

Instruction manual

**Elenberg**

**Food dehydrator BY 1102**

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

1. Please read these operating instructions carefully in order to avoid damage due to incorrect use and keep it for future reference.
2. Before the first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
4. For home use only. Do not use for industrial purposes.
5. Always unplug the appliance from the power supply when not in use.
6. Do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids. If it has happened, remove the plug from the wall socket immediately, an expert should check the unit before using it again.
7. Do not operate the appliance if the cord or the plug is damaged or if the appliance has been otherwise damaged.
8. In such cases take the appliance to a qualified specialist for check and repair if necessary.
9. Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
10. To disconnect the appliance from the power supply pull it by the plug only, not by the cord.
11. Place the appliance on a dry stable non-hot surface, away from hot objects (e.g. hotplates); do not place under curtains and shelves.
12. Never leave the appliance not supervised during use.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
14. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. Do not touch hot surface.
16. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to users.
17. Do not use the device for longer than 40 hours at once. After 40 hours of usage, unplug the device from the socket and let it cool off.
18. Do not cover the device.
19. **ATTENTION:** in order to avoid catching fire, always place the device only on a non-heating surface.
20. If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
21. The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.

## **PREPARATION FOR OPERATION**

1. Unpack the item.
2. Before the first use wash all the containers and removable parts with warm soapy water, rinse thoroughly and wipe them dry.
3. Wipe the inside of the base with a moist cloth.

## **OPERATION**

1. Place the drier on a steady horizontal surface.
2. Lay out the food items and removable sections; adjust the number of sections and the section height.

3. The sections should be positioned so that the air can easily circulate between the sections. Do not put too many food items in each section.
4. Place the removable sections on the base.
5. Cover the device with the lid. The lid should cover the device for the whole period of operation
6. Plug the device into the socket. Move the switch button to ON position. The light indicator will turn on.
7. Set the necessary temperature using temperature controller.

### **RECOMMENDED TEMPERATURE MODES:**

Herbs: 35-40C  
 Bread: 40-50C  
 Vegetables: 50-55C  
 Fruit: 55-60C  
 Mushrooms: 50-55C

### **RECOMMENDED DRYING TIME FOR FOOD PRODUCTS:**

ATTENTION: The duration of the drying process depends on the desired result.

Food item	Preparation	The duration of the drying process (hours)
Fruit (it is recommended to soak the fruit in corresponding juice diluted with water before drying; the soaking time is 2 hours; 1/4 cup of juice with 2 cups of water)		
Apricots	Remove the pit and cut in thin slices	3-28
Pineapple (fresh)	Remove the rind and cut in pieces	6-36
Bananas	Remove the peel and cut in circles	8-38
Grapes	Do not cut	8-26
Cherries	You may leave the pit	6-36
Pears	Remove the peel and cut in thin pieces	8-30
Cranberries	Do not cut	6-26
Peaches	Cut in half, remove the pit when the fruit is half dry	6-26
Apples	Remove the peel, remove the heart and circles or pieces	4-15
Vegetables		
Mushrooms	Mushrooms Cut in thin slices (small mushrooms may be dried in one piece)	6-14
Carrots	Boil until soft. Grate or cut in circles. 8-14	8-14
Bell peppers	Remove the heart and cut in strips or circles 4-14	4-14
Garlic	Skin and cut in circles 6-16	6-16

After the drying process is finished, turn off the dryer by moving the switch button to OFF position. Wait until the food is cool, and then pack the food. Unplug the device from the socket.

ATTENTION: it is recommended to put all 5 removable sections during the operation even if some of the sections will remain empty.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

Unplug the dryer from the socket and let it cool off completely

Wash the lid and the removable sections with soapy water (you may wash the lid and the sections in the upper shelf of the dishwasher), rinse thoroughly and dry.

Carefully wipe the base with a moist cloth.

Do not use abrasive cleaners, organic solvents and aggressive liquids.

### STORAGE

Switch off and unplug the appliance.

