

Сушка для фруктів DR 435 CB Vomann

Загальні вказівки по техніці безпеки.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте прикладену інструкцію по експлуатації і збережіть її у надійному місці, разом з гарантійним талоном, касовим чеком і, по можливості, картонній коробкою з пакувальних матеріалів.

Використовуйте прилад тільки приватним чином і за призначенням. Прилад не призначений для комерційного використання. Не пользуйтеся приладом під відкритим небом (виключаючи прилади, з експлуатація яких під відкритим небом допустима). Відділіть прилад від спеки і, прямих сонячних променів, вологості (ни в якому разі не занурюйте його у воду) і ударів об гострі кути. Не доторкайтеся до приладу вологими руками. Якщо прилад зволожуючи або намок, тут же вийміть вилку з розетки. Не торкайтеся мокрим місцях.

* Після експлуатації, монтажі приладдя, чищення або поломки приладу завжди виймайте вилку з розетки (тягніть за вилку, а не за кабель). Ніколи не залишайте прилад без нагляду. Для захисту дітей від поразок злектроотоком, стежте за тим, щоб кабель НЕ висів де попало і діти не мали доступу до прибору. Регулярно оглядайте прилад і кабель на предмет можливих пошкоджень. Ні в якому разі не включайте прилад, що має пошкодження.

* У жодному разі не ремонтуйте приладь самостійно, а звертайтеся в такому випадку за допомогою до фахівця, який має відповідний допуск. З міркувань безпеки, заміна мережного шнура на рівнозначної допускається тільки через завод-виробник, нашу сервісну майстерню або відповідного кваліфіцірованного фахівця. Використовуйте тільки оригінальні запчастини. Будь-ласка, виконуйте нижченаведені "

Спеціальні вказівки по техніці безпеки.

Спеціальні вказівки по техніці безпеки.

Не ставте і не вмикайте електроприлад поблизу стін або завіса.

Не ставте електроприлад на металеву основу (наприклад: умивальник).

Перед тим, як вийняти вилку з розетки обов'язково вимкніть електроприлад.

Ни в якому разі не занурюйте кришку сушарки для фруктів у воду.

Перед першим включенням

Вилучіть з електроприлади, якщо є, всі пакувальні матеріали та страхувальні пристосування для перевезення. Протріть всі деталі вологою ганчіркою. Цим видаляється пил, яка могла накопичитися під час перевезення. Вставте всі деталі у зворотному порядку, ставте мережеву вилку в розетку з напругою мережі 230 В, 50 Гц, снащенню пристроєм струмового захисту і встановлену в відповідності з приписаннями. Інформація до цього знаходиться на типовій таблиці електроприлада.

Переконайтеся в тому, що електроприлад вимкнено.

Встановіть електроприлад на рівну, неслизькою поверхню.

В'ялені / сушені продукти харчування

В'ялені / сушіння продуктів харчування це ефективний метод консервування фруктів, овочів, зелени, м'яса та інших продуктів. Зберігання сушених / в'ялених продуктів харчування дуже просто і не вимагає багато місця. Термін зберігання можна ще раз збільшити, якщо зберігати їх в повітронепроникній посуді.

Будь ласка, майте на увазі той факт, що сушені продукти, які ви самі приготували дома в сушилці, будуть відрізнятися за зовнішнім виглядом від тих, які пропонуються в супермаркеті або біо-продуктових магазинах. Причина цього лежить у тому, що ви не застосовуєте у процедурі сушіння / в'ялена штучні харчові барвники та консервуючі речовини. Процес сушіння можна зробити (частково) оборотним, якщо размочить сушені фрукти та овочі у холодній воді або зварити їх.

Сушені фрукти та овочі

Будь ласка, ґрунтовно промийте підготовлені фрукти та овочі. При необхідності видаліть серединки, кісточки і пошкоджені місця. Поріжте продукти харчування, підготовлені для сушіння, на шматочки або построгайте їх (наприклад: поріжте абрикоси на часточки). За бажанням, овочі можна попередньо пробланшіровать, фрукти приправити соком лимона, цукром, корицею, медом або кокосової стружкою.

