инструктаж по пользованию прибором лицом, отвечающим за их безопасность.
10. Перед тем, как вставить вилку сушилки в сетевую розетку, проверьте соответствие напряжения и электропитания спецификации на табличке сушилки для продуктов.
11. Убедитесь, что сушилка для продуктов выключена, и извлеките вилку из сетевой розетки, если она не используется, перед очисткой и во время ремонта.

12. Исключите свешивание сушилки для продуктов и сетевого шнура с острых краев и держите их вдали от горячих предметов и открытого огня; в противном случае, пластмасса расплавится и вызовет пожар.
13. Ни при каких обстоятельствах не погружайте сушилку для продуктов или вилку в воду или любую другую жидкость. Не пользуйтесь прибором мокрыми руками.
14. Регулярно проверяйте сушилку для продуктов и сетевой шнур на предмет повреждений.
15. Не используйте сушилку для продуктов, если повреждена вилка или сетевой шнур, после сбоя в работе или после любого падения или повреждения прибора.
16. Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным представителем или лицом с аналогичной квалификацией во избежание рисков.
17. Ремонт сушилки для продуктов должен проводить только квалифицированный электрик. Неправильный ремонт может представлять опасность для пользователя.
18. Компоненты изделия, если четко не указано обратное, нельзя мыть в посудомоечной машине.
19. Всегда отключайте питание на сетевой розетке перед тем, как вставить или извлечь вилку. Извлекая вилку, беритесь за нее, не тяните за шнур.
20. Не используйте прибор с удлинительным шнуром, если он не был проверен и испытан квалифицированным техником или мастером по обслуживанию.
21. Всегда используйте только разрешенные насадки.
22. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите руки, волосы, одежду, лопатки и другую посуду вдали от работающего прибора для снижения риска травм и/или повреждения машины.
23. Не поворачивайте тяговое усилие двигателя в другую сторону и не тормозите его.
24. Держите прибор вдали от источников тепла. Не сдавливайте вилку - это может вызвать пожар или поражение током.
25. При передаче прибора третьим лицам следует передать и данное руководство по эксплуатации.
26. Не предусмотрено управление прибором с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Осторожно:

- Для снижения риска поражения током не подвергайте изделие, гибкий шнур или вилку воздействию дождя, влаги или любой жидкости.
- Не пользуйтесь прибором рядом с ваннами, бассейнами или другими резервуарами с водой или другими жидкостями, или стоя на влажной или мокрой поверхности. Не держите прибор во влажной среде;
- Держите прибор вдали от высоких температур, лучей и влаги.
- Не работайте с прибором мокрыми руками.
- Выключайте питание во влажной среде.
- Если прибор упал в воду, выключите питание на сетевой розетке и незамедлительно извлеките вилку. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ РУКИ В ВОДУ, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ЕГО.
- Важно, чтобы перед повторным использованием прибор был осмотрен квалифицированным техником.

- ВНИМАНИЕ! Не давайте прибору непрерывно работать более 48 часов. Через 48 часов отключите его от розетки и дайте остыть минимум 2 часа перед возобновлением работы.
- Не эксплуатируйте вблизи аэрозольных баллончиков.
- Неправильная эксплуатация и ненадлежащее обращение могут привести к сбоям в работе прибора и травмированию пользователя.
- Запрещено сдавливать шнур питания тяжелыми или острыми предметами - это может привести к пожару или поражению током.
- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть **ВЫСОКОЙ**.