Complete all requirements of chapter CLEANING AND MAINTENANCE

Keep the appliance in a dry cool place.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated Voltage	220V -240V	Volume:	11 L
Rated Frequency	50Hz	Quantity of trays:	5
Rated Current:	2.7 A	Tray width:	25 cm
Rated Power	250 W	Tray Height:	3 cm
Adjustable temperature	35 -70 Degree	Rated load of 1 tray:	0.5 kg

### SET

Food dehydrator	1
Instruction manual	1
Warranty card	1

IN ORDER TO IMPROVE PRODUCT QUALITY DESIGN AND SPECIFICATION  
SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE!

After the end of life product, you must contact the service center for advice on further exploitation of the goods. Otherwise, further use may result in the inability of normal use of the product.

### WARRANTY

The warranty term is 1 year from date of purchase

Guarantee or Warranty Replacement conduct: LLC "DIESA"

For further information you should contact the hotline of the company by the number 0800 300 03

### MANUFACTURING

Manufacturer Manufacturer: Ningbo Baiyi Electric Co.,LTD Add: Xidian Industry Area, Ninghai, Ningbo, Zhejiang, CHINA

Date of production: April 2013

Period of use is not restricted before using.



Инструкция по эксплуатации

**Elenberg**

Сушка для овощей и фруктов

BY 1102

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.

2. Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики,

3. указанные на изделии, параметрам электросети.

4. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.

5. Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.

6. Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.

7. Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.

8. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.

9. Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.

10. При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.

11. Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие

12. поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под

13. навесными полками.

14. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.

15. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не

16. находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

17. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

18. Не касайтесь горячих поверхностей.

19. Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.

20. Не используйте прибор дольше 40 часов подряд. После использования сушки в течение 40 часов, выключите прибор из сети и дайте ему остыть.

21. Не накрывайте прибор.

**ВНИМАНИЕ:** ставьте прибор только на ненагревающуюся поверхность, во избежание возгорания.

22. Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.

23. Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Распакуйте изделие.
2. Перед первоначальным включением тщательно вымойте все ёмкости и съёмные части теплой водой с мылом, как следует промойте и насухо вытрите.
3. Протрите базу изнутри влажной тканью.

## РАБОТА

1. Установите сушку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
2. Разложите заранее подготовленные продукты в съёмные секции, регулируя их количество и высоту.
3. Секции должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно
4. циркулировать между ними. Не накладывайте слишком много продуктов в каждую секцию.
5. Установите съёмные секции на базу.
6. Накройте прибор крышкой. Крышка должна находиться на приборе в течение всего времени его работы.
7. Подключите прибор к сети. Переведите кнопку включения в положение ON. Загорится световой
8. индикатор.
9. Задайте необходимую температуру с помощью регулятора.

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ:

Травы: 35-40С

Хлеб: 40-50С

Овощи: 50-55С

Фрукты: 55-60С

Грибы: 50-55С

## РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ СУШКИ ПРОДУКТОВ:

ВНИМАНИЕ: Продолжительность сушки зависит от желаемого результата.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки (часы)
Фрукты (перед сушкой рекомендуется замочить подготовленные фрукты в соответствующем соке, разведенном с водой, на 2 часа. ¼ стакана сока на 2 стакана воды)		
Абрикосы	Вынуть косточку и тонко нарезать	13-28
Ананасы	(свежие) Снять кожуру и нарезать кусками	6-36
Бананы	Снять кожуру и нарезать кружками	8-38
Виноград	Не резать	8-26
Вишня	Косточку вынимать не обязательно	6-36
Груши	Снять кожуру и тонко нарезать	8-30
Клюква	Не резать	6-26
Персики	Разрезать пополам, вынуть косточку, когда фрукт будет наполовину подсушен	6-26
Яблоки	Снять кожуру, вынуть сердцевину, нарезать кружками или дольками	4-15
Овощи		
Грибы	Тонко нарезать (маленькие грибы можно сушить целиком)	6-14
Морковь	Сварить до мягкого состояния. Натереть или нарезать кружками. 8-14	8-14
Болгарский перец	Вытащить сердцевину, нарезать полосками или кружками	4-14
Чеснок	Очистить и нарезать кружками	6-16

После завершения работы сушки, выключите ее, переведя кнопку включения в положение OFF.

Подождите, пока продукты остынут, после чего упакуйте их.

Отключите прибор от сети.

**ВНИМАНИЕ:** рекомендуется устанавливать все 5 съемных секций во время работы прибора, даже если часть из них остаются пустыми.

### ОЧИСТКА И УХОД

Отключите сушку от электросети и дайте ей полностью остыть IM010

Вымойте крышку и съемные секции теплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.

Аккуратно протрите базу влажной тканью.

Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.

### ХРАНЕНИЕ

Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

Выполните требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.

Храните прибор в сухом прохладном месте.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

Номинальное напряжение:	220 -240 В	Объем:	11 л
Номинальная частота:	50 Гц	Ширина поддона:	25 см
Номинальный ток:	2.7 А	Высота поддона:	3 см
Температура нагрева:	35-70С	Номинальная загрузка 1 поддона:	0.5 кг

С целью улучшения качества продукции дизайн и спецификация может быть изменена без предварительного уведомления!

После окончания срока службы товара, необходимо обратиться в сервисный центр за консультацией по дальнейшей эксплуатации товара. В противном случае дальнейшая эксплуатация может вызвать невозможность нормального использования товара.

### Комплектация

Сушка	1 шт
Інструкція з експлуатації	1 шт
Гарантійний талон	1 шт

### Гарантия

Гарантия на прибор составляет 1 год с даты приобретения

Гарантийное обслуживание или гарантийную замену проводить: ООО «ДИЕСА»

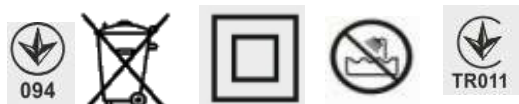
Для получения более подробной информации необходимо обратиться на горячую линию компании по телефону 0800300030

### Производство

Производитель: Нингбо Байи Электрик Ко. Адрес: Ксидиан Индастри Эриа, Нинхай, Нингбо, Жэянг, Китай

Дата производства: Апрель 2014

Срок годности: не ограничен до начала использования





Сушка для овочів та фруктів

**Elenberg**

BY1102

Інструкція по використанню

## МІРИ БЕЗПЕКИ

1. Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломкам під час користування та зберігайте її як довідковий матеріал.
  2. Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі.
  3. Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку та шкоди здоров'ю користувача.
  4. Використовувати тільки у побуті. Прилад не призначений для виробничого використання.
  5. Якщо прилад не використовується, завжди вимикайте його з мережі.
  6. Не занурюйте прилад чи шнур живлення у воду та інші рідини. Якщо це відбулося, негайно вимкніть прилад з мережі та, перед тим, як знов вмикати перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
  7. Не користуйтеся виробом з пошкодженим шнуром живлення чи вилкою, після падіння або інших
  8. ушкоджень. Для ремонту та перевірки звертайтеся до найближчого сервісного центру.
  9. Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі знизеними фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або у разі відсутності у них опиту або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
  10. Діти повинні знаходитись під контролем, задля недопущення ігор з приладом.
  11. У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
  12. Стежте за тим, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
  13. Під час вимикання приладу з мережі тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур.
  14. Пристрій має стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте його на гарячі поверхні, а також близько від джерел тепла (наприклад, електричних плит), фіранок та під навісними полицями.
  15. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без уваги.
  16. Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду дорослих.
  17. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
  18. Щоб запобігти враження електричним струмом та поломкам приладу, використовуйте тільки приладдя, що входить до комплекту.
  19. Не використовуйте прилад довше 40 годин без перерви. Після використання сушки протягом 40 годин, відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути.
  20. Не накривайте прилад.
  21. УВАГА: з метою запобігання загоряння, ставте прилад тільки на таку поверхню, що не нагрівається.
  22. Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
  23. Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин. IM010
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.

## ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

1. Розпакуйте виріб.
2. Перед першим увімкненням ретельно вимийте всі ємності та знімні деталі теплою водою з милом, як слід промийте та витріть їх досуха.
3. Протріть базу зсередини вологою тканиною.

## РОБОТА

1. Установіть сушку на стійку, горизонтальну поверхню.
2. Розкладіть заздалегідь підготовлені продукти в знімні секції, регулюючи їхню кількість та висоту.
3. Секції повинні бути встановлені таким чином, щоб надати можливість повітрю вільно циркулювати між ними. Не накладайте забагато продуктів у кожен секцію.
4. Встановіть знімні секції на базу.
5. Накрийте прилад кришкою. Кришка повинна знаходитись на приладі протягом всього часу його роботи.
6. Підключіть прилад до мережі. Переведіть кнопку увімкнення в положення ON. Засвітиться світловий індикатор.
7. Задайте необхідну температуру за допомогою регулятора.

## РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕМПЕРАТУРНІ РЕЖИМИ:

Трави: 35-40С  
Хліб: 40-50С  
Овочі: 50-55С  
Фрукти: 55-60С  
Гриби: 50-55С

## РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС СУШІННЯ ПРОДУКТІВ:

УВАГА: Тривалість сушіння залежить від бажаного результату.

Продукт	Підготовка	Тривалість сушіння (годин)
Фрукти (перед сушінням рекомендується замочити підготовлені фрукти у відповідному соку, розведеному з водою на 2 години. ¼ склянки соку на 2 склянки води)		
Абрикоси	Вийняти кісточку і тонко нарізати	13-28
Ананаси (свіжі)	Зняти шкірку і нарізати шматками	6-36
Банани	Зняти шкірку і нарізати кружальцями	8-38
Виноград	не різати	8-26
Вишня	Кісточку виймати не обов'язково	6-36
Груші	Зняти шкірку і тонко нарізати	8-30
Журавлина	не різати	6-26
Персики	Розрізати навпіл, вийняти кісточку, коли фрукт наполовину підсохне	6-26
Яблука	Зняти шкірку, вийняти серцевину, нарізати кружальцями або частинками	4-15
Овочі		
Гриби	Тонко нарізати (маленькі гриби можна сушити цілком)	6-14
Морква	Зварити до м'якого стану. Натерти або нарізати кружальцями	8-14
Болгарський перець	Вийняти серцевину, нарізати смужками або кружками	4-14
Часник	Очистити і нарізати кружальцями	6-16

Після завершення роботи сушки, вимкніть її, переводячи кнопку увімкнення в положення OFF.

Почекайте, поки продукти охолонуть, після чого упакуйте їх.

Відключіть прилад від мережі.

УВАГА: рекомендується встановлювати всі 5 знімні секції під час роботи приладу, навіть якщо частина з них залишиться пустою.

### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Відключіть сушку від електромережі та дайте їй повністю охолонути.

Вимийте кришку та знімні секції теплою водою з милом (можна на верхній полиці посудомийної машини), ретельно ополосніть та висушіть її.

Акуратно протріть базу вологою тканиною.

Не можна використовувати абразивні миючі засоби, органічні розчинники та агресивні рідини.

### ЗБЕРІГАННЯ

Перед збереженням переконайтеся, що прилад відключений з електромережі та цілком охолонув.

Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.

Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці.

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Номинальна напруга:	220 -240 В	Об'єм:	11 л
Номинальна частота:	50 Гц	Ширина поддону:	25 см
Номинальний струм:	2.7 А	Высота поддону:	3 см
Температура нагріву	35-70С	Номинальне завантаження 1 піддону:	0.5 кг

**З МЕТОЮ ПОЛПШЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ДИЗАЙН І СПЕЦИФІКАЦІЯ МОЖЕ БУТИ ЗМІНЕНО БЕЗ ПОПЕРЕДНЬОГО ПОВІДОМЛЕННЯ!**

Після закінчення терміну служби товару, необхідно звернутися в сервісний центр за консультацією щодо подальшої експлуатації товару. В іншому випадку подальша експлуатація може спричинити неможливість нормального використання товару.

### Комплектація:

Сушка для овочів	1 шт
Інструкція з експлуатації	1 шт
Гарантійний талон	1 шт

### Гарантія

Гарантія на прилад складає 1 рік з дати придбання

Гарантійне обслуговування або гарантійну заміну проводитиме: ТОВ «ДІЕСА», 03150, м.Київ, вул.Червоноармійська, 45

Для отримання більш детальної інформації необхідно звернутися на гарячу лінію компанії за номером 0 800 300 030

### Виробництво

Виробник: Нінгбо Байі Електрик Ко. Адреса: Ксідіан Індастрі Ерія, Нінхай, Нінгбо, Жеянґ, Китай

Дата виробництва: Квітень 2014

Термін придатності: необмежений до початку використання

