

Instruction manual  
Инструкция по эксплуатации

Food dehydrator BR1907  
Сушилка для продуктов BR1907



## СОДЕРЖАНИЕ

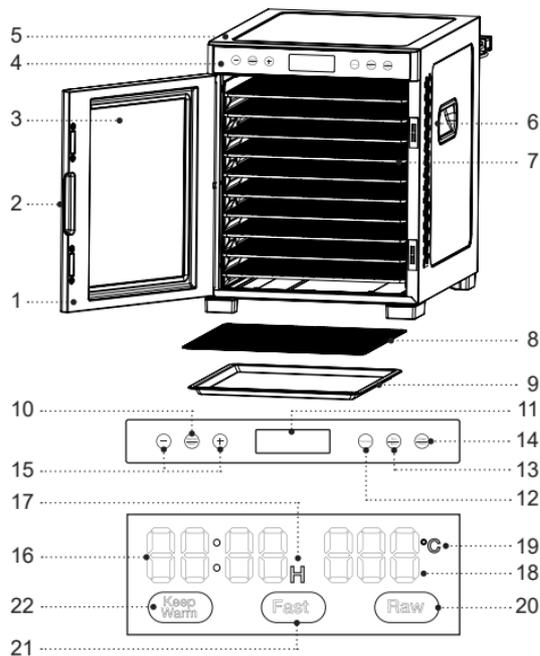
EN.....	3
RU.....	17
KZ.....	33

## FOOD DEHYDRATOR BR1907

Use the electric dehydrator to dry fruits, vegetables, medicinal or aromatic herbs, fish, lean meats, etc.

### DESCRIPTION

1. Door
2. Door handle
3. Sight glass
4. Control panel
5. Body
6. Carrying handles
7. Metal trays (10 pieces)
8. Mesh trays (5 pieces)
9. Pastille trays (5 pieces)
10. Time/temperature button «»
11. Display
12. 24-hour at 35°C heating button «»
13. 10-hour at 45°C /24-hour at 75°C drying mode button «»
14. On/off button «»
15. Temperature/operation time setting buttons «»
16. Operation time digital symbols
17. Operation time symbol «H»
18. Temperature digital symbols
19. Temperature symbol «°C»
20. 24-hour drying mode symbol «Raw»
21. 10-hour drying mode symbol «Fast»
22. Heating mode operation symbol «Keep Warm»



## 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.
- Use the trays included in the delivery to dry the products.

**ATTENTION!** The external and internal surfaces of the unit get hot during operation. Do not touch hot surfaces of the unit, use potholders when removing the trays.

- Do not open the door for a long time during the dehydrator operation, if you open the door to control the drying process, please be careful not to place your face or other exposed parts of the body near the trays for dehydration to avoid getting burned by hot air.
- 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 hot trays, 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 trays for dehydration (7), mesh trays (8) and pastille trays (9) with warm water and neutral detergent, rinse and dry.
- Clean the body of the dehydrator (5) with a damp cloth, both outside and inside, then wipe it dry.

**Attention!** Do not submerge the body of the dehydrator (5) into water or any other liquids. Ensure that no water spills into the ventilation openings on the body (5) of the dehydrator.

- Before the first use switch the dehydrator on with no trays (7) installed to remove foreign smells from the heating element.
- Install and use the dehydrator on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Insert the power plug into the mains socket, you will hear a sound signal, all symbols on the control panel will light up, after a few seconds only the button (10) «» will be glowing, the dehydrator is in the standby mode.
- Press the button (10) «» again, the illumination of all buttons will light up and the quick drying mode will be selected, the display (11) will show the operation time «10:00» hours with digital symbols (16), the time symbol (17) «H» will light up, the digital symbols (18) will show the temperature «75 °C».
- The operation time and drying temperature in the quick drying mode are set by default.

- TSwitch the dehydrator on by pressing the on/off button (14) «», the dehydrator will be switched on in the quick drying mode.

#### Notes:

- if after selecting the drying program, you do not press the on/off button (14) «» within 5 seconds, the dehydrator will go into the standby mode;
- if you press the on/off button (14) «» during drying, the digital time symbols (16) will be reset and the dehydrator will go into the standby mode.
- After 10-15 minutes, switch the dehydrator off by pressing the on/off button (14) «», after the fan stops rotating, unplug the power cord from the mains socket.

**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.
- Put the products on the trays (7) for dehydration at a distance so as to ensure free passage of hot air

between the food chops or slices. Do not exceed the weight of products more than 0.6 kg per the tray (7).

#### Usage of the mesh trays (8) and pastille trays (9)

- The mesh trays (8) can be used for drying small amounts of herbs, berries, etc., the mesh trays are non-stick, so sticky fruits or vegetables such as bananas, tomatoes, etc. can be placed on them for drying.
- Use the trays (9) to dry the pastille. You can install one pastille tray (9) at the very bottom of the dehydrator, the tray (9) will be used to collect crumbs.
- Install the trays (7) into the dehydrator.

**Notes:** if you want to dry thicker products, you can remove one tray to increase the height between the trays.

- Close the door (1).
- Insert the power plug into the mains socket, you will hear a sound signal, all symbols on the control panel will light up, after a few seconds only the button (10) «» will be glowing, the dehydrator is in the standby mode.

### DRYING PROGRAMS AND SETTING DRYING MODES

#### Quick drying

- In the standby mode, press the button (10) «», the illumination of all buttons will light up and the quick drying mode will be selected, the display (11) will show the operation time «10:00» hours with digital symbols (16), the time symbol (17) «H» will light up, the digital symbols (18) will show the temperature «75 °C».

- The operation time and drying temperature in the quick drying mode are set by default.

#### Products drying time setting

- Press the button (10) «», the time digital symbols (16) on the display (11) will flash, if the temperature digital symbols (18) flash, press the button (10) «» again.
- Set the dehydrator operation time by pressing the buttons (15) «/»». Press and hold the buttons (15) «/»» to change the time quickly. The operation time setting range is from 30 to 48 hours.

#### Products drying temperature setting

- Press the button (10) «», the temperature digital symbols (18) on the display (11) will flash, if the time digital symbols (16) flash, press the button (10) «» again.
- Set the required drying temperature for the products by pressing the buttons (15) «/»». Press and hold the buttons (15) «/»» to change the temperature quickly. The temperature setting range is from 35°C to 75°C.

#### Notes:

- you can change the time and temperature at any time by pressing the button (10) «»;
- do not use the dehydrator for more than 48 hours at a time to dry products. After 48 hours of operation, switch the dehydrator off, unplug it, and wait for at least 2 hours before switching the dehydrator on again.

### Heating mode

- This is an additional function, press the button (12) «», the display (11) will show the symbol (22) «Keep Warm», after the main drying of the products is completed, the dehydrator will work for another 24 hours at a temperature of 35°C.
- When the time is up, the display (11) will show «88:88», you will hear sound signals and the heating element of the dehydrator will be switched off.

### 10-hour/24-hour drying programs

- Press the button (13) «», the program for drying products for 10 hours at a temperature of 75°C will be selected. The display (11) will show the symbol (21) «Fast».
- By pressing the button (13) «» again, the program for drying products for 24 hours at a temperature of 45°C will be selected. The display (11) will show the symbol (20) «Raw».

### Switching the dehydrator on/off

- After selecting the drying program or setting the required parameters for drying products, switch the dehydrator on by pressing the on/off button (14) «», and the dehydrator will be switched on in the set operation mode.
- To switch the dehydrator off, press the on/off button (14) «» again, and the dehydrator will go into the standby mode.

