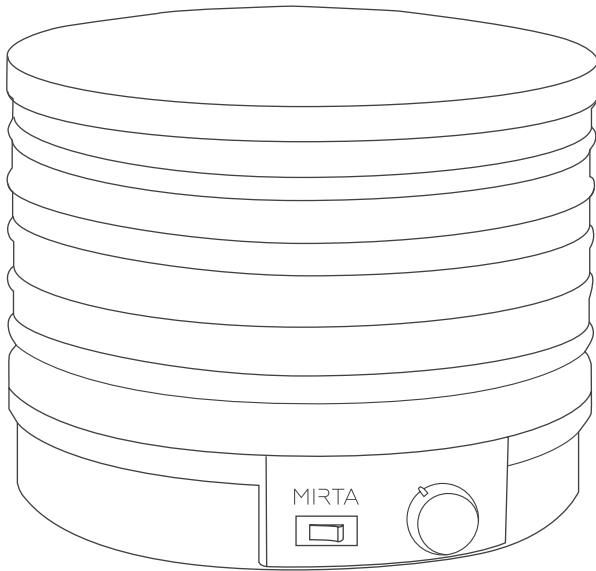


MIRTA

природний вибір

СУШАРКА ДЛЯ ФРУКТІВ ЕЛЕКТРИЧНА DH 3846 зі збільшеним об'ємом



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дякуємо Вам за придбання сушарки Mirta!
Щоб забезпечити її ефективне та тривале використання,
рекомендуємо уважно та повністю прочитати цю інструкцію.

1. Зберігайте цю інструкцію у безпечному місці разом із товарним чеком та коробкою на майбутнє. Заходи безпеки, описані у цій інструкції, можуть знизити ризик пожежі, удару електричним струмом та поранень, якщо правильно їх дотримуватись.
2. Прочитайте всі інструкції перед використанням приладу.
3. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь. Зовнішні частини приладу можуть нагріватися під час роботи мотору. Дайте приладу охолонути перед розбиранням або збиранням.
4. Особливий нагляд обов'язковий, коли пристрій застосовується дітьми або поблизу дітей.
5. Не використовуйте прилад з іншою метою, окрім вказаних у цій інструкції.
6. Перед першим включенням переконайтесь, що рівень напруги та частоти у Вашому будинку співпадає з тим, що зазначений на приладі.
7. З метою уникнення удару електричним струмом не занурюйте прилад, шнур або штекер у воду або будь-яку іншу рідину.
8. Цей прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішніх таймерів або інших приладів дистанційного управління.
9. Цей прилад призначений для особистого використання всередині приміщень.
10. Використовуйте подовжувачі з цим пристроєм тільки у крайніх випадках. Якщо Ви користуєтесь подовжувачем, переконайтесь, що рівень його напруги співпадає або перевищує рівень напруги приладу.
11. Не тягніть або пересувайте прилад тримаючись за шнур, не притискайте шнур дверима та не давайте йому звисати з гострих кутів або поверхонь. Не дозволяйте шнуру контактувати з гарячими поверхнями.
12. Не згинайте та не пошкоджуйте шнур живлення.
13. Завжди відключайте пристрій від електромережі, коли не користуєтесь ним. Щоб від'єднати його від розетки, потягніть за штекер. Ніколи не тягніть за шнур. Завжди відключайте пристрій від електромережі перед чищенням, обслуговуванням або пересуванням.
14. Ніколи не застосовуйте надмірну силу при підключенні штекера до розетки.
15. Не встановлюйте пристрій поблизу гарячих газових або електричних поверхонь.
16. Не накривайте прилад під час роботи, це може викликати ризик пожежі.
17. Неправильне встановлення може спричинити пожежу, удар електричним струмом або нанесення шкоди здоров'ю.
18. Якщо шнур живлення або штекер пошкоджені, не використовуйте прилад. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
19. Виробник не несе відповідальність за пошкодження, спричинені неправильним використанням приладу.
20. Усередині приладу немає деталей, які Ви можете самостійно відремонтувати. Не намагайтеся розбирати, ремонтувати або модифікувати цей пристрій самостійно.
21. Завжди встановлюйте прилад тільки на сухій та рівній поверхні. Не ставте пристрій на раковини або інші нерівні поверхні.
22. Не очищуйте прилад жорсткими металевими губками.
23. Не піднімайте або пересувайте пристрій, коли шнур живлення підключений до електромережі.

