

# OTO

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ FD-105 / FD-205

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	3
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	5
УСТРОЙСТВО .....	5
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУШИЛКИ.....	6
СОВЕТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ.....	8
УХОДИ И ЧИСТКА.....	11
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА.....	11
ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ.....	11
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	13

**ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ  
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ  
ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ**

Благодарим Вас за выбор продукции OLTO. Перед началом использования ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее на случай возникновения вопросов по обслуживанию сушилки..

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



**Внимание!** Во избежание поражения электрическим током, риска возгорания и ожогов соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствует указанным на этикетке сушилки.
- Не используйте сушилку вне помещений.
- Сушилка предназначена только для бытового использования в домашнем хозяйстве и не подходит для коммерческого использования.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными возможностями или недостатком опыта и знаний могут пользоваться сушилкой только при условии получения и понимания ими инструкций по безопасному использованию сушилки и осознания связанных с этим опасностей. Дети не должны играть с сушилкой.
- Не оставляйте сушилку без присмотра на продолжительное время.
- Сушилку можно использовать при температуре окружающей среды от 1 до 35 °С.
- Не используйте сушилку в случае повреждения электрического кабеля или его вилки, а также если в работе сушилки произошел сбой или сушилка была повреждена. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте попадания воды в основание сушилки, так как это может вызвать короткое замыкание.
- Ставьте сушилку только на ровную поверхность.

# OTO

- Нельзя добавлять к продуктам воду или другие жидкости. Допускается небольшое количество капель воды на поверхности продуктов.
- Не кладите на лотки слишком много продуктов, это влияет на эффективность сушки. На нижние лотки кладите более мелкие куски, чтобы между ними оставалось место для циркуляции горячего воздуха.
- Запрещается самостоятельно производить ремонт или вносить изменения в конструкцию сушилки.
- Не перемещайте сушилку во время её работы.
- Во время работы корпус и лотки сушилки нагреваются.
- Не используйте сушилку более 40 часов подряд. После окончания непрерывной работы сушилки в течение 40 часов выключите сушилку (выключатель должен находиться в положении ВЫКЛ), отключите сушилку от электрической розетки и дайте ей остыть.
- В случае внезапной остановки вентилятора отключите сушилку от электрической розетки.
- Каждый раз после использования установите минимальную температуру, выключите сушилку и отключите её от электрической розетки.
- При выключении из розетки всегда тяните только за вилку электрического кабеля и никогда не тяните за сам кабель.
- Используйте сушилку только по назначению.

**Сохраняйте инструкцию на весь срок эксплуатации!**

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Сушка продуктов является эффективным способом их консервации. Теплый воздух выбранной температуры свободно циркулирует от основания сушилки сквозь решётки лотков и до верхней крышки, поэтому продукты, расположенные на лотках сушилки, высушиваются с минимальными потерями полезных витаминов. Таким образом, вы можете наслаждаться фруктами, овощами и грибами, которые готовятся без использования вредных веществ, в течение всего года.

С помощью этой сушилки можно также сушить цветы, лекарственные растения, готовить злаки.

Перед первым использованием:

- Распакуйте сушилку.
- Убедитесь в том, что электрические параметры вашей сушилки, указанные на этикетке сушилки, соответствуют местной электрической сети.
- Вымойте крышку и лотки сушилки в теплой воде, добавив небольшое количество моющих средств для мытья посуды. Протрите основание сушилки с помощью влажной тряпки (не помещайте основание в воду и не мойте его).

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Основание сушилки – 1 шт.
- Лоток – 6 шт.
- Крышка – 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации – 1 шт.
- Гарантийный талон – 1 шт.

## УСТРОЙСТВО



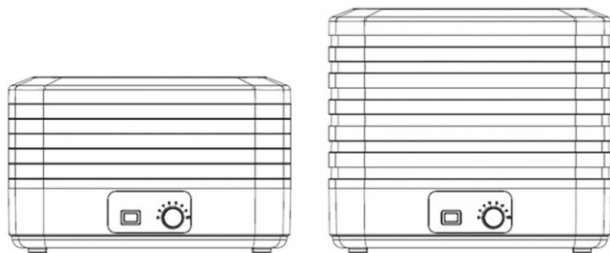
**Основание:** в основании сушилки расположен электрический нагревательный элемент, вентилятор и панель управления.

FD-105 – механический регулятор температуры с функцией ВКЛ/ВЫКЛ.

## оџо

FD-205 – электронное управление (ВКЛ/ВЫКЛ, установка таймера, выбор температуры).

**Лотки:** для удобства использования и хранения регулируются по высоте.



**Крышка:** для правильной работы сушилки убедитесь, что крышка плотно накрывает верхний лоток.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУШИЛКИ

Перед тем, как приступить к сушке, очистите, нарежьте, вымочите или обработайте продукты иным способом. Предварительная обработка продуктов способствует сохранению их вкуса и цвета после сушки.

