

## 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.

### 1. СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

Прилад призначений для побутового застосування при температурі і вологості побутового приміщення відповідно до даної Інструкції:

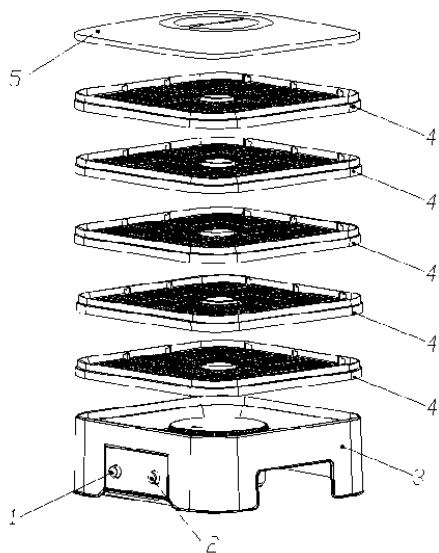
- у місцях постійного проживання;
- у пунктах харчування співробітників магазинів, офісів, фермерських господарств та інших підрозділів;
- у готелях та інших місцях, призначених для проживання;
- у місцях, призначених для ночівлі та сніданку.

Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.

Виробник не несе відповідальності за збиток, що виник в результаті неправильного або непередбачуваного цієї інструкцією використання.

## 2. ОПИС ПРИЛАДУ

Сушарка електрична призначена для сушіння овочів і фруктів, а також грибів і трав. Тепле повітря, що подається з основи, циркулює між знімними корзинами, завдяки чому продукти добре висушуються не втрачаючи поживних властивостей.



1. Кнопка вмикання/вимикання (On/Off)
2. Регулятор температури
3. Корпус
4. Корзини
5. Кришка

### 3. ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

1. Розпакуйте прилад і переконайтеся в тому, що всі його складові частини в наявності та не пошкоджені.
2. Зніміть з корпусу приладу всі наклейки, протріть м'якою вологою тканиною.
3. Всі частини приладу, що будуть контактувати з продуктами харчування, ретельно промийте відповідно до рекомендацій розділу 5. «Чищення та догляд».
4. Перед першим використанням рекомендується ввімкнути прилад на 30 хвилин без продуктів.

***Поява невеликої кількості диму при першому вмиканні приладу є нормальним явищем і не свідчить про його несправність.***

5. Вимкніть прилад, від'єднайте його від мережі та дайте охолонути. Знімні корзини для продуктів і кришку ополосніть водою і просушіть.

### 4. ПОРЯДОК РОБОТИ

1. Встановіть прилад на тверду суху рівну поверхню.
2. Розкладіть заздалегідь підготовлені продукти на знімних корзинах.
3. Встановіть знімні корзини на основу. В даній моделі розроблена можливість регулювання висоти ярусу. В залежності від розміру ваших продуктів, ви можете прибрати нижню частину ярусу, для збільшення висоти попереднього.  
*Не ставте на основу з вентилятором знімну корзину з продуктами, з котрих стікає вода чи сік.*

*У процесі сушіння корзини для продуктів потрібно повертати на основі та міняти місцями.*

4. Корзини повинні бути встановлені таким чином, щоб повітря вільно циркулювало між ними. Не накладайте у корзини надто багато продуктів, відстань між шматочками повинна бути не менш ніж 1 см.
5. Накрийте прилад кришкою. Не знімайте її з приладу протягом усього часу роботи.
6. Під'єднайте прилад до мережі. Пере тим, як під'єднати прилад до мережі переконайтеся в тому, що його параметри відповідають параметрам електричної мережі.
7. Сушіть продукти відповідно до рекомендацій приведених у таблиці 1.
8. Зачекайте, поки продукти вихолонуть. Вийміть їх з корзин і упакуйте.
9. Якщо Ви не встигли висушити продукти протягом дня, можете продовжити сушіння наступного дня. У цьому випадку рекомендується вийняти продукти з корзин і поставити для зберігання у морозильну камеру або продовжити сушіння шляхом звичайного висушування на повітрі, розклавши корзини з продуктами на чистій сухій поверхні.

