

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СУШИЛКА

MDH-325



MYSTERY
HOME



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением нашего изделия.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

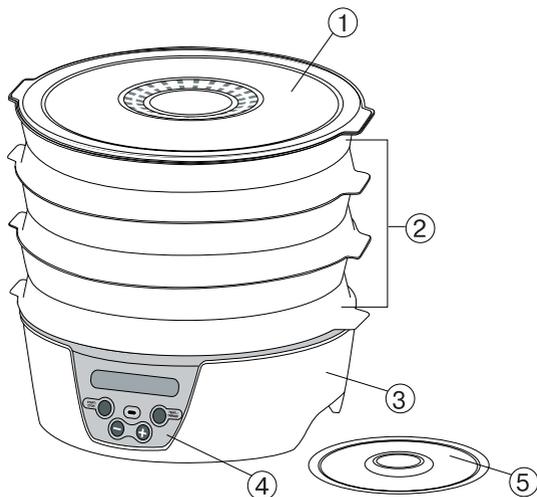
- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Если мощность и напряжение не совпадают, обратитесь в специализированный сервисный центр.
- Во избежание риска поражения электрическим током убедитесь в том, что тип розетки соответствует типу вилки сетевого шнура прибора. Если вилка не соответствует розетке, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.
- Не рекомендуется использовать удлинитель, так как он может перегреться и создать риск возникновения пожара. Если вы все же пользуетесь удлинителем, его шнур должен иметь минимальное сечение 1,5 мм² и быть рассчитан на номинальный ток не менее 10 А. Никогда не используйте один удлинитель для подключения нескольких сушилок!
- Внимание! Не эксплуатируйте прибор более 48 часов подряд. По окончании непрерывной работы прибора в течение 48 часов, выключите прибор, отключите от электросети и дайте прибору остыть в течение, как минимум, 2-х часов.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор, шнур питания и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса прибора и воды;
 - немедленно отсоедините сетевой шнур от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта прибора.
- Запрещается использовать прибор с поврежденными сетевым шнуром и/или вилкой. Во избежание опасности поврежденный шнур должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не используйте прибор после того, как он упал или был поврежден каким-либо другим образом. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор. При необходимости обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание ожогов не касайтесь нагреваемых частей прибора.
- Во избежание опрокидывания прибора, устанавливайте его только на устойчивую ровную горизонтальную поверхность.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не ставьте на шнур питания никакие предметы, не прокладывайте шнур питания под коврами. Прокладывайте шнур питания таким образом, чтобы он не мешал продвижению по комнате, чтобы случайно не задеть шнур и не опрокинуть прибор.
- Запрещается использовать дополнительные приспособления, не входящие в комплект данного прибора.
- Запрещается использовать прибор вне помещений.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации, перед чисткой и если вы его не используете.
- Прежде, чем отключать прибор от электросети, нажмите на кнопку «СТАРТ/СТОП».
- При отключении прибора от электросети не тяните за сетевой шнур, всегда беритесь за вилку.
- Прибор не предназначен для использования в условиях повышенной влажности (в ван-ных комнатах, вблизи бассейнов).
- Не прикасайтесь к прибору влажными руками.
- Не устанавливайте прибор вблизи источников тепла.
- Не подвергайте прибор высоким температурам.
- Во избежание возгорания устанавливайте прибор только на термостойкие поверхности (например, на керамическую поверхность).
- Во избежание перегрева не накрывайте прибор никакими предметами.
- Предметы из легковоспламеняющихся материалов (мебель, постельные принадлежности, бумага, одежда, занавески и т.п.) должны находиться на расстоянии 0,5 м от задней и боковой панелей, и не менее 1,2 м от его верхней поверхности.
- Запрещается использовать прибор в помещениях, где хранится бензин, газ, краска или легковоспламеняющиеся жидкости.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Во избежание риска поражения током, возникновения пожара или повреждения прибора , запрещается вставлять какие-либо предметы в решетки прибора.
- Если прибор долгое время не будет использоваться, его необходимо убрать на хранение, чтобы в него не попала пыль.
- Данный прибор предназначен только для бытового применения. Для использования в коммерческих или промышленных целях прибор не предназначен.
- Производитель и дистрибьютор снимают с себя ответственность и прекращают действие гарантии за использование прибора не в соответствии с данной инструкцией.