- Выложите подготовленные продукты на решётку лотков. Лотки для продуктов должны располагаться таким образом, чтобы между ними свободно циркулировал воздух (можно ставить лотки на разной высоте). Не следует помещать слишком много продуктов в лотки или класть продукты друг на друга.
- Установите лотки на основание сушилки.
- Накройте верхний лоток крышкой. Не используйте сушилку без крышки.
- Подключите сушилку к электрической розетке, затем включите её, поставив переключатель в положение ВКЛ. Включится индикатор (FD-105) или дисплей на панели управления (FD-205).
- Установите подходящую температуру сушки с помощью регулятора температуры. Минимальная температура 40 °С, максимальная 70 °С.

## ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМЫХ ТЕМПЕРАТУР

ПРОДУКТ	ТЕМПЕРАТУРА
Зелень, травы	40-45 °С
Хлеб	40-50 °С
Овощи	50-55 °С
Фрукты	55-60 °С
Грибы	55-60 °С
Мясо / рыба	65-70 °С

- Во время сушки не препятствуйте циркуляции воздуха внутри сушилки. Не помещайте на лотки слишком тяжёлые продукты и не кладите куски один на другой. Разные продукты требуют разного времени сушки.
- Для равномерной сушки продуктов регулярно меняйте местами лотки.
- После окончания сушки выключите сушилку и отключите её от электрической розетки. Дайте продуктам остыть на лотках.
- Если продукты не предполагается употреблять в пищу сразу после высушивания, поместите их в ёмкости для хранения и уберите в прохладное место.
- Не помещайте горячие или тёплые сушёные продукты в ёмкости для хранения.
- Ёмкости для хранения сушёных продуктов должны быть чистыми и сухими.
- Сушёные травы следует хранить в бумажных коробочках или стеклянных банках в тёмном и прохладном месте.
- Через несколько дней следует проверить не появилась ли влага в ёмкостях с сушёными продуктами. Если влага появилась, то необходимо их досушить.

Примечание: во время использования сушилки рекомендуется ставить на основание все лотки независимо от того, сколько из них заполнено продуктами.

## СОВЕТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ

Мойте продукты перед загрузкой в сушилку. Не кладите влажные продукты в сушилку, обсушите их, выложив на салфетку или полотенце.

**Внимание!** Не ставьте лотки с продуктами на основание сушилки, если в лотках есть вода.

Отрежьте испорченные части продуктов. Нарезьте продукты таким образом, чтобы они свободно располагались между лотками. Продолжительность сушки зависит от толщины кусочков, на которые нарезаны продукты.

Вы можете поменять местами лотки, если часть продуктов на них до конца не высохла, и поставить верхние лотки вниз, ближе к основанию сушилки, а нижние лотки наверх. Некоторые фрукты и плоды имеют кожицу или шкурку, поэтому продолжительность сушки может увеличиться. Чтобы этого избежать, следует отварить продукты в течение 1-2 минут, остудить их в холодной воде, а затем обсушить, выложив на салфетку или полотенце.

**Необходимо знать:** в руководстве указана примерная продолжительность сушки, которая зависит от температуры и влажности в помещении, влажности продуктов, толщины ломтиков и так далее.

### СУШКА ФРУКТОВ

- Вымойте фрукты.
- Удалите косточки или семена и отрежьте испорченные части.
- Нарезьте на кусочки, которые Вы сможете свободно разместить на решётке лотков.
- Вы можете опустить фрукты в натуральный лимонный или ананасовый сок, чтобы не допустить их увядания.
- Если вы хотите, чтобы ваши фрукты приятно пахли, можно добавить корицу или кокосовую стружку.



## СУШКА ОВОЩЕЙ

- Вымойте овощи.
- Удалите косточки или семена и отрежьте испорченные части.
- Нарезьте на кусочки, которые Вы сможете свободно разместить на решётке лотков.
- Рекомендуется отварить овощи в течение 1-5 минут, остудить их в холодной воде, а затем обсушить, выложив на салфетку или полотенце.
- Подержите овощи на пару или обдайте их кипятком. Рекомендация применима для зелёных бобов, цветной капусты, спаржи и картофеля.

## СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ

- Рекомендуется сушить листья и побеги.
- После сушки лекарственные растения следует поместить в пакеты из плотной бумаги или стеклянные банки и поставить в тёмное прохладное место.

## СУШКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ДИЧИ

Для сушки следует использовать мясо без жира. Мясо рекомендуется мариновать перед сушкой, чтобы смягчить его и сохранить естественный вкус. Маринад должен содержать соль, которая поглощает влагу из продукта и играет роль консерванта.

Стандартный рассол:

1/2 стакана соевого соуса

1 зубчик чеснока, нарезанный небольшими кусочками

2 большие ложки кетчупа

1 и 1/4 десертной ложки соли

1/2 десертной ложки сушеного перца

Все ингредиенты должны быть тщательно перемешаны.

Приготовьте мясо или дичь, нарежьте небольшими кусочками



и положите в сушилку примерно на 2-8 часов или до тех пор, пока не испарится вся влага.

## ПТИЦА

Перед началом сушки птицу следует предварительно подготовить.

