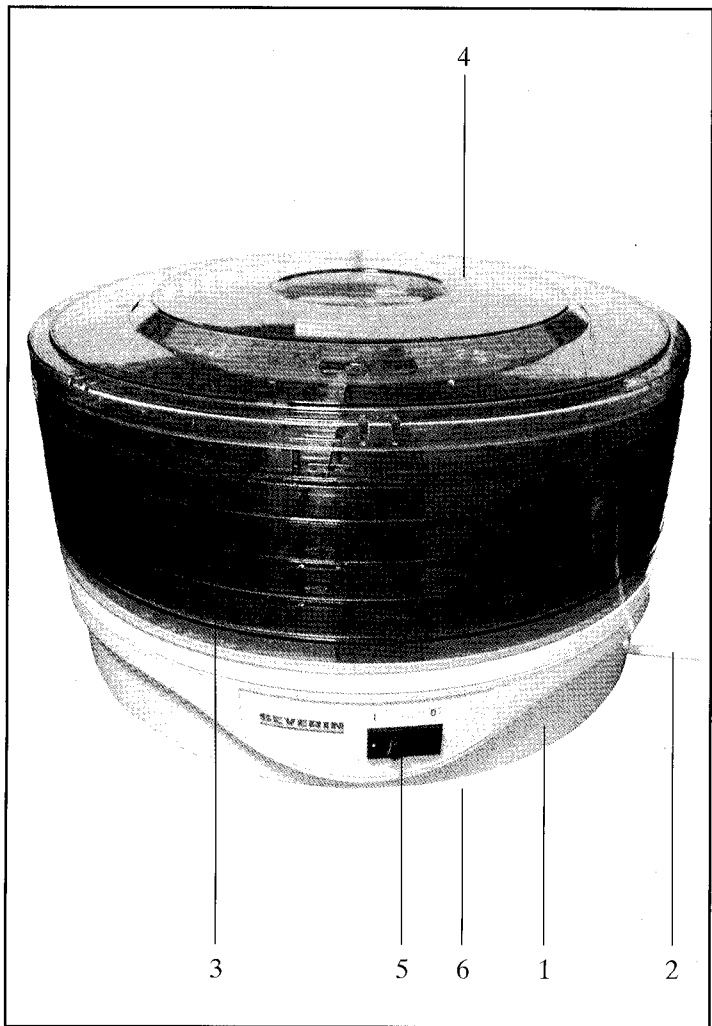




SEVERIN

| | |
|-----------------------------|--|
| Gebrauchsanweisung | Obst-Dörr-Automat (D) |
| Instructions for use | Fruit dryer (GB) |
| Mode d'emploi | Déshydrateur de fruits (F) |
| Gebruiksaanwijzing | Fruïtdroger (NL) |
| Instrucciones de uso | Deshidratador de frutas (E) |
| Manuale d'uso | Essiccatore per frutta (I) |
| Brugsanvisning | Tørreapparat til frugt (DK) |
| Bruksanvisning | Frukttork (S) |
| Käyttöohje | Hyötykasvikuivuri (FIN) |
| Instrukcja obsługi | Suszarka do owoców (PL) |
| Οδηγίες χρήσεως | Ξηραντήρας φρούτων (GR) |
| Руководство по эксплуатации | Электросушилка для сушки фруктов (GUS) |



Электросушилка для сушки фруктов

Уважаемый Покупатель!

Перед использованием этого устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию.

Подключение к сетевому питанию

Убедитесь в том, что сетевое питание соответствует указанному на технической табличке. Прибор соответствует Директивам ЕЕС 89/336/ЕЕС и 73/23/ЕЕС.

