**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**СУШАРКА**

**MDH-325**







Дякуємо Вам за вибір продукції, що випускається під торговою маркою MYSTERY. Ми раді запропонувати Вам вироби, розроблені відповідно до високих вимог якості і функціональності. Ми впевнені, що Ви будете задоволені, що придбали нашу продукції.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте дану Інструкцію, в якій міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації щодо правильного використання приладу і догляду за ним.

Подбайте про збереження цієї Інструкції, використовуйте її в якості довідкового матеріалу при подальшому використанні приладу.

**ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

Переконайтеся в тому, що вказані на приладі потужність і напруга відповідають допустимим потужності і напрузі Вашої злектромережі. Якщо потужність і напруга не збігаються, зверніться в спеціалізований сервісний центр.

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом переконайтеся в тому, що тип розетки відповідає типу вилки мережевого дроту приладу. Якщо вилка не відповідає розетці, проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

Не рекомендується використовувати подовжувач, оскільки він може перегрітися і створити ризик виникнення пожежі. Якщо Ви все ж користуєтесь подовжувачем, його дріт повинен мати мінімальне ділення 1,5 мм2 і бути розрахованим на мінімальний струм не менше 10 А. Ніколи не використовуєте один подовжувач для підключення декількох сушарок!

Увага! Не використовуйте прилад більше 40 годин поспіль. По закінченню безперервної роботи приладу протягом 40 годин, вимкніть прилад (кнопка включення/виключення у положенні «OFF» (Вимкн.), вимкніть його від електромережі і дайте приладу охолонути протягом, як мінімум, 2-х годин.

Щоб уникнути ураження електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад, мережевий дріт і штепсельну вилку у воду або інші рідини. Якщо прилад впав в воду:

- не торкайтеся корпусу приладу і води;

- негайно від'єднайте дріт від злектромережі, тільки після цього можна дістати прилад з води;

- зверніться в авторизований сервісний центр для огляду або ремонту приладу.

Забороняється використовувати прилад з пошкодженим мережевим дротом і / або вилкою. Щоб уникнути небезпеки, пошкоджений дріт має бути замінений в авторизованому сервісному центрі.

Не використовуйте прилад після того, як він впав або був пошкоджений будь-яким іншим чином. Щоб уникнути ураження електричним струмом не намагайтеся самостійно розбирати і ремонтувати прилад. При необхідності звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

Щоб уникнути опіків, не торкайтеся частин приладу, що нагріваються.

Щоб уникнути опрокинення приладу, встановлюйте його тільки на стійку рівну горизонтальну поверхню.

Слідкуйте, щоб мережевий дріт не торкався гострих країв і гарячих поверхонь

Не ставте на дріт живлення ніякі предмети, не прокладайте дріт живлення під килимами. Прокладайте шнур живлення таким чином, щоб він не заважав переміщенню по кімнаті, щоб випадково не займати шнур і не опрокинути прилад.

Забороняється використовувати додаткові аксесуари, що не входять в комплект даного приладу.

Забороняється використовувати прилад поза приміщеннями. Використовувати тільки в житлових приміщеннях.

Завжди відключайте прилад від злектромережі після закінчення експлуатації, перед чищенням і якщо ви його не використовуєте.

Перед тим, як вимкнути прилад від електромережі, установіть кнопку включення/виключення у положення «OFF» (Вимкн).

При відключенні приладу від злектромережі не тягніть за дріт живлення, завжди беріться за вилку.

Прилад не призначений для використання в умовах підвищеної вологості (у ванних кімнатах, поблизу басейнів).

Не торкайтеся приладу вологими руками.

Не встановлюйте прилад поблизу джерел тепла.

Не піддавайте прилад високим температурам.

Для уникнення загоряння встановлюйте прилад тільки на термостійкі поверхні (наприклад, на керамічну поверхню).

Щоб уникнути перегрівання, не накривайте прилад ніякими предметами.

Предмети з легкозаймистих матеріалів (меблі, постільні приналежності, бум ага, одяг, занавіски та ін..) повинні знаходитися на відстані 0,5 м від задньої і бокової панелі, і не менше 1,2 м від його верхньої поверхні).

Забороняється використовувати прилад в приміщеннях, де зберігається бензин, газ, фарба або легкозаймисті рідини.

Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого приладу знаходяться діти або особи з обмеженими можливостями.

Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.

Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.

Для уникнення ураження струмом, виникнення пожежі або пошкодження приладу, забороняється вставляти будь-які предмети в решітки приладу.

Якщо прилад довгий час не буде використовуватися, його необхідно прибрати на зберігання, щоб в нього не потрапляв пил.

Даний прилад призначений тільки для швидкого застосування. Для використання в комерційних або промислових цілях прилад не призначений.

Виробник і дистриб'ютор знімають з себе відповідальність і припиняють дію гарантії за використання приладу не у відповідності з даною інструкцією.

Не пересувайте прилад під час експлуатації.

Перевезення і реалізацію приладу здійснюйте в заводській упаковці, що оберігає його від пошкоджень під час транспортування.

Упакованний прилад можна транспортувати усіма видами закритого транспорту при температурі не нижче мінус 20° С, при захисті його від прямого впливу атмосферних опадів, пилу, і від механічних пошкоджень.

Прилад зібраний з сучасних і безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, щоб уникнути можливого заподіяння шкоди життю, здоров'ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад повинен бути утилізований окремо від побутових відходів у відповідності з правилами по утилізації відходів у вашому регіоні.

**Транспортування, зберігання та реалізація**

У разі різких перепадів температури або вологості всередині пристрою може утворитися конденсат, що може привести до короткого замикання. Витримайте прилад перед використанням при кімнатній температурі протягом 2-х годин.

Використовуйте заводську упаковку для захисту приладу від бруду, ударів, подряпин і пошкоджень при транспортуванні.

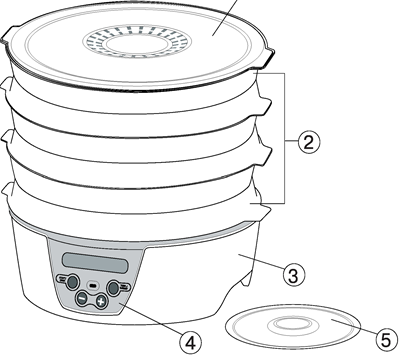
Захищайте пристрій від прямого впливу атмосферних опадів і прямих сонячних променів.

Не ставте прилад поблизу джерел тепла або опалення.

Тримайте пристрій в недоступному для дітей місці.

Дотримуйтесь температурного режиму від -20◦ с до +50◦ c.

**ОПИС ПРИЛАДУ**



1.Кришка

2.З`ємні секції

3.Корпус

4.Панель управління

5.Решітка для сушіння пастили

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ**



1.Кнопка вибору установки температури/часу (тривалості) приготування

2.Кнопки збільшення/зменшення часу/температури приготування

3.Кнопка включення/виключення приладу

4.Дисплей

**ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО РОБОТИ**

Розпакуйте прилад і видаліть весь пакувальний матеріал.

Ретельно промийте теплою водою з додаванням миючого засобу всі секції і кришку приладу, потім витріть їх насухо.

**ЗБІРКА ПРИЛАДУ**

Установіть 7 з`ємних секцій на корпус приладу таким чином, як показано на малюнку. Спочатку установлюються секції з ручками, потім секція без ручок. В такій же послідовності установіть інші 4 секції, що залишилися (див. малюнок нижче).

Зверніть увагу, що кожна секція має гладку поверхню з однієї сторони, і ребристу поверхню з іншої. Встановлюйте секції одна на одну суворо гладкою поверхнею вгору!



**ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ**

1.Установіть прилад на рівну, термостійку поверхню.

**Увага!** Для уникнення перегрівання приладу і його загоряння забороняється накривати прилад будь-якими предметами, а також установлювати прилад на легкозаймисті поверхні, такі як килими, рушники та ін..

2.Підготовте продукти для приготування, слідуючи рекомендаціям, наведеним нижче у відповідному розділі.

3.Установіть з`ємні секції у потрібній послідовності (див. розділ «Збірка приладу»)

4.Викладіть продукти на секції. Не викладайте надто багато продуктів на секції і не накладайте продукти один на одного, щоб не перешкоджати вільній циркуляції повітря у приладі в процесі приготування.

5.Щільно закривайте прилад кришкою.

6.Підключіть прилад до електромережі. На дисплеї з`явиться індикація «00:00» (час приготування) і «95F» (температура приготування).