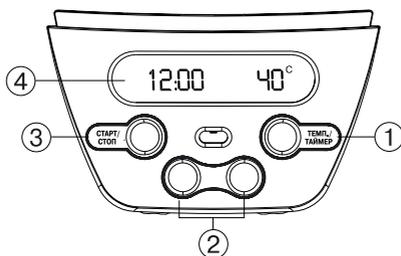
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Крышка
2. Съемные секции
3. Корпус
4. Панель управления
5. Решетка для сушки пастилы

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка выбора установки температуры/времени (длительности) приготовления
2. Кнопки увеличения/уменьшения времени/температуры приготовления
3. Кнопка включения/выключения прибора
4. Дисплей

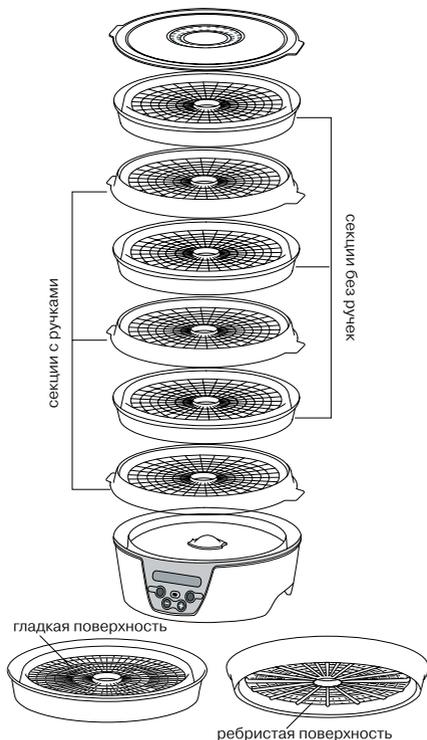
ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

- Распакуйте прибор и удалите весь упаковочный материал.
- Тщательно промойте теплой водой с добавлением моющего средства все секции и крышку прибора, затем вытрите их насухо.

СБОРКА ПРИБОРА

Установите 7 съемных секций на корпус прибора таким образом, как показано на рисунке. Сначала устанавливается секция с ручками, затем секция без ручек. В такой же последовательности установите оставшиеся 4 секции. (см. рисунок ниже).

Обратите внимание, что каждая секция имеет гладкую поверхность с одной стороны, и ребристую поверхность с другой. Устанавливайте секции друг на друга строго гладкой поверхностью вверх!



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Установите прибор на ровной, устойчивой, термостойкой поверхности.

Внимание! Во избежание перегрева прибора и его возгорания запрещается накрывать прибор какими-либо предметами, а также устанавливать прибор на легковоспламеняющиеся поверхности, такие как ковер, полотенце и т.п.

2. Подготовьте продукты для приготовления, следуя рекомендациям, приведенным ниже в соответствующем разделе.
3. Установите съемные секции в нужной последовательности (см. раздел «Сборка прибора»).
4. Выложите продукты на секции. Не выкладывайте слишком много продуктов на секции и не накладывайте продукты друг на друга, чтобы не препятствовать свободной циркуляции воздуха в приборе в процессе приготовления.
5. Плотно закройте прибор крышкой.
6. Подключите прибор к электросети. На дисплее появится индикация «00:00» (время приготовления) и «95F» (температура приготовления).

Для того, чтобы установить температуру приготовления, нажимайте на кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМП.» до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать показания температуры «95F». Нажмите и удерживайте кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМП.» в течение нескольких секунд для того, чтобы изменить единицу измерения температуры (°C/F). Затем при помощи кнопок «+» и «-» установите нужную температуру приготовления в интервале от 32 до 74°C.

Рекомендуемые температурные режимы:

Травы: 35-40°C **Овощи:** 50-55°C **Фрукты:** 55-60°C **Хлеб:** 40-50°C

Для того, чтобы установить время (длительность) приготовления, нажимайте на кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМП.» до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать показания часов «00:00». Затем при помощи кнопок «+» и «-» установите нужное время приготовления в интервале от 30 минут до 48 часов. При кратном нажатии на кнопки «+» и «-» шаг установки составляет 30 минут. Для более быстрой установки времени нажмите и удерживайте одну из кнопок «+»/ «-». Рекомендуемое время сушки продуктов смотрите в таблице ниже.