Цей прилад не призначений для користування особами (зокрема малолітніми дітьми) з обмеженими фізичними, розумовими або психічними можливостями чи з браком досвіду та знань, за винятком випадків безпосередньої присутності уповноваженого наглядового персоналу, або коли особою, яка є відповідальною за їхню безпеку, надано необхідні інструкції щодо користування приладом. Малолітні діти повинні бути під наглядом уповноваженого персоналу, щоб унеможливити їхню гру з приладом.

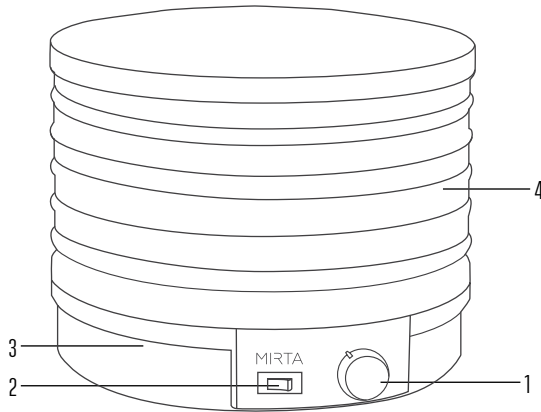
УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ПРОДУКТУ



БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ ДЛЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будь ласка, завжди дотримуйтесь правила: передавайте непрацююче електричне обладнання до відповідного пункту збору відходів.



1. Регулятор температури
2. Вимикач
3. Моторний відсік
4. Яруси для сушіння

ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Прочитайте заходи безпеки у цій інструкції. Перед першим використанням виконайте наступне:

1. Зніміть усі пакувальні матеріали та витягніть будь-які додаткові матеріали з приладу. Переконайтеся, що прилад у робочому стані та комплектація є повною.
2. Оберіть пласку поверхню для встановлення приладу.
3. Протріть моторний відсік приладу теплою вологою тканиною. Ніколи не занурюйте його у воду.
4. Помийте яруси для сушіння. Після цього протріть сухою тканиною. Яруси також можна мити у посудомийній машині.
5. Підключіть прилад до електромережі, налаштуйте рівень температури на максимум та увімкніть його. Залиште його на 30 хвилин, потім протріть вологою тканиною та висушіть.

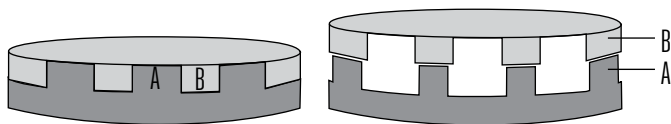
Примітка: при перших використаннях прилад може видавати дим або запах гару. Це нормальне явище та зникне після декількох використань.

ВИКОРИСТАННЯ

1. Помийте продукти та видаліть будь-які кісточки, насіння, або дефективні ділянки. Бланшуйте продукти при необхідності.
2. Поріжте продукти на невеликі шматки однакової форми (рекомендована товщина 5 мм).
3. Розташуйте підготовлені продукти вільно на полицях для сушіння. Зберігайте простір між шматками, щоб забезпечити вільний потік повітря.
4. Увімкніть прилад та налаштуйте рівень температури.
5. Полички необхідно обертати кожні 3-4 години для рівномірного результату.
6. Після завершення процесу, вимкніть пристрій та відключіть його від електромережі.
7. Дозвольте продуктам повністю охолонути перед тим, як помістити їх до герметичних контейнерів для зберігання.

Примітка: завжди використовуйте всі полички під час процесу сушіння, навіть, якщо вони порожні.

УВАГА: після завершення роботи прилад все ще буде гарячим. Зачекайте, поки він повністю охолоне перед чищенням або пересуванням.



A- нижній ярус

B- верхній ярус

При необхідності Ви можете збільшити відстань між ярусами. Для цього поверніть верхній ярус ліворуч так, щоб виступ А на нижньому ярусі потрапив у отвір Б на верхньому ярусі.