Фрукти з жорсткої шкірці (наприклад, інжир або виноград) та тверді фрукти рекомендується попередньо пробланшіровать.

Розмістіть часточки на сітці так, щоб вони не торкалися один одного. На кожній сітці міститься приблизно по 3 дрібно порізані яблука. Всі 5 сіток можна використовувати одночасно. Накрийте сушилку кришкою. Увімкніть сушилку, натиснувши на перемикач ВКЛ / ВИКЛ.

Будь ласка, майте на увазі також, що час сушіння залежить від температури навколишнього середовища. Деякі продукти харчування вимагають до 12 годин. В'яленої м'ясо

1. Видаліть з м'яса жир і жили. Після цього поріжте м'ясо на вузькі смужки.
2. Замарінують м'ясо на 6-8 годин.
3. Розмістіть смужки м'яса на сітці / сітка.
4. Тут також можна використовувати всі 5 сіток одночасно.
5. Накрийте сушилку кришкою.
6. Увімкніть сушилку, натиснувши на перемикач ВКЛ / ВИКЛ.

Тут також час сушіння залежить від температури навколишнього середовища. М'ясо вимагає приблизно 8-10 годин.

Перед тим як перевірити сушений продукт на готовність дайте йому деякий час охолонути. Сушені продукти харчування відчуються твердими на дотик. Будь ласка, простежте за тим, щоб на сушених продуктах не було м'яких місць.

Сушені квіти і трави

1. Зрізуйте квіти / трави по можливості в кінці другій половині дня (ні в якому разі рано вранці, так як на квітах і травах знаходиться ще багато вологи (роси)).
2. Вибирайте тверді трави і квіти, які ще не зовсім отцвели. Майже отцветевшіє квіти втрачають в процесі сушіння свої пелюстки. Трави можна сушити цілком або тільки окремі листи,
3. Розмістіть квіти на решітці тонким шаром.
4. Далі робіть, як це було описано в пунктах 7 і 8 (сушені фрукти та овочі).
5. Щоб зробити "Ротроуггі" з сушених квітів, помістіть їх в Повітронепроникні посудина (предпочтительно скляний) з щільно закривається кришкою.

Чистка

1. Перед чищенням вийміть вилку з розетки і зачекайте поки прилад охолоне.

2. При необхідності, протріть зовнішню сторону приладу злегка вологою ганчіркою - без миючих засобів.

3. Сітку можна промити, як звичайно, в миючому розчині. Будь ласка, не використовуйте сильні або абразивні миючі засоби.

Цей прилад пройшло всі необхідні і актуальні перевірки, визначені директивою СЄ, к прим. на електромагнітну сумісність і відповідність вимогам до низьковольтної техніці, воно було також сконструйовані і побудовано з урахуванням останніх вимог по техніці безпеки. Ми залишаємо за собою право на технічні зміни!

Гарантійне зобов'язання

Гарантійний термін на території Російської Федерації встановлюється повноважними представниками.

". Касовий чек є гарантійним талоном. Без нього неможливий безкоштовний ремонт або заміна виробу.

У разі виникнення претензій по гарантії, пред'явіть виріб в "повній комплектації, з оригінальною упаковкою і касовим чеком торгової точці, продавший цей виріб.

Дефекти приладдя не є причиною для автоматичної заміни всього виробу. У цьому випадку зателефонуйте нам, будь ласка, за Гарячої лінії! Розбиті скляні та поламані пластмасові деталі відшкодовуються тільки за додаткову оплату!

Дефекти ізношуваних приладів або тертьових деталей (наприклад контактні щітки моторів, смесітельні гаки, привідні ремені, "запасні пульти управління, запасні зубні щітки, пильних полотна і: д.), А також чистка, техобслуговування або заміна тертьових деталей не попадають під гарантію, і тому проводяться за окрему оплату!

-Гарантія втрачається при розкритті і виробу сторонніми особами.

Після гарантії

Після закінчення терміну гарантії, ремонт виробів проводиться за оплату, відповідними майстернями або пунктами сервісного обслуговування.