

Instruction manual  
Инструкция по эксплуатации

Food dehydrator BR1901  
Сушилка для продуктов BR1901




## СОДЕРЖАНИЕ

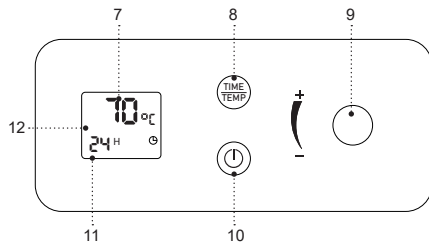
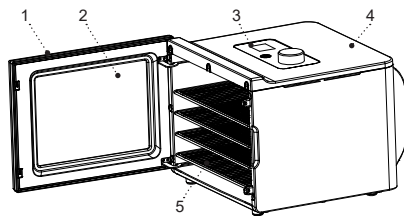
EN.....	3
DE.....	16
RU.....	30
KZ.....	44

## FOOD DEHYDRATOR BR1901

With our electric dehydrator you can dry fruits, vegetables, medicinal or flavoring herbs, fish, and etc.

### DESCRIPTION

1. Door
2. Viewing window
3. Control/indication panel
4. Body
5. Drying grids
6. Pastila tray
7. Temperature digital symbols
8. Operation time/temperature selection button «<sup>TIME</sup>TEMP»
9. Operation time/temperature setting knob
10. On/off button «»
11. Operation time digital symbols
12. Display



## SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

**Read the operation manual carefully before using the press Trockner; after reading, keep it for future reference.**

- Use the press dehydrator for its intended purpose only, as specified in this manual.
- Mishandling the dehydrator can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to the user's property, which is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- Do not connect the unit to external timers or remotely controlled mains sockets.
- Install and use the press dehydrator on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended not to use the unit during lightning storms.
- Protect the dehydrator from impacts, falling, vibrations and other mechanical stress.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.

- Do not use the dehydrator in places where aerosols are used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
- Do not use the dehydrator in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the dehydrator is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Contact a service center to check or repair the unit.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- Do not use the dehydrator to store any foreign objects, highly inflammable substances, paper or food.
- To prepare food, use the grate or the baking sheet, it is allowed to use heat-resistant ware designed for ovens.

**ATTENTION!** The external and internal unit surfaces are strongly heated during the operation. Do not touch the unit hot surfaces; remove the grate or the baking sheet using oven mitts.

- Be careful when removing the lid to check up on the drying process, keep your face and exposed skin away from above the grids to avoid being burned by hot air. Keep those check-ups brief.
- Do not move the press dehydrator when it is hot; wait until it cools down completely.

- Use the unit in places with proper ventilation.
- Use only the removable parts supplied with the press dehydrator.
- Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the dehydrator, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

**ATTENTION!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the operating surface, the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by

persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.

- From time to time check the power cord integrity.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the authorized service center.
- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

**THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE UNIT FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES.**


## **BEFORE THE FIRST USE**

**After unit transportation or storage at negative temperature, unpack it and wait for 3 hours before using.**




- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.

- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that specified specifications of power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains. When the unit is used in the mains with 60 Hz frequency, it does not need any additional settings.
- Wash the drying grids (5) and the pastila tray (6) with warm water and a neutral detergent, then rinse and dry.
- Wipe the door (2) with the viewing window (2) and the dehydrator body (4) with a damp cloth, then wipe dry.

**Attention!** Do not immerse the dehydrator body (4) in water or any other liquids. Avoid water getting on the control/indication panel (3).

- Before the first use switch the dehydrator on with no grids (5) installed to deodorize the heating element.
- Connect the power cord plug to an electrical outlet, a sound signal will be heard, and the display (12) will show the symbols for temperature (7) «000» and the operation time (11) «00».
- Press the on/off button (10) «», the digital symbols (11) will show the operation time «10H» and the digital symbols (7) will show the temperature

«70°C» on the display (12); the operation time and the temperature are set by default.

- To switch the dehydrator on, press the on/off button (10) «» again, the dehydrator will be switched on, and the display (12) will show the countdown of the operation time set.
- To switch the dehydrator on, press the on/off button «» (10), the food dehydrator will switch on and the preset operation time countdown will appear on the display (12).
- If no any operation, or press the «» button to confirm all setting within 5 seconds, the dehydrator will be go back to your last setting

**Notes:** small amounts of smoke and foreign odor are to be expected during first use. This is normal and does not constitute a warrantable failure.

## USING DEHYDRATOR

### ATTENTION!

- The dehydration time for each food is individual and dependent on its size, natural moisture content, and also on the relative room humidity. For more information see the «Drying Times & Temperature Guide» section, see also the dehydration temperature and time tables.
- Before dehydrating your foods, wash them, dry, and chop or cut into thin slices.


- Place the food on the drying grids (5) so that hot air could freely pass between the food pieces or slices; place no more than 300 g of food on each grid (5).
- Install the grids (5) in the dehydrator, a pastila tray (6) can be inserted under the lower grid (5) to be used as a crumb tray.
- Close the door (1).
- Connect the power plug to an electrical outlet, a sound signal will be heard, and the display (12) will show the symbols for temperature (7) «000» and the operation time «00».

### Operation time setting



- Press the operation time/temperature selection button (8) «<sup>TIME</sup>TEMP», the time digital symbols (11) will flash on the display (12).
- Turn the operation time/temperature setting knob (9) clockwise/counterclockwise to set the dehydrator operation time.
- The operation time ranges from 1 to 24 hours with an 1-hour step.


### Temperature setting

- Press the operation time/temperature selection button (8) «<sup>TIME</sup>TEMP» again, the temperature digital symbols (7) will flash on the display (12).
- Turn the operation time/temperature setting knob (9) clockwise/counterclockwise to set the food drying temperature.

- Temperature ranges from 35°C to 70°C with a 5°C step.
- To switch the dehydrator on, press the on/off button «» (10), the food dehydrator will switch on and the preset operation time countdown will appear on the display (12).

### Notes:

- if you've set the operation time and the temperature, but not confirmed the settings by pressing the on/off button (10) «», the settings in this case will be reset after 1 minute, and the display (12) will show zero for the operation time (11) and the temperature (7);
- while the dehydrator is running, you can change the operation time and temperature settings by pressing the operation time/temperature selection button (8) «<sup>TIME</sup>TEMP» and turning the operation time/temperature setting knob (9) clockwise/counterclockwise;
- do not forget to confirm the new time and temperature settings by pressing the on/off button (10) «».
- It is best to check the foods every hour or every other hour. Should your foods dry unevenly, you can turn them over.
- If less than 1 hour is left before the end of the run time, the operation time digital symbols (11) will show the dehydrator operation minutes remaining.

- After the set time has elapsed, beeps will sound and the dryer will enter standby mode. Disconnect the power cord from the electrical outlet.
- If you need to switch the dehydrator off, press and hold the on/off button (10) «» for 5 seconds, the dehydrator will go into standby mode.

## RECOMMENDATIONS

### ATTENTION!

- To avoid food intoxication and intestinal diseases strictly follow the below recommendations:
  - - keep the grids (5) clean, wash the grids (5) and the pastila tray (6) after each dehydrator use with warm water and a neutral detergent.
  - wash your hands before pretreating the foods. If there are cuts or sores on your hands, or if you have a skin condition – do not touch the foods, use medical gloves instead.
  - when checking the foods, use a fork or other kitchen tools, do not touch the foods with your hands.
  - keep the pets away, while the food dehydration is in operation.

### Fruits and vegetables selection

- Only use the ripe fruit and fresh vegetables, unripe fruit may acquire a foreign taste in course of dehydration, overly ripe fruit may change the color.
- Vegetables contain less sugars and acids, therefore, not all of them are suitable for drying. The broccoli and asparagus, for example, are better frozen than dried.
- Dried fruit and vegetables must be slightly soft and with no moisture, overly dried fruit and vegetables are easy to crumble and have less nutritional value.

### Pretreating fruit and vegetables

- Before dehydration thoroughly wash the fruit and vegetables and dry them.
- Cut, remove stems, stones, pits, cores and seeds. Remove the waxy coating if the fruit is waxy.
- Peel the skin from the vegetables if it is thick.
- Slice or dice the fruit and vegetables. Leave berries, such as grapes, whole.

### Preprocessing of fruit

- Certain fruit has a waxy coating, which can be removed by peeling them or placing them into boiling water for 1 minute.
- Use lemon, orange, or lime juice to preserve the natural color of the fruit. Place the cut fruit pieces into juice for 2-4 minutes, remove them, dry them, and put them onto the grids (5).
- To enhance the flavor of the fruit, use natural juice from the fruit to be dehydrated, e. g., apple juice for the apples. Dilute 50-60 ml of the juice in 400 ml of boiled water, place the cut fruit pieces into the diluted juice for about 1-2 hours, remove the fruit, dry it, and lay it out on the grids (5).



### Preprocessing of vegetables

- Pretreat the vegetables to avoid flavor change in course of dehydration.
- You can either steam or microwave the vegetables, these pretreatments are more preferable than scolding.
- When using the food steamer, place the vegetables on the upper tray of the steamer, heat them for 2-3 minutes, and put the vegetables onto the grids (5).
- Put the vegetables into a microwave-ready container, add some water. Cover the container with the lid and put it into a microwave oven. Set the operation time to the «quarter» of the boiling time for vegetables specified in your microwave oven manual. Place the pretreated vegetables onto the grids (5).
- You can place the cut vegetables into boiling water for 2-4 minutes, remove them and put back onto the grids (5).

### Fish and meats drying suggestions

- Use only fresh fish and fat-free lean meat, such as beef and poultry.
- Preprocessing is mandatory before drying fish and meat – it will protect your health. Make sure to marinate or boil the foods before dehydration.
- Dried fish and meats can be used for making soups and main courses.
- Soak the dried fish or meat in water or broth for about one hour before cooking.

### Meat marinade recipe:

- 100 ml soy sauce
- 1 tea spoon shredded garlic
- 2 table spoons tomato paste
- salt and spices to taste

### Drying meats

- Cut the beef and poultry meat along the tendons into small slices. Let the meat marinate for 2-3 hours, then remove it, let it dry, and place onto the grids (5).
- Meat dehydration time – from 8 to 15 hours under dehydrator temperature of 60-70°C.
- Keep the dried meat in an airtight container. Do not store it for longer than 2 weeks under room temperature, or longer than 3 months in a refrigerator.

### Drying fish

- Only use fresh fish for drying, do not use frozen fish.
- Remove the bones from the fish then cut it into pieces.
- Put the pieces of fish into salted water (100 g of salt to 1 liter of water), put the fish in the container into a refrigerator for 30 minutes, remove the pieces of fish, let them dry, and lay them out onto the mesh trays (5).
- Dry the fish until it stops secreting moisture.
- Keep the dried fish in an airtight container inside a refrigerator. Do not store it for longer than 3 months.