7. После установки времени и температуры нажмите на кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса приготовления, при этом на панели загорится световой индикатор работы зеленого цвета и включится вентилятор. В процессе работы прибора Вы можете регулировать температуру и время приготовления.
8. По истечении установленного времени прибор автоматически выключится, при этом на панели погаснет световой индикатор зеленого цвета. Вы можете остановить процесс приготовления в любое время, нажав на кнопку «СТАРТ/СТОП». Если продукты не достаточно высушились, снова включите прибор, повторив шаги 6-7.

ТАЙМЕР ВЫКЛЮЧЕНИЯ

1. Убедитесь, что показания часов обнулены, то есть на дисплее индикация «00:00».
2. Нажмите на кнопку «СТАРТ/СТОП» - прибор включится, на панели загорится световой

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

индикатор работы зеленого цвета, начнется прямой отсчет времени в секундах, по истечении 59 секунд показания на дисплее будут отображаться в часах и минутах.

3. На протяжении всего времени работы прибора Вы можете регулировать температуру приготовления при помощи кнопок «+» и «-».

Внимание! Установка и регулировка времени приготовления в режиме таймера выключения не доступна!

4. Прибор автоматически выключится по истечении 48 часов. Вы можете остановить процесс приготовления в любое время, нажав на кнопку «СТАРТ/СТОП».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ФРУКТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Прежде, чем поместить фрукты в сушилку - необходимо их предварительно обработать.

Возьмите 1/4 стакана сока (рекомендуется использовать натуральный сок), соответствующего приготавливаемому фрукту. Например, для приготовления яблок используйте яблочный сок. Смешайте сок с 2-мя стаканами воды и поместите на 2 минуты в полученную жидкость предварительно обработанные фрукты (см. Таблицу подготовки фруктов к сушке).

Рекомендуемое время сушки продуктов, а также рекомендуемые способы подготовки продуктов к сушке:

ФРУКТЫ

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки (в часах)
Яблоки	Удалите кожуру, выньте сердцевину, нарежьте кружочками, либо на 4 части	4-9
Абрикосы	Удалите косточку и порежьте кружочками, либо на 4 части	8-16
Бананы	Очистите от кожуры и разрежьте на 4 части	8-38
Черника	Поместите в кипящую воду ягоды черники на 30-60 секунд, затем поместите их в ледяную воду для того, чтобы лопнула шкурка	9-17
Вишня	Косточку удалять не обязательно (при необходимости, можете удалить косточку, когда вишня высушится на-половину	15-23
Клюква	Поместите ягоды в кипящую воду ягоды на 30-60 секунд, затем поместите их в ледяную воду для того, чтобы лопнула шкурка	10-18
Инжир	Крупные плоды разрежьте пополам. Поместите в кипящую воду на 30-60 секунд, затем поместите в холодную воду для того, чтобы лопнула шкурка	8-15
Виноград	Оставьте целым, либо разрежьте пополам. Целые ягоды поместите в кипящую воду на 30-60 секунд, затем поместите в холодную воду для того, чтобы лопнула шкурка	13-21

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Киви	Очистите от кожуры и разрежьте на 4 части	4-6
Нектарины	Разрежьте пополам и удалите косточку. Можете разрезать на 4 части, либо на кружочки	6-10 (для кружочков) 36-48 (для половинок и четвертинок)
Персики	Разрежьте пополам и удалите косточку. Можете разрезать на 4 части, либо на кружочки	6-10 (для кружочков) 36-48 (для половинок и четвертинок)
Груши	Очистите и порежьте на 4 части	7-13
Ананасы (свежие)	Очистите от кожуры и нарежьте кружочками, либо на 4 части	5-12
Сливы	Разрежьте пополам, либо на 4 части, удалите косточку	8-15
Ревень	Удалите листья и разрежьте стебель на 4 части	6-9
Клубника/земляника	Удалите листочки, разрежьте пополам, либо на 4 части	6-12

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ОВОЩЕЙ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Прежде, чем поместить овощи в сушилку - необходимо их сначала обработать.

Такие овощи, как зеленые бобы, цветная капуста, брокколи, спаржа рекомендуется перед приготовлением бланшировать (обработать горячим паром, кипятком или маслом в течение 3-5 минут). Если Вы хотите придать овощам кислинку - поместите их на 2 минуты в лимонный сок.