### Notes:

- if after selecting the drying program, you do not press the on/off button (14) «» within 5 seconds, the dehydrator will go into the standby mode;
- if you press the on/off button (14) «» during drying, the digital time symbols (16) will be reset and the dehydrator will go into the standby mode.
- Turn on the dehydrator by pressing the on/off button (14) «», while the numeric characters (6) will display the dehydration time «12» hours. The numeric characters (7) will display the drying temperature «70°C».
- During the drying of the products, you can observe their condition through the sight glass (3).
- It is recommended to check the products readiness every 1-2 hours. If the products are not drying evenly, you can turn them over or swap the trays (7), mesh trays (8) or pastille trays (9).
- Before swapping the trays (7), switch the dehydrator off by pressing the on/off button (14) «», after the fan stops rotating, open the door (1).
- Using the potholders, swap the installed trays, switch the dehydrator on and set the required operation modes.
- When the drying process is complete, you will hear the sound signals, the heating element will be automatically switched off, the display (11) will show the symbols «88:88», the fan will continue to operate for 10 seconds, after the fan stops rotating, unplug the unit, and wait for the dehydrator to cool down.
- If necessary, switch the dehydrator off by pressing the

on/off button (14) «», after the fan stops rotating unplug the unit.

- Take out the products and place them in a storage container.
- Remove the products and put them into a container for storage.

## RECOMMENDATIONS

### ATTENTION!

- To avoid food intoxication and intestinal diseases strictly follow the below recommendations:
  - keep the trays (7), mesh trays (8), and pastille trays (9) clean; after each use of the dehydrator, wash the trays with warm water and neutral detergent, rinse and dry;
  - wipe the door (1) with a damp cloth, then wipe it dry;
  - 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.
- 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 trays for dehydration (7).
- 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 trays (7).

### 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 trays (7).
- 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 ready vegetables on the trays (7).
- You can place the cut vegetables into boiling water for 2-4 minutes, then remove them, dry and put on the trays (7).

#### **Preparation of pastille (brief recommendations)**

- Before making the pastille, determine what products you will use. Most often, apples and mixtures based on them are used - with pear, cinnamon, banana, nuts, etc.
- Grind the prepared ingredients using a blender until smooth and without lumps. You can make pastille from fresh fruit puree, but in this case the drying time of the pastille will increase significantly, so it is recommended to boil the prepared puree for some time to evaporate excess moisture.
- Drying the pastille is a fairly lengthy preparation stage; even a thin layer of prepared fruit puree will require at least 8 hours.
- Place a sheet of parchment paper on the pastille tray (9) and lightly grease it with vegetable oil.
- The fruit puree is distributed evenly over the entire

sheet of the parchment paper, controlling the thickness of the fruit puree, it should not exceed 5 mm.

- To dry the pastille, set the drying temperature within 40 - 50 °C and the drying time from 8 to 10 hours.

**Notes:** the temperature and time for drying the pastille are advisory nature.

- Homemade fruit pastille is not intended for long-term storage in an open form. To store the pastille, use glass jars with lids.
- It is recommended to sterilize the jars with lids, then cut the pastille into pieces or make rolls from it and close the jars with lids.
- Keep the jars in the refrigerator, inspect them before eating the pastille, if there is mold, do not use the pastille and dispose of it.
- You can use vacuum bags or containers, in this case the shelf life of the pastille will increase significantly.

#### **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 trays (7).
- 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 trays (7).
- 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 products into pieces, and lay them out onto the trays (7).
- 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.

**Notes:** you can use the mesh trays (9) to dry greens and herbs.

### Storing dried foods

- Dehydrated products must contain less than 20% moisture, overdried fruit and vegetables lose their taste and nutrition value. Recommendations on the condition of dried products are given in the tables.
- 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 products have not dried in one session, you can continue the process at another convenient time. Switch the dehydrator off, wait for the products on the trays (7) to cool down to room temperature, put the products into food containers or bags, and place them into the refrigerator or the freezer.

### Using dried fruit and vegetables

The necessary moisture in dried products can be restored again, several methods are offered:

- Soak fruit and vegetables in cold water for 2-6 hours, make sure that they don't heat up during soaking.
- You can soak fruit or vegetables in boiling water for 5-10 minutes and wait for the necessary result.
- You can also restore the moisture by cooking the products. During cooking do not add sugar or

spices. The general rule is to pour two cups of water over the fruit and let it boil for a while.

### 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 trays for dehydration (7), mesh trays (8), and pastille trays (9) with warm water and neutral detergent, rinse and dry.
- Wipe the door (1) with a damp cloth, then wipe it dry.
- You can use a dishwasher to wash the trays (7) by setting the appropriate operation mode.
- Remove possible food crumbs from the dehydrator and wipe it from the inside with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Clean the dehydrator body (5) surface with a slightly damp cloth, then wipe it dry.
- Ensure that no liquid gets inside the body (5).
- Do not use metal brushes, abrasives or solvents to clean the door (1), the trays (7, 8, 9) and the unit body (5).

### 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.

**Drying times table for fruits and berries**

<b>Foods</b>	<b>Preparation</b>	<b>Condition after dehydration</b>	<b>Drying time (hrs)</b>
Apples	Cut out the core and cut into slices or rings.	elastic	from 5 to 6
Apricots	Cut in half, remove the pit.	less than 50% moisture	from 12 to 38
Bananas	Peel and cut into slices 1 cm thick.	crispy	from 8 to 38
Berries	Cut strawberries into slices. Dehydrate other berries whole.	without moisture	from 8 to 26
Cherries	Take out the pits.	less than 50% moisture	from 8 to 34
Cranberries	Dehydrate the berries whole.	elastic	from 6 to 26
Dates	Dehydrate whole.	elastic	from 6 to 26
Figs	Dehydrate whole.	elastic	from 6 to 26
Grapes	Preferably raisin varieties, dehydrate with whole berries.	elastic	from 8 to 38
Nectarines	Cut in half, remove the pit.	less than 50% moisture	from 8 to 26
Orange peels	Cut into long strips.	brittle	from 8 to 16
Pears	Remove the skin and core, cut into slices.	elastic	from 8 to 30

**Drying times table for fruits and berries**

<b>Foods</b>	<b>Preparation</b>	<b>Condition after dehydration</b>	<b>Drying time (hrs)</b>
Artichokes	Cut into strips about 1 cm wide. Steam for about 10 minutes.	brittle	from 6 to 14
Beans	Steam blanch until translucent.	brittle	from 8 to 26
Beetroot	Blanch, cool, remove tops and roots, cut into slices.	brittle	from 8 to 26
Brussels sprouts	Cut the stalks in half.	with crispy crust	from 8 to 30
Cabbage	Peel the cabbage and cut into strips about 1 cm wide.	tough	from 6 to 14
Carrots	Steam until tender and cut into slices.	tough slices	from 6 to 12
Cauliflower	Steam blanch cauliflower until soft.	tough	from 6 to 16
Celery	Cut the stems with 5-6 mm slices.	brittle	from 6 to 14
Spring onions	Cut the onion.	brittle	from 6 to 10
Cucumbers	Peel and cut into slices 1 cm (or more) thick.	tough slices	from 6 to 18
Eggplant/pumpkin	Cut off the skin of the eggplant and the rind of the pumpkin. Cut into slices 5 to 10 mm thick.	brittle	from 6 to 18

Garlic	Remove the skin from the cloves and cut into 3 mm (or more) slices.	brittle	from 6 to 16
Hot pepper	Dehydrate whole with skin.	tough	from 6 to 14
Mushrooms	Cut into slices or dehydrate whole.	brittle	from 6 to 14
Bulb onion	Cut into thin rings or half rings	brittle	from 8 to 14
Peas	Peel and blanch for 3 to 5 minutes.	brittle	from 8 to 14
Pepper	Remove the seeds, cut into strips or rings from 5 mm.	brittle	from 4 to 14
Potatoes	Cut into slices or cubes, steam blanch for 8-10 minutes.	brittle	from 6 to 18
Rhubarbs	Remove the peel and cut into pieces 1-2 cm long.	without moisture	from 6 to 38
Spinach	Steam blanch until it wilts, but does not turn boiled.	brittle	from 6 to 16
Tomatoes	Remove the skin, cut in half or slices.	brittle	from 8 to 24
Zucchini	Cut into pieces from 5x5 mm.	brittle	from 6 to 18

The data given in the tables on the drying time of the products are advisory in nature.

