

# 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

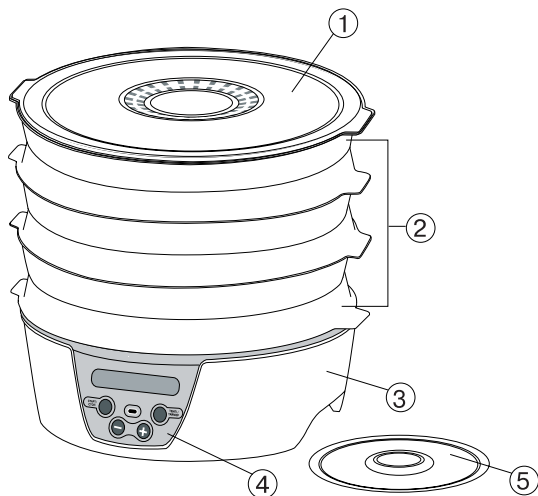
- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Если мощность и напряжение не совпадают, обратитесь в специализированный сервисный центр.
- Во избежание риска поражения электрическим током убедитесь в том, что тип розетки соответствует 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 мм<sup>2</sup> 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.

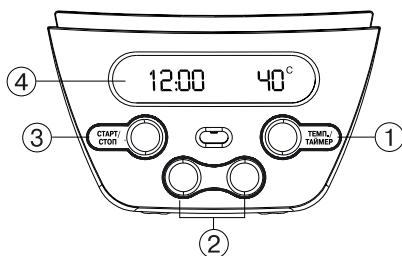
# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## 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

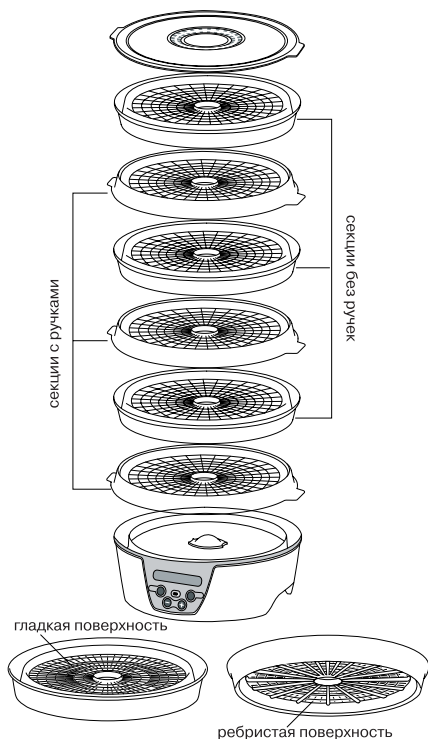
## ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

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

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

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



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

<b>Цветная капуста</b>	Нарежьте на кусочки	5-8
<b>Сельдерей</b>	Разрежьте на 4 части	2-4
<b>Кукуруза</b>	Очистите кукурузу	6-10
<b>Грибы</b>	Очистите и порежьте на кусочки	2-6
<b>Лук</b>	Очистите от кожуры, разрежьте луковицу на 4 части	3-7
<b>Горох</b>	Очистите	5-9
<b>Болгарский перец</b>	Извлеките сердцевину, нарежьте	5-10
<b>Картофель</b>	Очистите и порежьте на 4 части	4-8
<b>Кабачки</b>	Порежьте на 4 части	4-6
<b>Томаты</b>	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](http://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.