### **Drying pre-cooked fish and meat**

- Boil fish or meat.
- Remove the bones from the fish, cut the excess fat off the meat, cut the foods into pieces, and lay them out onto the grids (5).
- Dry the foods until ready.
- Keep fish and meat in an airtight container. Do not store it for longer than 2 weeks under room temperature, or longer than 3 months in a refrigerator.

### **Drying greens, flavoring herbs, or flowers**

- Fresh greens, any flavoring herbs, or flowers are suitable for drying.
- Dry the greens and flavoring herbs together with their stems, after drying separate the leaves from the stems, and put them into an airtight container.
- Before taking the herbs away for storage, make sure that they are well-dried, otherwise the herbs can spoil.
- The dried flowers can be used to make a herbarium or in fragrance sachets.

### **Storing dried foods**

- Storing the dried foods in the correct containers increases their shelf-life.
- Before taking the foods away for storage, let them completely cool down and put them into an airtight container afterwards. For best results, use vacuum containers or vacuum bags.

- Make sure to label the container or the bag with the name of the food and the packaging date.
- Store the foods in a dark cool place under temperature below 15°C. Foods can be stored in a refrigerator or a freezer.

### **DRYING TIMES & TEMPERATURE GUIDE**

- The dehydration time for each food is individual and dependent on its quality and size, on the temperature, and the relative room humidity.
- In the table below are suggested drying times and temperature.
- As you learn to operate the food dehydrator, you will become able to determine the drying time and temperature yourself.

**Note:** if the foods have not dried in one session, you can continue the process at another convenient time. Switch the dehydrator off, wait for the foods on the grids (5) to cool down to room temperature, put the foods into food containers or bags, and place them into a refrigerator or a freezer.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Before cleaning switch the dehydrator off and remove the power cord plug from the mains socket.
- Do not submerge the food dehydrator, the power cord, or the power cord plug into water or any other liquid.

- Wash the drying grids (5) and pastila tray (6) with warm water and a neutral detergent, then rinse and dry.
- Do not wash the grids (5) in a dishwasher.
- Wipe the surface of the door (1) and the body (4) of the dehydrator with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Ensure that no liquid gets inside the body (4) or the control/indication panel (3).
- Do not clean the door (1), the grids (5), the pastila tray (6) and the body (4) with steel wool, abrasive cleaners or solvents.

## STORAGE

- Clean the food dehydrator before taking it away from storage.
- Store the food dehydrator in a cool dry place, unreachable by children or people with disabilities.

## Suggested food drying temperatures

Foods	Temperature (°C)
Greens, flavoring herbs	35-40
Vegetables	40-55
Fruits	55-60
Meats, fish	60-70

In the table below are suggested drying food temperatures

**Drying times table for fruits and berries**

<b>Foods</b>	<b>Preparation</b>	<b>Test for dryness</b>	<b>Drying time/ hrs</b>
Apricots, Peaches	Halve, pit	Soft	12-28
Bananas	Peel and cut into 3-4 mm thick slices	Crisp	7-28
Grapes, preferably the seedless variety	Leave whole	Soft	8-34
Pears	Cut into slices	Soft	8-28
Cranberries	Leave whole	Soft	6-26

**Drying times table for fruits and berries**

<b>Foods</b>	<b>Preparation</b>	<b>Test for dryness</b>	<b>Drying time/ hrs</b>
Eggplants	Peel and cut into slices	Brittle	6-18
Mushrooms	Leave small ones whole, slice larger ones	Brittle	6-14
Marrows	Dice into ~ 10 x 10 mm cubes	Brittle	6-18
Cauliflower	Pre-boil until soft	Hard	6-16
Potatoes	Pre-boil for 5-10 minutes, cut into wedges or pieces.	Crisp	8-30
Onions	Cut into thin round slices	Crisp	8-14
Carrots	Pre-boil until soft, cut into rings or dice into ~ 8x8 mm cubes	Brittle	8-14
Sweet peppers	Cut into stripes, round slices, or pieces	Brittle	4-14

Parsley	Dry with stems. Remove and trim stems after drying, then take away for storage	Brittle	2-10
Tomatoes	Peel, cut into ~ 3-5 mm thick wedges or slices	Hard	8-24
Celery root	Chop into ~ 6x6 mm cubes	Brittle	6-14
Garlic	Slice into wedges	Crisp	6-16
Spinach	Pre-boil a little	Crisp	6-16

## DELIVERY SET

1. Dehydrator – 1 pc.
2. Instruction manual – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V, ~ 50-60 Hz
- Rated input: 320-380 W

## RECYCLING

To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after service life expiration of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste, deliver the unit and the batteries to specialized centers for further recycling.



The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the appearance, design and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

**The unit operating life is 3 years**


**The manufacturing date is specified in the serial number.**

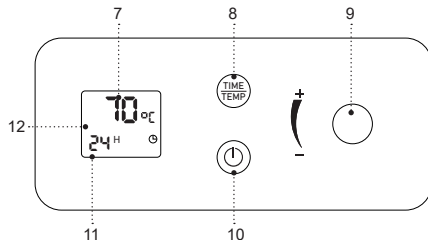
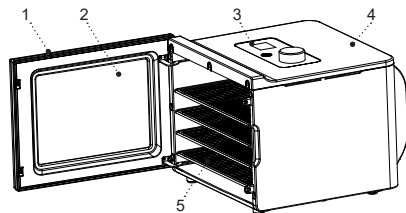
**In case of any malfunctions promptly apply to the authorized service center.**

## NAHRUNGSMITTEL TROCKNER BR1901

Verwenden Sie den elektrischen Trockner, um Obst, Gemüse, Heil- oder Gewürzkräuter, Fisch usw. zu trocknen.

### BESCHREIBUNG

1. Tür
2. Sichtfenster
3. Bedienungs-/Anzeigeplatte
4. Gehäuse
5. Trockengitter
6. Schale für Fruchtleider mitgeliefert
7. Temperaturzahlensymbole
8. Betriebszeit-/Temperaturwahlta<sup>TIME</sup>ste «TEMP»
9. Betriebszeit-/ Temperatureinstellgriff
10. Ein-/Ausschalttaste «»
11. Betriebszeitzahlensymbole
12. Bildschirm



## SICHERHEITSHINWEISE UND GEBRAUCHSANLEITUNG

**Bevor Sie den Trockner benutzen, lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Gebrauch auf.**

- Benutzen Sie den Trockner nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung.
- Der Missbrauch des Geräts kann zu seiner Störung führen, den Benutzer oder sein Eigentum beschädigen und ist kein Garantiefall.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Bezeichnungszettel angegebene Betriebsspannung und die Netzspannung übereinstimmen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit einem zuverlässigen Erdungskontakt.
- Schließen Sie das Gerät an keine externen Timer oder elektrischen Steckdosen mit Fernbedienung an.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Trockners ans Stromnetz, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Stellen und benutzen Sie den Trockner auf einer ebenen, trockenen, standfesten und hitzebeständigen Oberfläche mit immer freiem Zugang zur Steckdose auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist nicht empfohlen, das Gerät bei Gewitter zu benutzen.
- Schützen Sie den Trockner vor Stößen, Stürzen, Vibrationen und anderen mechanischen Einwirkungen.
- Lassen Sie das ans Stromnetz angeschlossene Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie das Gerät in direkter Nähe von Heizgeräten, Wärmequellen oder offenem Feuer nicht.
- Es ist verboten, den Trockner an den Orten, wo Sprays verwendet werden, sowie in der Nähe von leichtentzündbaren Flüssigkeiten, zu benutzen.
- Benutzen Sie den Trockner in der Nähe von Spülbecken, in Badezimmern und neben den Wasserbecken oder anderen mit Wasser gefüllten Behältern nicht.
- Falls der Trockner ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus, erst danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser heraus. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Gerät prüfen oder reparieren zu lassen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel heiße Oberflächen und scharfe Möbelkanten nicht berührt.
- Verwenden Sie den Trockner zum Aufbewahren von irgendwelchen Fremdgegenständen, leichtentzündbaren Stoffen, Papier oder Nahrungsmitteln nicht.
- Verwenden Sie das Gitter oder das Backblech zum Speisenzubereiten; das ofengeeignete hitzebeständige Geschirr kann auch verwendet werden.
- Erwärmen Sie Nahrungsmittel im Trockner nur ohne Plastik- oder Papierverpackungen.

**ACHTUNG!** Die Außen- und Innengeräteoberflächen werden im Betrieb stark erhitzt. Berühren Sie keine heißen Geräteoberflächen, verwenden Sie beim Entfernen des Gitters oder des Backblechs Ofenhandschuhe.

- Nehmen Sie den Deckel während des Trocknerbetriebs für längere Zeit nicht ab; wenn Sie den Deckel zur Kontrolle des Trockvorgangs abgenommen haben, seien Sie vorsichtig und halten Sie Ihr Gesicht oder andere bloße Körperteile über den Trocknungsgittern nicht, um Heißluftverbrennungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie den heißen Trockner nicht, warten Sie ab, bis er vollständig abkühlt.
- Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
- Benutzen Sie nur die mitgelieferten abnehmbaren Trocknerteile.
- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung vom Stromnetz unbedingt ab. Wenn Sie den Trockner vom Stromnetz abtrennen, halten Sie den Netzstecker fest und ziehen Sie ihn aus der Steckdose vorsichtig heraus; ziehen Sie das Netzkabel nicht, da es zu seiner Beschädigung und einem Kurzschluss führen kann.
- Berühren Sie das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

**ACHTUNG!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

- Das Gerät ist nicht für Kinder bestimmt.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Lassen Sie Kinder die Arbeitsfläche, das Gerätegehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während des Gerätebetriebs in der Nähe aufhalten.
- Während des Betriebs und der Pausen zwischen den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät ist für Personen (darunter Kinder) mit Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht befinden oder entsprechende Anweisungen über die Nutzung des Geräts nicht bekommen haben.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels von Zeit zu Zeit.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.



- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen; bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie es vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen Kundendienst.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

**DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET, ES IST VERBOTEN, DAS GERÄT ZU GESCHÄFTS- ODER LABORZWECKEN ZU BENUTZEN.**


## VOR DER ERSTEN NUTZUNG



**Packen Sie das Gerät aus und warten Sie 3 Stunden, bevor Sie es bei einer negativen Temperatur transportieren oder bewahren.**

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Bewahren Sie die Originalverpackung auf.
- Lesen Sie die Sicherheitsmaßnahmen und Bedienungsempfehlungen durch.
- Prüfen Sie die Komplettheit.
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen; wenn es beschädigt ist, schließen Sie es ans Stromnetz nicht an.