### DELIVERY SET

1. Dehydrator – 1 pc.
2. Metal trays – 10 pc.
3. Mesh trays – 5 pc.
4. Pastille trays – 5 pc.
5. Instruction manual – 1 pc.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V, ~ 50-60 Hz
- Rated input: 550 W
- Temperature for drying products from 45°C to 75°C

### 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.**

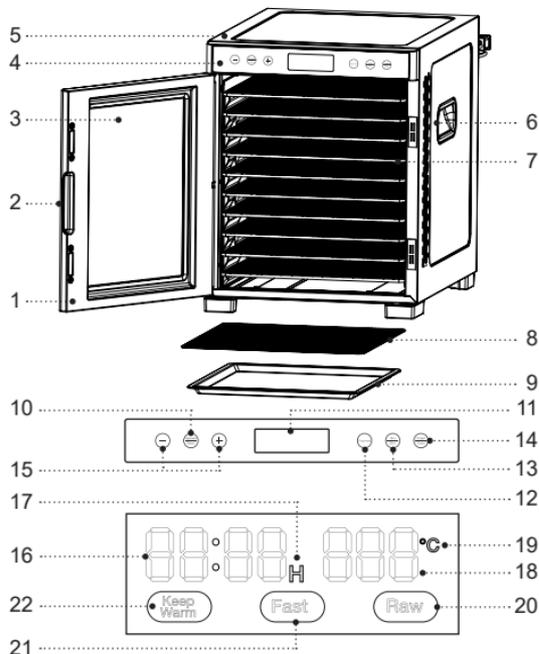
## СУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ BR1907

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

### ОПИСАНИЕ

1. Дверца
2. Ручка дверцы
3. Смотровое стекло
4. Панель управления
5. Корпус
6. Ручки для переноски
7. Металлические поддоны (10 штук)
8. Сетчатые поддоны (5 штук)
9. Поддоны для пастилы (5 штук)
10. Кнопка время/температура «»
11. Дисплей
12. Кнопка подогрева в течение 24 часов при 35°C «»
13. Кнопка включения режима сушки 10 часов при 45°C / 24 часа при 75°C «»
14. Кнопка включения/выключения «»
15. Кнопки установки температуры/времени работы «»
16. Цифровые символы времени работы
17. Символ времени работы «H»
18. Цифровые символы температуры

19. Символ температуры «°C»
20. Символ режима сушки в течение 24 часов «Raw»
21. Символ режима сушки в течение 10 часов «Fast»
22. Символ работы режима подогрева «Keep Warm»



## 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 поддоны, входящие в комплект поставки.

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

- Во время работы сушилки не открывайте дверцу на длительное время, если вы открыли дверцу, чтобы

проконтролировать процесс сушки, то соблюдайте осторожность и не располагайте лицо или другие открытые участки тела рядом с поддонами для сушки, 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 горячим поддонам, корпусу устройства, шнуру питания или 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 неисправно-

стей, 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 устрой-

ства в электрической сети частотой 60 Гц, никаких дополнительных действий не требуется.

- Промойте поддоны для сушки (7), сетчатые поддоны (8), поддоны для пастилы (9), тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Корпус сушилки (5) протрите влажной тканью, как с наружи, так и внутри, затем вытрите насухо.

**Внимание!** Запрещается погружать корпус сушилки (5) в воду или в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса (5) сушилки.

- Для удаления посторонних запахов от нагревательного элемента, перед первым использованием сушилки рекомендуется включить её без установленных поддонов (7).
- Устанавливайте и используйте сушилку на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал, на панели управления загорятся все символы, через несколько секунд будет светиться только кнопка (10) «», сушилка в режиме ожидания.
- Повторно нажмите кнопку (10) «», при этом загорится подсветка всех кнопок, и будет выбран режим быстрой сушки, на дисплее (11), цифровыми символами (16) отобразится время работы

«10:00» часов, будет светиться символ времени (17) «Н», цифровыми символами (18) будет показана температура «75 °С.

- Время работы и температура сушки в режиме быстрой сушки, установлены по умолчанию.
- Включите сушилку, нажав кнопку включения/выключения (14) «», при этом сушилка включится в режиме быстрой сушки.

#### Примечание:

- если после выбора программы сушки, вы не нажмёте кнопку включения/выключения (14) «» в течение 5 секунд, сушилка перейдёт в режим ожидания;
- если во время сушки нажать кнопку включения/выключения (14) «», в этом случае цифровые символы времени (16) будут сброшены и сушилка перейдёт в режим ожидания.
- Через 10 – 15 минут выключите сушилку, нажав кнопку включения/выключения (14) «», после остановки вращения вентилятора, выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

**Примечания:** при первом включении сушилки возможно появление небольшого количество 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 поддонах для сушки (7) так, чтобы был свободный проход горячего воздуха между кусочками или ломтиками продуктов. Не превышайте вес продуктов более 0,6 кг на каждый поддон (7).

#### Использование сетчатых поддонов (8) и поддонов для пастилы (9)

- Сетчатые поддоны (8), можно использовать при сушке небольшого количества лекарственных трав, ягод и т.п., сетчатые поддоны антипригарные, поэтому на них можно размещать для сушки липкие фрукты или овощи, например, бананы, помидоры и т.п.
- Поддоны (9) используйте для сушки пастилы. Вы можете установить один поддон для пастилы (9) в самый низ сушилки, поддон (9) будет использоваться для сбора крошек.
- Установите поддоны (7) в сушилку.

**Примечание:** если вы хотите высушить более толстые продукты, вы можете вынуть один поддон, чтобы увеличить высоту между поддонами.

- Закройте дверцу (1).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал, на панели управления загорятся все символы, через несколько секунд будет светиться только кнопка (10) «», сушилка в режиме ожидания.

## ПРОГРАММЫ СУШКИ И УСТАНОВКА РЕЖИМОВ СУШКИ

### Быстрая сушка

- В режиме ожидания нажмите кнопку (10) «», при этом загорится подсветка всех кнопок, и будет выбран режим быстрой сушки, на дисплее (11), цифровыми символами (16) отобразится время работы «10:00» часов, будет светиться символ времени (17) «Н», цифровыми символами (18) будет показана температура «75 °С».
- Время работы и температура сушки в режиме быстрой сушки, установлены по умолчанию.

### Установка времени сушки продуктов

- Нажмите кнопку (10) «», цифровые символы времени (16) на дисплее (11) будут мигать, если мигают цифровые символы температуры (18), нажмите кнопку (10) «» еще раз.
- Нажатием кнопок (15) «» или «», установите время работы сушилки. Для быстрого изменения времени, нажмите и удерживайте кнопки (15) «»

или «». Диапазон установки времени работы от 30 минут до 48 часов.

### Установка температуры сушки продуктов

- Нажмите кнопку (10) «», цифровые символы температуры (18) на дисплее (11) будут мигать, если мигают цифровые символы времени (16), нажмите кнопку (10) «» еще раз.
- Нажатием кнопок (15) «» или «», установите нужную температуру сушки продуктов. Для быстрого изменения температуры, нажмите и удерживайте кнопки (15) «» или «». Диапазон установки температуры от 35°C до 75°C.