Технические характеристики

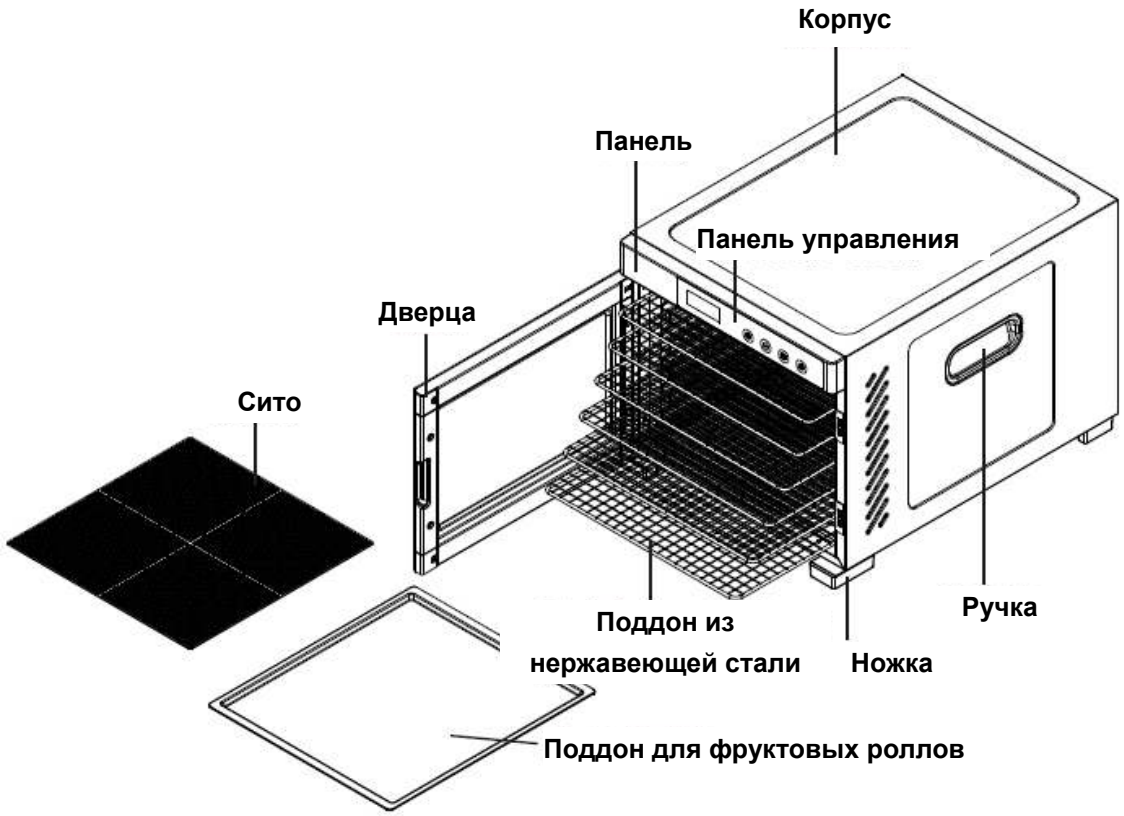
Изделие №.: KYS-306B

Напряжение: 220-240В/50/60Гц

Мощность: 550-650 Вт

Таймер: 00:30 -24:00

Температура: Вентилятор- 35℃- 40℃- 45℃- 50℃- 55℃- 60℃- 65℃- 70℃– 75℃



ОПЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

Поддон-сито	(Положите сито на поддон из нержавеющей стали) Используйте для мелких продуктов, таких как травы и ягоды, и липких продуктов, таких как бананы и помидоры.
Неприлипающий лист (поддон для фруктовых роллов)	Положите сито на поддон из нержавеющей стали, естественным образом получаются вкусные фруктовые роллы. Если не используется в качестве поддона для фруктовых роллов, храните в основании прибора в качестве поддона для крошек.

Особенности сушилки

Этот прибор имеет автоматический вентилятор, который обеспечивает циркуляцию теплого воздуха для получения прекрасных, равномерно высушенных продуктов!

Сушеные продукты - прекрасное лакомство, поскольку они сохраняют практически всю свою пищевую ценность и вкус.

Отличный способ сохранять фрукты, снеки, овощи, хлеб, цветы и много другое.

Десять стальных поддонов, каждый из которых выдерживает до 600 г продуктов.

Можно извлечь один или несколько поддонов для увеличения места под более объемные продукты.

Легкая очистка поддонов.

В поддон для капель могут собираться остатки продуктов, он легко очищается.

Закрывайте дверцу при сушке.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1	Удалите всю упаковку с сушилки и ее принадлежностей. Убедитесь в наличии всего содержимого упаковки
2	Протрите поддоны влажной тканью.
3	Установите сушилку на твердую ровную поверхность. Включите в розетку. Вставьте поддоны в сушилку.
4	Дайте сушилке поработать без продуктов 30 минут при любой температуре. Убедитесь в том, что помещение хорошо вентилируется, на случай, если от сушилки пойдет дым или запах. Это нормально.
5	Сполосните поддоны в воде. Высушите все компоненты. ПРИМЕЧАНИЕ**:** Это необходимо проделать только при первом использовании сушилки.

СОВЕТЫ ПО СУШКЕ:

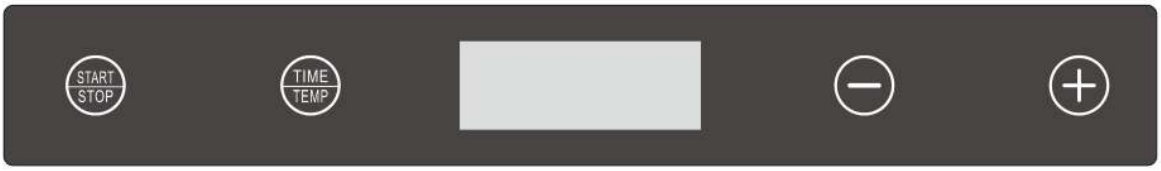
Время сушки для предварительно обработанных фруктов может варьироваться в зависимости от следующих факторов:

