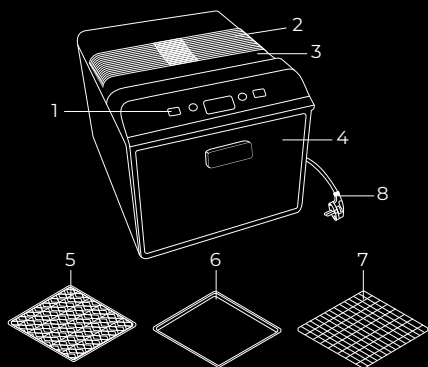


ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

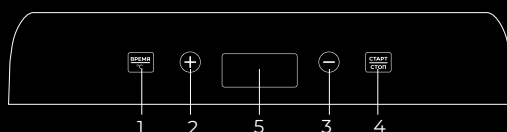
- ▲ Не закрывайте отверстия прибора. Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.
- ▲ Устройство нагревается во время работы. Не прикасайтесь к корпусу, чтобы не получить ожоги.
- ▲ Устройство всегда должно находиться на ровной, чистой и сухой поверхности, вдали от источников тепла и влаги. Не допускайте попадания влаги в прибор или на электрошнур.
- ▲ Использование прибора возможно только в закрытых помещениях. Запрещено устанавливать изделие на открытом воздухе и в местах возникновения сквозняков.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Панель управления с дисплеем
2. Отверстия для циркуляции воздуха
3. Корпус
4. Дверца с ручкой
5. Уровень для фруктов и овощей, 10 шт.
6. Поддон для приготовления пастилы, 10 шт.
7. Сетка для сушки трав, 10 шт.
8. Электрошнур

Панель управления с дисплеем



1. Кнопка **ВРЕМЯ/°C**. Нажатие на нее запускает настройку времени и температуры сушки
2. Кнопка **+**. Нажатие на нее увеличивает настраиваемый параметр
3. Кнопка **-**. Нажатие на нее уменьшает настраиваемый параметр
4. Кнопка **СТАРТ/СТОП**. Нажатие на нее запускает/останавливает работу прибора
5. Дисплей. Отображает:
 - значение **- - - -**, когда прибор подключен к электросети и находится в режиме ожидания;
 - значение температуры, когда прибор только включился или в процессе настройки температуры сушки;
 - значение времени в процессе работы прибора и настройки времени

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Подготовьте и нарежьте продукты. Разложите их на поддонах, сетках или уровнях.
2. Снимите дверцу, потянув ее за ручку вверх. Установите поддоны и/или сетки с травами на уровни, вставленные в прибор. Закройте дверцу, вставив ее в пазы на корпусе сверху вниз.
3. Подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее загорится на несколько секунд значение **88:88** и погаснет, затем прибор перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразится значение **- - - -**.
4. Нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП**, на дисплее сначала отобразится температура по умолчанию (35°C), затем – время по умолчанию (8 ч). Начнется процесс сушки. Нажимайте на кнопку **ВРЕМЯ/°C**, чтобы выбрать параметр для настройки. Нажимайте или нажимайте и удерживайте кнопки **+/ -**, чтобы настроить эти параметры.
5. Вы можете прервать процесс сушки в любой момент, нажав на кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. По завершении процесса сушки прибор издаст звуковой сигнал, вентилятор будет работать еще примерно 5 секунд, затем сушилка перейдет в режим ожидания. Отключите прибор от электросети.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Продукт, вес	Подготовка	Тем-ра сушки	Время сушки	Продукт, вес	Подготовка	Тем-ра сушки	Время сушки
Абрикосы, 500 г	Извлечь косточку и нарезать дольками по 20 мм	70°C	8,5 ч	Персики, 800 г	Удалить косточку, нарезать полукольцами толщиной 8-10 мм	70°C	7 ч
Ананасы (свежие), 1400 г	Очистить, нарезать кольцами по 10 мм	70°C	9,5 ч	Яблоки, 800 г	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками 3-10 мм	70°C	8 ч – сушка 11 ч – чипсы
Бананы, 500 г	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 2-5 мм	70°C	6 ч – сушка 9 ч – чипсы	Баклажаны, 600 г	Тщательно очистить, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм	70°C	6 ч
Вишня (замороженная), 300 г	Сушить на поддоне для пастилы (вишня слишком сочная)	70°C	10,5 ч	Морковь, 400 г	Нарезать кружочками толщиной 5-7 мм	70°C	5,5 ч
Груши, 500 г	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками 10 мм	70°C	9 ч	Болгарский перец, 500 г	Извлечь сердцевину, нарезать полосками шириной 20 мм	70°C	10,5 ч
Клубника, 300 г	Нарезать примерно по 6 мм	70°C	8 ч	Грибы, 300 г	Тонко нарезать по 7 мм. Мелкие грибы можно сушить целиком	70°C	6 ч
Мясо, 1000 г	Нарезать слайсами по 5-8 мм	70°C	7-11 ч	Рыба, 300 г	Филе красной рыбы нарезать кусочками примерно по 10 мм	70°C	14
Йогурт, 150-180 мл / одна баночка	Смешанные молоко с закваской разлейте по баночкам и поставьте в сушилку	40°C	6-12 ч	Зелень, 200 г	Промыть, просушить в бумажном полотенце, нарезать по 5-20 мм	40°C	4-5

I Данные таблицы являются приблизительными. Реальное время сушки зависит от консистенции заготавливаемых продуктов, их размеров, плотности, сочности, а также от температуры внутри камеры электросушилки.

Комплексная защита элементов M-Pro



Устройство оснащено защитой от перегрева. По истечении 72 ч. прибор отключится автоматически. Подождите 2 ч., прежде чем включить устройство повторно. Не рекомендуется часто использовать устройство максимальное время работы.

УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте полностью остыть. Аккуратно очищайте корпус устройства мягкой влажной тканью. Вымойте крышку, уровни, поддоны и сетки в теплой воде с применением моющего средства для посуды. Не используйте чистящие щетки и насадки с абразивной, грубой поверхностью. Чтобы удалить засохшие продукты и соки с поверхности уровней, рекомендуется предварительно замочить их в теплой мыльной воде. После мытья и очистки электросушилку необходимо тщательно просушить.

STOP Не помещайте прибор под струю воды, не погружайте его в воду или иные жидкости!
Не мойте съемные элементы и детали электросушилки в посудомоечной машине.

i Для получения полной информации об эксплуатации Вашего прибора обращайтесь, пожалуйста, к руководству пользователя, а также в Отдел заботы о клиентах по телефону 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)