Для того, щоб установити температуру приготування, натискайте на кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМП.» доти, доки на дисплеї не почнуть блимати показники температури «95F». Натисніть і утримуйте кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМП.» протягом декількох секунд для того, щоб змінити одиницю виміру температури (˚С/F). Потім за допомогою кнопок «+» і «-» установіть потрібну температуру приготування в інтервалі від 32 до 74˚С.

Рекомендовані температурні режими:

**Трави:** 35-40˚С **Овочі:** 50-55˚С **Фрукти:** 55-60˚С **Хліб**: 40-50˚С

Для того, щоб установити час (тривалість) приготування, натискайте на кнопку кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМП.» доти, доки на дисплеї не почнуть блимати показники годин «00:00».Потім за допомогою кнопок «+» і «-» установіть потрібну температуру приготування в інтервалі від 30 хвилин до 48 годин. При кратному натисненні на кнопки «+» і «-» крок установки складає 30 хвилин. Для більш швидкої установки часу натисніть і утримуйте одну з кнопок «+»/ «-». Рекомендований час сушіння продуктів дивіться в таблиці нижче.

7.Після установки часу і температури натисніть на кнопку «СТАРТ/СТОП» для початку процесу приготування, при цьому на панелі загориться світловий індикатор роботи зеленого кольору і включиться вентилятор. У процесі роботи приладу Ви можете регулювати температуру і час приготування.

8.Після закінчення встановленого часу прилад автоматично вимкнеться, при цьому на панелі згасне світловий індикатор зеленого кольору. Ви можете зупинити процес приготування в будь-який час, натиснувши на кнопку «СТАРТ/СТОП». Якщо продукти не достатньо висушились, знову включіть прилад, повторивши кроки 6-7.

**ТАЙМЕР ВИМКНЕННЯ**

1.Переконайтеся, що показники годи6н обтулені, тобто на дисплеї індикація «00:00».

2.Натисніть на кнопку «СТАРТ/СТОП» - прилад включиться, на панелі загориться світловий індикатор роботи зеленого кольору, почнеться прямий відлік часу в секундах, по закінченню 59 секунд показники на дисплеї будуть відображатися в годинах і хвилинах.

3.Протягом всього часу роботи приладу Ви можете регулювати температуру приготування за допомогою кнопок «+» і «-».

Увага! Установка і і регулювання часу приготування в режимі таймера вимкнення недоступна!

4.Прилад автоматично вимнеться по закінченню 48 годин. Ви можете зупинити процес приготування в будь-який час, натиснувши на кнопку «СТАРТ/СТОП».

**РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ФРУКТІВ ДО ПРИГОТУВАННЯ**

Перед тим, як помістити фрукти в сушарку – необхідно їх попередньо обробити.

Візьміть ¼ склянки соку (рекомендується використовувати натуральний сік), що відповідає приготованому фрукту. Наприклад, для приготування яблук використовуйте яблучний сік. Змішайте сік з 2-ма склянками води і помістіть на 2 хвилини в отриману рідину попередньо оброблені фрукти (див. Таблицю приготування фруктів до сушки).

*Рекомендований час сушіння продуктів, а також рекомендовані способи підготовки продуктів до сушки:*

**ФРУКТИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт** | **Підготовка** | **Тривалість сушіння (в годинах)** |
| **Яблука** | Видаліть шкірку, витягніть серцевину, наріжте кружечками, або на 4 частини | 4-9 |
| **Абрикоси** | Видаліть кісточку і наріжте кружечками, або на 4 частини | 8-16 |
| **Банани** | Очистіть від шкірки і наріжте на 4 частини | 8-38 |
| **Чорниця** | Помістіть в киплячу воду ягоди чорниці на 30-60 секунд, потім помістіть їх в льодяну воду для того, щоб тріснула шкірка | 9-17 |
| **Вишня** | Кісточку видаляти не обов’язково (за необхідності, можете видалити кісточку, коли вишня висушиться наполовину) | 15-23 |
| **Журавлина** | Помістіть ягоди в киплячу воду на 30-60 секунд, потім помістіть в холодну воду для того, щоб тріснула шкірка | 10-18 |
| **Інжир** | Великі плоди розріжте навпіл. Помістіть в киплячу воду на 30-60 секунд, потім помістіть в холодну для того, щоб тріснула шкірка. | 8-15 |
| **Виноград** | Залиште цілими або розріжте навпіл. Цілі ягоди помістіть в киплячу воду на 30-60 секунд, потім помістіть в холодну воду для того, щоб тріснула шкірка. | 13-21 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ківі** | Очистіть від шкірки і розріжте на 4 частини | 4-6 |
| **Нектарини** | Розріжте навпіл і видаліть кісточку. Можете розрізати на 4 частини, або на кружечки. | 6-10 (для кружечків)  36-48 (для половинок і четвертинок) |
| **Персики** | Розріжте навпіл і видаліть кісточку. Можете розрізати на 4 частини або на кружечки. | 6-10 (для кружечків)  36-48 (для половинок і четвертинок) |
| **Груші** | Очистіть і розріжте на 4 частини | 7-13 |
| **Ананаси (свіжі)** | Очистіть від шкірки і наріжте кружечками, або на 4 частини. | 5-12 |
| **Сливи** | Розріжте навпіл або на 4 частини, видаліть кісточку | 8-15 |
| **Ревінь** | Видаліть листя і розріжте стебло на 4 частини | 6-9 |
| **Полуниця/суниця** | Видаліть листочки, розріжте навпіл, або на 4 частини | 6-12 |

**РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ОВОЧЕЙ ДО ПРИГОТУВАННЯ**

Перед тим, як помістити овочі в сушарку – необхідно їх спочатку обробити.

Такі овочі, як зелені боби, цвітна капуста, броколі, спаржа рекомендуємо перед приготуванням бланшувати (обробити гарячим паром, кип’ятком або маслом протягом 3-5 хвилин). Якщо Ви бажаєте надати овочам кислинку – помістіть їх на 2 хвилини в лимонний сік.

*Примітка:*

- Дані поради мають рекомендований характер і не обов’язкові до застосування

- Час та способи попередньої обробки овочем, описані в даній таблиці, мають ознайомчий характер. При обробці і підготовці овочем Ви можете враховувати Ваші особисті вподобання.

**ОВОЧІ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт** | **Підготовка** | **Тривалість сушіння (в годинах)** |
| **Спаржа** | Наріжте кусочками | 6-8 |
| **Зелена квасоля** | Наріжте на кусочки | 6-11 |
| **Буряк** | Готуйте до м`якого стану, потім очистіть від шкірки. | 4-7 |
| **Броколі** | Наріжте на кусочки | 4-7 |
| **Морква** | Очистіть і розріжте на 4, або на 8 частин | 4-10 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цвітна капуста** | Наріжте на кусочки | 5-8 |
| **Селера** | Розріжте на 4 частини | 2-4 |
| **Кукурудза** | Очистіть кукурудзу | 6-10 |
| **Гриби** | Очистіть і поріжте на кусочки | 2-6 |
| **Цибуля** | Очистіть від шкірки, розріжте цибулину на 4 частини | 3-7 |
| **Горох** | Очистіть | 5-9 |
| **Болгарський перець** | Витягніть серцевину, наріжте | 5-10 |
| **Картопля** | Очистіть і поріжте на 4 частини | 4-8 |
| **Кабачки** | Поріжте на 4 частини | 4-6 |
| **Томати** | За необхідності очистіть від шкірки, поріжте на шматочки, або часточки, або кружечки | 6-11 |

**РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ М`ЯСА, РИБИ, ДОМАШНЬОЇ ПТИЦІ ДО ПРИГОТУВАННЯ**

Рекомендується використовувати для сушіння тільки пісне м'ясо (без жиру). Для збереження натурального присмаку, а також для надання м'якої консистенції, перед сушіння м'ясо рекомендується маринувати. До складу маринаду повинна обов'язково входити сіль, яка допомагає екстрагувати вільну воду з м'яса, тим самим зберігаючи його.

Стандартний маринад:

½ склянки соєвого соусу

1 голівка часнику, дрібно нарізана

2 столові ложки цукру

2 столові ложки кетчупу

½ склянки вустерширського соусу

1 і ¼ чайної ложки солі

½ чайної ложки цибулевої приправи (порошку)

½ чайної ложки сушеного перцю

Всі інгредієнти необхідно ретельно змішати

**ДОМАШНЯ ПТИЦЯ**

Перед початком сушіння будь-яку домашню птицю необхідно спочатку попередньо зварити або підсмажити.