### Примечание:

- вы можете изменить время и температуру в любое время, нажав кнопку (10) «»;
- не используйте сушилку более чем 48 часов за один приём сушки продуктов, после 48 часов работы, выключите сушилку, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, сделайте паузу не менее 2 часов перед повторным включением сушилки.

### Режим подогрева

- Это дополнительная функция, нажмите кнопку (12) «», при этом на дисплее (11) отобразится символ (22) «Keep Warm», после завершения основной сушки продуктов, сушилка будет работать еще 24 часа при температуре 35°C.

- По истечении времени на дисплее (11) отобразится «88:88», прозвучат звуковые сигналы и нагревательный элемент сушилки выключится.

### Программы сушки 10 часов/24 часа

- Нажмите кнопку (13) «», при этом будет выбрана программа сушки продуктов в течение 10 часов при температуре 75°C. На дисплее (11) отобразится символ (21) «Fast».
- При повторном нажатии кнопки (13) «», будет выбрана программа сушки продуктов в течение 24 часов при температуре 45°C. На дисплее (11) отобразится символ (20) «Raw».

### Включение/выключение сушилки

- После выбора программы сушки или установки нужных параметров сушки продуктов, включите сушилку, нажав кнопку включения/выключения (14) «», при этом сушилка включится в установленном режиме работы.
- Для выключения сушилки повторно нажмите кнопку включения/выключения (14) «», при этом сушилка перейдёт в режим ожидания.

### Примечание:

- если после выбора программы сушки, вы не нажмёте кнопку включения/выключения (14) «» в течение 5 секунд, сушилка перейдёт в режим ожидания;
- если во время сушки нажать кнопку включения/

выключения (14) «», в этом случае цифровые символы времени (16) будут сброшены и сушилка перейдёт в режим ожидания.

- Во время сушки продуктов, вы можете наблюдать за их состоянием через смотровое стекло (3).
- Рекомендуется каждый час, или через каждые два часа проверять продукты на готовность. Если продукты сушатся неравномерно, вы можете перевернуть их или поменять местами поддоны (7), сетчатые поддоны (8) или поддоны для пастилы (9).
- Перед тем, как поменять поддоны (7) местами, выключите сушилку, нажав кнопку включения/выключения (14) «», после остановки вращения вентилятора, откройте дверцу (1).
- Используя кухонные прихватки, поменяйте местами установленные поддоны, включите сушилку и установите нужные режимы работы.
- По окончании сушки продуктов, прозвучат звуковые сигналы, нагревательный элемент автоматически выключится, на дисплее (11) отобразятся символы «88:88», вентилятор будет продолжать работать в течение 10 секунд, после остановки вращения вентилятора, выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дождитесь остывания сушилки.
- При необходимости выключите сушилку, нажав кнопку включения/выключения (14) «», после

остановки вращения вентилятора, выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

- Выньте продукты и поместите их в тару, предназначенную для хранения.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

### ВНИМАНИЕ!

- Для предупреждения пищевых отравлений или кишечных заболеваний строго соблюдайте ниже следующие рекомендации:
  - следите за чистотой поддонов (7), сетчатых поддонов (8), поддонов для пастилы (9), после каждого использования сушилки промойте поддоны тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
  - дверцу (1), протрите влажной тканью, после этого вытрите насухо;
  - тщательно вымойте 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, перезревшие фрукты могут поменять свой цвет.
- Овощи содержат меньшее количество сахаров и кислот, поэтому не все пригодны для сушки, например, брокколи или спаржу, рекомендуется не сушить, а замораживать.
- Сушеные 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 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 поддоны для сушки (7).

- Для усиления вкуса фруктов используйте натуральный сок из тех фруктов, которые будут сушиться, например, яблочный 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 поддоны (7).

#### **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 поддоны (7).
- 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 «четыре» времени варки овощей, указанного в

инструкции к вашей СВЧ-печи. Готовые овощи переложите на поддоны (7).

- Можно опустить нарезанные овощи в кипящую воду на 2-4 минуты, после этого достать, обсушить и выложить на поддоны (7).

#### **Приготовление пастилы (краткие рекомендации)**

- Перед приготовлением пастилы определите, какие именно продукты вы будете использовать, чаще всего используют яблоки и смеси на их основе - с грушей, корицей, бананом, орехами и т.п.
- Подготовленные ингредиенты измельчите с помощью блендера, до однородной массы без комочков. Можно готовить пастилу из свежего фруктового пюре, но в этом случае время сушки пастилы значительно увеличится, поэтому приготовленное пюре рекомендуется некоторое время прокипятить для выпаривания лишней влаги.
- Сушка пастилы – это достаточно продолжительный этап приготовления, даже для тонкого слоя приготовленного фруктового пюре потребуются как минимум 8 часов.
- На поддон для пастилы (9) положите лист пергаментной бумаги и слегка смажьте его растительным маслом.
- Распределяется фруктовое пюре равномерно по всему листу пергаментной бумаги, контролируя толщину фруктового пюре, она не должна превышать 5 мм.

- Для сушки пастилы установите температуру сушки в пределах 40 – 50 °С и время сушки от 8 до 10 часов.

**Примечание:** температура и время сушки пастилы, носят рекомендательный характер.

- Фруктовая пастила, приготовленная в домашних условиях, не предназначена для длительного хранения в открытом виде. Для сохранения пастилы, используйте стеклянные банки с крышками.
- Банки с крышками рекомендуется простерилизовать, затем нарезать пастилу кусочками или свернуть рулонами и закрыть банки крышками.
- Храните банки в холодильнике, перед употреблением пастилы осмотрите её, при наличии плесени, не используйте пастилу и утилизируйте её.
- Можно использовать вакуумные пакеты или контейнеры, в этом случае время хранения пастилы значительно увеличится.

#### **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 поддоны (7).
- Время сушки мяса, приблизительно от 8 до 15 часов при температуре сушки 60 – 70°С.
- 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 поддоны (7).
- 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 поддоны (7).
- 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.

**Примечание:** для сушки зелени и трав можно использовать сетчатые поддоны (9).

#### **Хранение высушенных продуктов**

- Высушенные продукты должны содержать менее 20% влаги, пересушенные фрукты и овощи теря-

ют свою пищевую ценность и вкусовые качества. Рекомендации о состоянии высушенных продуктов приведены в таблицах.

- 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 дату 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 поддонах (7), переложите продукты в пищевые контейнеры или пакеты и уберите их в холодильное или морозильное отделение холодильника.

### Использование высушенных фруктов и овощей

В высушенных продуктах можно повторно восстановить необходимую влажность, предлагается несколько способов:

- Фрукты и овощи замочите в холодной воде в течение 2-6 часов, убедитесь, что они не нагреваются в процессе замачивания.
- Можно залить фрукты или овощи кипящей водой на 5-10 минут и дождитесь необходимого результата.
- Вы также можете восстановить влажность продуктов, приготовив их. Во время приготовления не рекомендуется добавлять различные приправы и сахар. Общее правило – залейте фрукты двумя чашками воды и дайте им некоторое время повариться.

### 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 поддоны для сушки (7), сетчатые поддоны (8) или поддоны для пастилы (9), тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Дверцу (1), протрите влажной тканью, после этого вытрите насухо.
- Можно использовать для промывки поддонов (7) посудомоечную машину, установив подходящий режим работы.
- Удалите из сушилки возможные крошки от продуктов и протрите сушку внутри, слегка влажной тканью после этого вытрите насухо.
- Протрите поверхность корпуса (5) сушилки слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Не допускайте попадания влаги во внутрь корпуса (5).
- Не используйте для чистки дверцы (1), поддонов (7, 8, 9), корпуса (5) металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.

