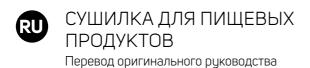
SFD 7750SS

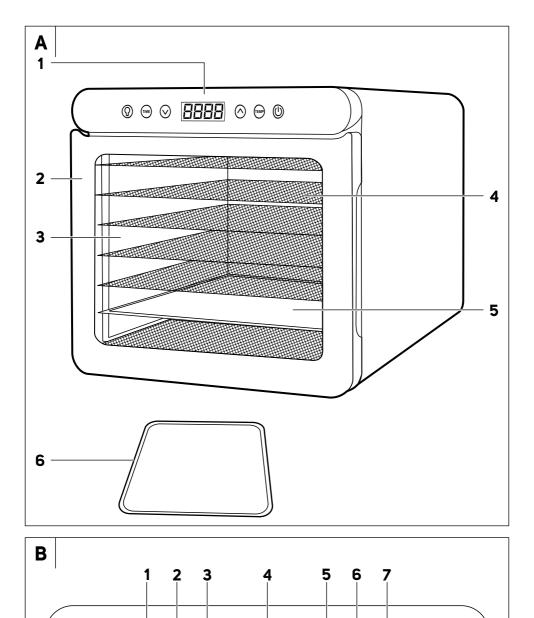
SENCOR®





SENCOR®





RU Сушилка для пищевых продуктов

Важные указания по технике безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей или обладающие недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Детям запрещается играть с электроприбором. Очистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено исполнять детям младше 8 лет и без надзора.
- Если кабель питания повреждён, во
 избежание опасных ситуаций замените его
 в специализированной ремонтной мастерской.
 Запрещено эксплуатировать прибор с поврежденным кабелем питания.
- Прибор и его привод должны находиться в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

 Всегда чистите поверхности прибора, которые контактируют с продуктами, в соответствии с указаниями в данной инструкции.



Предостережение:

Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Электробезопасность

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземлённой розетке. Не используйте удлинитель.
- Перед использованием полностью размотайте кабель питания.
- Не подключайте кабель питания прибора к электрической розетке и не отсоединяйте его от электрической розетки мокрыми риками.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с влагой, водой или другой жидкостью. Если это произошло, тщательно вытрите вилкц перед следцющим использованием.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от электрической розетки. Это может привести к повреждению кабеля или электрической розетки. Чтобы отсоединить кабель от розетки, потяните его за вилкц.
- Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Храните кабель питания в сухом состоянии.
- Не ремонтируйте электроприбор самостоятельно и не модифицируйте его. Для проведения любого ремонта и регулировки этого электроприбора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Во избежание риска поражения электрическим током никогда не погружайте кабель питания в воду или другие жидкости и не мойте его под проточной водой.
- Не пользийтесь электроприбором, если он работает неправильно, если он был поврежден или погрижался в води,
- Электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях. Не используйте его в коммерческих целях или не по назначению.

Безопасность использования

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях, в офисах и других подобных помещениях. Не используйте его в промышленных условиях или на открытом воздухе, в помещениях с большой влажностью, напр. в прачечных или ванных комнатах.
- Не используйте прибор в промышленных условиях или вне помещений. Не используйте электроприбор не по назначению.
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями производителя. Ни в коем случае не используйте принадлежности, не входящие в комплект данного электроприбора или не предназначенные для него.
- Используйте электроприбор и его принадлежности в соответствии с указаниями, приведёнными в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Эксплуатируйте электроприбор только с оригинальными принадлежностями из комплекта поставки.
- Каждый раз перед использованием убедитесь, что выбранные принадлежности не повреждены. Никогда не используйте электроприбор
 с повреждёнными принадлежностями.
- Не кладите электроприбор и его принадлежности на электрическую или газовую плиту или вблизи нее, на край стола или на неустойчивую поверхность. Разместите его на ровной, сухой и устойчивой поверхности.
- Не подвергайте электроприбор и его принадлежности воздействую погодных условий, экстремальных температур, прямых солнечных лучей, чрезмерной влажности или слишком пыльной среды.
- Не располагайте электроприбор и его принадлежности вблизи батарей отопления, открытого огня и других источников тепла.
- Предохраните прибор и его принадлежности от падения на землю или на стол даже с небольшой высоты, а также от падения на прибор иных предметов.
- Не вставляйте любые предметы в вентиляционные отверстия прибора. Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора опасность перегрева.
- Во время работы прибора следите за детьми и домашними животными.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Контролируйте его в течение всего времени сушки продуктов.
- Будьте особенно осторожны, используя этот прибор в присутствии детей, и размещайте его в недоступном для детей месте.
- Не использците аэрозоли вблизи прибора.
- Не помещайте во внутреннее пространство прибора материалы из бумаги или пластмассы. Ничего не храните во внутреннем пространстве прибора.

- Перемещая прибор и подносы, будьте осторожны: они могут быть горячими!
- Температура доступных поверхностей может повышаться, когда прибор работает.
- Не переносите прибор в горячем состоянии.
- Заботьтесь о том, чтобы подносы всегда были чистые, так как они напрямую соприкасаются с продуктами питания.
- Не мойте электроприбор под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости. Помимо подносов, остальные части электроприбора не рассчитаны на мытье в посудомоечной машине.
- Не используйте прибор без нагрузки. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
- Не используйте прибор если он работает неправильно либо проявляет признаки повреждения.
- Во избежание опасных ситуаций не ремонтируйте электроприбор самостоятельно и не вносите в него какие-либо изменения. Для устранения любых неполадок обращайтесь в авторизованную сервисную мастерскую. Самостоятельное вмешательство в прибор может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например, гарантии качества.
- Храните электроприбор в сухом месте.

RU

Сушилка для пищевых продуктов

Руководство по эксплуатации

- Благодарим за покупку товара марки SENCOR и надеемся, что он оправдает ваши ожидания.
- Перед использованием этого электроприбора, пожалуйста, изучите инструкцию к нему, даже если вы уже знакомы с приборами подобного типа. Используйте прибор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните руководство для использования в будущем. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте прибор и будьте внимательны, чтобы не выбросить какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдёте все его части. Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

А1 Панель управления

A2 Прозрачные дверцы

АЗ Пространство для сушки

А4 Съемные подносы из нержавеющей стали (7 шт.)

А5 Пластмассовая решетка (1×)

А6 Лоток для сбора капель (1×)

- **В1** Освещение внутреннего пространства
- B2 Настройка времениB3 кнопка для уменьшения
- значения В4 Лисплей
- **B5** Кнопка увеличения значения
- B6 Настройка температурыB7 Кнопка включения и выключения сушилки

НАЗНАЧЕНИЕ

- Сушилка предназначена для сушки таких пищевых продуктов как фрукты, овощи, лесные плоды, мясо, семена, фасоль, орехи, грибы и т.п. Далее подходит для сушки трав, лечебных растений, специй или даже цветов в декоративных целях или с целью приготовления ароматических смесей.
- Сушилка состоит из корпуса с пространством для сушки и ярусами для съемных подносов. В задней части корпуса размещен нагревательный элемент, двигатель с вентилятором и термостат.
- Сушилка оборудована технологией горизонтального движения воздуха (горизонтальный Air Flow), которая гарантирует равномерное распределение тепла. Благодаря этому тепло равномерно распределяется по всем ярусам пространства для сушки, в результате чего отпадает необходимость менять местами подносы с продуктами во время сишки.

ДЛЯ ЧЕГО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУШИЛКУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Сушка (дегидратация) это один из наиболее старых способов консервации продуктов питания, при котором исполняется нагрев продуктов и последующее испарение воды. В отличие от обычного долговременного хранения продуктов (напр. консервация, замораживание) при бережной сушке сохраняется до 80 % витаминов, минеральных и стоповых рассеянных элементов, а также концентрируются ароматические вещества, в результате сушеные продукты имеют более выраженный вкус. При правильном хранении сушеные продукты можно использовать цельй год.
- Продукты, которые при традиционном способе варки или консервирования длительное время нагреваются до

температуры более 48 °С, начнут терять свою пищевую ценность и в них снижается содержание знаимов. Пищевые знаимы важны, так как они помогают пищеварительным знаимам в теле перерабатывать продукты в усваиваемые белки. Хорошая сушилка, например такая как эта, способна не только поддержать достаточно низкую температуру, при которой энзимы не теряют свой эффект, но также обеспечивает температуру воздуха, достаточную для быстрой сушки продуктов и предотвращения развития бактерий и грибков.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием сушилки тщательно вымойте съемные подносы в теплой воде с нейтральным средством для мытья посуды. Затем сполосните их чистой водой и тщательно насухо вытрите мягким полотенцем. Подносы также можно мыть в посудомоечной машине.
- Слегка влажной тканью вымойте также внутреннее пространство корпуса и вытрите его насухо. При очистке обратите внимание, чтобы не намочить элементы нагрева или вентилятора сушилки. Никогда не погружайте корпус сушилки в воду или другие жидкости.
- Перед первым применением рекомендуем включить сушилку без продуктов на время не менее 4 часов. После выключения дайте сушилке и всем её частям остыть и проветриться, чтобы неприятные запахи цлетучились.
- Кабель питания блока двигателя очищайте только сухой тканью, никогда не мойте его водой.

РАЗМЕЩЕНИЕ СУШИЛКИ

- Разместите сушилку в хорошо проветриваемом, тёплом и сухом помещении с минимальной запыленностью. Вокруг сушилки должно быть пространство не менее 15 см для обеспечения правильной циркуляции воздуха.
- Поверхность для размещения сушилки должна быть стабильной, термоустойчивой и одновременно должна быть удалена от иных источников тепла. Несущая способность выбранной поверхности должна соответствовать весу сушилки с приготавливаемыми продуктами.
- Место выберете с учётом того, что во время сушки не рекомендуется перемещать сушилку. Также учтите, что при сушке в помещении могут присутствовать ароматы высушиваемых продуктов, которые могут понравиться не всем.

ВЫБОР ПРОДУКТОВ

- Правильный выбор продуктов и их подготовка позволят вам достигнуть того, что они будут лучше выглядеть и более вкусными, быстрее высохнут, будет остановлен процесс созревания и продлен срок годности.
- Самые лучшие результаты будут достигнуты при использовании качественных продуктов. Сушить можно практически любые фрукты и овощи. Для сушки выбирайте только зрелые, но не перезревшие продукты, без признаков повреждения, гнили или грибков. Сушить можно кислые и мало сладкие плоды.
- Если вы хотите сушить мясо, то оно должно быть свежим и не жирным.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ



Примечание:

Весьма вероятно, что овощи и фрукты, закупленные в обычном магазине, покрыты воском или обрабатывались опрыскиванием. Большинство видов опрыскивания или воска можно смыть биологически разлагающимся чистящим средством или водой с добавлением уксуса, а после этого продукты необходимо вымыть чистой водой. Если не получается смыть воск или опрыскивание, рекомендуем очистить продукты перед сушкой.

ФРУКТЫ

- Фрукты тщательно вымойте и хорошо высушите. Подготовьте только такой объём фруктов, который вы способны высушить за один цикл. Удалите мягкие поврежденные части. Удалите из продуктов косточки, семечки, черенки и другие несъедобные части.
- Нарезайте фрукты с одинаковой толщиной, идеально ломтиками от 2 до 4 мм. Кусочки с различной толщиной продлевают срок сушки. При нарезке на меньшие ломтики будет ускорен процесс сушки и одновременно уличшится качество продиктов.
- Малые фрукты, например различные виды ягод (клубника, черника, брусника и т.п.) можно оставить в целом виде. Крупные плоды разрежьте пополам, на ломтики или кубики.
- Нарезанные фрукты высушите чистым кухонным полотенцем или салфеткой.
- Если вы хотите предотвратить потемнение некоторых видов фруктов (яблок, груш или абрикосов), перед сушкой намочите нарезанные фрукты в смеси из 250 мл воды и 1 ложки лимонного или ананасового сока. Для получения интересного вкуса можно накапать на фрукты мед, посыпать их сахаром, корицей или кокосом. После этого подождите, пока жидкость стечет с кусочков фруктов и можно приступить к сушке. Обработанные таким раствором фрукты останутся светлыми в процессе сушки и не потемнеют и во время хранения.
- Фрукты с натуральной твердой кожицей (виноград, сливы или финики) можно для ускорения процесса сушки погрузить в кипящую воду на 1-2 минуты. После этого сразу погрузите их в холодную воду, охладите, высушите и нарежьте на ломтики.
- Не очищенные фрукты кладите кожицей вниз, а разрезанной поверхностью вверх. Продукты неровной формы кладите всегда на сторону с кожицей, не на ровную поверхность.

овоши

- Овощи тщательно очистите и вымойте.
- Вырежьте изъяны на поверхности.
- Овощи, которые требуют длительной варки, напр. такие как корнеплоды, горох, свекла, брокколи, морковь, сельдерей, кукуруза, картофель и цветная капуста рекомендуется пропарить перед сушкой. Эти овощи будет достаточно приблизительно пять минут варить на пару для того, чтобы они не потеряли цвет и витамины.
- Помидоры рекомендуется очистить от кожицы.
- Нарезанные овощи можно намочить в солёной воде.

мясо

- Можно сушить говядину, мясо дичи, птиц или рыбы. Выбирайте чистое мясо, которое содержит как можно меньше жира. Чем меньше жира в мясе, тем быстрее оно будет высушено. Чем больше будет содержание жира в мясе, тем меньше будет его срок годности после сушки.
- Мясо тщательно очистите и отрежьте жирные части. После этого нарежьте его на очень тонкие ломтики толщиной от 2 до 5 мм и шириной 2,5 см для того, чтобы сушка проходила равномерно. Длину выбирайте по собственному усмотрению.
- Можно придать вкус готовым полоскам по усмотрению от обычного соления, маринования, нанесения специй и т.п. После

- придания вкусовых добавок оставьте мясо отлежаться, лучше всего на ночь в холодильнике.
- После помещения мяса в сушилку рекомендуем 1 раз в час контролировать процесс сушки. Хорошо высушенное мясо можно распознать так, что когда вы на него надавите с двух сторон - оно сломается посередине.

ТРАВЫ, СПЕЦИИ И ЦВЕТЫ

- Травы сушите очень аккуратно. Удалите стебель, далее травы не нарезайте. Травы с листьями необходимо во время сушки переворачивать для предотвращения слипания.
- Для сушки срывайте молодые, мягкие листья, стручки с семенами собирайте перед их раскрытием. Цветы собирайте когда они молодые и наполовину открыты.

ЛАКОМСТВА ДЛЯ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ

- Для приготовления лакомств для домашних животных используйте здоровые и свежие ингредиенты, которые не содержат добавок или консервирующих веществ. Важно учитывать вес животного. Например, малые породы собак имеют малую пасть и маленькие зубы, поэтому им нужны лакомства малого размера, которые не будут сильно хрустящими. И наоборот, собаки больших пород могут получать большие и хрустящие лакомства. Их твердость можно проверить разламыванием нескольких лакомств рукой.
- Все ингредиенты перемешайте в большой миске и сформируйте буханку. На посыпанной мукой доске раскатайте тесто толщиной около 6 мм. Затем вырежьте из теста фигурки. которые нравятся вашему питомцу.

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ НА ПОДНОСАХ

- Нарезанные кусочки разложите на подносы равномерно, не кладите их друг на друга и оставьте между отдельными кусочками промежутки. Займите около 85% площади каждого подноса, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
- Для более сочных продуктов используйте высушивающую подкладку, чтобы из них не капал сок на поддоны а также чтобы облегчить последующий уход.

ВКЛЮЧЕНИЕ

- Разместите сушилку в месте, выбранном с соблюдением иказаний в главе РАЗМЕЩЕНИЕ СУШИЛКИ.
- Вложите поддоны с подготовленным продуктом в сушилку и хорошо закройте дверцы.
- Кабель питания сушилки подключите к эл. розетке. Кнопки и дисплей коротко мигнут, включится звуковая сигнализация и загорится кнопка В7. В результате сушилка находится в режиме ожидания;
- При нажатии кнопки В7 сушилка перейдет в активный режим.
 Включится дисплей и кнопки, а сушилка готова к работе. Если в течение 5 минут не будет нажата любая кнопка, сушилка перейдет обратно в режим ожидания.

ИЗМЕНЕНИЕ ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

 Сушилка позволяет отобразить температуру в °С или °F. Для изменения единицы измерения температуры нажмите и удерживайте кнопку ТЕМР (B6) на 3 секунды. Единица измерения переключится с °С на °F. В аналогичном порядке единица измерения изменяется обратно на °С.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ

Для настройки температуры нажмите кнопку ТЕМР (В6).
 С помощью кнопок В3 или В5 измените значение на дисплее.
 Каждое нажатие кнопки увеличивает или уменьшает температуру на 5 °C. Если нажать и удерживать кнопку, изменение температуры ускорится. Температура может варьироваться от 30 до 75 °C.

- Для настройки времени нажмите кнопку TIME (В2). С помощью кнопок В3 или В5 измените значение на дисплее. Каждое нажатие кнопки продлевает или сокращает время на 30 минут. Нажатие и удерживание кнопки В3 или В5 ускорит настройку времени. Время может быть настроено в диапазоне 01:00 – 24:00 часов.
- Значения температуры и времени можно изменить в любое время и во время сушки.

ВКЛЮЧЕНИЕ СУШКИ

 При нажатии кнопки В7 включается сушка. На дисплее начнется постепенный отсчет установленного времени.

ОСВЕЩЕНИЕ ПРОСТРАНСТВА ДЛЯ СУШКИ

 Если необходимо лучше увидеть процесс сушки без необходимости открытия дверцы сушилки, можно включит освещение пространства для сушки нажатием кнопки В1. Следующим нажатием кнопки В1 освещение выключается.

ПРОВЕРКА ПРОДУКТОВ В ХОДЕ СУШКИ

- Если вы хотите в процессе сушки достать один из подносов и проверить состояние продуктов, просто откройте дверцу, выньте поднос и закройте дверцу. Отсчет времени на дисплее продолжится.
- Поскольку подносы с продуктами горячие, берите их через кухонную прихватку. Возьмите образец продукта, дайте ему немного остыть и проверьте.
- После проверки вставьте поднос обратно.

СОВЕТЫ ПО СУШКЕ

- Время сушки устанавливайте по собственному усмотрению.
 Некоторые люди предпочитают чтобы готовые продукты были более сухими и хрустящими, а для других наоборот приятнее менее сухие и более твердые продукты. Рекомендуем записать время сушки отдельных видов продуктов.
- Если вы хотите проверить степень высушивания, достаньте горсть продукта и подождите несколько минут пока продукт остынет. Горячие продукты кажутся мягче, влажнее и более гибкими чем после остывания.
- Перед отбором продукта с подноса убедитесь, что все кусочки полностью высохли. Если вы не уверены, разрежьте один кусочек пополам и проверьте уровень высушивания.
- Подождите около 1 часа чтобы высушенные фрукты, овощи или грибы остыли: в течение этого времени они могут оставаться в выключенной сушилке. Однако не увеличивайте время охлаждения, высушенные продукты могут абсорбировать влажность из окружающего воздуха и их будет нужно снова подсишить.
- Продукт должен быть достаточно сухим, чтобы микроорганизмы не размножались и продукт не испортился. Сушеные овощи должны быть твёрдыми и хрупкими, сушеные фрукты должны быть мягкими и гибкими. Для длительного хранения домашние фрукты должны быть более сухими чем продаваемые в магазинах сухофрукты.
- Рекомендуется каждый час проверять продукты, и в случае неравномерной сушки прервать процесс и перераспределить их.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМОГО ВРЕМЕНИ СУШКИ



Примечание:

Время сушки в таблицах ниже является ориентировочным. Действительное время зависит от температуры помещения, влажности воздуха, влажности высушенных продуктов питания и от того, как тонко нарезаны продукты. Продукты обладают разной степенью сочности. Фруктовый сахар в некоторых продуктах требует более длительного времени сушки.

Фрукты	Приготовление	Температура (°C)	Готовое состояние	Время (часы)
Абрикосы	Разрежьте пополам и удалите косточки. Разрезанные половинки положите сухой стороной вниз.	60-65	До мягкости	18-20
Бананы	Очистите и нарежьте на ломтики толщиной 3 мм.	65-70	До хрустящего состояния	12-14
Финики	Вымойте, удалите пятна и нарежьте на четыре части. Сухой стороной вниз	60-65	До мягкости	18-20
Киви	Вымойте и нарежьте на ломтики толщиной 6 мм.	60-65	До мягкости	8–11
Персики	Вымойте, очистите, удалите косточки и нарежьте на половинки или ломтики.	60-65	До мягкости	8–17
Груши	Вымойте, удалите косточки, очистите от кожуры и нарежьте на колечки.	60-65	До мягкости	4-8
Ананасы	Очистите кожуру, удалите волокнистую часть и сердцевину. Нарежьте на ломтики толщиной 6 мм.	60-65	До мягкости	11–18
Ревень	Вымойте и нарежьте на кусочки длиной 25 мм.	60-65	До мягкости	6–10
Клубника	Вымойте и нарежьте на ломтики толщиной 6 мм.	60-65	До мягкости	7–15
Арбуз	Очистите от кожуры, нарежьте секторами и удалите семена. Нарежьте на ломтики толщиной 10 мм.	60-65	До мягкости и клейкости	8–10
Питайя	Очистите и нарежьте на ломтики толщиной 3 мм.	65-70	До хрустящего состояния	10-14
Яблоки	Вымойте, удалите косточки, очистите от кожуры и нарежьте на колечки.	60-65	До мягкости	7–15

Овощи	Приготовление	Температура (°C)	Готовое состояние	Время (часы)
Артишоки	Нарежьте полосками шириной 8 мм и варите приблизительно 10 минут.	50-55	До хрупкости	6–14
Бобовые	Нарежьте и варите на пару до состояния прозрачности и ровности, разложите их на подкладку из мелкого сита.	45-55	Твердые / хрупкие	10-18
Капуста	Чистые листья без корневища	50-55	До хрупкости	8-30
Цветная капуста	Тушение до мягкого состояния, нарезать	50-55	Твердая	6–16

Сельдерей	Нарежьте на ломтики толщиной 7 мм.	50-55	До хрупкости	6–14
Китайский шнитт-лук	Нарежьте	50-55	До хрупкости	6-10
Чеснок	Очищенный и нарезанный	50-55	До хрупкости	6-16
Чёрный перец	Целый	65–70	До хрупкости	8–14
Лук	Нарезанный	50-55	До хрупкости	8-14
Горошек	Сварите на пару 3–5 минут.	65–70	До хрупкости	8–14
Шпинат	Тушить до увядания.	50-55	До хрупкости	6-16
Спаржа	После мойки нарежьте на кусочки 25 мм.	50-55	До хрустящего состояния	4-6
Свекла	кусочки 25 мм. Сварите, подождите пока остынет, удалите корневища и головки. Нарежьте на кусочки 25 мм.	50-55	До хрустящего состояния	9–12
Красная свекла	Удалите 10 мм верхней части, прежде всего тщательно очистите и после этого нарежьте на ломтики 5 мм.	50-55	До мягкости	9–12
Брокколи	Разрежьте и сварите до мягкости, нарежьте на кусочки 10 мм.	50-55	До хрустящего состояния	10-14
Капуста	Вымойте и нарежьте полосками 3 мм.	50-55	До хрустящего состояния	8–11
Морковь	Отрежьте верхнюю и нижнюю часть и тщательно очистите поверхность. Сварите до мягкости и нарежьте на ломтики толщиной 3 мм.	50-55	Гибкие	7–11
Кукуруза	Отрежьте от кукурузного початка кукурузные зерна и разложите их на сетчатую подкладку.	50-55	До хрустящего состояния	7–10
Огурцы	Вымойте и нарежьте на ломтики толщиной 3 мм.	50-55	Гибкие	4-8
Баклажан	Вымойте, очистите от кожуры и нарежьте на ломтики толщиной 6 мм.	50-55	Гибкие	4-8
Грибы	Вымойте и нарежьте на ломтики толщиной 8 мм.	50-55	Гибкие	4–7

Редька	Очистите, сварите на пару (если необходимо) и нарежьте ломтиками 8 мм.	50-55	Мягкие / гибкие	7–11
Острый перец	Вымойте и удалите семечки и белые части. Нарежьте длинными полосками шириной 6 мм или кружочками.	50-55	Гибкие	4-8
Картофель	Вымойте и очистите. Варите 4—6 минут до смягчения. Нарежьте на ломтики толщиной 6 мм.	50-55	Хрустящие / мягкие	7–13
Дыня	Вымойте и нарежьте на ломтики толщиной 6 мм.	50-55	Гибкие	10-14
Помидоры	После мойки нарежьте колечками толщиной 6 мм.	50-55	Гибкие	10-14
Тыква	Вымойте и нарежьте на ломтики толщиной 5 мм.	50-55	До хрустящего состояния	7–11
Батат	Вымойте и очистите. Сварите на пару 4–6 минут. Нарежьте на ломтики толщиной 6 мм.	50-55	До хрустящего / мягкого состояния	7–13

Мясо и иное	Приготовление	Температура (°C)	Готовое состояние	Время (часы)
Вяленое мясо	Используйте нежирное мясо для того, чтобы удалить как можно больше жира, потому что жир со временем портится. Нарежьте на ломитки толщиной 6 мм и поместите на поднос для сцики.	60-70	Гибкие	7–8
Орехи и сушеные фрукты	Равномерно распределите на сетчатую подкладку	50-55	Твердые / Хрупкие	8–14
Ваниль, травы	Распределите ингредиенты свободно на подносе и не размещайте их слоями.	40-50	Мягкие / Хрупкие	8-12
Ароматические чаи	Распределите ароматические чаи свободно на подносе, не размещайте их слоями.	30-40	Гибкие	10-18

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

- Сушилка оборудована предохранителем, защищающим ее от перегрева. Если возникла слишком высокая температура из-за, например, неправильного размещения продуктов, на дисплее будет отображен код ошибки «Е1» или «Е2», включится звуковая сигнализация (3 раза) и сушилка выключится до 10 секунд.
- В этом случае вытащите вилку кабеля питания из розетки и подождите пока сушилка остынет. Затем можно снова использовать прибор.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Для включения сушилки нажмите кнопку В7.
- Отсоедините кабель питания сушилки от розетки эл. сети.
 Если вы хотите перенести сушилку на другое место, сначала подождите пока она полностью остынет.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

- Перед упаковкой или хранением сушеных продуктов подождите пока они остынут. Для хранения используйте подходящую упаковку, например стеклянные банки для консервирования, герметичные ёмкости, пакеты для продуктов или упаковка, предотвращающая абсорбцию влажности. Не используйте пластмассовую или алюминиевую посуду. Металлические банки с открывающимися крышками используйте только в случае, если высушенные продукты будут помещены в пластиковый пакет.
- Сушеное мясо храните в закрытой емкости в сухом, томном месте при комнатной температуре. При таком хранении оно останется вкусным и готовым к употреблению от нескольких недель до месяцев.
- Сушеные продукты упаковывайте небольшими порциями как можно ближе друг к другу, но не прижимайте.
- Не храните травы и специи в бумажных пакетах, так как бумага впитает содержащиеся в них масла и продукт придёт в негодность. Самая лучшая ёмкость для хранения - это снова стеклянная банка с плотной крышкой, в случае цветов - стеклянные ёмкости с широкой горловиной для простого обращения.
- Сушеные цветы, листья и цветочные лепестки поместите в стеклянные ёмкости с широкой горловиной. При необходимости капнете 3-4 капли ароматического масла для усиления запаха и закройте ёмкость. Содержимое взболтайте и храните в прохладном месте. Тем самым будет постоянно доступно ароматическое содержимое.
- В идеальном случае храните ёмкости в сухом, тёмном месте при комнатной или более низкой температуре. При температуре хранения менее 10 °C продолжительность хранения продлевается в 2–3 раза. Сушеные плоды имеют срок годности не менее 1 - 2 лет.
- После открытия лучше всего употребить все содержимое одновременно. Хранящиеся сушеные продукты контролируйте не реже одного раза в месяц.
- Сушеные продукты регулярно проверяйте раз в месяц. Если
 Вы обнаружите плесень на поверхности продуктов, то отделите
 их от остальных и ликвидируйте. После этого необходимо
 пастеризовать остальные кусочки без признаков плесени. Для
 пастеризации разместите продукты на противень для выпечки
 пирогов и нагревайте в духовке приблизительно 15 минут при
 температуре 80 °C. После этого дайте продуктам остыть и снова
 цпакцйте в чистую герметичную упаковку.

РЕГИДРАТАЦИЯ

 Регидратация предназначена для восстановление сушеных продуктов в исходное состояние. Однако не все сушеные продукты необходимо восстанавливать до исходного состояния. Особенно фрукты будут вкуснее в сушеном виде. И наоборот, большинство видов овощей будут более вкусными после восстановления в исходное состояние.

- При регидратации продукты восстанавливаются практически до своего первоначального размера, формы и вида. Если обращение с ними было правильным, они сохраняют большую часть своего аромата и вкуса, а также минералы и значительный объём витаминов.
- Для восстановления овощей после варки достаточно сполоснуть
 их в чистой воде и после этого поместить в холодную, не солёную
 воду и прикрыть. Если это возможно оставые их в воде от 2 до
 8 часов, после этого варите в воде, которая использовалась для
 их замачивания. При необходимости добавьте воду. Доведите
 до кипения, после этого уменьшите температуру и медленно
 варите до готовности. В конце варки также можно добавить
 соль, которая замедлит процесс восстановления. Слишком
 длительная варка свежих продуктов ведёт к снижению аромата.
 Для восстановления овощей, напр. моркови, используйте для
 замачивания холодную воду. Сушеные продукты могут быть
 восстановлены замачиванием, варкой или комбинированием
 обоих этих способов, и после восстановления будут похожи на
 свежие.



Предупреждение:

Сушка не устранит из продуктов бактерии, дрожжи и плесень. Если процесс замачивания будет слишком длительным при комнатной температуре, продукты могут портится. Поэтому в случае замачивания сушеных фруктов и овощей более чем на 1–2 часа поместите ёмкость в колодильник.

- Для того чтобы продукты не утратили питательные вещества, используйте при приготовлении различных рецептов воду из раствора для замачивания. Одна чашка сухих овощей после восстановления увеличиться в объеме приблизительно до 2 чашек. Для возмещения удаленной при сушке влажности залейте овощи холодной водой и замачивайте от 20 минут до 2 часов. После этого залейте овощи кипящей водой. При варке доведите овощи до кипения и после этого оставьте вариться на малом огне.
- Одна чашка сухофруктов после восстановления увеличится в объеме приблизительно до 1,5 чашки. Добавьте столько воды, чтобы она закрывала фрукты - в случае необходимости можно позднее добавить больше воды. Для восстановления большинства видов фруктов достаточно от 1–8 часов. Это зависит от типа фруктов, величины ломтиков и температуры воды (в горячей воде процесс идёт быстрее). В случае слишком длительного замачивания фрукты потеряют свой аромат. Для варки восстановленных фруктов прикройте ёмкость и варите на малом огне в воде, в которой Вы замачивали фрукты.
- Высушенные или восстановленные фрукты и овощи могут быть использованы различными способами.
- Сушеные фрукты рекомендуются для приготовления пищи дома и в дороге. Кусочки фруктов можно добавить в выпечку или конфеты
- Восстановленные фрукты можно сервировать в виде компотов или глазури. Также они могут использоваться как добавки в рецептах приготовления хлеба, заливных салатов, омлетов, кексов, начинок, молока, мороженого и вареных зерновых.
- Сушеные овощи можно использовать для супов, тушеного мяса, сервировать как овощное блюдо или как сухую закуску.
- Восстановленные овощи можно использовать при приготовлении любимых рецептов пирогов с мясом и иных вторых блюд, заливного и овощных салатов.
- Измельченные сушеные овощи это отличные ингредиенты для мясных бульонов, супов и соусов.
- Для оптимального сохранения питательной ценности рекомендцем:
 - соблюдать правильное время предварительной варки
 - упаковывать сушеные продукты правильным способом и хранить их в ёмкостях в холодном, сухом и тёмном месте
 - регулярно контролировать хранящиеся продукты чтобы они снова не впитывали влагц
 - употребить сушеные продукты, по возможности, как можно быстрее

при варке восстановленных продуктов использовать раствор, в котором они замачивались

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Проблема	Возможная причина	Решение
C	• Кабель питания не	• Подключите сушилку
Сушилка не	подключен к эл. сети.	к эл. сети.
включается	• Кнопка В7 не нажата.	• Нажмите кнопку В7.
Вентилятор вращается, но сушилка не генерирует тепло	• Сушилка неисправна.	Выключите сушилку, отсоедините от эл. сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Продукты высушены некачественно	 На подносах размещено слишком много продуктов. Продукты находятся слишком близко друг к другу или лежат друг на друге. 	 Уменьшить объём продуктов. Перераспределите продукты на подносе.
На дверцах образуются капли воды или влажность.	 На подносах размещено слишком много продуктов. В продуктах содержится слишком много воды. 	 Уменьшить объём продуктов. Увеличить время сушки.
Сушилка перегревается или наоборот, не генерирует тепло.	• Система контроля температуры работает неправильно.	• Выключите сушилку, отсоедините от эл. сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
В ходе сушки прибор самостоятельно выключился.	 Система контроля определила перегрев, и сушилка выключилась автоматически. 	• Отсоедините сушилку от розетки и дайте ей остыть. Затем можно снова использовать прибор.
Продукты высушены неравномерно	 Толщина нарезанных ломтиков продукта не одинакова На подносах размещено слишком много продуктов. 	 Разместите продукты с большими промежутками или измените толщину ломтиков. Уменьшить объём продуктов.

ОЧИСТКА И УХОД



Предостережение:

Перед каждой очисткой или уходом обязательно отключайте сушилку от розетки эл. сети и подождите, пока она полностью остынет. Не используйте для чистки прибора растворители, чистящие средства с абразивным эффектом и т.п. Это может повредить покрытие прибора.

Запрещается погружать сушилку и кабель питания в воду.

- Очистите поверхность сушилки слегка увлажненной тканью и высушите.
- Для очистки отдельных подносов для продуктов используйте ткань, слегка увлажненную в обычном средстве для мыться посуды. В случае больших загрязнений можно отдельные подносы вымыть под тёплой проточной водой. Подносы также можно мыть в посудомоечной машине.
- Впускное отверстие (решетка) на узле двигателя обязательно должно быть чистым, свободным для доступа воздуха. При возможном загрязнении или засорении пылью очистите решетку щеточкой или удалите загрязнения пылесосом.

ХРАНЕНИЕ

 После завершения использования и очистки положите электроприбор и его принадлежности в чистое, сухое и недоступное для детей место. Во время хранения не подвергайте электроприбор и его принадлежности воздействию экстремальных температур, прямых солнечных лучей, повышенной влажности и не держите их в очень пыльной среде.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения	230 B
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная потр. мощность	600 Вт
Macca	9,5 кг
Класс защиты (от поражения электрическим током)	
Уровень шума	65 дБ (А)

Декларируемый уровень шума данного прибора составляет 65 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

Пояснение технических терминов



Степень защиты от поражения электрическим током:

Класс I – Защита от удара электрическим током обеспечивается базовой изоляцией и соединением не находящихся под напряжением частей прибора с защитным проводом сети.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКИ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделиях или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные приборы нельзя утилизировать с обычными бытовыми отходами. Необходимо сдать подобные изделия в специальные пункты сбора для надлежащей утилизации, восстановления и вторичной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза или дрцгих

европейских странах вы можете вернуть свой прибор местному продавцу при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного продукта поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Свяжитесь с местными властями или ближайшим пунктом сбора для получения более подробной информации. Неправильная утилизация этого типа отходов может повлечь за собой штрафные санкции в соответствии с национальными правилами.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Чтобы утилизировать электрическое и электронное оборудование, обратитесь к своему дилеру или поставщику за необходимой информацией.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые к нему применяются.