- Vergewissern Sie sich, dass die angegebenen Parameter der Geräteversorgungsspannung und die Stromnetzparameter übereinstimmen. Beim 60-Hz-Stromnetz-Gerätebetrieb sind keine zusätzlichen Maßnahmen erforderlich.
- Waschen Sie die Trockengitter (5), Schale für Fruchtleider mitgeliefert (6) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab.
- Wischen Sie die Tür (2) mit dem Sichtfenster (2), das Trocknergehäuse (4) mit einem feuchten Tuch, dann trocknen Sie sie ab.

**Achtung!** Es ist nicht gestattet, das Trocknergehäuse (4) ins Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen. Achten Sie darauf, dass Wasser auf die Bedienungs-/Anzeigeplatte (3) nicht eindringt.

- Um Fremdgerüche aus dem Heizelement zu entfernen, ist es empfohlen, den Trockner vor dem ersten Gebrauch ohne Gitter (5) einzuschalten.
- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei hören Sie ein Tonsignal und auf dem Bildschirm (12) werden die Temperaturzahlensymbole (7) «000» und die Betriebszeitzahlensymbole (11) «00» angezeigt.
- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (10) , auf dem Bildschirm (12) wird die Betriebszeit «10H» mit den Zahlensymbolen (11) angezeigt, wird die Temperatur «70°C» mit den Zahlensymbolen (7) angezeigt, die Betriebszeit und Temperatur sind voreingestellt.

- Um den Trockner einzuschalten, drücken Sie die Ein-/ und Ausschalttaste (10) «» noch einmal, der Trockner schaltet sich ein und auf dem Bildschirm (12) wird das Rückabzählen der eingestellten Betriebszeit angezeigt.
- Wenn keine jede bedienung, oder drücken sie die «» taste zu bestätigen alle einstellung innerhalb von 5 sekunden, die dörri wird gehen zurück zu ihrem letzten einstellung

**Anmerkungen:** beim erstmaligen Einschalten des Trockners kann etwas Rauch und Fremdgeruch auftreten, es ist zulässig und kein Garantiefall.

## VERWENDUNG DES TROCKNERS

**ACHTUNG!** Die Trocknungszeit wird für jedes Nahrungsmittel individuell gewählt und hängt von seiner Größe, dem natürlichen Feuchtegehalt sowie der Temperatur und relativen Raumluftfeuchtigkeit ab. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt «Nahrungsmittelrocknungszeit und -temperatur», sehen Sie auch die Tabellen zur Nahrungsmittelrocknungszeit und -temperatur.

- Spülen, trocknen und schneiden Sie die Nahrungsmittel in dünne Stücke oder Scheiben vor dem Trocknen ab.
- Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Trockengittern (5) so aus, dass die Heißluft zwischen den Nahrungsmittelstücken oder -scheiben frei durchlaufen

kann, legen Sie nicht mehr als 300 g Nahrungsmittel auf jedes Trockengitter (5).


- Stellen Sie die Trockengitter (5) in den Trockner, unter das Untergitter (5) können Sie die Schale für Fruchtleider mitgeliefert (6) stellen, sie wird als Krümelschale verwendet.
- Schließen Sie die Tür (1) zu.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, hierbei ertönt ein Tonsignal, und die Temperaturzahlensymbole (7) «000» und die Betriebszeitzahlensymbole «00» werden auf dem Bildschirm (12) angezeigt.

## Einstellung der Betriebszeit




- Drücken Sie die Betriebszeit-/ Temperaturwahl taste (8) «<sup>TIME</sup>TEMP», dabei blinken die Zahlensymbole (11) auf dem Bildschirm (12).
- Stellen Sie die Betriebszeit des Trockners durch das Drehen des Betriebszeit-/ Temperatureinstellgriffes (9) in/ entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Der Zeiteinstellungsbereich reicht von 1 bis 24 Stunden mit einem 1-Stunden-Einstellungsschritt.

## Temperatureinstellung


- Drücken Sie die Betriebszeit-/Temperaturwahl taste (8) «<sup>TIME</sup>TEMP» noch einmal, dabei blinken die Temperaturzahlensymbole (7) auf dem Bildschirm (12).
- Stellen Sie die Temperatur des Nahrungsmittelrockens durch das Drehen des Betriebszeit-/ Temperatureinstellgriffes (9) in/ entgegen dem Uhrzeigersinn.

- Der Temperatureinstellungsbereich reicht von 35°C bis 70 °C, der Einstellungsschritt ist 5°C.
- Um den Trockner einzuschalten, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (10) «», der Trockner wird eingeschaltet, und das Countdown der eingestellten Betriebszeit beginnt auf dem Bildschirm (12).

#### Anmerkungen:

- wenn Sie die Betriebszeit und Temperatur eingestellt aber die Einstellungen durch das Drücken der Ein-/Ausschalttaste (10) «» nicht bestätigt haben, setzen sich die Einstellungen in 1 Minute zurück und die Nullanzeigen der Betriebszeitzahlsymbole (11) und Temperaturzahlsymbole (7) erscheinen auf dem Bildschirm (12);
- während des Betriebs des Trockners können Sie die Einstellung der Betriebszeit und Temperatur ändern durch das Drücken der Betriebszeit-/Temperaturwahl taste (8) «» und das Drehen des Betriebszeit-/Temperatureinstellgriffes (9) in/entgegen dem Uhrzeigersinn;
- vergessen Sie nicht, die neuen Zeit- und Temperatureinstellungen durch das Drücken der Ein-/Ausschalttaste (10) «» zu bestätigen.
- Es ist empfohlen, die Nahrungsmittel stündlich oder alle zwei Stunden auf Bereitschaft zu prüfen. Wenn die Nahrungsmittel nicht gleichmäßig trocknen.
- Wenn weniger als 1 Stunde bis zur Betriebsbeendigung bleibt, werden die Restminuten der Betriebszeit des

Trockners mit den Betriebszeitzahlsymbolen (11) angezeigt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen Signaltöne und der Trockner wechselt in den Standby-Modus. Trennen Sie das Netzkabel von der Steckdose. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Falls es notwendig ist, den Trockner auszuschalten, drücken Sie und halten Sie die Ein- und Ausschalttaste (10) «» während 5 Sekunden, der Trockner schaltet sich in den Wartezustand um.

#### EMPFEHLUNGEN

##### ACHTUNG!

Um Nahrungsmittelvergiftungen oder Darmerkrankungen vorzubeugen, befolgen Sie unbedingt folgende Empfehlungen:

- Achten Sie darauf, dass die Trockengitter (5), immer sauber sind, waschen Sie die Trockengitter (5) und die Schale für Fruchtleder mitgeliefert (6) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel nach jeder Nutzung des Trockners
- Waschen Sie sich gründlich die Hände, bevor Sie die Nahrungsmittel zum Trocknen vorbereiten, bei Schnittwunden, Geschwüren oder Hautkrankheiten an Ihren Händen berühren Sie die Nahrungsmittel direkt nicht, verwenden Sie medizinische Handschuhe.
- verwenden Sie zum Prüfen der Nahrungsmittelbereitschaft eine Gabel oder anderes

Küchenzubehör, berühren Sie die Nahrungsmittel mit Ihren Händen nicht.

- achten Sie darauf, dass sich keine Haustiere in der Nähe des Trockners während des Betriebs aufhalten.

### **Obst- und Gemüsewahl**

- Verwenden Sie nur reifes Obst und frisches Gemüse, unreife Früchte können beim Trocknen einen Fremdgeschmack bekommen, überreife Früchte können ihre Farbe verändern.
- Gemüse enthält weniger Zucker und Säuren, daher sind nicht alle zum Trocknen geeignet, z.B. Brokkoli oder Spargel sind besser einzufrieren als zu trocknen.
- Getrocknetes Obst und Gemüse sollen leicht weich und feuchtigkeitsfrei sein, übertrocknetes Obst und Gemüse bröckeln leicht und enthalten weniger Nährstoffe.

### **Obst- und Gemüsevorbereitung**

- Spülen und trocknen Sie Obst oder Gemüse vor dem Trocknen gründlich ab.
- Entfernen Sie Stiele und Kerne von den Früchten, wenn die Früchte mit Wachs bedeckt sind, schälen Sie diese.
- Entfernen Sie dicke Gemüseschale.
- Schneiden Sie Obst oder Gemüse in Scheiben oder Würfel, Beeren wie Weintrauben trocknen Sie ganz.

### **Obstvorbehandlung**

- Einige Früchte sind mit einer Wachsschicht bedeckt, um das Wachs zu entfernen, können Sie die Schale abschneiden oder die Früchte für 1 Minute in kochendes Wasser eintauchen.
- Verwenden Sie Zitronen-, Orangen- oder Limettensaft, um die natürliche Früchtenfarbe zu erhalten. Tauchen Sie die geschnittenen Fruchtstücke für 2-4 Minuten in den Saft ein, nehmen Sie diese heraus, trocknen und legen Sie sie auf die Gitter (5).
- Um den Obstgeschmack zu verstärken, verwenden Sie den Natursaft aus den zu trocknenden Früchten, z.B. Apfelsaft für Äpfel. Lösen Sie etwa 50-60 ml Saft in 400 ml kochendem Wasser auf, tauchen Sie die geschnittenen Früchte für ca. 1-2 Stunden in die Saftlösung ein, nehmen Sie die Früchte heraus, trocknen und legen Sie sie auf die Gitter (5).

### **Gemüsevorbehandlung**

- Um Geschmacksveränderungen beim Trocknen und Aufbewahren zu vermeiden, ist es empfohlen, das Gemüse vorzubehandeln.
- Gemüse kann eine Weile gedämpft oder mikrowegelt werden, diese Vorbehandlungsmethoden sind dem Anbrühen vorzuziehen.
- Bei Verwendung eines Dampfkochtopfs legen Sie das Gemüse auf die obere Dampfkochschale und lassen Sie sie 2-3 Minuten erhitzen, danach legen das Gemüse auf die Gitter (5) um.

- Legen Sie das Gemüse in einen mikrowelleneigneten Behälter und fügen Sie etwas Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und stellen Sie ihn in einen Mikrowellenofen. Stellen Sie die Betriebszeit gleich «einem Viertel» der Gemüsegarzeit in der Anleitung Ihres Mikrowellenofens ein. Legen Sie das gegarte Gemüse auf die Gitter (5) um.
- Sie können das geschnittene Gemüse für 2-4 Minuten in kochendes Wasser eintauchen, dann herausnehmen, trocknen und auf die Gitter (5) legen.