### ХРАНЕНИЕ

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

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)
Яблоки	Вырежьте сердцевину и нарежьте ломтиками или кольцами.	гибкие	от 5 до 6
Абрикосы	Разрежьте пополам, удалите косточку.	меньше 50% влаги	от 12 до 38
Бананы	Очистить и нарезать ломтиками толщиной от 1 см.	хрустящие	от 8 до 38
Ягоды	Клубнику нарежьте ломтиками. Другие ягоды сушите целыми.	без влаги	от 8 до 26
Вишня	Выньте косточки.	меньше 50% влаги	от 8 до 34
Клюква	Сушите ягоды целыми.	гибкие	от 6 до 26
Финики	Сушите целиком.	гибкие	от 6 до 26
Инжир	Сушите целиком.	гибкие	от 6 до 26
Виноград	Предпочтительнее изюмные сорта, сушите целыми ягодами.	гибкие	от 8 до 38
Нектарины	Разрежьте пополам, удалите косточку.	менее 50% влаги	от 8 до 26
Апельсиновые корки	Нарежьте длинными полосками.	хрупкие	от 8 до 16
Груши	Очистить от кожицы и сердцевины, нарезать ломтиками.	гибкие	от 8 до 30

Таблица времени сушки овощей

Продукты	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (час)
Артишоки	Нарежьте полосками шириной около 1 см. Отварить на пару около 10 минут.	Хрупкие	от 6 до 14
Фасоль	Бланшируйте на пару до полупрозрачности.	Хрупкие	от 8 до 26
Свекла	Бланшируйте, остудите, удалите верхки и корешки, нарежьте ломтиками.	Хрупкие	от 8 до 26
Брюссельская капуста	Разрежьте кочанчики пополам.	с хрустящей корочкой	от 8 до 30
Капуста	Капусту почистите и нарежьте полосками шириной около 1 см.	жёсткие	от 6 до 14
Морковь	Отварите на пару до полуготовности и нарежьте ломтиками.	жёсткие ломтики	от 6 до 12
Цветная капуста	Цветную капусту бланшируйте на пару до мягкости.	жёсткая	от 6 до 16
Сельдерей	Нарежьте стебли ломтиками от 5-6 мм.	ломкий	от 6 до 14
Зеленый лук	Лук нарезать.	ломкий	от 6 до 10
Огурец	Очистить и нарезать ломтиками толщиной от 1 см.	жёсткие ломтики	от 6 до 18
Баклажаны/тыква	Срежьте кожуру на баклажане и корку у тыквы. Нарежьте ломтиками толщиной от 5 до 10 мм.	хрупкие	от 6 до 18

Чеснок	Снимите кожицу с зубчиков и нарежьте ломтиками от 3 мм.	хрупкие	от 6 до 16
Острый перец	Сушите целиком с кожицей.	жёсткие	от 6 до 14
Грибы	Нарежьте ломтиками или сушите целиком.	хрупкие	от 6 до 14
Репчатый лук	Нарежьте тонкими кольцами или полукольцами	хрупкие	от 8 до 14
Горох	Очистите и бланшируйте от 3 до 5 минут.	ломкий	от 8 до 14
Перец	Удалите семена, нарежьте полосками или кольцами от 5 мм.	ломкий	от 4 до 14
Картофель	Нарежьте ломтиками или кубиками, бланшируйте на пару 8-10 мин.	хрупкие	от 6 до 18
Ревень	Снимите кожуру и нарежьте кусочками длиной 1-2 см.	без влаги	от 6 до 38
Шпинат	Бланшируйте на пару, пока он не увянет, но не станет варёным.	хрупкий	от 6 до 16
Помидоры	Снимите кожицу, разрежьте пополам или ломтиками.	ломкие	от 8 до 24
Цуккини	Нарежьте кусочками от 5x5 мм.	ломкие	от 6 до 18

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

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлические поддоны — 10 шт.
3. Сетчатые поддоны — 5 шт.
4. Поддоны для пастилы — 5 шт.
5. Инструкция — 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 550 Вт
- Температура сушки продуктов от 45°C до 75°C

## 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.**

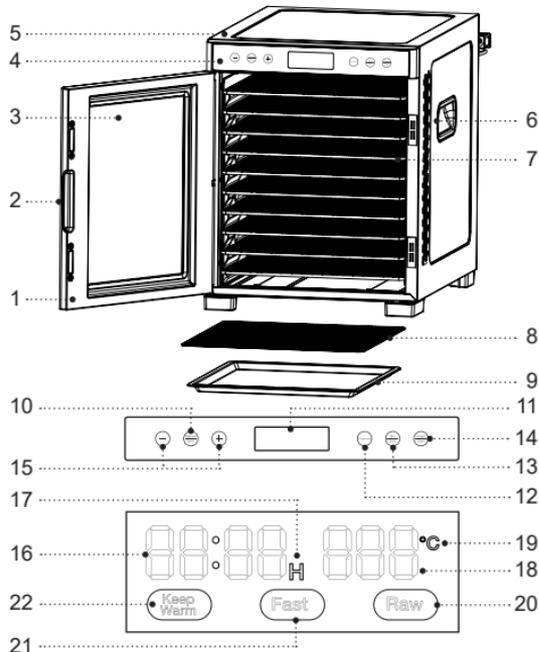
## ӨНІМДЕРГЕ АРНАЛҒАН КЕПТІР- ГІШ BR1904

Электр кептіргішті жемістерді, көкөністерді, дәрілік немесе дәмдеуіш шөптерді, балықты, майсыз етті және т.б. кептіру үшін қолданыңыз.

### СИПАТТАМАСЫ

1. Есік
2. Есіктің тұтқасы
3. Қарау терезесі
4. Басқару тақтасы
5. Корпусы
6. Тасымалдауға арналған тұтқа
7. Металл науалар (10 дана)
8. Торлы науалар (5 дана)
9. Жаймақаққа арналған науалар (5 дана)
10. Уақыт/температура түймесі «»
11. Дисплей
12. 35°C температурада 24 сағат бойы қыздыру түймесі «»
13. Кептіру режимін қосу түймесі 45°C температурада 10 сағат / 75°C температурада 24 сағат «»
14. Қосу/өшіру батырмасы «»
15. Температураны/жұмыс уақытын орнату түймелері «»
16. Жұмыс уақытының цифрлық таңбалары
17. Жұмыс уақытының таңбасы «H»
18. Температураның цифрлық таңбалары

19. Температура таңбасы «°C»
20. 24 сағат бойы кептіру режимінің таңбасы «Raw»
21. 10 сағат бойы кептіру режимінің таңбасы «Fast»
22. Жылыту режимі жұмысының таңбасы «Keep Warm»



## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛА- НУ 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 көпідік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын жерге қосудың сенімді розеткасына 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 «жалғастырғыштарды» 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, тұмшапешке арналған термотұрақты ыдыстарды пайдалануға жол беріледі.

- Өнімдерді кептіру үшін жеткізу көлеміне кіретін науаларды пайдаланыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пайдалану кезінде құрылғының ішкі және сыртқы беттері қыздырылады. Құрылғының ыстық беттеріне қол тигізбеңіз, науаларды шығарып аларда ас үй қолғаптарын қолданыңыз.