Примечание:

- Данные советы носят рекомендательный характер и не обязательны к применению.
- Время и способы предварительной обработки овощей, описанные в данной таблице, носят ознакомительный характер. При обработке и подготовке овощей Вы можете учитывать Ваши личные предпочтения.

ОВОЩИ

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки (в часах)
Спаржа	Нарежьте на кусочки	6-8
Зеленая фасоль	Нарежьте на кусочки	6-11
Свекла	Готовьте до мягкого состояния, затем очистите от кожуры	4-7
Брокколи	Нарежьте на кусочки	4-7
Морковь	Очистите и разрежьте на 4, либо на 8 частей	4-10

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Цветная капуста	Нарежьте на кусочки	5-8
Сельдерей	Разрежьте на 4 части	2-4
Кукуруза	Очистите кукурузу	6-10
Грибы	Очистите и порежьте на кусочки	2-6
Лук	Очистите от кожуры, разрежьте луковицу на 4 части	3-7
Горох	Очистите	5-9
Болгарский перец	Извлеките сердцевину, нарежьте	5-10
Картофель	Очистите и порежьте на 4 части	4-8
Кабачки	Порежьте на 4 части	4-6
Томаты	При необходимости очистите от кожуры, порежьте на ломтики, либо дольки, либо кружочки	6-11

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендуется использовать для сушки только постное мясо (без жира). Для сохранения натурального привкуса, а также для придания мягкой консистенции, перед сушкой мясо рекомендуется мариновать. В состав маринада должна обязательно входить соль, которая помогает экстрагировать свободную воду из мяса и тем самым сохраняет его.

Стандартный маринад:

1/2 стакана соевого соуса

1 головка чеснока, мелконарезанная

2 столовые ложки сахара

2 столовые ложки кетчупа

1/2 стакана Вустерширского соуса

1 и 1/4 чайной ложки соли 1/2 чайной ложки луковичной приправы (порошка)

1/2 чайной ложки сушеного перца

Все ингредиенты необходимо тщательно перемешать.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

Перед началом сушки любую домашнюю птицу необходимо сначала предварительно отварить или пожарить.

Приблизительное время сушки домашней птицы составляет от 2 -8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЫБА

Перед началом сушки рыбу необходимо сначала предварительно отварить, либо испечь в печи (выпекать 20 минут при температуре около 200°C или до момента, когда рыба станет слегка рыхлой).

Приблизительное время сушки рыбы составляет от 2 -8 часов или до момента, когда вся влага из рыбы уйдет.

МЯСО

Перед началом сушки мясо необходимо сначала предварительно отварить или пожарить и затем порезать на небольшие кусочки.

Приблизительное время сушки мяса составляет от 2 -8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ЗЕЛЕНИ, ЛЕЧЕБНЫХ ТРАВ, ХЛЕБА, ОРЕХОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ЗЕЛЕНЬ

Прежде всего, зелень необходимо перебрать и тщательно промыть. Затем, свяжите зелень в небольшие пучки и положите в сушку. Время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида зелени.

Приблизительное время сушки зелени составляет от 2 -6 часов.

ЛЕЧЕБНЫЕ ТРАВЫ

Прежде всего, лечебные травы необходимо перебрать и тщательно промыть. Удалите мертвые и обесцвеченные листья. Не отрывайте листья от стебля. Отделяйте их только по окончании сушки. Поместите травы на съемные секции. Время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида трав.

Приблизительное время сушки лечебных трав составляет от 2 -6 часов.

ХЛЕБ

Порежьте хлеб на небольшие кусочки, предварительно очистив его от корки. Разложите кусочки хлеба на секции.

Приблизительное время сушки хлеба составляет от 30 минут - до 2 часов.

ОРЕХИ

Очистите орехи от скорлупы и промойте под горячей водой, затем остудите их. Разложите орехи на секции. Обратите внимание, что орехи содержат большое количество жиров, а жиры способствуют прогорканию. Поэтому, с разу после сушки орехи следует поместить в морозильную камеру. Перед употреблением, вытащите орехи из морозильной камеры и доведите их до комнатной температуры.

Приблизительное время сушки орехов составляет от 18-26 часов.