#### **Tipps zum Trocknen von Fisch und Fleisch**

- Trocknen Sie nur frischen Fisch und mageres Fleisch ohne Fett wie Rindfleisch oder Geflügel.
- Bevor Sie Fisch oder Fleisch trocknen, müssen Sie die Nahrungsmittel vorbehandeln, was Ihre Gesundheit schützt und obligatorisch ist, deswegen marinieren oder kochen Sie die Nahrungsmittel vor dem Trocknen.
- Verwenden Sie getrockneten Fisch und Fleisch für erste oder zweite Gänge.
- Vor der Speisenzubereitung ist es empfohlen, trockenen Fisch und Fleisch etwa eine Stunde in Wasser oder Brühe einzuweichen.

#### **Fleischmarinaderezept:**

- 100 ml Sojasoße
- 1 Teelöffel Knoblauch, gehackt
- 2 Esslöffel Tomatenpaste
- Salz und Gewürzen nach Geschmack

#### **Fleischtrocknen**

- Schneiden Sie Rindfleisch oder Geflügel quer zur Faser in kleine Stücke. Marinieren Sie das Fleisch 2-3 Stunden, dann nehmen Sie es heraus, trocknen und legen Sie es und auf die Gitter (2)
- Die Trocknungszeit für Fleisch beträgt ca. 8 bis 15 Stunden bei einer Trocknungstemperatur von 60-70°C.
- Bewahren Sie trockenes Fleisch in einem luftdichten Behälter bei Raumtemperatur nicht länger als 2 Wochen und maximal 3 Monate im Kühlschrank auf.

#### **Fischtrocknen**

- Verwenden Sie zum Trocknen nur frischen und keinen gefrorenen Fisch.
- Entgräten und zerhacken Sie den Fisch.
- Legen Sie die Fischstückchen in eine Salzlösung (100 g Salz pro 1 Liter Wasser), stellen Sie die Schüssel mit Fisch für 30 Minuten in den Kühlschrank, nehmen Sie die Fischstückchen heraus, trocknen und legen Sie sie auf die Gitter (5).
- Trocknen Sie den Fisch, bis kein Saft mehr austritt.
- Bewahren Sie den getrockneten Fisch luftdicht im Kühlschrank nicht länger als 3 Monate auf.

#### **Trocknen von bereits gegartem Fisch und Fleisch**

- Kochen Sie Fisch oder Fleisch.
- Entgräten Sie den Fisch, entfernen Sie überschüssiges Fett vom Fleisch, schneiden Sie die Nahrungsmittel in Stücke und legen Sie sie auf die Gitter (5).

- Trocknen Sie die Nahrungsmittel, bis sie fertig sind.
- Bewahren Sie Fisch und Fleisch luftdicht bis zu 2 Wochen bei Raumtemperatur und bis zu 3 Monate im Kühlschrank auf.

#### **Trocknen von Kräutern, Kräutergewürzen oder Blumen**

- Zum Trocknen können Sie frische Kräuter, beliebige Kräutergewürze oder Blumen verwenden.
- Trocknen Sie Kräuter und Kräutergewürze samt Stängeln, nach dem Trocknen trennen Sie die Blätter von den Stängeln und bewahren Sie sie luftdicht auf.
- Bevor Sie Kräuter zur Aufbewahrung wegnehmen, vergewissern Sie sich, dass sie gut getrocknet sind, da die Kräuter sonst verderben können.
- Trockenblumen können für Herbarien oder Duftsäckchen verwendet werden.

#### **Aufbewahrung von getrockneten Nahrungsmitteln**

- Richtige Verpackung getrockneter Nahrungsmittel erhöht deren Aufbewahrungszeit.
- Lassen Sie Nahrungsmittel vollständig abkühlen, bevor Sie sie zur Aufbewahrung wegnehmen, dann legen Sie sie in eine luftdichte Verpackung. Die Nahrungsmittel werden am besten in Vakuumbehältern oder -beuteln aufbewahrt.
- Bezeichnen Sie unbedingt das Nahrungsmittel und das Verpackungsdatum am Behälter oder Beutel.
- Bewahren Sie Nahrungsmittel an einem kühlen und dunklen Ort bei einer Temperatur von nicht mehr als

15°C auf. Sie können Nahrungsmittel im Kühl- oder Gefrierfach eines Kühlschranks aufbewahren.

#### **NAHRUNGSMITTELTROCKNUNGSZEIT UND -TEMPERATUR**

- Die Trocknungszeit wird für jedes Nahrungsmittel individuell gewählt und hängt von seiner Qualität und Größe, der Temperatur und relativer Luftfeuchtigkeit im Raum, wo die Nahrungsmittel getrocknet werden, ab.
- Die Tabellenangaben zur Trocknungstemperatur und -zeit für Nahrungsmittel sind empfehlend.
- Wenn Sie sich mit dem Trockner besser vertraut machen, können Sie Trocknungstemperatur und -zeit für Nahrungsmittel selbst wählen.

**Anmerkung:** wenn die Nahrungsmittel nicht ganz in einem Vorgang getrocknet waren, können Sie sie zu jeder anderen geeigneten Zeit weiter trocknen. Schalten Sie den Trockner aus, warten Sie ab, bis die Nahrungsmittel auf den Gittern (2) auf Raumtemperatur abkühlen, legen Sie die Nahrungsmittel in einen Speisebehälter oder -beutel um und stellen Sie diese in den Kühl- oder Gefrierraum eines Kühlschranks.

#### **REINIGUNG UND PFLEGE**

- Schalten Sie den Trockner vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Tauchen Sie den Trockner, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein.

- Waschen Sie die Trockengitter (5) und die Schale für Fruchtleider mitgeliefert (6) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab.
- Der Gitter (5) sind spülmaschinenungeeignet.
- Wischen Sie die Oberfläche der Tür (1), des Gehäuses (4) des Trockners mit einem leicht angefeuchteten Tuch und danach trocknen Sie diese ab.
- Lassen Sie keine Feuchtigkeit ins Gehäuse (4) und auf die Bedienungs-/Anzeigeplatte (3) gelangen.
- Es ist nicht gestattet, Metallbürste, Abrasiv- oder Lösungsmittel für die Reinigung der Tür (1), Trockengitter (5), Schale für Fruchtleider mitgeliefert (6), des Gehäuses (4) zu nutzen.

### AUFBEWAHRUNG

- Reinigen Sie den Trockner, bevor Sie ihn zur Aufbewahrung wegnehmen.
- Bewahren Sie den Trockner an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

### Empfohlene Nahrungsmittel-Trocknungstemperatur

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)
Kräuter, Kräutergewürze	35-40
Gemüse	40-55
Obst	55-60
Fleisch, Fisch	60-70

Die Tabellenangaben zur Nahrungsmittel-Trocknungstemperatur sind empfehlend.

**Trocknungszeittabelle für Früchte und Beeren**

<b>Nahrungsmittel</b>	<b>Vorbereitung</b>	<b>Stand nach dem Trocknen</b>	<b>Trocknungszeit (Std)</b>
Aprikosen, Pfirsiche	Halbieren, Kerne entfernen	Weich	12-28
Bananen	Schälen und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden	Knusperig	7-28
Weintrauben, besser kernlos	Ganz trocknen	Weich	8-34
Birne	In Stücke schneiden	Weich	8-28
Moosbeeren	Ganz trocknen	Weich	6-26

**Trocknungszeittabelle für Gemüse und Kräuter**

<b>Nahrungsmittel</b>	<b>Vorbereitung</b>	<b>Stand nach dem Trocknen</b>	<b>Trocknungszeit (Std)</b>
Auberginen	Schälen und in Stücke schneiden	Bröcklig	6-18
Pilze	Kleine ganz trocknen, große schneiden	Bröcklig	6-14
Zucchini	In ca. 10x10 mm Würfel schneiden	Bröcklig	6-18
Blumenkohl	Weich vorkochen	Hart	6-16
Kartoffeln	5-10 Minuten vorkochen, in Scheiben oder Stücke schneiden	Knusperig	8-30
Zwiebel	Dünnscheibig schneiden	Knusperig	8-14
Karotte	Weich vorkochen und in ca. 8x8 mm Scheiben oder Würfel schneiden	Bröcklig	8-14



Speisepaprika	In Streifen, Scheiben oder Stücke schneiden	Bröcklig	4-14
Petersilie	Mit Stielen trocknen, danach Blätter von Stielen trennen und aufbewahren	Bröcklig	2-10
Tomaten	Schälen, in ca. 3-5 mm Stücke oder Scheiben schneiden	Hart	8-24
Wurzelsellerie	In ca. 6x6 mm Würfel schneiden	Bröcklig	6-14
Knoblauch	Scheibig schneiden	Knusperig	6-16
Spinat	Leicht vorkochen	Knusperig	6-16

Die Tabellenangaben zur Nahrungsmittel-Trocknungstemperatur sind empfehlend.

## LIEFERUMFANG

1. Trockner – 1 Stk.
2. Bedienungsanleitung– 1 Stk.

## TECHNISCHE ANGABEN

- Stromversorgung: 220-240 V, ~ 50-60 Hz
- Nennleistungsaufnahme: 320-380 W

## ENTSORGUNG



Um ein mögliches Schaden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, werfen Sie das Gerät und die Batterien (falls mitgeliefert) nach Beendigung ihrer Nutzungsdauer zusammen mit gewöhnlichen

Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.

Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

Mehrere Information zur Entsorgung dieses Lebensmittels erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Lebensmittel gekauft haben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Design, die Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussende technische Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

**Die Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre**


**Das Herstellungsdatum ist in der Fabrikationsnummer angegeben.**

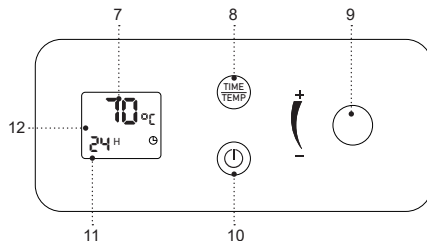
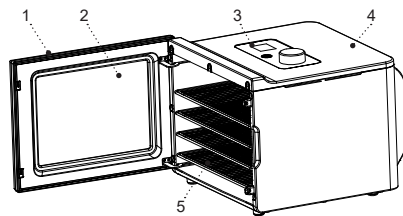
**Bei Störungsfeststellung wenden Sie sich baldigst an einen autorisierten Kundendienst.**

## СУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ BR1901

Используйте электрическую сушилку для сушки фруктов, овощей, лекарственных или пряных трав, рыбу и т.п.

### ОПИСАНИЕ

1. Дверца
2. Смотровое окно
3. Панель управления/индикации
4. Корпус
5. Решётки для сушки
6. Поддон для приготовления пастилы
7. Цифровые символы температуры
8. Кнопка выбора времени работы/температуры «  
TIME  
TEMP»
9. Ручка установки времени работы/температуры
10. Кнопка включения/выключения «»
11. Цифровые символы времени работы
12. Дисплей



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Перед использованием сушилки для продуктов (далее сушилка) внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, после прочтения сохраните его для использования в будущем.**

- Используйте сушилку только по её прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с сушилкой может привести к её поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Запрещается подключать устройство к внешним таймерам или к электрическим розеткам с дистанционным управлением.
- Устанавливайте и используйте сушилку на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте сушилку от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.