Таблиця 1.\*

**Рекомендації щодо підготовки та обробки продуктів**

Продукт	Підготовка	Тривалість сушіння, години
Абрикоси	Розрізати на дві або чотири частини, видалити кісточку	13-28
Ананаси (свіжі)	Почистити, нарізати кружальцями, кусочками або кубиками	6-36
Банани	Зняти шкірку, нарізати кружальцями завтовшки 3-5 мм	8-38
Вишні	Сушити цілими, кісточку видаляти не обов'язково	6-36
Груші	Зняти шкірку, видалити серцевину, розрізати на дві або чотири частини	8-30
Журавлина	Сушити цілою	6-26
Персики	Розрізати на дві або чотири частини, видалити кісточку	6-26
Яблука	Зняти шкірку, видалити серцевину, розрізати на дві або чотири частини	4-15
Баклажани	Нарізати кружальцями завтовшки 8-10мм	6-12
Морква	Зварити до м'якого стану. Нарізати кружальцями чи натерти на тертці	8-14
Болгарський перець	Видалити плодоніжку, нарізати смужками або кружальцями	4-14
Гриби	Тоненько нарізати, маленькі гриби можна сушити цілими	6-14

*\*)Час і способи попередньої підготовки овочів і фруктів, описані в цій таблиці, мають ознайомчий характер. Під час підготовки й обробки продуктів можете враховувати Ваші особисті вподобання.*

*Поради.*

- Під час сушіння рекомендується перевіряти продукти щогодини. Швидкість сушіння залежить від розміру, вологості та попередньої обробки продуктів, а також від кількості корзин, заповнених продуктам, та щільності їх завантаження.
- Час сушіння одних і тих самих продуктів може мінятися залежно від умов експлуатації приладу (температури та вологості). Використовуйте сушарку в незапилених, теплих приміщеннях, що добре вентилуються. Хороша циркуляція повітря у приміщенні в процесі сушіння дуже важлива.
- Для покращення смаку й аромату фруктів візьміть  $\frac{1}{4}$  склянки натурального соку, відповідно до продукту, що готується. Наприклад, для яблук використовуйте яблучний сік. Змішайте сік із двома склянками води та покладіть нарізані фрукти в отриману рідину на 2 хвилини.
- Щоб фрукти під час сушіння не потемніли, можна збризнути їх лимонним соком.
- Такі овочі, як зелені боби, кольорова капуста, броколі, спаржа рекомендується перед приготуванням бланшувати (обробити гарячою парою, кип'ятком або в олії протягом 3-5 хвилин). Якщо ви хочете надати овочам трошки кислого смаку - помістіть їх на 2 хвилини в лимонний сік.
- Сушені продукти зберігайте в сухому, прохолодному, затемненому місці. Оптимальна температура зберігання  $15^{\circ}$  і нижче.

- Максимальний строк зберігання сушених продуктів за умови їх замороження - 1 рік.
- Не зберігайте сушені продукти в металевих ємкостях.
- Пакети та контейнери для зберігання слід закривати герметично.

### **5. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

1. Від'єднайте прилад від електромережі та дайте йому повністю охолонути.
2. Вимийте кришку та знімні корзини для продуктів у теплій воді, використовуючи нейтральний мийний засіб. Для того щоб видалити з поверхні корзин продукти та соки, що засохли, рекомендується попередньо замочувати їх у теплій мильній воді.
3. Не занурюйте корпус приладу в воду, протріть його вологою тканиною.
4. Основу обережно протріть вологою тканиною. Залишки продуктів і їх соків з основи можна витерти тканиною, змоченою в теплій мильній воді.
5. Після миття та чищення прилад необхідно ретельно просушити.
6. Не використовуйте агресивні й абразивні мийні засоби, а також органічні розчинники.
7. Знімні частини приладу забороняється мити в посудомийній машині.
8. Зберігайте прилад в сухому, прохолодному, недоступному для дітей, місці.

**Щоб уникнути ризику виникнення пожежі, ураження електричним**

струмом, отримання травм під час використання вашого приладу, а також його поломки, суворо дотримуйтесь основних мір безпеки при роботі з цим приладом, а також загальних вказівок з техніки безпеки при роботі з електроприладами.

### 6. ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ЦЬОГО ПРИЛАДУ

- Прилад призначений для сушіння виключно харчових продуктів.
- Не розкладайте продукти для сушіння безпосередньо на основу з вентилятором.
- Встановлюйте прилад тільки на рівній, чистій, сухій поверхні на віддалі від речовин та предметів, що легко займаються.
- Не ставте працюючий прилад на м'які поверхні (килим, рушник, серветка). Під час роботи під приладом повинен бути видимий просвіт, необхідний для циркуляції повітря.
- Не накривайте працюючий прилад тканиною або іншими предметами.
- Не залишайте недосушені продукти всередині приладу на довго, оскільки вони можуть зіпсуватися.
- Не експлуатуйте прилад більше 40 годин поспіль. Після закінчення 40 годин безперервної роботи, вимкніть прилад, від'єднайте від електромережі та дайте йому охолонути протягом, щонайменше, 2-х годин.