- Кептіргіш жұмыс істеп тұрған кезде есікті ұзақ уақытқа ашып тұрмаңыз, егер сіз кептіру процесін бақылау үшін есікті ашсаңыз, онда абайлық сақтаңыз және ыстық ауадан күйіп қалмас үшін бетіңізді немесе дененің басқа ашық жерлерін кептіру науаларына жақын ұстамаңыз.
- Ыстық Кептіргіш жылжытпаңыз, оның толық салқындауын күтіңіз.
- Құрылғыны желдетуі жақсы жерлерде пайдаланыңыз.
- Кептіргіш жеткізу жиынтығына кіретін бөлшектерін ғана қолданыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында міндетті түрде сөндіріңіз. Кептіргішті электр желісінен ажыратқанда, қуат сымының ашасынан ұстаңыз және оны электр розеткасынан абайлап шығарып алыңыз, қуат сымын тартпаңыз — бұл оның зақымдалуына және қысқа тұйықталуға әкелуі 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 бар!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануын болдырмау үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде балалардың ыстық науаларға, құрылғының корпусына, қуат сымына немесе қуат сымының ашасына тиісуіне жол 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 салына-

ды. 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 көрнеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны 60 Гц жиіліктегі электр желісінде пайдаланғанда, ешқандай қосымша әрекет қажет емес.
- Кептіруге арналған науаларды (7), торлы науаларды (8), жаймақтарға арналған науаларды (9), жылы сумен және бейтарап жуғыш затпен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.
- Кептіргіш корпусын (5) сыртынан да, ішінен де дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

**Назар аударыңыз!** Кептіргіш корпусын (5) суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа батыруға тыйым салынады. Кептіргіш корпусының (5) желдеткіш саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.

- Қыздырғыш элементтен бөде иістерді кетіру үшін, кептіргішті бірінші рет қолданар алдында оны орнатылған науасыз (7) қосу ұсынылады.
- Кептіргішті желі розеткасына қолжетім әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, тұрақты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Қуат сымның ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл кезде дыбыстық белгі шығады, басқару тақтасындағы барлық таңбалар жанады, бірнеше секундтан кейін түйме (10) «» ғана жанады, кептіргіш күту режимінде.
- Түймені (10) «» қайта басыңыз, бұл жағдайда барлық түймелердің артқы жарығы жанады және жылдам кептіру режимі таңдалады, дисплейде (11),

жұмыс уақыты «10:00» сағат цифрлық таңбалармен (16) көрсетіледі, уақыт таңбасы (17) «H» жанады, цифрлық таңбалармен (18) температура «75 °C » көрсетіледі.

- Жылдам кептіру режиміндегі жұмыс уақыты мен кептіру температурасы әдепкі бойынша орнатылады.
- Қосу/өшіру түймесін (14) «» басу арқылы кептіргішті қосыңыз, осы ретте кептіргіш жылдам кептіру режимінде қосылады.

#### Ескертпелер:

- егер кептіру бағдарламасын таңдағаннан кейін қосу/өшіру түймесін (14) «» 5 секунд ішінде баспаңыз, кептіргіш күту режиміне өтеді;
- егер кептіру кезінде қосу/өшіру түймесін бассаңыз (14) «», в этом случае цифровые символы времени (16) будут сброшены и сушилка перейдет в режим ожидания.
- 10-15 минуттан кейін қосу/өшіру түймесін (14) «» басу арқылы кептіргішті өшіріңіз, желдеткіштің айналуы тоқтағаннан кейін, қуат сымның ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

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

#### КЕПТІРГІШТІ ҚОЛДАНУ

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Әр өнімді кептіру уақыты жеке таңдалады және оның көлеміне, табиғи ылғалдылығы-

на, 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 кептіруге арналған науаларға (7) өнім бөліктері немесе тілімдері арасынан ыстық ауа еркін өтетіндей етіп орналастырыңыз. Өнімдердің салмағын әр науа (7) үшін 0,6 кг-нан асырмаңыз.

#### Торлы науаларды (8) және жаймаққақ арналған науаларды (9) пайдалану

- Торлы науаларды (8) аз мөлшерде дәрілік шөптерді, жидектерді және т.б. кептіру кезінде қолдануға болады, торлы науалар жабыстырмайды, сондықтан оған жабысқақ жемістерді немесе көкөністерді, мысалы, бананды, қызанақты және т.б. кептіруге қоюға болады.
- Науаларды (9) жаймаққты кептіру үшін пайдаланыңыз. Кептіргіштің ең төменгісіне бір жаймаққақ арналған науаны (9) орнатуға болады, науа (9) үгінділерді жинау үшін пайдаланылады.
- Науаларды (7) кептіргішке орнатыңыз.

**Ескертпе:** қалыңырақ өнімдерді кептіріңіз келсе, науалар арасындағы биіктікті арттыру үшін бір науаны алып тастауға болады.

- Есікшені (1) жабыңыз.
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл кезде дыбыстық белгі шығады, басқару тақтасындағы барлық таңбалар жанады, бірнеше секундтан кейін түйме (10) «» ғана жанады, кептіргіш күту режимінде.

## КЕПТИРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ ЖӘНЕ КЕПТИРУ РЕЖИМДЕРІН ОРНАТУ

### Жылдам кептіру

- Күту режимінде түймені (10) «» басыңыз, бұл жағдайда барлық түймелердің артқы жарығы жанады және жылдам кептіру режимі таңдалады, дисплейде (11), цифрлық таңбалармен (16) жұмыс уақыты «10:00» сағат көрсетіледі, уақыттың таңбасы (17) «Н» жанады, цифрлық таңбалармен (18) температура «75 °C көрсетіледі.
- Жылдам кептіру режиміндегі жұмыс уақыты мен кептіру температурасы әдепкі бойынша орнатылады.

### Өнімдерді кептіру уақытын орнату

- Түймені (10) «» басыңыз, уақыттың цифрлық таңбалары (16) дисплейде (11) жыпылықтайды, температураның цифрлық таңбалары (18) жыпылықтаса, түймені (10) «» тағы бір рет басыңыз.
- Түймені (15) « немесе » басу арқылы, кептіргіштің жұмыс уақытын орнатыңыз. Уақытты жылдам өзгерту үшін түймелерді (15) « немесе » басып

ұстап тұрыңыз. Жұмыс уақытының диапазоны 30 минуттан 48 сағатқа дейін.

### Өнімдерді кептіру температурасын орнату

- Түймені (10) «» басыңыз, дисплейдегі (11) температураның цифрлық таңбалары (18) жыпылықтайды, егер уақыттың цифрлық таңбалары (16) жыпылықтаса, түймені (10) «» тағы бір рет басыңыз.
- Түймелерді (15) « немесе » басу арқылы, өнімдерді кептіру үшін қажетті температураны орнатыңыз. Температураның жылдам өзгеруі үшін түймелерді (15) « немесе » басып ұстап тұрыңыз. Температураны орнату диапазоны 35°C-тан 75°C-қа дейін.

### Ескертпелер:

- түймені (10) «» басу арқылы уақыт пен температураны кез келген уақытта өзгертуге болады;
- кептіргішті өнімдерді кептірудің бір қадамында 48 сағаттан артық пайдаланбаңыз, 48 сағат жұмыс істегеннен кейін кептіргішті өшіріңіз, қуат сымының ашасын электр розеткадан суырыңыз, кептіргішті қайта қоспас бұрын кем дегенде 2 сағат үзіліс жасаңыз.

### Қыздыру режимі

- Бұл қосымша мүмкіндік, түймені (12) «» басыңыз, бұл жағдайда дисплейде (11) таңба (22) «Keep Warm» көрсетіледі, өнімдерді негізгі кептіру

аяқталғаннан кейін кептіргіш 35°C температурада тағы 24 сағат жұмыс істейді.

- Уақыт өткеннен кейін дисплейде (11) «88:88» көрсетіледі, дыбыстық белгілер естіледі және кептіргіштің қыздыру элементі өшеді.

#### Кептіру бағдарламалары 10 сағат/24 сағат

- Түймені (13) «» басыңыз, бұл жағдайда өнімді 75°C температурада 10 сағат бойы кептіру бағдарламасы таңдалады. Дисплейде (11) таңба (21) «Fast» көрсетіледі.
- Түймені (13) «» қайта басқан кезде, өнімдерді 45°C температурада 24 сағат бойы кептіру бағдарламасы таңдалады. Дисплейде (11) таңба (20) «Raw» көрсетіледі.

#### Кептіргішті қосу/өшіру

- Кептіру бағдарламасын таңдағаннан кейін немесе тағамды кептірудің қажетті параметрлерін орнатқаннан кейін, (14) «» қосу/өшіру түймесін басу арқылы кептіргішті қосыңыз, бұл жағдайда кептіргіш белгіленген жұмыс режимінде қосылады.
- Кептіргішті өшіру үшін қосу/өшіру түймесін (14) «» қайта басыңыз, бұл жағдайда кептіргіш күту режиміне өтеді.

#### Ескөртпелер:

- егер кептіру бағдарламасын таңдағаннан кейін қосу/өшіру түймесін (14) «» 5 секунд ішінде баспасаныз, кептіргіш күту режиміне өтеді;

- егер кептіру кезінде қосу/өшіру түймесін бассаңыз (14) «», в этом случае цифровые символы времени (16) будут сброшены и сушилка перейдет в режим ожидания.

- Өнімдерді кептіру кезінде сіз олардың жағдайын бақылау әйнегі (3) арқылы бақылай аласыз.
- Әр сағат сайын немесе екі сағат сайын өнімдердің дайындығын тексеру ұсынылады. Егер өнімдер біркелкі кептірілмесе, оларды аударуға немесе науалардың (7) орнын ауыстыруға болады, торлы науаларды (8) немесе жаймақаққа арналған науаларды (9).
- Науалардың (7) орнын ауыстыру алдында, қосу/өшіру түймесін (14) «» басу арқылы кептіргішті өшіріңіз, желдеткіштің айналуын тоқтатқаннан кейін есікті (1) ашыңыз.
- Ас үй қолқаптарын пайдаланып, орнатылған науалардың орнын ауыстырыңыз, кептіргішті қосыңыз және қажетті жұмыс режимдерін орнатыңыз.
- Өнімдерді кептіру аяқталғаннан кейін дыбыстық белгілер естіледі, қыздыру элементі автоматты түрде өшеді, дисплейде (11) таңбалар «88:88» көрсетіледі, желдеткіш 10 секунд бойы жұмысын жалғастырады, желдеткіш тоқтағаннан кейін қуат сымның ашасын электр розеткасынан суырып, кептіргіштің суығанын күтіңіз.
- Қажет болса, қосу/өшіру түймесін (14) «» басу арқылы кептіргішті өшіріңіз, желдеткіштің айналуын тоқтатқаннан кейін қуат сымның ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

- Өнімдерді шығарып алыңыз, сақтауға арналған тараға салыңыз.

## ҰСЫНЫСТАР

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Тамақпен улануға және ішек ауруларына жол бермеу үшін төменде келтірілген ұсыныстарды қатаң сақтаңыз:
  - науалардың (7), торлы науалардың (8), жаймақақ науалардың (9) тазалығын қадағалаңыз, кептіргішті әр қолданғаннан кейін науаларды жылы сумен және бейтарап жуғыш затпен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз
  - есікті (1), дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз;
  - 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 шанышқыны немесе басқа асүйлік 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.
- 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 жеміс кесектерін шырынға 2-4 минутқа батырыңыз, оларды шығарып алыңыз, құрғатыңыз және кептіруге арналған науаларға (7) 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 шамамен 1-2 сағатқа батырыңыз, жемістерді шығарып алыңыз, құрғатыңыз және науаларға (7) 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 пайдаланған кезде көкөністерді буға пісіргіштің үстіңгі науасына салыңыз және 2-3 минут бойы қыздырыңыз, содан кейін көкөністерді науаларға (7) 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 науаларға (7) салыңыз.
- Туралған көкөністерді қайнаған суға 2-4 минутқа батыруға болады, содан кейін шығарып алыңыз, құрғатыңыз және науаларға (7) салыңыз.

### **Жаймақатты дайындау (қысқаша ұсыныстар)**

- Жаймақатты дайындамас бұрын, сіз қандай өнімдерді қолданатындығыңызды анықтаңыз, көбінесе алма мен олардың негізіндегі қоспалар қолданылады - алмұрт, даршын, банан, жаңғақ және т.б.
- Дайындалған ингредиенттерді блендердің көмегімен кесектерсіз тегіс болғанша ұнтақтаңыз. Жаймақатты жаңа піскен жеміс езбесінен дайындауға болады, бірақ бұл жағдайда жаймақатты кептіру уақыты едәуір артады, сондықтан артық ылғалды буландыру үшін әзірленген езбені біраз уақыт қайнатқан жөн.
- Жаймақатты кептіру – бұл едәуір ұзақ дайындау кезеңі, әзірленген жеміс езбесінің жұқа қабаты үшін кем дегенде 8 сағат қажет.
- Жаймақат науасына (9) пергамент қағазын салыңыз да, оны өсімдік майымен аздап майлаңыз.
- Жеміс езбесі пергамент қағазының бүкіл парағына біркелкі таратылады, жеміс пюресінің қалыңдығын бақылайсыз, ол 5 мм-ден аспауы керек.
- Жаймақатты кептіру үшін кептіру температурасын 40 - 50 ° C және кептіру уақытын 8-ден 10 сағатқа дейін орнатыңыз.

**Ескөртпе:** жаймақаттың температурасы мен кептіру уақыты ұсыныстық сипатта.

- Үйде дайындалған жеміс жаймақағы ашық күйінде ұзақ уақыт сақтауға арналмаған. Жаймақатты сақтау үшін қақпағы бар шыны банкаларды қолданыңыз.

- Қақағы бар банкаларды зарарсыздандыру ұсынылады, содан кейін жаймақақты кесектерге кесіңіз немесе орамдарға орап, банкаларды қақпақтармен жабыңыз.
- Банкаларды тоңазытқышта сақтаңыз, жаймақақтарды қолданар алдында оны тексеріп алыңыз, егер кегеру пайда болса, жаймақақты қолданбаңыз және оны лақтырып тастаңыз.
- Вакуумдық пакеттерді немесе контейнерлерді қолдануға болады, бұл жағдайда жаймақақты сақтау уақыты едәуір артады.

#### **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 науаларға (7) салыңыз.
- 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 тұзды ерітіндіге салыңыз (1 литр суға 100 г тұз), балық салынған ыдысты тоңазытқышқа 30 минутқа қойыңыз, балық кесектерін шығарып алыңыз, құрғатыңыз және науаға (7) салыңыз.
- 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, еттен артық майды кесіп алыңыз, өнімдерді кесектерге кесіңіз және науаларға (7) салыңыз.
- 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 пайдалануға болады.

**Ескертпе:** көк шөп пен шөптерді кептіру үшін торлы науаларды (9) пайдалануға болады.

### **Кептірілген өнімдерді сақтау**

- Кептірілген тағамдардағы ылғал 20% - дан азырақ болуы керек, асыра кептірілген жемістер мен көкөністер тағамдық құндылығы мен дәмін жоғалтады. Кептірілген тағамдардың күйі туралы

ұсыныстар кестелерде келтірілген.

- 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°C-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 өнімдерден игерген сайын сіз өнімді кептіру температурасы мен уақытын өзіңіз таңдай аласыз.

**Ескертпе:** егер өнімдер бірінші реттен кептірілмеген, сіз кептіруді ыңғайлы басқа уақытта

жалғастыра аласыз. Кептіргішті өшіріңіз, өнімдердің науаларда (7) бөлме температурасына дейін суығанын күтіңіз, өнімді тағамдық контейнерлерге немесе пакеттерге салып, тоңазытқыштың тоңазытқыш немесе мұздатқыш бөліміне салыңыз.