1) толщина кусочков или долек
2) число поддонов с высушиваемыми продуктами
3) объем высушиваемых продуктов
4) влага или влажность в помещении
5) индивидуальные предпочтения сушки для каждого типа продуктов

Рекомендуется следующее:

- Проверяйте продукты каждый час.
- Маркируйте продукты с указанием высушенного содержимого, даты и веса до сушки. Это будет также полезно для определения времени сушки при обращении в будущем.
- Наилучший результат получается с предварительно обработанными продуктами.
- Правильное хранение высушенных продуктов также поможет поддержать их качество и сохранить питательные вещества.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУШИЛКИ



1	Положите чистые продукты на поддоны - Не перегружайте поддоны и не допускайте наложения продуктов друг на друга. Закройте дверцу.
2	Включите в розетку. Раздастся однократный звуковой сигнал и на дисплее появится **“8888”**.
3	Сушилка перейдет в режим ожидания через 5 секунд. Режим ожидания**:** на дисплее **“0000”**, мигает кнопка **TEMP**/**TIME** .
4	Нажмите **TEMP**/**TIME** , на дисплее замигает температура. С помощью + или - измените температуру (температурный диапазон**:** Вентилятор- 35°C- 40°C- 45°C- 50°C- 55°C- 60°C- 65°C- 70°C – 75°C) ПРИМЕЧАНИЕ: Шаг изменения температуры - 5°C. Для быстрой смены значения нажмите и удерживайте + или -.
5	По окончании установки температуры повторно нажмите **TEMP**/**TIME** для выбора времени. На дисплее замигает время. Используйте + или - для изменения времени (временной диапазон 0:30–24:00). ПРИМЕЧАНИЕ: Шаг изменения времени 30 минут. Для быстрой смены значения нажмите и удерживайте + или -.

6	В течение 1 минуты после установки времени и температуры нажмите **START/STOP**. Сушилка начнет нагрев. Горят все кнопки. Каждые 10 секунд на дисплее будут сменяться температура и время.
ПРИМЕЧАНИЕ	Повторное нажатие **START/STOP** останавливает работу сушилки. Через 1 минуту сушилка переходит в режим ожидания.
ПРИМЕЧАНИЕ	Опционально, температуру и время можно поменять в любой момент нажатием **TEMP/TIME**
7	По истечении таймера на дисплее появится **“End”** и нагрев прекратится. Замигает кнопка **START/STOP**. Раздастся пятикратный звуковой сигнал, а вентилятор продолжит работать еще 10 секунд до останова.
8	Отключите прибор от розетки по окончании сушки

Внешний вид высушенных сушилкой фруктов и овощей будет отличаться от продаваемых в супермаркетах и магазинах диетических продуктов. Это потому, что сушилка не использует консерванты и искусственные красители, а только натуральные добавки.

Для улучшения результатов последующих сушек рекомендуется делать пометки с указанием влажности, массы до и после сушки, времени.

Хранение

- Храните продукты только после их остывания.
- Продукты хранятся дольше в холодном, сухом и темном месте.
- По возможности удалите весь воздух из контейнера для хранения и плотно его закройте.
- Оптимальная температура для хранения 15°C и ниже.
- Никогда не храните продукты непосредственно в металлическом контейнере.
- Не используйте "дышащие" контейнеры или со слабой закупоркой.
- Первые недели после сушки проверяйте контейнеры с высушенными продуктами на наличие влаги. При наличии влаги внутри следует высушить продукты в течение более длительного времени во избежание порчи.
- Для наилучшего качества храните высушенные фрукты, овощи, травы, орехи и хлеб в холодильнике или морозилке не более 1 года.
- Высушенное мясо, птицу и рыбу следует хранить не более 3 месяцев в холодильнике или не больше 1 года в морозилке.

Обслуживание/очистка

После использования отключите сушилку от сети и дайте остыть перед очисткой.
Пользуйтесь мягкой щеткой для удаления продуктов, прилипших к поддонам.
Перед хранением сушилки высушите все компоненты сухой тканью.
Протрите корпус тканью.

С помощью бумажных полотенец удалите любые излишки маринада.
Не очищайте прибор агрессивными веществами или абразивами, чтобы не повредить его поверхность.



Символ на изделии или его упаковке означает, что это изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать в соответствующий пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования.
Обеспечив правильную утилизацию этого изделия, вы поможете предотвратить отрицательное воздействие на окружающую среду и здоровье человека, которое могло бы быть вызвано неправильным обращением с отходами этого изделия. За более подробной информацией об утилизации этого изделия обратитесь в местный совет или службу утилизации бытовых отходов.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ!