

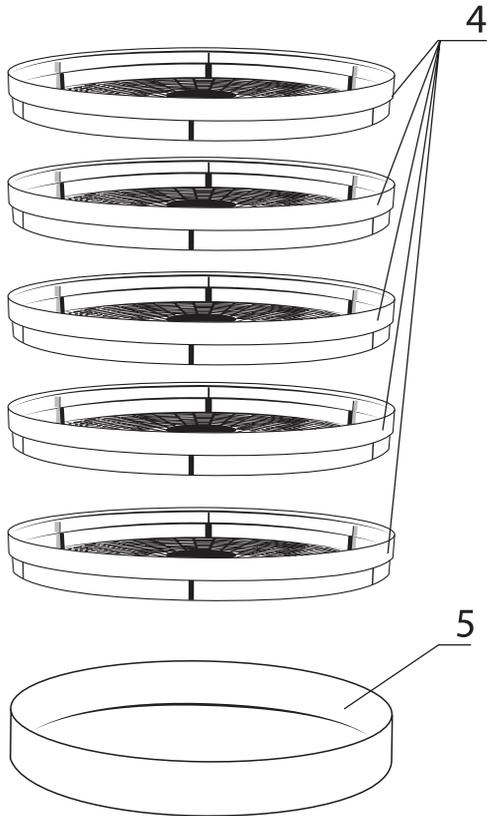
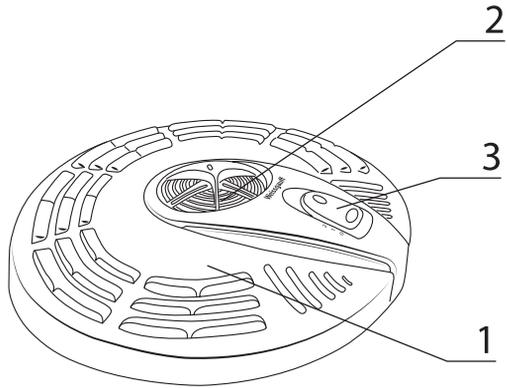
Weissgauff

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ D-7050

*Благодарим Вас за покупку прибора от Weissgauff.
Перед использованием внимательно ознакомьтесь
с прилагаемой инструкцией и сохраните ее для
дальнейшего использования.*



1



Электрическая сушилка для овощей и фруктов D-7050

ОСНОВНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назначение прибора	предназначен для бытовой дегидратации (высушивания) продуктов от сети переменного тока
Напряжение питания	220–240 В, ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	0,25 кВт
Лотки для сушки	5 съемных лотков для сушки (максимальный диаметр 350 мм)
Вентилятор	встроенный вентилятор

3

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом. Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями; также запрещается использовать прибор без предварительного ознакомления с инструкцией.
- Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.
- При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности и функциональных свойств.
- Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку. Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.
- Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать или разбирать прибор самостоятельно. Неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора.
- Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.
- Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости. Ставьте прибор в такие места, где он не

может упасть в воду или другие жидкости. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду – обратитесь в сервисный центр.

- Выполняйте все требования инструкции.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



- **Лотки для сушки изготовлены из прозрачного экологичного SAN пластика (экструдированного сложного полимера стиролакрилонитрила), рекомендованного для производства детской посуды Европейским ведомством по безопасности пищевых продуктов (EFSA). Во время длительного нагрева не выделяет вредных веществ и токсичных соединений.**
- Не используйте в работе с прибором принадлежности, не входящие в комплект поставки или не рекомендованные производителем.
- **Никогда не используйте устройство без необходимых для приготовления ингредиентов внутри лотка для приготовления.**
- Не подогревайте на огне лоток для приготовления.
- Не используйте прибор для других целей, кроме тех, для которых он предназначен.
- Не используйте прибор на улице.
- Рекомендуемая температура хранения в помещении от + 5° С до + 35° С.

- Не располагайте прибор непосредственно под электрическими розетками.
- Над прибором должно быть свободное пространство не менее 30 см.
- Не препятствуйте свободному теплообмену, не накрывайте прибор полотенцем или другими материалами, не кладите его на мягкие поверхности, например кровать и т.п. — это может привести к перегреву прибора и пожару!
- Устанавливайте прибор только на плоскую сухую горизонтальную поверхность.
- Не используйте прибор в местах, где он подвергается воздействию прямых солнечных лучей.
- Содержите прибор в чистоте, не допускайте попадания посторонних предметов в вентиляционные отверстия на приборе, так как это может привести к поражению электрическим током, возгоранию или поломке прибора.
- Дайте прибору остыть прежде, чем использовать его повторно.
- Очищайте только охлажденный прибор.

4

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок №1

1. Верхняя крышка со встроенным вентилятором и нагревательным элементом
2. Съёмный защитный фильтр
3. Переключатель режимов сушки
4. 5 съёмных лотков для сушки
5. Дно

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Распакуйте прибор, проверьте наличие всех частей и деталей (см. пункт «ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА»).

- Перед первым использованием дайте прибору прогреться в течение получаса (см. пункт «НАЧАЛО РАБОТЫ»). Затем отключите его и дождитесь полного охлаждения.
- Почистите сушилку в соответствии с разделом «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ».
- Перед первым приготовлением прочтите внимательно раздел «ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ».

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед чисткой или хранением отсоедините прибор от сети и дождитесь его полного охлаждения.
2. Снимите крышку (1) с прибора. Снимите и очистите защитный фильтр (2) мягкой сухой тканью.
3. Очистите крышку (1) слегка влажной мягкой тканью без ворса. Не вскрывайте внутренние отсеки крышки.
4. Вымойте лотки (4) и дно прибора (5) обычным средством для мытья посуды. Бережно вытрите мягкой сухой тканью.

Внимание: не мойте лотки (4) и дно прибора (5) в посудомоечной машине.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Подготовка продуктов

1. Нарезьте ломтиками продукты и просушите их на чистой ткани или бумажном полотенце для удаления излишков воды (см. рецепты в разделе «ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ»).
2. Заполните чистые лотки (4) ломтиками так, чтобы между ними было небольшое расстояние.

Совет: для достижения наилучших результатов, не используйте лишние пустые лотки и не заполняйте лотки больше чем на 90%. Это необходимо для хорошей циркуляции воздуха.

Начало работы

1. Аккуратно, друг за другом, поставьте на дно прибора (5) заполненные лотки (4).
2. Накройте лотки крышкой (1).
3. Проверьте фиксацию фильтра (2).
4. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
5. 2-уровневый переключатель режимов (3) позволяет выбрать оптимальную температуру сушки: 1-й уровень оптимален для продуктов с низким содержанием воды (травы, грибы, шпинат, лук и т.д.). 2-й уровень используется для продуктов с более высоким содержанием воды (персики, абрикосы, груши и т.д.).

Совет: не бойтесь экспериментировать. После небольшой практики Вы сможете сами определять наилучший уровень мощности сушки для Ваших продуктов.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Общие рекомендации:

- Время сушки (дегидратации) сильно зависит от исходных продуктов – чем толще ломтики и больше размеры, тем больше времени займет дегидратация, тем выше должна быть температура. Влажность воздуха также влияет на скорость сушки.
- Для проверки качества высушенных фруктов, дайте готовым ломтикам остынуть. Они должны легко гнуться, но не ломаться. Вы можете также разрезать готовый ломтик – на срезе не должны выступать капельки жидкости. Правильно высушенные травы или овощи должны сломаться на сгибе.
- Перед сушкой не опрыскивайте травы водой.
- Овощи рекомендуется нарезать ломтиками.

Совет: перед сушкой твердые овощи можно бланшировать (подержать в кипятке) до полумякости. Это позволит удалить излишки воды до процесса сушки и избежать потери витаминов.

Совет: чтобы грибы и овощи не потеряли свой цвет во время сушки, можете обрызгать их лимонным соком до сушки. Если Вы будете бланшировать продукты, добавьте немного лимонного сока в кипяток.

Совет: очистка продукта от шкурки приводит к потере ценных витаминов и минеральных солей. С другой стороны, неочищенные продукты требуют более длительного процесса сушки, который также может привести к потере витаминов и минеральных веществ. Вы можете поэкспериментировать и выбрать наиболее подходящий для Вас вариант.

Хранение готовых сухих продуктов:

- Дайте готовому продукту окончательно остыть. Храните его в тканевых мешочках или стеклянных контейнерах с крышками.

Внимание: в течение первых недель необходимо проверять наличие лишней влаги в готовом продукте. При необходимости – повторите процесс сушки.

- Грибы рекомендуется хранить в стеклянных воздухонепроницаемых емкостях.
- Качество высушенных ароматных трав можно проверить, растерев их пальцами. Сильный аромат свидетельствует о хорошем качестве готового продукта.

Емкость сушилки

Важно знать сколько продукта вы можете высушить за один цикл. Конечно, это зависит от конкретного типа продукта и количества лотков.

Примерные массы продуктов для 5 лотков (в кг):

Яблоки, груши	2
Абрикосы, сливы, персики	1,8
Грибы	1
Красные перец в ломтиках	1,8
Овощи для супа в ломтиках	1
Ароматные травы, цветы липы	0,2
Черника, клюква, шиповник	0,7