- Не оставляйте устройство, включённое в сеть, без присмотра.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать сушилку в местах, где используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Не используйте сушилку вблизи от кухонной раковины, в ванных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если сушилка упала в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Запрещается использовать сушилку для хранения каких-либо посторонних предметов, легковоспламеняющихся веществ, бумаги или продуктов.
- Для сушки продуктов используйте решётки, входящие в комплект поставки.

**ВНИМАНИЕ!** Внешние и внутренние поверхности устройства при эксплуатации подвержены нагреву. Не касайтесь горячих поверхностей устройства, снимая решётку пользуйтесь кухонными прихватками.

- Во время работы сушилки не открывайте дверцу на длительное время, если вы открыли дверцу, чтобы проконтролировать процесс сушки, то соблюдайте осторожность, во избежание получения ожога горячим воздухом.
  - Не перемещайте горячую сушилку, дождитесь полного её остывания.
  - Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
  - Используйте только те детали сушилки, которые входят в комплект поставки.
  - Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении сушилки от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.
  - Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
  - Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- ВНИМАНИЕ!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.  
**Опасность удушья!**
- Устройство не предназначено для использования детьми.
  - Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
  - Не разрешайте детям прикасаться к рабочей поверхности, к корпусу устройства, к шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.
  - Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
  - Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
  - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, об использовании прибора.
  - Периодически проверяйте целостность шнура питания.
  - При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.**


## **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

**После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре распакуйте его и подождите 3 часа перед использованием.**



- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в сеть.

- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никаких дополнительных действий не требуется.
- Промойте решётки для сушки (5), поддон для приготовления пастилы (6) тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Дверцу (2) со смотровым окном (2), корпус сушил-ки (4) протрите влажной тканью, затем вытрите насухо.

**Внимание!** Запрещается погружать корпус сушилки (4) в воду или в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды на панель управления/ индикации (3).

- Для удаления посторонних запахов от нагревательного элемента, перед первым использованием сушилки рекомендуется включить её без установленных решёток (5).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал и на дисплее (12) отобразятся символы температуры (7) «000» и времени работы (11) «00».
- Нажмите кнопку включения/выключения (10) «», на дисплее (12) цифровыми символами (11), отобразится время работы «10Н», цифровыми символами (7), отобразится температура «70°C»,

время работы и температура, установлены по умолчанию.

- Для включения сушилки ещё раз нажмите кнопку включения/выключения (10) «», сушилка включится и на дисплее (12) будет отображаться обратный отсчёт установленного времени работы..
- Если никаких операций не будет, или нажмите кнопку «», чтобы подтвердить все настройки в течение 5 секунд, осушитель вернется к вашей последней настройке
- 

**Примечания:** при первом включении сушилки возможно появление небольшого количества дыма и постороннего запаха, это допустимо и не является гарантийным случаем.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУШИЛКИ


**ВНИМАНИЕ!** Время сушки каждого продукта подбирается индивидуально и зависит от его размера, естественной влажности, а также от температуры и относительной влажности в помещении. Более подробную информацию смотрите в разделе «Время и температура сушки продуктов», также смотрите таблицы температуры и времени сушки продуктов.

- Перед сушкой продуктов промойте их, обсушите и порежьте на тонкие кусочками или ломтики.
- Разложите продукты на решётках для сушки (5)


так, чтобы был свободный проход горячего воздуха между кусочками или ломтиками продуктов, на каждую решётку (5) выкладывайте не более 300 г продуктов.

- Установите решётки (5) в сушилку, под нижнюю решётку (5) можно вставить поддон для приготовления пастилы (6), он будет использоваться в качестве поддона для крошек.
- Закройте дверцу (1).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал и на дисплее (12) отобразятся символы температуры (7) «000» и времени «00».


### Установка времени работы

- Нажмите кнопку выбора времени работы/температуры (8) «», при этом цифровые символы времени (11) на дисплее (12) будут мигать.
- Поворотом ручки установки времени работы/температуры (9) по/против часовой стрелки, установите время работы сушилки.
- Диапазон установки времени работы от 1 до 24 часов, шаг установки 1 час.




### Установка температуры

- Ещё раз нажмите кнопку выбора времени работы/температуры (8) «», при этом цифровые символы температуры (7) на дисплее (12) будут мигать.
- Поворотом ручки установки времени работы/темпе-


ратуры (9) по/против часовой стрелки, установите температуру сушки продуктов.

- Диапазон установки температуры от 35°C до 70°C, шаг установки 5°C.
- Для включения сушилки нажмите кнопку включения/выключения (10) «», сушилка включится и на дисплее (12) будет отображаться обратный отсчёт установленного времени работы.

#### Примечания:

- если вы установили время работы и температуру, но не подтвердили установки нажатием кнопки включения/выключения (10) «», в этом случае через 1 минуту настройки сбросятся и на дисплее (12) отобразятся нулевые показания времени работы (11) и температуры (7);
- во время работы сушилки вы можете изменить настройки времени работы и температуры, нажатием кнопки выбора времени работы/температуры (8) «» и поворотом ручки установки времени работы/температуры (9) по/против часовой стрелки;
- не забудьте подтвердить новые установки времени и температуры нажатием кнопки включения/выключения (10) «».
- Рекомендуется каждый час или через каждые два часа проверять продукты на готовность. Если

продукты сушатся неравномерно, вы можете перевернуть их.

- Если до окончания времени работы остаётся менее 1 часа, то цифровыми символами времени работы (11) будут отображаться оставшиеся минуты времени работы сушилки.
- По истечении установленного времени, прозвучат звуковые сигналы, сушилка перейдёт в режим ожидания. Выньте вилку шнура питания из электрической розетки.
- Если необходимо выключить сушилку, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (10) «» в течение 5 секунд, сушилка перейдёт в режим ожидания.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

### ВНИМАНИЕ!

- Для предупреждения пищевых отравлений или кишечных заболеваний строго соблюдайте ниже следующие рекомендации:
  - следите за чистотой решётки (5), после каждого использования сушилки промывайте решётки (5) и поддон для приготовления пастилы (6), тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
  - тщательно мойте руки перед подготовкой продуктов к сушке, если на ваших руках есть порезы, язвы, или если вы страдаете кожными



заболеваниями, не касайтесь продуктов руками, используйте медицинские перчатки.

- проверяя готовность продуктов используйте вилку или другие кухонные аксессуары, не касайтесь продуктов руками.
- следите за тем, чтобы домашние животные не находились рядом с сушилкой во время её работы.

### **Выбор фруктов и овощей**

- Используйте только спелые фрукты и свежие овощи, неспелые плоды фруктов, во время сушки, могут приобрести посторонний привкус, перезрелые фрукты могут менять свой цвет.
- Овощи содержат меньшее количество сахаров и кислот, поэтому не все пригодны для сушки, например, брокколи или спаржу, рекомендуется не сушить, а замораживать.
- Сушенные фрукты и овощи должны быть слегка мягкими и без влаги, пересушенные фрукты и овощи легко крошатся и содержат меньше питательных веществ.

### **Подготовка фруктов и овощей**

- Перед сушкой тщательно промойте фрукты или овощи и просушите их.
- Удалите у фруктов плодоножки, косточки, если фрукты покрыты воском, то очистите их.
- Если на овощах толстая кожица, срежьте её.
- Порежьте фрукты или овощи ломтиками или

кубиками, ягоды, например, виноград, сушите целиком.

### **Предварительная обработка фруктов**

- Некоторые фрукты покрыты слоем воска, для удаления воска можно срезать кожицу или опустить фрукты в кипящую воду на 1 минуту.
- Для сохранения естественного цвета фруктов используйте сок лимона, апельсина или лайма. Опустите нарезанные кусочки фруктов в сок на 2-4 минуты, выньте их, обсушите и положите на решётки для сушки (5).
- Для усиления вкуса фруктов используйте натуральный сок из тех фруктов, которые будут сушиться, например, яблочных сок для яблок. Приблизительно 50-60 мл сока разведите в 400 мл кипячёной воды, опустите в раствор сока нарезанные фрукты, приблизительно на 1-2 часа, выньте фрукты, обсушите их и выложите на решётки (5).

### **Предварительная обработка овощей**

- Для предотвращения изменения вкуса в процессе сушки и хранения, рекомендуется провести предварительную обработку овощей.
- Овощи можно обработать паром или на некоторое время поместить в микроволновую печь, эти методы предварительной обработки, предпочтительнее обработки овощей кипятком.
- При использовании пароварки, положите овощи

на верхний лоток пароварки и прогрейте их в течение 2-3 минут, после этого переложите овощи на решётки (5).

- Положите овощи в подходящую ёмкость, предназначенную для использования в СВЧ-печах, и добавьте небольшое количество воды. Накройте ёмкость крышкой и поставьте её в микроволновую печь. Установите время работы, которое составляет «четверть» времени варки овощей, указанного в инструкции к вашей СВЧ-печи. Готовые овощи переложите на решётки (5).
- Можно опустить нарезанные овощи в кипящую воду на 2-4 минуты, после этого достать, обсушить и выложить на решётки (5).

#### **Рекомендации по сушке рыбы и мяса**

- Используйте для сушки только свежую рыбу и постное мясо без жира, например, говядину или птицу.
- Перед сушкой рыбы или мяса необходима обязательная предварительная подготовка продуктов, которая сохранит ваше здоровье и является обязательной, поэтому предварительно замаринуйте или отварите продукты перед сушкой.
- Высушенную рыбу и мясо используйте для приготовления первых или вторых блюд.
- Перед приготовлением блюд, рекомендуется предварительно замочить сухую рыбу и мясо в воде или в бульоне, приблизительно на один час.

#### **Рецепт маринада для мяса:**

- 100 мл соевого соуса
- 1 чайная ложка измельчённого чеснока
- 2 столовые ложки томатной пасты
- соль и специи добавляйте по вкусу

#### **Сушка мяса**

- Говядину или мясо птицы порежьте поперёк волокон на небольшие кусочки. Маринуйте мясо 2-3 часа, после этого выньте мясо, обсушите и разложите на решётки (5).
- Время сушки мяса, приблизительно от 8 до 15 часов при температуре сушки 60-70°C.
- Храните сухое мясо в герметичной упаковке, при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

#### **Сушка рыбы**

- Используйте для сушки только свежую рыбу, не используйте замороженную рыбу.
- Выньте из рыбы кости и порежьте её на кусочки.
- Положите кусочки рыбы в соляной раствор (100 г соли на 1 литр воды), поставьте ёмкость с рыбой на 30 минут в холодильник, выньте кусочки рыбы, обсушите и разложите на решётки (5).
- Сушите рыбу до тех пор, пока из неё не перестанет выделяться сок.
- Храните сушеную рыбу в герметичной упаковке в

холодильнике не более 3 месяцев.