ТРАВЫ

Продукт	Продолжительность сушки (в часах)
Листья базилика	10-15
Лавровые листья	5-7
Шнитт-лук	9-15
Кинза	6-8
Укроп	3-5
Фенхель	3-5
Майоран (Душица)	9-12
Мята	9-14
Орегано	9-12
Петрушка	6-8
Розмарин	8-12
Шалфей	12-16
Тархун	5-7
Тимьян	4-6

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТИЛЫ ИЗ ФРУКТОВ

Пастила представляет собой фруктовое пюре, высушенное в виде тонких полосок. Пюре можно приготовить из любых фруктов, либо из сочетания нескольких видов фруктов.

Качество пастилы зависит от количества пектина, содержащегося во фруктах. Из фруктов с высоким содержанием пектина получается плотная пастила в то время, как из фруктов с низким содержанием пектина пастила получается очень мягкой, ее очень трудно нарезать и она будет крошиться. Поэтому к пюре из фруктов с низким содержанием пектина рекомендуется добавлять пюре из фруктов с высоким содержанием пектина в соотношении 1:1. К фруктам с высоким содержанием пектина относятся: яблоки, абрикосы, черника, клюква, инжир, виноград, персики, груши, ананасы и сливы. К фруктам с низким содержанием пектина относятся: вишня, цитрусовые, малина и клубника.

Способ приготовления:

Для приготовления пастилы Вы можете использовать свежие спелые, либо переспелые фрукты, а также консервированные, либо замороженные фрукты. Тщательно вымойте фрукты, очистите их от кожуры и семян и затем с помощью блендера приготовьте из фруктов пюре.

Вы можете добавить в пюре фруктовый сок или воду (1 ч.л.), но имейте в виду, что пюре не должно быть слишком жидким, т.к. в этом случае оно не сохранит форму полосок в сушилке. Если Вы готовите пастилу из очень сочных фруктов с высоким содержанием влаги, воды следует добавлять совсем немного или не добавлять совсем.

Для приготовления пастилы необходимо в секцию поместить специальную решетку для

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

приготовления пастилы, которая входит в комплектацию данного прибора. Решетку необходимо предварительно смазать растительным, либо оливковым маслом. Затем аккуратно выложите на решётку фруктовое пюре в виде тонких полосок.

Для получения более сладкой пастилы рекомендуется добавить в пюре немного меда, сиропа, либо сахара. Обратите внимание, что время сушки сладкой пастилы увеличивается.

Примерное время приготовления пастилы составляет 4 часа при температуре 57°C. По истечении данного периода времени проверьте пастилу на предмет готовности, при необходимости увеличьте время приготовления, но не забывайте проверять пастилу каждые 30 минут.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ВЛАГОСОДЕРЖАНИЯ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Рекомендации по восстановлению влагосодержания продуктов:

- соотношение жидкости к высушенному продукту должно составлять 1/1 (в качестве жидкости может быть представлена фильтрованная вода, фруктовый/овощной сок или бульон, в зависимости от приготавливаемого продукта).
- высушенные фрукты и овощи можно поместить в пищевой контейнер с холодной водой, затем поставить их в холодильник на 2-6 часов (комнатная температура может способствовать появлению болезнетворных бактерий в овощах и фруктах).
- высушенные фрукты и овощи можно также поместить в кипящую воду на 5-10 минут.
- для восстановления влагосодержания таких продуктов, как, например, вяленое мясо, его необходимо отварить и полученную жидкость использовать в качестве супа.
- для сохранения полезных веществ в продуктах - их можно обработать паром. Для этого, поместите высушенные продукты в пароварку на 5-35 минут (время приготовления зависит от размера продукта).
- поместите сушеные продукты в контейнер, подходящий для использования в микроволновой печи, добавьте жидкость в соотношении 200 мл жидкости на 100 гр продукта (в качестве жидкости можно использовать фруктовый/овощной сок или бульон, в зависимости от приготавливаемого продукта). Затем, поместите контейнер в микроволновую печь. Установите максимальную температуру печи и таймер на 2 минуты. Если продукт не успел приготовиться, то установите таймер еще на несколько минут.

Примечание:

Во избежание изменения аромата и увеличения времени приготовления, не рекомендуется добавлять сахар, соль или приправы до или во время процесса восстановления влагосодержания. Вы можете добавить необходимые Вам приправы по окончании процедуры.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Предлагаем Вашему вниманию несколько полезных советов, которые помогут Вам в приготовлении тех или иных продуктов в Вашей сушилке.