*Приблизний час сушіння домашньої птиці складає від 2-8 годин або до моменту, коли вся волога з м`яса не зійде.*

**РИБА**

Пере початком сушіння, рибу необхідно спочатку попередньо зварити, або випекти в печі (випікати в печі при температурі приблизно 200˚С або до моменту, коли риба стане трохи пухкою.

*Приблизний час сушіння риби складає від 2-8 годин або до моменту, коли вся волога не піде з риби.*

**М`ЯСО**

Перед початком сушіння м`ясо необхідно спочатку зварити або підсмажити і потім порізати на невеликі шматочки.

*Приблизний час сушіння м`яса складає від 2-8 годин або до моменту, коли вся волога з м`яса не зійде.*

**РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ЗЕЛЕНІ, ЛІКАРСЬКИХ ТРАВ, ХЛІБУ, ГОРІХІВ ДО ПРИГОТУВАННЯ**

**ЗЕЛЕНЬ**

Перед усім, зелень необхідно перебрати і ретельно промити. Потім зв`яжіть зелень в невеликі пучки і покладіть в сушарку. Час сушіння буде змінюватися в залежності від розміру і виду зелені.

*Приблизний час сушіння зелені складає від 2-6 годин.*

**ЛІКАРСЬКІ ТРАВИ**

Перед усім, лікарські трави необхідно перебрати і ретельно промити. Видаліть мертві і знебарвлені листя. Не відривайте листя від стебла. Відділяйте їх тільки по закінченню сушіння. Помістіть трави на з`ємні секції. Час сушіння буде змінюватися в залежності від розміру і різновидності трав.

*Приблизний час сушіння лікарських трав складає від 2-6 годин.*

**ХЛІБ**

Поріжте хліб на невеликі шматочки, попередньо очистивши його від скоринки. Розкладіть шматочки хлібу на секції.

*Приблизний час сушіння хлібу складає від 30 хвилин до 2 годин.*

**ГОРІХИ**

Очистіть горіхи від шкаралупи і промийте під гарячою водою, потім остудіть їх. Розкладіть горіхи на секції. Зверніть увагу, що горіхи містять велику кількість жирів, а жири сприять пригірканню. Тому, відразу після сушіння, горіхи слід помістити в морозильну камеру. Перед вживанням, витягніть горіхи з морозильної камери і доведіть їх до кімнатної температури.

*Приблизний час сушіння горіхів складає від 18-26 годин.*

**Трави**

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукт** | **Тривалість сушіння (в годинах)** |
| Листя базиліку | 10-15 |
| Лаврове листя | 5-7 |
| Шніт-цибуля | 9-15 |
| Кінза | 6-8 |
| Укроп | 3-5 |
| Фенхель | 3-5 |
| Майоран (душиця) | 9-12 |
| М`ята | 9-14 |
| Орегано | 9-12 |
| Петрушка | 6-8 |
| Розмарин | 8-12 |
| Шавлія | 12-16 |
| Тархун | 5-7 |
| Чебрець | 4-6 |

**ПРИГОТУВАННЯ ПАСТИЛИ З ФРУКТІВ**

Пастила являє собою фруктове пюре, висушене у вигляді тонких смужок. Пюре можна приготувати з будь-яких фруктів, або з декількох видів фруктів.

Якість пастили залежить від кількості пектину, що містяться у фруктах. З фруктів з високим вмістом пектину виходить щільна пастила в той час, як з фруктів з низьким вмістом пектину виходить м`яка пастила, її дуже важко нарізати і вона буде крошитися. Тому до пюре з фруктів з низьким вмістом пектину рекомендується додавати пюре з фруктів з високим вмістом пектину у співвідношенні 1:1. До фруктів з високим вмістом пектину відносяться: яблука, абрикоси, чорниця, журавлина, інжир, виноград, персики, груші, ананаси і сливи. До фруктів з низьким вмістом пектину відносяться: вишня, цитрусові, малина, полуниця.

*Спосіб приготування:*

Для приготування пастили Ви можете використовувати свіжі дозрілі, або переспілі фрукти, а також консервовані, або заморожені фрукти. Ретельно вимийте фрукти, очистіть їх від шкірки і насіння і потім за допомогою бленд ера приготуйте з фруктів пюре.