### **Сушка уже приготовленной рыбы и мяса**

- Отварите рыбу или мясо.
- Выньте из рыбы кости, с мяса срежьте излишки жира, порежьте продукты на кусочки и разложите на решётки (5).
- Сушите продукты до готовности.
- Храните рыбу и мясо в герметичной упаковке, при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

### **Сушка зелени, пряных трав или цветов**

- Для сушки можно использовать свежую зелень, любые пряные травы или цветы.
- Сушите зелень и пряные травы вместе со стеблями, после сушки отделите листья от стеблей и уберите на хранение в герметичную упаковку.
- Перед тем, как убрать травы на хранение, убедитесь в том, что они хорошо высушены, в противном случае травы могут испортиться.
- Высушенные цветы можно использовать для гербария или составления ароматных саше.

### **Хранение высушенных продуктов**

- Использование правильной упаковки для высушенных продуктов, увеличивает срок их хранения.
- Перед тем, как убрать продукты на хранение, дайте им полностью остыть, после этого положите их в герметичную упаковку. Наилучшие результаты

хранения продуктов в вакуумных контейнерах или вакуумных пакетах.

- Обязательно нанесите маркировку на контейнер или пакет, о наименовании продукта и дате упаковки.
- Храните продукты в прохладном тёмном месте с температурой не выше 15°C, можно хранить продукты в холодильном или морозильном отделении холодильника.

## **ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА СУШКИ ПРОДУКТОВ**

- Время сушки каждого продукта подбирается индивидуально и зависит от качества и размера продукта, от температуры и относительной влажности в помещении, где производится сушка продуктов.
- Приведённые в таблице данные о температуре и времени сушки продуктов носят рекомендательный характер.
- По мере освоения сушилки, вы сможете сами подбирать температуру и время сушки продуктов.

**Примечание:** если продукты не успели высохнуть за один приём, вы можете продолжить сушку в другое удобное время. Выключите сушилку, дождитесь остывания продуктов до комнатной температуры на решётках (5), переложите продукты в пищевые контейнеры или пакеты и уберите их в холодильное

или морозильное отделение холодильника.

## ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой выключите сушилку и выньте вилку шнура питания из электрической розетки.
- Запрещается погружать сушилку, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любую другую жидкость.
- Промойте решётки для сушки (5) и поддон для приготовления пастилы (6) тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Запрещается использовать для промывки решётки (5) посудомоечную машину.
- Протрите поверхность дверцы (1), корпуса (4) сушилки слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Не допускайте попадания влаги во внутрь корпуса (4) и на панель управления/индикации (3).
- Не используйте для чистки дверцы (1), решёток (5), лотка с антипригарным покрытием для сушки/поддон для крошек (6), корпуса (4) металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.

## ХРАНИЕНИЕ

- Перед тем, как убрать сушилку на хранение проведите её чистку.
- Храните сушилку в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

## Рекомендуемая температура сушки продуктов

Продукты	Температура (°C)
Зелень, пряные травы	35-40

Овощи	40-55
Фрукты	55-60
Мясо, рыба	60-70

Приведённые в таблице данные о температуре сушки продуктов носят рекомендательный характер.

#### Таблица времени сушки фруктов и ягод

Продукты	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (час)
Абрикосы, персики	Разрежьте на половинки, удалить косточку	Мягие	12-28
Бананы	Очистите и порежьте ломтиками толщиной 3-4 мм	Хрустящие	7-28
Виноград, предпочтительно сорта без косточек	Сушите целиком	Мякий	8-34
Груша	Нарежьте кусочками	Мягкая	8-28
Клюква	Сушите целиком	Мягкая	6-26

#### Таблица времени сушки овощей и трав

Продукты	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (час)
Баклажаны	Очистить и нарезать кусочками	Хрупкие	6-18
Грибы	Мелкие сушить целиком, крупные нарезать	Хрупкие	6-14

Кабачки	Нарезать кубиками, приблизительно 10x10 мм	Хрупкие	6-18
Цветная капуста	Предварительно отварить до мягкости	Твёрдая	6-16
Картофель	Предварительно отварить 5-10 минут, нарезать ломтиками или кусочками.	Хрустящий	8-30
Лук	Нарезать тонкими кружками	Хрустящий	8-14
Морковь	Предварительно отварить до мягкости, нарезать кружками или кубиками, приблизительно 8x8 мм	Хрупкая	8-14
Сладкий перец	Нарезать полосками, кружками или кусочками	Хрупкий	4-14
Петрушка	Сушите вместе со стеблями, после сушки, отделите листья от стеблей и уберите на хранение	Хрупкая	2-10
Помидоры	Предварительно очистите, нарежьте кусочками или ломтиками толщиной около 3-5 мм	Твёрдые	8-24
Сельдерей (корневой)	Нарежьте кубиками толщиной около 6x6 мм	Хрупкий	6-14
Чеснок	Нарежьте ломтиками	Хрустящий	6-16
Шпинат	Предварительно слегка отварите	Хрустящий	6-16

Приведённые в таблицах данные о времени сушки продуктов носят рекомендательный характер.

## КОМПЛЕКАЦИЯ

1. Сушилка - 1 шт.
2. Инструкция — 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 320-380 Вт

## УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

**Срок службы устройства — 3 года**


**Дата производства указана в серийном номере.**

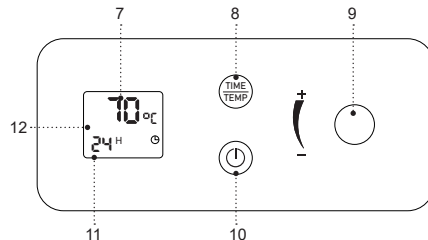
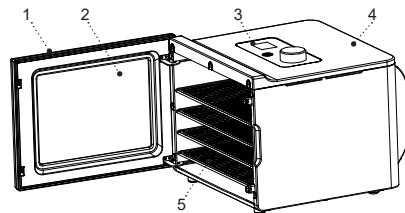
**В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.**

## ӨНІМДЕРГЕ АРНАЛҒАН КЕПТІР- ГІШ BR1901

Электр кептіргішті жемістерді, көкөністерді, дәрілік немесе дәмдеуіш шөптерді кептіру үшін қолданыңыз, балық және т. б. кептіруге болады.

### СИПАТТАМАСЫ

1. Есікшесі
2. Қарау терезесі
3. Басқару/индикациялау панелі
4. Корпусы
5. Кептіруге арналған торлар
6. Пастила әзірлеуге арналған астау жиынтықта
7. Температураның сандық таңбалары
8. Жұмыс уақытын/температураны таңдау батыр-  
масы «TEMP»
9. Жұмыс уақытын/температураны орнату тұтқасы
10. Қосу/сөндіру батырмасы «»
11. Жұмыс уақытының цифрлық таңбалары
12. Дисплей





## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

**Кептіргіш пайдалану алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, оқыған соң, болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.**

- Кептіргіш осы нұсқаулықта баяндалғандай, тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Кептіргіш дұрыс қолданбау оның бұзылуына, және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын жерге қосудың сенімді байланысы бар электр розеткасына салыңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймерлерге немесе қашықтықтан басқарылатын электр розеткаларға қосуға тыйым салынады.
- Өрт шығу қауіпін болдырмау үшін, Кептіргіш электр розеткасына қосар алдында «жалғастырыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Кептіргіш желі розеткасына кіру әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, орнықты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Кептіргіш соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Желіге қосылған құрылғыны, қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны жылу көздерінің, жылыту аспаптарының немесе ашық оттың тікелей жанында пайдаланбаңыз.
- Кептіргіш аэрозольдар пайдаланылатын немесе шашырайтын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Кептіргіш ас үй раковинасына жақын, жуынатын бөлмеде, бассейндер немесе басқа да су толтырылған сыйымдылықтарға жақын жерде пайдаланбаңыз.
- Сушилку суға құлап кеткен жағдайда, дереу желі бауының ашасын электр розеткасынан сурыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Құралды тексерту немесе жөндету үшін рұқсаты бар сервис орталығына хабарласыңыз.
- Қуаттандыру бауының ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюін болдырмаңыз.
- Шағын пешті қандай да бір бөтен заттарды, оңай тұтынатын заттарды, қағаздарды немесе азықтарды сақтау үшін қолдануға тыйым салынады.
- Азықтарды дайындау үшін торды немене қаңылтыр табаны пайдалану керек, тұмшापешке арналған термотұрақты ыдыстарды пайдалануға жол беріледі.

- Шағын пеште азықтарды пластикалық немесе қағаз қаптамада қыздыруға тыйым салынады.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пайдалануға беру кезінде құралдың ішкі және сыртқы беттері қатты қыздырылады. Құралдың ыстық беттеріне қол тигізбеңіз, торды немесе қаңылтыр табаны шығарған кезде асүй орамалдарын пайдалану керек.

- Кептіргіш жұмыс істеп тұрған кезде қақпақты ұзақ уақытқа шешіп алмаңыз, егер сіз кептіру процесін бақылау үшін қақпақты шешіп алсаңыз, онда ыстық ауамен күйіп қалмас үшін бетті немесе дененің басқа ашық жерлерін кептіру торларының үстіне ұстамаңыз.
- Ыстық Кептіргіш жылжытпаңыз, оның толық салқын дауын күтіңіз.
- Құрылғыны желдетуі жақсы жерлерде пайдаланыңыз.
- Кептіргіш жеткізу жиынтығына кіретін бөлшектерін ғана қолданыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында міндетті түрде сөндіріңіз. Кептіргіш электр желісінен ажыратқан кезде тек желі бауының ашасынан ұстаңыз және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, желі бауынан тартпаңыз — бұл оның зақымдануына әкеліп, қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.
- Құрылғы корпусын, желі бауын және желі бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.

- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

**Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануын болдырмау үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда балалар жұмыс бетіне, құрылғы корпусына, желі бауына немесе желі бауының ашасына жақындауына рұқсат бермеңіз.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының маңында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше мұқият болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- Аспап дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) пайдалануына арналмаған, сондай-ақ егер олардың тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілмесе.
- Желі бауының бүтіндігін мезгілімен тексеріп отырыңыз.

- Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны өздігіңізден жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болған кезде, сондай-ақ құрылғы құлағаннан кейін оны электр желісінен ажыратыңыз және авторланған сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Құрылғыны зақымдамау үшін, оны тек зауыт қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

**ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН, ҚҰРЫЛҒЫНЫ КОММЕРЦИЈАЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.**

## **АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ АЛДЫНДА**




**Құралды кері температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны қаптамадан шығарыңыз және пайдалану алдында 3 сағат күтіңіз.**

- Құралды қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтаңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалану нұсқауларымен танысыңыз.

- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құралды зақымдануына қатысты байқаңыз зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.
- Құралдың көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны 60 Гц жиіліктегі электр желісінде пайдаланғанда, ешқандай қосымша әрекет қажет емес.
- Кептіруге арналған торларды (5), пастила өзірлеуге арналған астау жиынтықта (6) бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.
- Қарау терезесі (2) бар есікшені (2), кептіргіш корпусын (4) дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

**Назар аударыңыз!** Кептіргіш корпусын (4) суға немесе басқа кез-келген сұйықтықтарға салуға тыйым салынады. Басқару/индикация панеліне (3) судың тиюіне жол бермеңіз.

- Қыздырғыш элементтен бөгде иістерді кетіру үшін кептіргішті бірінші рет қолданар алдында оны орнатылған торсыз (5).
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз, осы ретте дыбыстық белгі шығады және дисплейде (12) температура (7) «000» және жұмыс уақыты (11) «00» таңбалары пайда болады.

- Ұосу/өшіру батырмасын (10) «» басыңыз, дисплейде (12) цифрлық таңбалар арқылы (11), жұмыс уақыты «10Н» көрсетіледі, цифрлық таңбалар арқылы (7), температура «70°C» көрсетіледі, жұмыс уақыты мен температура әдепкі бойынша орнатылған.
- Кептіргішті қосу үшін қосу/өшіру батырмасын (10) «» тағы бір рет басыңыз, кептіргіш қосылады және дисплейде (12) орнатылған жұмыс уақытының кері есебі көрсетіледі.
- Егер ешқандай әрекет болмаса немесе барлық параметрлерді 5 секунд ішінде растау үшін «» түймесін басыңыз, құрғатқыш соңғы параметрге оралады.


**Ескертпелер:** кептіргішті бірінші рет қосқан кезде аз мөлшерде түтін мен бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты және кепілдік жағадайы болып табылмайды.

## КЕПТІРГІШТІ ҚОЛДАНУ


**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Әр өнімді кептіру уақыты жеке таңдалады және оның көлеміне, табиғи ылғалдылығына, бөлмедегі температура мен салыстырмалы ылғалдылыққа байланысты болады. Толығырақ ақпаратты «Өнімді кептіру уақыты мен температурасы» бөлімінен, сондай-ақ өнімді кептіру температурасы мен уақыты кестелерінен қараңыз.


- Өнімдерді кептіру алдында оларды жуыңыз, кептіріңіз және жұқа кесектерге немесе тілімдерге кесіңіз.
- Өнімдерді кептіру торларына (5) салыңыз, ыстық ауа өнімдердің бөліктері немесе тілімдері арасынан еркін өтетіндей етіп салыңыз, әр торға (5) өнімді 300 г-нан аспайтындей етіп салыңыз.
- Торларды (5) кептіргішке орнатыңыз, төменгі тордың (5) астына пастила әзірлеуге арналған астау жиынтықта (6) қоюға болады, ол үгінділерге арналған астау ретінде қолданылады.
- Есікшені (1) жабыңыз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына тығыңыз, осы кезде дыбыстық белгі естіледі, және дисплейде (12) температура (7) «000» және уақыт «00» таңбалары көрсетіледі.

## Жұмыс уақытын орнату



- Жұмыс уақытын/температураны таңдау батырмасын (8) «» басыңыз, осы ретте уақыттың (11) цифрлық таңбалары дисплейде (12) жыпылықтап тұрады.
- Жұмыс уақытын/температураны орнату тұтқасын (9) сағат тілі бағытымен/қарсы бұру арқылы кептіргіш жұмысы уақытын орнатыңыз.
- Уақытты орнату диапазоны 1-ден 24 сағатқа дейін, орнату қадамы 1 сағат.


## Температураны орнату

- Жұмыс уақытын/температураны таңдау батырмасын (8) «» тағы бір рет басыңыз, осы ретте темпера-

- тураның цифрлық таңбалары (7) дисплейде (12) жыпылықтап тұрады.
- Жұмыс уақытын/температураны орнату тұтқасын (9) сағат тілі бағытымен/қарсы бұру арқылы өнімдерді кептіру температурасын орнатыңыз.
  - Температураны орнату диапазоны 35°C-ден 70°C-ге дейін, орнату қадамы 5°C.
  - Кептіргішті қосу үшін қосу/өшіру (10) «» батырмасын басыңыз, кептіргіш қосылады және дисплейде (12) орнатылған жұмыс уақытының кері есебі көрсетіледі.

#### Ескертпелер:

- егер сіз жұмыс уақыты мен температураны орнатып, қосу/өшіру батырмасын (10) «» басу арқылы растамасаңыз, бұл жағдайда 1 минуттан кейін баптаулар қалпына келтіріліп, дисплейде (12) жұмыс уақыты (11) мен температураның (7) нөлдік көрсеткіштері көрсетіледі;
- кептіргіш жұмыс істеп тұрған кезде жұмыс уақыты мен температура баптауларын жұмыс уақыты/температура (8) «<sup>TIME</sup>ТЕМР» батырмасын басып және жұмыс уақытын/температураны (9) орнату тұтқасын сағат тілі бағытымен/қарсы бұру арқылы өзгерте аласыз;
- қосу/өшіру батырмасын (10) «» басу арқылы жаңа уақыт пен температураны орнатуын растауды ұмытпаңыз.

- Әр сағат сайын немесе екі сағат сайын өнімдердің дайындығын тексеру ұсынылады. Егер өнімдер біркелкі кептірілмесе, сіз оларды аударып аласыз.
- Егер жұмыс уақыты аяқталуға дейін 1 сағаттан аз уақыт қалса, онда кептіргіштің қалған минуттары жұмыс уақытының цифрлық таңбаларымен (11) көрсетіледі.
- Орнатылған уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигналдар естіледі және кептіргіш күту режиміне өтеді. Қуат сымын электр розеткасынан ажыратыңыз.
- Егер кептіргішті өшіру қажет болса, қосу/өшіру батырмасын (10) «» 5 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, кептіргіш күту режиміне ауысады.

#### ҰСЫНЫСТАР

#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Тамақпен улануға және ішек ауруларына жол бермеу үшін төменде келтірілген ұсыныстарды қатаң сақтаңыз:
  - торлардың (5) тазалығын қадағалаңыз, кептіргішті әр пайдаланған сайын торларды (5) және пастила әзірлеуге арналған астау жиынтықта (6), бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуып отырыңыз.
  - өнімдерді кептіруге дайындамас бұрын қолыңызды жақсылап жуыңыз, егер сіздің қолыңызда кесілген жер, жаралар болса немесе сіз тері ауруларынан зардап шегіп жүрсеңіз, өнімдерге

қолыңызды тигізбеңіз, медициналық қолғапты қолданыңыз.

- өнімдердің дайындығын тексеру кезінде ша-нышқыны немесе басқа асуілік аксессуарды қолданыңыз, өнімдерге қолыңызды тигізбеңіз.
- кептіргіш жұмыс істеп тұрған кезінде жанында үй жануарларының болмауын қадағалаңыз.

### **Жемістер мен көкөністерді таңдау**

- Тек піскен жемістер мен жаңа піскен көкөністерді пайдаланыңыз, піспеген жемістерден кептіру кезінде бөгде дәм шығуы мүмкін, пісуі асып кеткен жемістер түсін өзгертуі мүмкін.
- Көкөністерде қант пен қышқылдар азырақ, сондықтан кептіруге бәрі бірдей қолайлы емес, брокколи немесе спаржаны кептірмей, мұздатуға кеңес беріледі.
- Кептірілген жемістер мен көкөністер сәл жұмсақ және ылғалсыз болуы керек, асыра кептірілген жемістер мен көкөністер жеңіл үгіледі және құрамында құнарлы заттары аз болады.

### **Жемістер мен көкөністерді дайындау**

- Кептіру алдында жемістерді немесе көкөністерді мұқият жуыңыз, және оларды құрғатыңыз.
- Жемістердің сабақтарын, сүйектерін алып тастаңыз, егер жемістерге балауыз жағылған болса, оларды аршыңыз.
- Егер көкөністердің қабығы қалың болса, оны кесіп тастаңыз.

- Жемістерді немесе көкөністерді тілімдерге немесе текшелерге кесіңіз, жидектерді, мысалы, жүзімді бүтіндей кептіріңіз.

### **Жемістерді алдын-ала өңдеу**

- Кейбір жемістер балауыз қабатымен жабылған, балауызды кетіру үшін сіз қабығын аршыңыз немесе жемісті 1 минут қайнаған суға салыңыз.
- Жемістің табиғи түсін сақтау үшін лимон, апельсин немесе лайм шырынын қолданыңыз. Кесілген жемістердің бөліктерін шырынға 2-4 минутқа батырыңыз, оларды шығарып алыңыз, құрғатыңыз және кептіру үшін торларға (5) салыңыз.
- Жемістердің дәмін күшейту үшін кептіріліп жатқан жемістердің шырынын пайдаланыңыз (мысалы, алма шырынын алма үшін). Шамамен 50-60 мл шырынды 400 мл қайнаған суға араластырыңыз, туралған жемістерді шырын ерітіндісіне батырыңыз, шамамен 1-2 сағатқа, жемістерді шығарып алыңыз, құрғатыңыз және торларға (5) салыңыз.
- Көкөністерді алдын-ала өңдеу
- Кептіру және сақтау кезінде дәмінің өзгеруіне жол бермеу үшін көкөністерді алдын-ала өңдеу ұсынылады.
- Көкөністерді бумен өңдеуге болады немесе біраз уақыт микротолқынды пешке салыңыз, бұл алдын-ала өңдеу әдістері көкөністерді қайнаған сумен өңдегеннен жақсырақ.
- Буға пісіргішті қолданған кезде, көкөністерді буға пісіргіштің жоғарғы науасына салыңыз да, оларды

2-3 минут қыздырыңыз, содан кейін көкөністерді торларға (5) салыңыз.

- Көкөністерді АЖЖ пештерде қолдануға арналған қолайлы сыйымдылыққа салыңыз да, аз мөлшерде су қосыңыз. Сыйымдылықты қақпақпен жауып, микротолқынды пешке қойыңыз. Сіздің АЖЖ пешіңіздің нұсқаулығында көрсетілген, көкөністерді пісіру уақытының «төрттен бір бөлігін» құрайтын жұмыс уақытын орнатыңыз. Дайын көкөністерді торларға (5) салыңыз.
- Туралған көкөністерді қайнаған суға 2-4 минутқа салуға болады, содан кейін оны шығарып алып, құрғатып, торларға (5) саласыз.