Части аппарата

1. Корпус
2. Сетевой шнур с вилкой
3. Стеллажи для сушки
4. Крышка
5. Переключатель
6. Заводская табличка (на нижней части электроприбора)

Важные указания по технике безопасности

- Помните, что при эксплуатации корпус прибора сильно нагревается.
- Не допускайте контакта сетевого кабеля с горячей поверхностью.
- Дети не осознают опасности, которая может возникнуть при использовании электроприборов. Не разрешайте детям пользоваться такими устройствами.
- Для предотвращения повреждения корпуса не устанавливайте прибор на горячих поверхностях или около них, а также вблизи открытого пламени или легко воспламеняющихся паров.
- При отключении вилки из розетки никогда не тяните за кабель.
- В целях исключения травм и соблюдения требований правил безопасности ремонт электроприборов, включая замену

электропровода, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, пожалуйста, направьте устройство в наше Отделение обслуживания. Адрес указан в приложении к данной инструкции.

- Электросушилка не предназначена для коммерческого применения и должна использоваться только в домашних условиях.

Включение

При включении в первый раз из электросушилки может выделяться легкий запах. Это вполне нормально и запах вскоре исчезнет. Рекомендуется включить пустой прибор на 30 минут при достаточной вентиляции, после чего тщательно его прочистить (смотри раздел **Общий уход и чистка**).

Стеллажи для сушки

В зависимости от количества продуктов, которое вы собираетесь сушить, одновременно можно использовать до пяти стеллажей. Расстояние между стеллажами можно регулировать при помощи распорок во внешнем кольце двумя способами: для большего расстояния между стеллажами распорки ставятся вертикально, а для меньшего — горизонтально.

Общие положения

Фрукты или овощи, которые вы собираетесь сушить, должны быть спелыми, свежими, здоровыми и чистыми.

Высушенные продукты сохраняют свой аромат и питательную ценность и не теряют содержащиеся в них минеральные вещества. После сушки их можно легко хранить в течение многих лет, но при условии, что вы используете только спелые, свежие,

здоровые и чистые фрукты, овощи и т.д.

Перед сушкой всегда удаляйте из фруктов сердцевину, плодоножки и косточки (за исключением вишни). Не чистите фрукты перед сушкой. Применение перед сушкой лимонного сока предохраняет фрукты от обесцвечивания (например, от побурения).

Эксплуатация

- Максимальная температура сушки достигает 70 °С.
- Фрукты или овощи, которые вы собираетесь сушить, должны быть нарезаны тонкими кусочками одинакового размера и толщины.
- Разложите высушиваемые продукты ровным слоем на каждом стеллаже. Чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха между кусочками фруктов, следите за тем, чтобы они не касались друг друга.
- При использовании нескольких стеллажей, температура сушки понижается снизу вверх; соответственно время сушки для верхних стеллажей будет увеличиваться.
- Закройте крышку, вставьте вилку в стенную розетку и включите прибор (засеките время включения).
- Как только продукты на нижних стеллажах будут высушены, их следует убрать. Если вы захотите заполнить пустой стеллаж свежими фруктами, его нужно установить в верхнее положение. Расположение стеллажей можно менять в любое время.

Хранение высушенных продуктов

Перед тем как убрать высушенные продукты на хранение, убедитесь, что они абсолютно сухие и что они полностью остыли после сушки: это очень важно для обеспечения их

нормального хранения.

Также очень важно защитить высушенные продукты от впитывания влаги во время хранения. Жестяные и стеклянные банки и пластиковые пакеты, используемые для хранения продуктов, должны быть герметично закрыты. Рекомендуемым способом для запайки пакетов с сухими продуктами является применение специальных устройств для термозапайки пластиковых пакетов. Не оставляйте высушенные продукты на свету, храните их в темном месте.

Употребление высушенных продуктов

Высушенные фрукты и овощи нужно положить в теплую воду (проверьте, чтобы они были полностью покрыты водой) и замочить на ночь. Для приготовления супов или соусов высушенные овощи и травы можно использовать без предварительного замачивания.