Рецепты

Продукт	Время гидратации (часы)	Рецепт
Яблоки	6–7	Удалите шкурку, порежьте ломтиками или колечками, быстро окуните в лимонную воду перед дегидратацией. Дайте высохнуть на бумажном полотенце. Совет: чтобы сохранить яблоки светлыми, бланшируйте их в соленой воде (1л воды, 10г соли).
Абрикосы, персики	10–12	Хорошенько вытрите, нарежьте на половинки, удалите косточки. Вскипятите в сладкой воде с лимонным соком до полумякости (200г сахара, сок одного лимона на 500 мл воды). Дайте обсохнуть на бумажном полотенце.
Бананы	9–10	Очистите и порежьте продольными ломтиками или небольшими кусочками.
Груши	20–24	Не очищайте. В зависимости от размера, разрежьте на четвертинки или дольки. Удалите семечки. Если груши твердые, бланшируйте их до полумякости. Дайте обсохнуть на бумажном полотенце.
Цветная капуста (соцветия)	5–6	Разберите соцветия на маленькие кочанчики. Промойте в соленой воде. Опустите ненадолго в кипяток. Дайте обсохнуть на бумажном полотенце.
Вишня	12–23	Удалите черенки. Поместите целые ягоды в лотки.
Травы	1–2	Удалите твердые стебли укропа, майорана, базилика, петрушки. Положите на лотки марлю или тонкую бумагу, чтобы травы не проваливались вниз.
Сладкий перец	6–7	Удалите семена, нарежьте продольными полосочками
Грибы	6–7	Тщательно промойте в соленой лимонной воде, нарежьте ломтиками, сбрызните лимонным соком, обсушите на бумажном полотенце. Совет: сморчки можно сушить целыми. Не сушите ножки грибов, т.к. они становятся жесткими после сушки.
Морковь	7–8	Очистите и порежьте небольшими кусочками или ломтиками. Опустите ненадолго в кипяток. Дайте обсохнуть на бумажном полотенце.
Шпинат	2–3	Листья промойте. Опустите ненадолго в кипяток, отожмите и дайте обсохнуть на бумажном полотенце.
Овощи для супа	5–6	Нарежьте овощи кусочками или кубиками. Промойте в сильно подсоленной воде. Опустите ненадолго в кипяток. Дайте обсохнуть на бумажном полотенце.
	4–5	Морковь, сельдерей, капуста, репа Лук-порей, капуста, савойская капуста, репчатый лук – около 4-5 часов.
Помидоры	8–10	Возьмите мясистые помидоры, разделите на ломтики. Немного посолите. Просушите на бумажном полотенце срезом вверх.
Сливы	10–12	Не используйте перезрелые и слишком водянистые фрукты. Разделите на половинки, удалите косточки, дайте обсохнуть на бумажном полотенце. Выложите на лотки кожей вниз.
Лук	4–5	Нарежьте полосками, хорошенько вымойте и обсушите.

РЕМОНТ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Если Ваш прибор не работает или работает ненадлежащим образом, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Условия гарантийного обслуживания.

1. На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания в авторизованном сервисном центре. Гарантия начинается с момента продажи изделия, действительна при правильно заполненном гарантийном талоне: имеется дата продажи, подпись и синяя печать продавца, серийный номер аппарата.

Внимание: сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (товарный и кассовые чеки, инструкцию по эксплуатации).

2. Гарантия недействительна, если изменен, стерт, удален или неразборчив серийный номер, а также удалена или повреждена заводская пломба.
3. Гарантия не распространяется на:
 - упаковку изделия, расходные материалы и аксессуары (лотки, уплотняющие кольца, мерные ложки и стаканы, элементы питания и т.п.);
 - механические повреждения и естественный износ изделия;
 - дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, попаданием жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие не термостойкие части, действием непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, неисправность электрической сети, удар молнии и др.);
 - повреждения, вызванные:
 - несоблюдением описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
 - использованием в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
 - подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
 - несанкционированным ремонтом или заменой частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.
 - повреждением электрических шнуров.
4. Под действие гарантии не подпадают работы по настройке, установке, периодическому обслуживанию изделия в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

УТИЛИЗАЦИЯ

Электробытовой прибор и его упаковка должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Не выбрасывайте прибор вместе с обычным бытовым мусором.

Дата изготовления прибора: см. торговую маркировку на приборе.



Условные обозначения:

WS YY MM NN ZZZZZ, где

YY — год выпуска (например, 2012 год – 12)

MM — месяц выпуска (например, октябрь – 10)

NN — номер партии (например, партия №2 – 02)

ZZZZZ — номер прибора (например, №1222 – 01222)

Основной импортер товара Weissgauff™ в России: ООО «ВИРСА». Адрес: 115597 г. Москва, ул. Воронежская, д. 36, к. 1.

Изготовитель: Dong Guan Anyu Electron Products Co. Ltd

Dadi Jie, Zhen Xing Wei, Tang Xia, Dong Guan, P.R. China

(Донг Гуан Аньюи Электрон Продактс Ко Лтд, Дади Джай, Зен Ксинг Вей, Танг Ксиа, Донг Гуан, КНР).

Сделано в КНР.

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания в авторизованном сервисном центре.

Срок службы: 3 года со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Веб-сайт: <http://www.weissgauff.ru>

Рецепты: www.multi-recept.ru

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать:

- на web-сайте www.btremont.ru
- по телефону горячей линии: 8-800-700-29-43

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

МОДЕЛЬ _____
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

ПЕЧАТЬ ПРОДАВЦА/	
ДАТА ПРОДАЖИ/	ПОДПИСЬ ПРОДАВЦА/

11

1	2	3
ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА	ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА	ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА

1	2	3
_____ МОДЕЛЬ _____ ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА	_____ МОДЕЛЬ _____ ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА	_____ МОДЕЛЬ _____ ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

Weissgauff

Веб-сайт: <http://www.weissgauff.ru>
Рецепты: www.multi-recept.ru