ОЧИЩЕННЯ

Перед очищенням переконайтесь, що прилад вимкнений та відключений від електромережі. Якщо пристрій нещодавно використовувався, переконайтесь, що він повністю охолонув.

1. Зніміть полицки для сушіння та промийте у теплій воді з м'яким засобом, висушіть.

2. Протріть моторну частину м'якою вологою тканиною, потім сухим рушником.

УВАГА: ніколи не занурюйте моторну частину у воду або іншу рідину. Не користуйтеся агресивними розчинниками для чищення.

| Тип | Попередня обробка | Час (год) | Застосування |
|----------|-----------------------------|-----------|---|
| Яблука | - | 5-10 | Вживання в сухому вигляді, додавання до пирогів, закусок, хлібу |
| Абрикоси | - | 12-14 | Додавання до бісквітів, мюслі, десертів |
| Банани | Замочити у лимонній кислоті | 10-12 | Вживання в сухому вигляді, додавання до тортів, десертів |
| Виноград | Бланшувати | 6-10 | Додавання до пластівців, закусок, тортів |
| Ківі | - | 6 | Додавання до пластівців, мюслі |
| Персик | Бланшувати | 8-10 | Додавання до тортів, булочок, пластівців, мюслі |
| Груша | Замочити у лимонній кислоті | 12-14 | Додавання до салатів, тортів, мюслі |
| Ананас | - | 8-10 | Додавання до булочок, пластівців, випічки |
| Полуниця | - | 6-12 | Додавання до закусок, пластівців, випічки |
| Сливи | - | 8-16 | Додавання до булочок, хлібу, печива |

| Тип | Попередня обробка | Час (год) | Застосування |
|----------------|-----------------------------|-----------|---|
| Спаржа | Бланшувати | 6-12 | Додавання до закусок, салатів |
| Зелені боби | Бланшувати | 6-12 | Додавання до м'ясних страв, запіканок |
| Броколі | Бланшувати | 4-10 | Додавання до супів, пирогів |
| Морква | Бланшувати | 6-12 | Додавання до салатів, супів, м'ясних страв, пирогів |
| Цвітна капуста | Бланшувати | 6-12 | Додавання до супів, м'ясних страв |
| Селера | Бланшувати | 3-10 | Додавання до супів, м'ясних страв |
| Гриби | Ретельно помити | 4-10 | Додавання до м'ясних страв, омлетів |
| Цибуля | Ретельно помити | 6-12 | Додавання до супів, м'ясних страв, соусів |
| Картопля | Ретельно помити та висушити | 6-12 | Додавання до м'ясних страв, запіканок, супів |
| Горох | Ретельно помити | 6-8 | Додавання до супів, рису, салатів |

