



220 - 240V; 800Watt; 50/60Hz

## **Elektronischer Dörrautomat ED6**

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	8
Mode d'emploi	13
Gebruiksaanwijzing	18
Brugsanvisning	24
Instruktionsbok	29
Руководство по эксплуатации	34

## Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования в помещении, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не прикасайтесь к электрической вилке влажными руками.
- Подключите шнур питания к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Для отсоединения шнура питания, необходимо тянуть за вилку, а не за сам кабель.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.

-  Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не допускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Всегда устанавливайте прибор на устойчивую и ровную поверхность.
- Используйте прибор только в указанных в данном руководстве целях.

## Очистка

Выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет. Никогда не погружайте электрическую часть прибора в воду. Для очистки электрической части используйте влажную ткань. Вымойте лотки прибора, используя обычное моющее средство. Дайте им высохнуть.

## Общая информация

Электронный дегидрататор – естественный способ сохранить фрукты и овощи благодаря сушке теплым воздухом при температуре 40-70°C. В процессе сушки из продуктов удаляется вся влага. При этом витамины, минералы и питательные вещества сохраняются, а вкус усиливается.

После охлаждения, поместите высушенные продукты в закрывающийся контейнер – так Вы сможете хранить их дольше.

Важно убедиться, что в высушенных фруктах и овощах не осталось влаги, так как это может привести к образованию плесени.

## Использование

Такие сушеные фрукты как банановые чипсы или яблоки, нарезанные тонкими дольками, – здоровое лакомство для перекуса. Будьте внимательны, при кормлении маленьких детей сухими фруктами.

Сухие овощи и сухие травы можно использовать для приготовления соусов и супов. Сухие овощи или фрукты также можно замочить на ночь.

## Приготовление

Высушенные продукты ничуть не уступают по качеству свежим. Поэтому, используйте только свежие и мытые фрукты и овощи. Они не должны быть перезрелыми! Удалите из них сердцевину, плодоножки и косточки (не относится к вишне). Чистить фрукты не нужно.

Нарежьте фрукты и овощи на кусочки одинакового размера – тонкие кусочки подсыхают быстрее. Для того чтобы фрукты сохранили свой цвет, сбрызните их лимонным соком. Поместите нарезанные кусочки на лоток дегидрататора кожей вниз. Не следует класть их друг на друга. Между ними необходимо оставить свободное пространство – так, чтобы воздух мог циркулировать в достаточном объеме.

Так как разные виды продуктов высыхают с разной скоростью, рекомендуется помещать на лоток фрукты или овощи одного вида. В процессе сушки можно вынимать лоток с высушенными фруктами и овощами и добавлять новый. Овощи с твердой структурой следует побледнел в течение 2 минут в горячей воде.

## Эксплуатация

- Перед первым включением прибора протрите его влажной тканью. После этого включите прибор приблизительно на 30 минут для того, чтобы избавиться от возможного запаха пластмассы.
- Включите прибор в сеть. На дисплее загорится надпись «OFF».
- Нажмите кнопку . На экране отразится последняя установленная Время. Через несколько минут заработает вентилятор.
- Сразу после этого нажмите кнопку . На экране отразится последняя установленная температура. Желаемую температуру можно настраивать в диапазоне температур от 35 до 75°C с шагом 1°C.
- Затем нажмите кнопку настройки времени. На экране отразится последняя установленная Время. Время можно настроить повторным нажатием на кнопку (с шагом 30 минут).
- На дисплее оставшееся время.
- Если во время работы прибора Вы хотите изменить температуру, нажмите кнопку «°C» повторно. На дисплее замигает ранее установленное значение температуры. Теперь установите желаемую температуру с шагом 1°C. Оставшееся время прибор продолжит работать с новой температурой.
- После того, как установленное время, или когда прибор выключен, вентилятор продолжает работать в течение нескольких секунд.

## Лотки

Устройство поставляется в комплекте с 6 лотками и ковриком для сушки трав. В зависимости от количества фруктов и овощей, которое необходимо высушить, в устройстве может находиться от 1 до 6 лотков

## Коврик для сушки трав

Положите коврик для сушки трав на лоток. Выложите травы на коврик и сушите приблизительно в течение 5 часов.

## Травы

	Температура	Время
Бasilik, Чабер, Крапива двудомная } Эстрагон, Любисток, Майоран } Душица обыкновенная, Петрушка } Шалфей, Тимьян }	60°C	4 - 6 часа

## Цветки

Бузина	60°C	4 - 6 часа
Лаванда	60°C	4 - 6 часа
Ромашка	60°C	4 - 6 часа
Календула	60°C	4 - 6 часа

## Фрукты (Удалить сердцевину и стебли.)

Яблоко, нарезанное тонким (2 - 4 мм)	70°C	8 - 10 часов
Груша, нарезанное тонким (2 - 4 мм)	70°C	5 - 6 часов
Абрикос, без косточки/разрезанный пополам	70°C	14 - 15 часов, кожурой вниз
Слива, без косточки/разрезанная пополам	70°C	14 - 16 часов, кожурой вниз
Персики, без косточки/разрезанные пополам	70°C	16 - 18 часов, кожурой вниз
Апельсин, тонко нарезанный (3 мм)	65°C	6 - 8 часов
Лимон, тонко нарезанный (3 мм)	65°C	6 - 8 часов
Банан, разрезанный на 4 части	70°C	10 - 12 часов

## Овощи

Кабачки, тонко нарезанные (3 - 4 мм)	65°C	6 - 8 часа
Тыква, нарезанный полосками (3 - 4 мм)	65°C	6 - 8 часа
Перец, нарезанный полосками (3 - 4 мм)	65°C	6 - 8 часа
Помидоры, нарезанный полосками (3-4 мм)	65°C	6 - 8 часа
Репчатый лук, нарезанный полосками (3-4 мм)	65°C	6 - 8 часа
Лук-порей, тонко нарезанный (10 мм)	70°C	3 - 4 часа
Морковь, тонко нарезанная (5 мм)	70°C	4 - 5 часов
Сельдерей, тонко нарезанный (5 мм)	70°C	5 - 6 часов
Грибы, тонко нарезанные (5-6 мм)	55°C	6 - 8 часа, не мыть

-  **Результат будет зависеть от толщины кусков (предпочтительнее от 2 до 4 мм) и от степени влажности продукта.**
- Данные о температуре и времени работы являются приблизительными и в некоторых случаях могут существенно меняться.
- Состояние высушенных продуктов должно быть следующим:
  - Травы/цветки – рассыпчатые
  - Фрукты - пластичные
  - Овощи - пластичные/рассыпчатые

## Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

### Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

### Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.