Время сушки для различных продуктов, указанное в данной инструкции, носит рекомендательный характер и будет зависеть от следующих немаловажных факторов:

1. Толщина кусочков продукта
2. Количество съемных секций, заполненных продуктами

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

3. Объем продуктов
4. Влажность воздуха в помещении
5. Ваши личные предпочтения относительно тех, или иных продуктов

Рекомендуется:

- выкладывайте продукты таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
- при сушке сильно пахнущих продуктов, таких, как лук и чеснок, будьте готовы к сильному запаху в помещении в течение всего процесса сушки, а также некоторое время после завершения сушки.
- некоторые кусочки продуктов могут просушиваться неравномерно. Высушенные продукты необходимо извлечь из секций и оставить те продукты, которым требуется еще время для сушки.
- каждый час проверяйте продукты в сушке на готовность.
- если Вы видите, что продукты сушатся неравномерно, можете поворачивать их/менять местами съемные секции для более равномерной сушки.
- на пищевых контейнерах, в которых будут храниться высушенные продукты, отмечайте следующую информацию: наименование продукта и дату сушки. Эта информация сможет пригодиться Вам в будущем.
- перед укладкой продуктов для сушки в прибор, смочите съемные секции антипригарной жидкостью, предназначенной для пищевых продуктов. После сушки высушенные продукты будут легче отделяться от секций.
- прежде, чем сушить продукты, убедитесь в том, что они свежие и не испорченные и без каких-либо повреждений.
- правильное хранение продуктов после сушки позволяет сохранить их качество и полезные свойства (смотрите раздел «ХРАНЕНИЕ»)

ХРАНЕНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- перед укладкой высушенных продуктов в пищевые контейнеры для хранения дайте им остыть.
- продукты необходимо хранить в прохладном, сухом и темном месте. Высокие температуры и воздействие света сокращает время хранения высушенных продуктов и могут привести к потере качества продуктов и питательных веществ, содержащихся в продуктах.
- продукты должны храниться в герметично упакованной, вакуумной таре. Также подойдут для хранения высушенных продуктов стеклянные сосуды, банки, а также контейнеры с плотной крышкой для хранения замороженных продуктов.
- оптимальная температура для хранения сушеных продуктов - не выше 15°C.
- не храните сушеные продукты непосредственно в металлической таре.
- следите за тем, чтобы в процессе хранения сушеных продуктов в таре не образовывалась влага. Если влага все-таки образовалась, необходимо повторно высушить продукты, в противном случае, они могут испортиться.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- рекомендуемые сроки хранения сушеного мяса, птицы или рыбы в холодильнике - не более 3 лет, в морозильной камере - не более 1 года.
- шкурки от фруктов, а также пастила из фруктов хранятся не более 1 месяца при комнатной температуре. Овощи хранятся не больше 2-х недель. Для более долго срока хранения продуктов – поместите их в морозильную камеру.

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед чисткой прибора отключите его от электросети и дайте ему полностью остыть.
2. Не погружайте корпус прибора, шнур питания в воду и другие жидкости.
3. Протрите корпус прибора влажной мягкой тканью, затем вытрите насухо. Запрещается применять для чистки прибора абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.
4. Съемные секции и крышку прибора вымойте в теплой воде с добавлением моющего средства. Разрешается чистка съемных частей и крышки в посудомоечной машине.

Внимание!

В случае обнаружения неполадки обратитесь в гарантийный сервисный центр. Не пытайтесь самостоятельно разбирать корпус прибора. Это может привести к повреждению прибора, получению травм и также к аннулированию гарантии.

Хранение прибора

После чистки поместите прибор в заводскую упаковку.

Храните прибор в сухом, прохладном месте.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:.....MDH-325
Номинальное напряжение питания:220-240 В, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 500 Вт
Температура сушки: 32-74°С
Класс защиты:..... II

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного совершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.



Уведомляем, что вся упаковка данного прибора НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА для вторичной упаковки или хранения в ней ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Срок службы - 5 лет, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-20-17
service@mysteryelectronics.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте www.mysteryelectronics.ru

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.
Адрес: КНР, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр
Сделано в КНР

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Дата изготовления: 05.2014 г.

Импортер: ООО «Меркурий», 142000, МО, г. Домодедово, ул. Лесная, д. 8. Организация, уполномоченная на принятие претензий от потребителей: ООО «МСЦ», 142784, г. Москва, д. Говорово, 47 км МКАД.