При приготовлении пищи высушенные фрукты, овощи и травы можно использовать самые разные способы. Более подробную информацию вы сможете найти в поваренных книгах.

Общий уход и чистка

- Перед тем как приступить к чистке прибора, проверьте, что он отсоединен от сети и остыл.
- Не мойте прибор и не погружайте его в воду; протрите его увлажненной безворсовой тканью.
- Стеллажи и крышку можно протереть влажной тканью с применением, если необходимо, мягкого моющего средства. Стеллажи можно мыть в посудомоечной машине.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы

“Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не перенимаются.

Время сушки, указанное в приведенной ниже таблице, является приблизительным и зависит от размера, консистенции и веса загружаемых продуктов.

| Продукт для сушки | Подготовка | Кол-во на стеллаж | Время сушки в ч | Консистенция после сушки | Пропорция сохраняющегося сырого веса |
|--|---|-------------------|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|
| Ананас | очистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм | 500 г | 12-13 | очень мягкая | 25-30% |
| Яблоки | кусочками толщ. 5 мм нарезать ломтиками разм. 8 мм | 600 г | 7 6-7 | очень мягкая | 10-15% |
| Абрикосы | нарезать половинками, положить срезом вверх | 500 г | 11-13 | мягкая | 20% |
| Бананы | очистить, положить половинками или четвертинками | 600 г | 9-13 | мягкая | 20-25% |
| Бasilik, чабер, укроп, эстрагон, петрушка, розмарин, шалфей, лук-резанец | сушить целиком или в нарезку. Положить на впитывающую сторону и оставить сушиться | - | 1.5-2.5 | хрупкая | - |
| Груши | целиком, (но перед сушкой варить до размягчения). | 800 г | 25 | мягкая | 20-25% |
| | половинками, положить срезом вверх | 600 г | 16 | мягкая | |
| | нарезать ломтиками разм. 8 мм | 500 г | 7 | мягкая | |
| Бобы | перед сушкой варить целиком до размягчения | 400 г | 6-7 | хрупкая | 15% |
| Горох | очистить от шелухи, бланшировать | 400 г | 10 | жесткая | 25% |
| Клубника | половинкой или целиком | 250 г | 10-16 | мягкая | 20% |
| | | 500 г | | | |
| Огурец | не чистить, нарезать ломтиками разм. 1 см | 400 г | 8 | жесткая | 15% |
| Морковь | очистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм | 400 г | 7 | жесткая | 15% |
| Вишня | сушить целиком | 500 г | 11-13 | кожистая | 25-30% |
| Лук-порей | положить половинками вниз, нарезать дольками длиной 6-8 см, бланшировать | 500 г | 8 | хрупкая | 20% |
| Зеленый перец | нарезать узкими дольками разм. 8 мм | 400 г | 9 | мягкая | 20% |
| Грибы | тщательно промыть, сушить маленькие грибы целиком, а большие нарезать полосками | - | 3-4 | эластичная | - |

| | | | | | |
|------------------------|---|-------|-------|--------------|--------|
| Сельдерей | удалить листья, нарезать ломтиками разм. 8 мм, бланшировать | 400 г | 7 | жесткая | 15% |
| Овощной набор для супа | нарезать морковь, сельдерей, лук-порей, кольраби, капусту тонкими ломтиками, бланшировать | 300 г | 6-7 | эластичная | 10-15% |
| Помидоры | нарезать половинками, уложить срезом вверх, или нарезать ломтиками разм. 8 мм | 400г | 10 | мягкая | 15% |
| | | 300г | 8-9 | жесткая | 10% |
| Виноград | нарезать половинками, уложить срезом вверх | 500 г | 13 | очень мягкая | 20% |
| Кабачки | не чистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм | 400 г | 8 | мягкая | 15% |
| Сливы | нарезать половинками, уложить срезом вверх | 500 г | 11-13 | мягкая | 20% |

SEVERIN

I/M No.: 1026.0000