### **Кептірілген жемістер мен көкөністерді пайдалану**

Кептірілген өнімдерде қажетті ылғалдылықты қайта қалпына келтіруге болады, бірнеше әдістер ұсынылады:

- Жемістер мен көкөністерді суық суға 2-6 сағат жібітіңіз, жібіту кезінде олардың қызымайтындығына көз жеткізіңіз.
- Жемістер мен көкөністерді 5-10 минут қайнап тұрған суға салып, қажетті нәтижені күтесіз.
- Сондай-ақ, оларды пісіру арқылы өнімдердің ылғалдылығын қалпына келтіруге болады. Пісіру кезінде өртүрлі дәмдеуіштер мен қант қосу ұсынылмайды. Жалпы ереже – жемістерге екі тостаған су құйып, біраз уақыт қайнатып пісіріп алыңыз.

### **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.

- ҚКептіргіш науаларды (7), торлы науаларды (8) немесе жаймақақ науаларын (9) бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.
- Есікті (1), дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Науаларды (7) жуу үшін қолайлы жұмыс режимін орнату арқылы ыдыс жуғыш машинаны пайдалануға болады.
- Кептіргіштен өнімдерден қалуы мүмкін үгінділерін алып тастаңыз және кептіргішті ішін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Кептіргіш корпусының (5) бетін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Корпустың ішіне (5) ішіне ылғалдың түсуіне жол бермеңіз.
- Есіктерді (1), науаларды (7, 8, 9), корпустарды (5) тазалау үшін металл тазалағыштарды, абразивті тазартқыш құралдарды немесе еріткіштерді қолданбаңыз.

### **САҚТАЛУЫ**

- Кептіргішті сақтауға алып қоярдан бұрын, оны тазалап алыңыз.
- Кептіргішті құрғақ салқын, балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Кестеде келтірілген өнімдерді кептіру температурасы туралы деректер ұсынымдық сипатта болады.

## Жемістер мен жидектерді кептіру уақытының кестесі

Өнімдер	Дайындау	Кептіруден кейінгі жағдайы	Кептіру ұзақтығы (сағат)
Алма	Өзегін кесіп алып тастаңыз, тілімдеп немесе сақиналап кесіңіз.	иілгіш	5-тен 6-ға дейін
Өрік	Жартыға бөліп кесіңіз, сүйегін алып тастаңыз.	ылғалы 50%-дан кем	12-ден 38-ге дейін
Банандар	Қабығын аршып, қалыңдығы 1 см тілімдерге кесіңіз.	қытырлақ	8-ден 38-ге дейін
Жидектер	Құлпынайларды тілімдерге кесіңіз. Басқа жидектерді бүтін күйінде кептіріңіз.	ылғалы жоқ	8-ден 26-ға дейін
Шие	Сүйегін алып тастаңыз.	ылғалы 50%-дан кем	8-ден 34-ке дейін
Мүжидек	Жидекті бүтіндей кептіріңіз.	иілгіш	6-дан 26-ға дейін
Құрмалар	Бүтіндей кептіріңіз	иілгіш	6-дан 26-ға дейін
Інжір	Бүтіндей кептіріңіз	иілгіш	6-дан 26-ға дейін
Жүзім	Мейізді сұрыптары жақсырақ жидектерді бүтіндей кептіріңіз.	иілгіш	8-ден 38-ге дейін
Нектариндер	Жартыға бөліп кесіңіз, сүйегін алып тастаңыз.	ылғалы 50% азырақ	8-ден 26-ға дейін
Апельсин қабығы	Ұзыншақ жолақ етіп кесіңіз.	сынғыш	8-ден 16-ға дейін
Алмұрт	Қабығы мен өзегін аршып, тілімдерге кесіңіз.	иілгіш	8-ден 30-ға дейін

**Көкөністер мен шөптерді кептіру уақытының кестесі**

<b>Өнімдер</b>	<b>Дайындау</b>	<b>Кептіруден кейінгі жағдайы</b>	<b>Кептіру ұзақтығы (сағат)</b>
Артишоктар	Ені шамамен 1 см жолақтарға кесіңіз. Шамамен 10 минуттай бұға пісіріңіз.	сынғыш	от 6 до 14
Үрме бұршақ	Мөлдір болғанша бұға булаңыз.	сынғыш	8-ден 26-ға дейін
Қызылша	Бланштаңыз, салқындатыңыз, сабақтары мен тамырларын алып тастаңыз, тілімдеп кесіңіз.	сынғыш	8-ден 26-ға дейін
Брюссель орамжарпырағы	Орамжапырақ бастарын екіге бөліп кесіңіз.	қытырлақ қыртысымен	8-ден 30-ға дейін
Орамжапырақ	Орамжапырақты тазалап, ені шамамен 1 см жолақтарға кесіңіз.	қатты	6-дан 14-ке дейін
Сөбіз	Жартылай дайын болғанша бұға пісіріп, тілімдерге кесіңіз.	тілімдері қатты	6-дан 12-ге дейін
Гүлді қырыққабат	Гүлді қырыққабатты жұмсақ болғанша бұға бланштаңыз.	жесткая	6-дан 16-ға дейін
Балдыркөк	Сабақтарын кесіңіз 5-6 мм тілімдерге	сынғыш	10-нан 14-ке дейін
Жасыл пияз	Пиазды кесіңіз.	сынғыш	6-дан 10-ға дейін
Қияр	Қабығын аршып, қалыңдығы 1 см тілімдерге кесіңіз.	тілімдері қатты	6-дан 18-ге дейін
Баклажандар/асқабақ	Баклажан қабығын және асқабақ қалың қабығын аршып тастаңыз. Қалыңдығы 5-тен 10 мм-ге дейінгі тілімдерге кесіңіз.	сынғыш	6-дан 18-ге дейін

Сарымсақ	Түйірлер қабығын аршып тастап, 3 мм-дей тілімдерге кесіңіз.	сынғыш	6-дан 16-ға дейін
Ащы бұрыш	Қабығымен бүтіндей кептіріңіз.	қатты	6-дан 14-ке дейін
Саңырауқұлақтар	Тілімдерге кесіңіз немесе бүтіндей кептіріңіз.	сынғыш	6-дан 14-ке дейін
Пияз	Жіңішке сақиналарға немесе жартылай сақиналарға кесіңіз	сынғыш	8-ден 14-ке дейін
Бұршақ	Тазалаңыз және 3-тен 5 минутқа дейін бланштаңыз.	сынғыш	8-ден 14-ке дейін
Бұрыш	Тұқымдарды алып тастаңыз, 5 мм-дей жолақтарға немесе сақиналарға кесіңіз.	сынғыш	4-тен 14-ке дейін
Картоп	Тілімдерге немесе текшелерге кесіңіз, 8-10 минут бұға бланштаңыз.	сынғыш	6-дан18-ге дейін
Рауғаш	Қабығын алып тастап, ұзындығы 1-2 см-дей кесектерге кесіңіз.	ылғалы жоқ	6-дан 38-ге дейін
Асжапырақ	Ол солғанша, бірақ пісірмей бұға бланштаңыз.	сынғыш	6-дан 16-ға дейін
Қызанақтар	Терісін алып тастаңыз, жартыға бөліп немесе тілімдеге кесіңіз.	сынғыш	8-ден 24-ке дейін
Цукини	5x5 мм кесектерге кесіңіз.	сынғыш	6-дан18-ге дейін

Кестелерде келтірілген өнімдерді кептіру уақыты туралы деректер ұсынымдық сипатта болады.

## ЖИЫНАҚТАЛЫМЫ

1. Кептіргішті – 1 дана.
2. Металл науалар – 10 дана.
3. Торлы науалар – 5 дана.
4. Жаймақаққа арналған науалар – 5 дана.
5. Нұсқаулық – 1 дана.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электрлік қуаттандыруы: 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номиналдық тұтынатын қуаты: 550 Вт
- Өнімдерді кептіру температурасы 45°С-тан 75°С-қа дейін

## 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