**Увага!**



У разі виникнення несправностей будь-якого характеру звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

### 7. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ЕЛЕКТРОПРИЛАДАМИ

- Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням.
- Перед введенням приладу в експлуатацію уважно та повністю прочитайте цю інструкцію.
- Щоразу перед вмиканням приладу оглядайте його. При наявності ушкоджень приладу і шнура живлення в жодному разі не вмикайте прилад у розетку.
- Прилад і мережевий шнур повинні зберігати так, щоб вони не потрапляли під вплив тепла, прямих сонячних променів та вологи.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду! Якщо не користуєтеся приладом, завжди вимикайте його.
- Зберігайте прилад у заводській упаковці в недоступному для дітей місці.
- **Увага! Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємностей, заповнених водою.**
- Ні в якому разі не занурюйте прилад у воду чи інші рідини. Не торкайтеся приладу вологими руками. При намоканні приладу негайно відключіть його від мережі.

- У разі падіння приладу в воду негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки в воду. Перш ніж надалі використовувати прилад, необхідно перевірити його кваліфікованим спеціалістом.
- Умикайте прилад тільки в джерело змінного струму (~). Перед вмиканням переконайтеся, що прилад розрахований на напругу, що використовується в мережі.
- **Будь-яке помилкове вмикання позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.**
- Перед вмиканням приладу в мережу переконайтеся, що він вимкнений.
- Не використовуйте прилад поза приміщенням. Оберігайте прилад від ударів об гострі кути. Після завершення експлуатації, чищення або поломці приладу завжди від'єднуйте його від мережі.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за шнур живлення. Забороняється також від'єднувати прилад від мережі, тримаючи його за шнур живлення. При вимиканні приладу з мережі тримайтеся за штепсельну вилку.
- Використання додаткових аксесуарів, що не входять до комплекту, позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Після використання ніколи не обмотуйте шнур електроживлення навколо приладу, тому що згодом це може призвести до заломлення шнура. Завжди гладко розправляйте шнур на час зберігання.

- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинен проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- Не здійснюйте ремонт приладу самостійно. Ремонт повинен здійснюватися тільки кваліфікованими фахівцями сервісного центру.
- Для ремонту приладу можуть використовуватися тільки оригінальні запасні частини.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони були під наглядом або отримали вказівки щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеку залучені. Діти не повинні грати з приладом.
- Чищення та технічне обслуговування не повинні проводити діти, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років.
- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

**Увага!** Після завершення терміну експлуатації електроприладу не викидайте його разом зі звичайними побутовими відходами, а передайте в спеціалізований пункт для подальшої утилізації. Таким чином Ви допоможете зберегти довкілля.

**8. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель	LFD-5525P	LFD-5526P
Потужність, W	520	520
Об'єм, л	15	15
Максимальне завантаження на 1 піддон, кг	0,8	0,8
Розмір піддона, см	31,5x31,5	31,5x31,5
Висота ярусу, mm	20,0	20,0
Тип управління	механічне	механічне
Кількість піддонів, шт	7	7
Кількість піддонів для пастили, шт	1	1
Матеріал піддонів	Харчовий пластик	Харчовий пластик
Можливість зміни кількості секцій	так	так
Система сушки	Конвективна	Конвективна
Терморегулятор	так	так
Діапазон температури, °C	35-70	40-70
Розміщення вентилятора	Знизу	
Розміщення нагрівального елемента	Знизу	
Матеріал корпусу	Пластик	Пластик

Продукти для сушки	М'ясо, риба, хліб, гриби, фрукти, овочі, зелень, трави	
Колір	Білий	Білий
Розмір без упаковки, см	33,5x32,5x23	33,5x32,5x23
Розмір з упаковкою, см	34,5*35,5*25	34,5*35,5*25
Вага нетто, кг	3,1	3,1
Вага брутто, кг	3,8	3,8
Особливості	Захист від перегріву, гумові ніжки	

## 9. КОМПЛЕКТАЦІЯ

1. Прилад 1 шт.
2. Інструкція з експлуатації
3. Гарантійний талон

### 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

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