Лучше ее отварить или поджарить.

Сушите ее от 2 до 8 часов или до тех пор, пока не испарится вся влага.

## РЫБА

Рекомендуется отварить или запечь ее в духовке до начала сушки (выпекать около 20 минут при температуре 200 °С или до тех пор, пока рыба не станет рыхлой).

Сушите ее от 2 до 8 часов или до тех пор, пока не испарится вся влага.

## СУШКА ХЛЕБА

Нарежьте хлеб на кусочки и распределите по лотку. Избегайте попадания хлебных крошек в сушилку.

Время сушки: 30 мин - 2 ч.

## ХРАНЕНИЕ СУШЁНЫХ ПРОДУКТОВ

- Ёмкости для хранения высушенных продуктов должны быть чистыми и сухими.
- Для лучшей сохранности используйте стеклянную тару и держите ёмкости с сушёными продуктами в тёмном сухом месте при температуре от 5 до 20 °С.
- Через несколько дней после закладки продуктов на хранение следует проверить, не появилась ли влага в ёмкостях с сушёными продуктами. Если влага появилась, то необходимо продукты досушить.

## УХОД И ЧИСТКА

**Внимание!** Перед очисткой всегда выключайте сушилку из электрической розетки и давайте ей остыть.

- Вымойте лотки тёплой водой и вытрите насухо.
- Не используйте абразивные чистящие средства, металлическую щётку или растворители.
- Не погружайте основание сушилки в воду и другие жидкости.
- Протрите основание сушилки влажной тканью.
- Храните сушилку в помещении при температуре от 1 до 40°C.

## ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Отключённую от электрической розетки сушилку необходимо остудить и вымыть.
- Хранить сушилку следует в коробке в чистом и сухом месте.
- Не упаковывайте сушилку, если она не выключена из электрической розетки и не остыла.
- В месте присоединения электрического кабеля к сушилке не должно быть никакого давления на кабель, которое может привести к деформации кабеля и его обрыву.
- Транспортировка сушилки должна производиться в заводской упаковке, в крытых транспортных средствах, любым видом транспорта.

## ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

Сушилка была изготовлена и испытана по необходимым методам. Производитель предоставляет гарантию на нормальную работу сушилки в течение 12 месяцев со дня покупки, при соблюдении условий, указанных в гарантийном талоне сушилки и следующих ниже пунктов:

- Все недостатки, связанные с дефектами материала и производства, во время действия гарантийного срока устраняются бесплатно. Рекламации должны регистрироваться непосред-

# оlto

ственно после обнаружения недостатков.

- На ущерб, вызванный ненадлежащим обращением, обслуживанием, неправильной установкой или содержанием, с неквалифицированным подключением или инсталляцией, а также непреодолимой силой или другими внешними влияниями, гарантийные обязательства не распространяются.
- Мы оставляем за собой право, при получении рекламации, ремонтировать или заменять неисправные детали, либо обменивать сушилку. Замененные детали переходят в нашу собственность.
- На основе гарантии невозможны любые дальнейшие претензии. Право на гарантию, покупатель получает при условии предъявления правильно заполненного гарантийного талона.
- Условия гарантийного ремонта, адреса авторизованных сервисных центров можно узнать на сайте компании [www.olto.su](http://www.olto.su)

Дополнительно: если сушилка перестала нормально работать, то перед обращением в сервисный центр следует проверить, нет ли для этого внешних причин, как, например, прерванное электроснабжение.

## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Эта маркировка указывает на то, что это изделие не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного причинения вреда окружающей среде или здоровью людей неконтролируемой утилизацией отходов, утилизируйте их ответственно, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное изделие, воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь к продавцу, у которого изделие было приобретено. Он может принять это изделие для экологически безопасной утилизации.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FD-105	FD-205
Питание	220-240 В ~ 50 Гц	220-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	400 Вт	400 Вт
Температурный режим	40-70 °С	40-70 °С
Таймер	нет	есть
Габаритные размеры	330x330x250 мм	330x330x250 мм

*Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.*



Продукция прошла все установленные в технических регламентах Таможенного союза и Евразийского экономического союза процедуры оценки.

Подробную информацию по сертификации наших приборов, технических регламентах, данные о номере сертификата и сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, Вы можете получить на официальном сайте организации <https://olto.su/certification>, или уточнить по номеру поддержки клиентов, тел.: 8-800-600-7107

Дата производства указана на упаковке

Срок службы – 24 месяца

Гарантийный срок – 12 месяцев

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

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

Дополнительную информацию о товаре и данные авторизованного сервисного центра вы можете узнать на сайте <https://olto.su> или по телефону технической поддержки 8-800-600-7107

Изготовитель: Harper International Trading Limited 15F, Radio City,  
505 Hennessy Road, Causeway Bay, Гонконг

Сделано в КНР

Импортер/организация уполномоченная на принятие претензий: ООО «Прогресс-Плюс»  
119607, г.Москва, ул.Удальцова, д.50, корп.1, тел: +74951330210