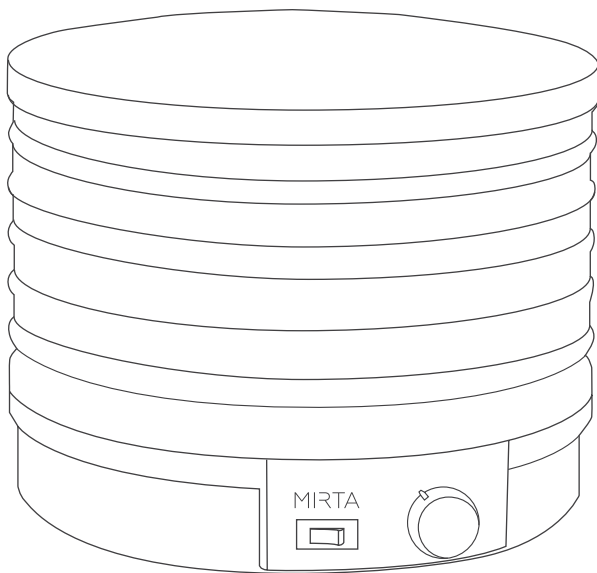
ПОРАДИ КОРИСТУВАЧАМ

- Найкращі результати досягаються при використанні якісної їжі. Обирайте фрукти та овочі на піку стиглості, з насиченим кольором та ароматом із найвищим рівнем поживних речовин. Ви можете також сушити перестиглі продукти, якщо видалите усі зіпсовані ділянки.
- Продукти необхідно ретельно вимити та висушити, видалити зіпсовані ділянки, при наявності. Переконайтесь, що Ваші руки, посуд, зона приготування їжі чисті.
- Деякі фрукти перед сушінням краще замочити у суміші натурального соку та води з аскорбіновою або лимонною кислотою? щоб вони не потемніли.
- Рекомендується нарізати продукти на рівні смужки шириною 5 мм.
- Час сушіння залежить від розміру та товщини скибок, вологості, температури повітря та вмісту вологи у самому продукті. Перегляньте рекомендації із часу сушіння у цій інструкції та візьміть їх за основу.
- Обертайте полицки для сушіння кожні 3-4 години для забезпечення рівномірного потоку повітря.
- Переконайтесь, що продукти повністю охолонули, після чого Ви можете перевірити, чи вони досягли необхідного стану. Щоб перевірити, візьміть шматочок та розріжте його – всередині не має бути вологи або соку.
- Якщо Ви помітите, що продукти сушаться не рівномірно, поверніть полицки для сушіння.
- Записи про рівень вологи, вагу продуктів до та після сушіння допоможуть Вам вдосконалити процес протягом подальшого використання.
- Двигун та вентилятор розташовані внизу приладу, тому на нижніх ярусах продукти висихають швидше, ніж на верхніх. Рекомендуємо періодично міняти місцями верхні та нижні яруси.

MIRTA

природний вибір

СУШИЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ DN 3846 с увеличенным объемом



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за покупку сушилки Mirta!
Чтобы обеспечить ее эффективное и длительное использование,
рекомендуем внимательно и полностью прочесть прилагаемую инструкцию.

1. Храните эту инструкцию в безопасном месте вместе с товарным чеком и коробкой на будущее. Меры безопасности, описанные в этой инструкции, могут снизить риск пожара, удара электрическим током и ранений, если правильно их соблюдать.
2. Прочитайте все инструкции перед использованием прибора.
3. Никогда не прикасайтесь горячих поверхностей. Внешние части прибора могут нагреваться во время работы мотора. Дайте прибору остыть перед разборкой или сбором.
4. Особый надзор обязателен, когда устройство применяется детьми или вблизи детей.
5. Не используйте прибор для других целей, кроме указанных в настоящей инструкции.
6. Перед первым включением убедитесь, что уровень напряжения и частоты в Вашем доме совпадает с тем, который указан на приборе.
7. Во избежание удара электрическим током не погружайте прибор, шнур или штекер в воду или любую другую жидкость.
8. Этот прибор не предназначен для работы с помощью внешних таймеров или других приборов дистанционного управления.
9. Этот прибор предназначен для личного использования внутри помещений.
10. Используйте удлинители с устройством только в крайних случаях. Если Вы пользуетесь удлинителем, убедитесь, что уровень его напряжения совпадает или превышает уровень напряжения прибора.
11. Не тяните или передвигайте прибор держа за шнур, не нажимайте шнур дверью и не давайте ему свисать с острых углов или поверхностей. Не позволяйте шнуру контактировать с горячими поверхностями.
12. Не сгибайте и повреждайте шнур питания.
13. Всегда отключайте устройство от электросети, когда не пользуетесь им. Для отключения его от розетки, потяните за вилку. Никогда не тяните за шнур. Всегда отключайте устройство от электросети перед чисткой, обслуживанием или передвижением.
14. Никогда не применяйте чрезмерную силу при подключении штекера к розетке.
15. Не устанавливайте устройство вблизи горячих газовых или электрических поверхностей.
16. Не накрывайте прибор во время работы, это может вызвать риск пожара.
17. Неправильная установка может привести к пожару, удар электрическим током или нанесения вреда здоровью.
18. Если шнур питания или штекер повреждены, не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
19. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным использованием прибора.
20. Внутри прибора нет деталей, которые можно починить. Не пытайтесь разбирать, ремонтировать или модифицировать это устройство самостоятельно.
21. Всегда устанавливайте прибор только на сухой и ровной поверхности. Не ставьте устройство на раковины или другие неровные поверхности.
22. Не очищайте прибор жесткими металлическими губками.
23. Не поднимайте и не передвигайте устройство, когда шнур питания подключен к электросети.

Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе малолетними детьми) с ограниченными физическими, умственными или психическими возможностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев непосредственного присутствия уполномоченного надзорного персонала, или когда лицом, отвечающим за их безопасность, предоставлено необходимые инструкции по пользованию прибором. Малолетние дети должны быть под наблюдением уполномоченного персонала, чтобы исключить их игру с прибором.

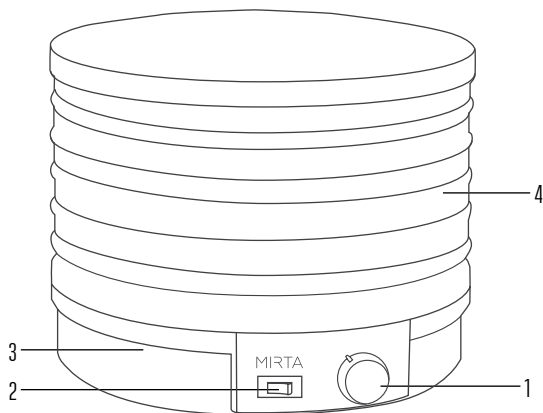
УТИЛИЗАЦИЯ ЭТОГО ПРОДУКТА



БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Пожалуйста, всегда соблюдайте правило: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий пункт сбора отходов.



1. Регулятор температуры
2. Выключатель
3. Моторный отсек
4. Ярусы для сушки

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Ознакомьтесь с мерами безопасности в этой инструкции. Перед первым использованием выполните следующее:

1. Снимите все упаковочные материалы и извлеките любые дополнительные материалы с прибора. Убедитесь, что прибор в рабочем состоянии и комплектация является полной.
2. Выберите плоскую поверхность для установки прибора.
3. Протрите моторный отсек прибора теплой влажной тканью. Запрещается погружать его в воду.
4. Помойте ярусы для сушки. После этого протрите сухой тканью. Ярусы можно мыть в посудомоечной машине.
5. Подключите к электросети, настройте уровень температуры на максимум и включите его. Оставьте его на 30 минут, затем протрите влажной тканью и высушите.

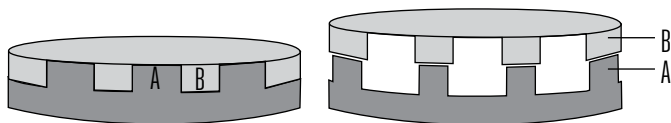
Примечание: при первом использовании прибор может пахнуть гарью. Это нормальное явление и исчезнет после нескольких использований.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Помойте продукты и удалите косточки, семена, или дефективные участки. Бланшируйте продукты при необходимости.
2. Порежьте продукты на небольшие куски одинаковой формы (рекомендуемая толщина 5 мм).
3. Установите подготовленные продукты свободно на полках для сушки. Сохраняйте пространство между кусками, чтобы обеспечить свободный поток воздуха.
4. Включите прибор и настройте уровень температуры.
5. Полки необходимо вращать каждые 3-4 часа для равномерного результата.
6. После завершения процесса выключите и отключите его от электросети.
7. Позвольте продуктам полностью остыть перед тем, как поместить их в герметичные контейнеры для хранения.

Примечание: всегда используйте все полочки в процессе сушки, даже если они пустые.

ВНИМАНИЕ: после завершения работы прибор все еще будет горячим. Подождите, пока он полностью остынет перед чистой или передвижением.



A- нижний паз

B- верхний паз

При необходимости Вы можете увеличить расстояние между ярусами. Для этого поверните верхний ярус слева так, чтобы паз А на нижнем ярусе попал в отверстие Б на верхнем ярусе.

ОЧИСТКА

Перед очисткой убедитесь, что прибор выключен и отключен от электросети. Если устройство недавно использовалось, убедитесь, что оно полностью остыло.

1. Снимите ярусы для сушки и промойте в теплой воде с моющим средством, высушите.