#### **Балық пен етті кептіру бойынша ұсыныстар**

- Кептіру үшін тек жас балықты және майсыз арық етті, мысалы сиыр немесе құс етін қолданыңыз.
- Балықты немесе етті кептірмес бұрын, сіздің денсаулығыңызды сақтау үшін және ол міндетті болып табылады, өнімдерді міндетті түрде алдын-ала дайындау қажет, сондықтан кептіру алдында алдын-ала маринадтаңыз немесе өнімдерді пісіріп алыңыз.
- Кептірілген балық пен етті бірінші немесе екінші тағамдарды дайындау үшін қолданыңыз.
- Тағамдарды даярлау алдында кептірілген балық пен етті суда немесе сорпада шамамен бір сағат алдын-ала жібітіп алу ұсынылады.

#### **Еттің тұздығына арналған рецепт:**

- 100 мл соя тұздығы
- 1 шай қасық ұсақталған сарымсақ
- 2 ас қасық томат пастасы
- талғамыңызға қарай тұз бен дәмдеуіштерді қосыңыз

#### **Етті кептіру**

- Сиыр етін немесе құс етін кішкене кесектерге талшықтарына көлденең кесіңіз. Етті 2-3 сағат бойы маринадтаңыз, содан кейін етті шығарып алыңыз, құрғатыңыз және торларға (2) жайыңыз.
- Етті кептіру уақыты кептіру температурасы 60-70°C болғанда, шамамен 8-ден 15 сағатқа дейін.
- Кептірілген етті бөлме температурасында, герметикалық қаптамада 2 аптадан асырмай, тоңазытқышта - 3 айдан асырмай сақтаңыз.

#### **Балықты кептіру**

- Кептіру үшін тек жас балықты қолданыңыз, мұзда-тылған балықты пайдаланбаңыз.
- Балықтан сүйектерін алып тастаңыз және оны кесектерге кесіңіз.
- Балық кесектерін тұз ерітіндісіне салыңыз (1 литр суға 100 г тұз), балық салынған ыдысты 30 минутқа тоңазытқышқа қойыңыз, балық кесектерін шығарып алыңыз, құрғатыңыз және торларға (5) жайыңыз.
- Балықты шырыны шығуын тоқтатқанша кептіріңіз.

- Кептірілген балықты герметикалық қаптамада тоңазытқышта 3 айдан асырмай сақтаңыз.

#### **Дайындалған балық пен етті кептіру**

- Балықты немесе етті пісіріп алыңыз.
- Балықтан сүйектерін алып тастаңыз, етден артық майларын кесіп алып тастаңыз, өнімдерді кесектерге бөліп кесіп, торларға (2) жайңыз.
- Өнімдерді дайын болғанға дейін кептіріңіз.
- Балық пен етті герметикалық қаптамада, бөлме температурасында 2 аптадан асырмай сақтаңыз, тоңазытқышта - 3 айдан асырмай сақтаңыз.

#### **Шөптерді, дәмдеуіш шөптерді немесе гүлдерді кептіру**

- Кептіру үшін жас көк шөпті, кез-келген дәмдеуіш шөптерді немесе гүлдерді пайдалануға болады.
- Көк шөпті және дәмдеуіш шөптерді сабақтарымен бірге кептіріңіз, кептіргеннен кейін жапырақтарын сабақтарынан бөліп, ауа өткізбейтін қаптамада сақтаңыз.
- Шөптерді сақтауға қоярдан бұрын, олардың жақсылап кептірілгеніне көз жеткізіңіз, әйтпесе шөптер бүлініп кетуі мүмкін.
- Кептірілген гүлдерді хош иісті саше немесе гербарий жасау үшін пайдалнуға болады.

#### **Кептірілген өнімдерді сақтау**

- Кептірілген өнімдерге арналған дұрыс қаптаманы қолдану олардың сақтау мерзімін арттырады.

- Өнімдерді сақтауға қоярдан бұрын, оларды толығымен суытыңыз, содан кейін оларды ауа өткізбейтін қаптамаға салыңыз. Сақтаудың ең жақсы нәтижелері өнімді вакуумдық контейнерлерде немесе вакуумдық пакеттерде болады.
- Контейнерге немесе пакетке, өнімнің атауы мен орау күні туралы міндетті түрде таңбалауды ұмытпаңыз.
- Өнімдерді салқын, қараңғы, температурасы 15°С-тан аспайтын жерде сақтаңыз, өнімдерді тоңазытқыштың тоңазытқышы немесе мұздатқышы бөлімінде сақтауға болады.

#### **ӨНІМДЕРДІ КЕПТІРУ УАҚЫТЫ МЕН ТЕМПЕРАТУРАСЫ**

- Әр өнімді кептіру уақыты жеке таңдалады және өнімнің сапасы мен мөлшеріне, өнімді кептіру жүргізілетін бөлмедегі температура мен салыстырмалы ылғалдылыққа байланысты болады.
- Кестеде келтірілген өнімдерді кептіру температурасы мен уақыты туралы деректер ұсынымдық сипатта болады.
- Кептірілген игерген сайын сіз өнімді кептіру температурасы мен уақытын өзіңіз таңдай аласыз.

**Ескертпе:** егер өнімдер бірінші реттен кебуге ұлгермесе, сіз кептіруді ыңғайлы уақытта жалғастыра аласыз. Кептірілген өнімдерді, торлардағы (5) өнімдер бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз, өнімдерді тамақ контейнерлеріне немесе пакет-



терге салып, тоңазытқыштың тоңазытқыш немесе мұздатқыш бөліміне салып қойыңыз.

### ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Кептіргішті тазалаудан бұрын, оны өшіріңіз және қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.
- Кептіргішті, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бау ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады.
- Кептіруге арналған торларды (5) және пастила әзірлеуге арналған астау жиынтықта (6), бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз және құрғатыңыз.
- Торларды (5) жуу үшін ыдыс жуғыш машинаны пайдалануға тыйым салынады.
- Есікше бетін (1), кептіргіш корпусын (4) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Корпустың ішіне (4) және басқару/индикация панелінің (3) ішіне ылғалдың түсуіне жол бермеңіз.
- Есікшені (1), торларды (5), пастила әзірлеуге арналған астау жиынтықта (6), корпусты (4) тазалау үшін металл ысқыштармен, абразивті тазарту құралын немесе еріткіштерді пайдаланбаңыз.

### САҚТАЛУЫ

- Кептіргішті сақтауға алып қоярдан бұрын, оны тазалап алыңыз.

- Кептіргішті құрғақ салқын, балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

### Өнімдерді кептірудің ұсынылатын температурасы

Өнімдер	Температура (°C)
Көк шөп, дәмдеуіш шөптер	35-40
Көкөністер	40-55
Жемістер	55-60
Ет, балық	60-70

Кестеде келтірілген өнімдерді кептіру температурасы туралы деректер ұсынымдық сипатта болады.

**Жемістер мен жидектерді кептіру уақытының кестесі**

Өнімдер	Дайындау	Кептіруден кейінгі жағдайы	Кептіру ұзақтығы (сағат)
Өрік, шабдалы	Жартыға кесіңіз, сүйектерін алып тастаңыз	Жұмсақ	12-28
Банандар	Аршыңыз, қалыңдығы 3-4 мм болатын тілімдерге кесіңіз	Қытырлақ	7-28
Жүзім, сүйектері жоқ сұрып-тары жақсырақ	Бүтіндей кептіріңіз	Жұмсақ	8-34
Алмұрт	Кесектерге кесіңіз	Жұмсақ	8-28
Мүюкидек	Бүтіндей кептіріңіз	Жұмсақ	6-26

**Көкөністер мен шөптерді кептіру уақытының кестесі**

Өнімдер	Дайындау	Кептіруден кейінгі жағдайы	Кептіру ұзақтығы (сағат)
Баялдыла	Аршыңыз және кесектерге кесіңіз	Сынғыш	6-18
Саңырауқұлақтар	Ұсақтарын бүтіндей кептіріңіз, үлкендерін кесіңіз	Сынғыш	6-14
Кәділер	Шамамен 10x10 мм текшелерге кесіңіз	Сынғыш	6-18
Гүлді қырыққабат	Жұмсарғанға дейін алдын ала пісіріңіз	Қатты	6-16
Картоп	Алдын ала 5-10 минут қайнатып пісіріңіз, тілімдерге немесе кесектерге кесіңіз.	Қытырлақ	8-30
Пияз	Жіңішке дөңгелектерге кесіңіз	Қытырлақ	8-14

Сәбіз	Жұмсарғанға дейін алдын ала қайнатып пісіріңіз, шамамен 8x8 мм дөңгелектерге немесе текшелерге кесіңіз	Сынғыш	8-14
Төтті бұрыш	Жолақтарға, дөңгелектерге немесе тілімдерге кесіңіз	Сынғыш	4-14
Ақжелкен	Сабақтарымен бірге кептіріңіз, кептіргеннен кейін жапырақтарын сабақтарынан бөліп, сақтауға алып қойыңыз	Сынғыш	2-10
Қызанақтар	Алдын ала тазалаңыз, қалыңдығы шамамен 3-5 мм кесектерге немесе тілімдерге кесіңіз	Қатты	8-24
Балдыржөк (тамырлы)	Қалыңдығы шамамен 6x6 мм текшелерге кесіңіз	Сынғыш	6-14
Сарымсақ	Тілімдерге кесіңіз	Қытырлақ	6-16
Асжапырақ	Алдын ала аздап қайнатып пісіріңіз	Қытырлақ	6-16

Кестелерде келтірілген өнімдерді кептіру уақыты туралы деректер ұсынымдық сипатта болады.

## ЖИЫНАҚТАЛЫМЫ

1. Кептіргішті – 1 дана.
2. Нұсқаулық – 1 дана.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электрлік қуаттандыруы: 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номиналдық тұтынатын қуаты: 320-380 Вт

## ПАЙДАҒА АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай пайдаға асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құралдың немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жинақталымға кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды

әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі пайдаға асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды пайдаға асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі пайдаға асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді пайдаға асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе берілген өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз, құрылғының дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

**Құрылғының қызмет көрсету мерзімі — 3 жыл**

**Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.**

**Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.**





Hergestellt für «Ruste GmbH»,  
Berggasse 18/18, 1090 Wien,  
Österreich

Produced for «Ruste GmbH»,  
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,  
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем  
лицо: ООО «Грантэл»  
143912, МО, г. Балашиха,  
ш. Энтузиастов, вл. 1А  
т.: +7 (495) 297-50-20,  
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