Ви можете додати до пюре фруктовий сік або воду (1 ч.л.), але майте на увазі, що пюре не має бути надто рідким, оскільки в такому випадку воно не збереже форму смужок в сушарці. Якщо Ви готуєте пастилу з дуже соковитих фруктів з високим вмістом вологи, води слід додавати зовсім небагато або не додавати взагалі.

Для приготування пастили необхідно в секцію помістити спеціальну решітку для приготування пастили, яка входить в комплектацію даного приладу. Решітку попередньо необхідно змастити рослинною або оливковою олією. Потім акуратно викладіть на решітку фруктове пюре у вигляді тонких смужок.

Для отримання більш солодкої пастили рекомендується додати до пюре небагато меду, сиропу, або цукру. Зверніть увагу, що час сушіння солодкої пастили збільшується.

Приблизний час приготування пастили складає 4 години при температурі 57˚С. Після закінчення даного періоду часу перевірте пастилу на готовність, за необхідності збільште час приготування, але не забувайте перевіряти пастилу кожні 30 хвилин.

**ВІДНОВЛЕННЯ ВОЛОГОВМІСТУ ВИСУШЕНИХ ПРОДУКТІВ**

Рекомендації з відновлення вологовмісту продуктів:

* співвідношення рідини до висушеного продукту повинно складати 1/1 (в якості рідини може бути представлена фільтрована вода, фруктовий/овочевий сік або бульйон, в залежності від приготованого продукту)
* висушені фрукти та овочі можна помістити в харчовий контейнер з холодною водою, потім поставити їх в холодильник на 2-6 годин (кімнатна температура може сприяти появі хвороботворних бактерій в овочах та фруктах)
* висушені фрукти та овочі можна також помістити в киплячу воду на 5-7 хвилин
* для відновлення вологовмісту таких продуктів, таких, наприклад, як в`ялене м'ясо, його необхідно відварити і отриману рідину використати в якості супу
* для збереження корисних властивостей в продуктах – їх можна обробити паром. Для цього, помістіть висушені продукти в пароварку на 5-35 хвилин (час приготування залежить від розміру продукту)
* помістіть сушені продукти в контейнер, що підходить для використання в мікрохвильовій печі додайте рідину у співвідношенні 200 мл рідини на 100 г продукту (в якості рідини можна використовувати фруктовий/овочевий сік або бульйон, в залежності від приготованого продукту). Потім, помістіть контейнер в мікрохвильову піч. Установіть максимальну температуру печі і таймер на 2 хвилини. Якщо продукт не встигне приготуватися, то установіть таймер ще на декілька хвилин.

*Примітка:*

Для уникнення зміни аромату і збільшення часу приготування, не рекомендується додавати цукор, сіль або спеції до або під час процесу відновлення вологовмісту. Ви можете додати необхідні Вам спеції після закінчення процедури.

**КОРИСНІ ПОРАДИ**

Пропонуємо Вашій увазі декілька корисних порад, які допоможуть Вам в приготуванні тих чи інших продуктів у Вашій сушарці.

Час сушіння для різних продуктів, вказаних в даній інструкції, носить рекомендований характер і буде залежати від наступних не менш важливих факторів:

1.Товщина шматочків продуктів.

2.Кількість з`ємних секцій, заповнених продуктами.

3.Об`єм продуктів.

4.Вологість повітря в приміщенні.

5.Ваші особисті уподобання відносно тих чи інших продуктів.

*Рекомендується:*

* викладати продукти таким чином, щоб вони не торкалися один одного
* при сушіння сильно пахучих продуктів, таких як, часник, цибуля, будьте готові до сильного запаху у приміщенні протягом всього процесу сушіння, а також деякий час після завершення процесу сушіння
* деякі шматочки продуктів можуть просушуватися нерівномірно. Висушені продукти необхідно витягнути з секцій і залишити ті продукти, яким потребується ще час для сушіння.
* Кожну годину перевіряйте продукти в сушарці на готовність
* Якщо Ви бачите, що продукти сушаться нерівномірно, можете повертати їх, міняти місцями з`ємні секції для рівномірного сушіння.
* На харчових контейнерах, в яких будуть зберігатися висушені продукти, відмічайте наступну інформацію: найменування продукту і дату сушіння. Ця інформація може знадобитися Вам у майбутньому.
* перед укладанням продуктів для сушіння в прилад, змочіть з`ємні секції антипригарною рідиною, призначеною для харчових продуктів. Після сушіння висушені продукти будуть краще відділятися від секцій.
* перед тим, як сушити продукти, переконайтеся в тому, що вони свіжі і не зіпсовані і без будь-яких пошкоджень.
* правильне зберігання продуктів після сушіння дозволить зберегти їх якість і корисні властивості (див. розділ «ЗБЕРІГАННЯ»).