2. Протрите моторную часть мягкой влажной тканью, затем сухим полотенцем.

ВНИМАНИЕ: никогда не опускайте моторную часть в воду или другую жидкость. Не пользуйтесь агрессивными растворителями для чистки.

| Тип | Предварительная обработка | Время (час) | Применение |
|----------|-----------------------------|-------------|--|
| Яблоки | - | 5-10 | Употребления в сыром виде, добавление к пирогам, закускам, хлебу |
| Абрикосы | - | 12-14 | Добавление к бисквитам, мюслям, десертам |
| Бананы | Замочить в лимонной кислоте | 10-12 | Употребление в сухом виде, добавление к тортам, десертам |
| Виноград | Бланшировать | 6-10 | Добавление к хлопьям, закускам, тортам |
| Киви | - | 6 | Добавление к хлопьям, мюслям |
| Персик | Бланшировать | 8-10 | Добавление к тортам, булочкам, хлопьям, мюслям |
| Груша | Замочить в лимонной кислоте | 12-14 | Добавление в салаты, торты, мюсли |
| Ананас | - | 8-10 | Добавление к булочкам, хлопьям, выпечке |
| Клубника | - | 6-12 | Добавление к закускам, хлопьям, выпечке |
| Сливы | - | 8-16 | Добавление к булочкам, хлебу, печеню |

| Тип | Предварительная обработка | Время (час) | Применение |
|-----------------|-----------------------------|-------------|---|
| Спаржа | Бланшировать | 6-12 | Добавление к закускам, салатам |
| Зеленые бобы | Бланшировать | 6-12 | Добавление к мясным блюдам, запеканкам |
| Брокколи | Бланшировать | 4-10 | Добавление к супам, пирогам |
| Морковь | Бланшировать | 6-12 | Добавление к салатам, супам, мясным блюдам, пирогам |
| Цветная капуста | Бланшировать | 6-12 | Добавление к супам, мясным блюдам |
| Сельдерей | Бланшировать | 3-10 | Добавление к супам, мясным блюдам |
| Грибы | Тщательно помыть | 4-10 | Добавление к мясным блюдам, омлетам |
| Лук | Тщательно помыть | 6-12 | Добавление к супам, мясным блюдам, соусам |
| Картофель | Тщательно помыть и высушить | 6-12 | Добавление к мясным блюдам, запеканкам, супам |
| Горох | Тщательно помыть | 6-8 | Добавление к супам, рису, салату |

СОВЕТЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМ

- Наилучшие результаты достигаются при использовании качественной пищи. Выбирайте фрукты и овощи на пике зрелости, с насыщенным цветом и ароматом с высоким уровнем питательных веществ. Вы можете сушить перезрелые продукты, если удалите все испорченные участки.
- Продукты необходимо тщательно вымыть и высушить, удалить испорченные участки, при наличии. Убедитесь, что Ваши руки, посуда, зона приготовления пищи чистые.
- Некоторые фрукты перед сушкой лучше замочить в смеси натурального сока и воды с аскорбиновой или лимонной кислотой, что бы они не потемнели.
- Рекомендуется нарезать продукты на ровные куски шириной 5 мм.
- Время сушки зависит от размера и толщины кусков, влажности, температуры воздуха и содержания влаги в самом продукте. Смотрите рекомендации по времени сушки в этой инструкции и возьмите их за основу.
- Вращайте полочки для сушки каждые 3-4 часа для обеспечения равномерного потока воздуха.
- Убедитесь, что продукты полностью остыли, после чего Вы можете проверить, достигли ли они необходимого состояния. Чтобы проверить, возьмите кусочек и разрежьте его - внутри не должно быть влаги или сока.
- Если Вы заметите, что продукты сушатся не равномерно, поверните полочки для сушки.
- Записи об уровне воды, вес продуктов до и после сушки помогут Вам усовершенствовать процесс в течение дальнейшего использования.
- Двигатель и вентилятор расположены внизу прибора, поэтому на нижних ярусах продукты высушаются быстрее, чем на верхних. Рекомендуем периодически менять местами верхние и нижние ярусы.