**ЗБЕРІГАННЯ ВИСУШЕНИХ ПРОДУКТІВ**

* перед укладанням висушених продуктів у харчові контейнери для зберігання, дайте їм охолонути
* продукти необхідно зберігати в прохолодному, сухому і темному місці. Високі температури і вплив світла скорочують час зберігання висушених продуктів і можуть привести до втрати якості продуктів і поживних властивостей, що містяться в продуктах
* продукти повинні зберігатися в герметично упакованій, вакуумній тарі. Також підійдуть для зберігання висушених продуктів скляний посуд, банки, а також контейнери зі щільною кришкою для зберігання заморожених продуктів
* оптимальна температура для зберігання сушених продуктів – не вище 15˚С
* не зберігайте висушені продукти безпосередньо в металевій тарі
* слідкуйте за тим, щоб в процесі зберігання висушених продуктів в тарі не утворювалась волога. Якщо волога все ж утворилася, необхідно повторно висушити продукти, в іншому випадку, вони можуть зіпсуватися.
* рекомендований термін зберігання висушеного м`яса, птиці або риби в холодильнику – не більше 3 років, в морозильній камері – не більше 1 року
* шкірки від фруктів, а також пастила з фруктів зберігаються не більше 1 місяця при кімнатній температурі. Овочі зберігаються не більше 2-х тижнів. Для більш тривалого терміну зберігання продуктів – помістіть їх в морозильну камеру.

**ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

1.Перед чищенням приладу вимкніть його від електромережі і дайте йому повністю охолонути.

2.Не занурюйте корпус приладу, дріт живлення у воду та інші рідини.

3.Протріть корпус приладу вологою м`якою тканиною, потім витріть на сухо. Забороняється застосовувати для чищення приладу абразивні миючі засоби, металеві губки та щітки, а також органічні розчинники.

4.Зємні секції та кришку приладу вимийте в теплій воді з додаванням миючого засобу. Дозволяється чищення з`ємних частин і кришки в посудомийній машині.

**Увага!**

У випадку неполадок зверніться до гарантійного сервісного центру. Не намагайтесь самостійно розбирати корпус приладу. Це може призвести до пошкодження приладу, отриманню травм, а також до анулювання гарантії.

**Зберігання приладу**

Після чищення помістіть прилад в заводську упаковку.

Зберігайте приладу в сухому, прохолодному місці.

**Основні технічні характеристики**

Модель………………………………………………………………………….MDH-325

Номінальна напруга живлення……………………………………………..220-240В, 50Гц

Номінальна споживана потужність……………………………………….500Вт

Температура сушки:…………………………………………………………..32-74˚С

Клас захисту:…………………………………………………………………..ІІ

*Примітка:*

Відповідно до проведеної політики постійного вдосконалення технічних характеристик і дизайну, можливе внесення змін без попереднього повідомлення.

Прилад зібраний із сучасних та безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, для уникнення можливого заподіяння шкоди життю, здоров`ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад має бути утилізований окремо від побутових відходів у відповідності з правилами по утилізації відходів у вашому регіоні.

Повідомляємо, що вся упаковка даного приладу НЕ призначена для вторинної упаковки або зберігання в ній ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.

Термін служби – 5 років, за умови, що виріб використовується в суворій відповідності до цієї інструкції з експлуатації.

Виробник:

МІСТЕРІ ЕЛЕКТРОНІКС ПТЕ ЛІМІТЕД

Румс 2006-8, 20/Ф,Ту Чайначем Ексчейндж Скуере,

338 Кінгс Роад, Ноз Пойнт,

Гонконг, Китай

Зроблено в Китаї