



DH 7043 СУШКА ДЛЯ ОВОЧІВ І ФРУКТІВ

*Посібник з експлуатації
Руководство по эксплуатации*



*Тільки для домашнього використання
Только для домашнего использования*



DH 7043 СУШКА ДЛЯ ОВОЧІВ І ФРУКТІВ

*Посібник з експлуатації
Руководство по эксплуатации*



*Тільки для домашнього використання
Только для домашнего использования*

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ

Ми вдячні Вам за перевагу, що надана нашій продукції.

Кожен прилад марки «Hauslich» відрізняється сучасним дизайном і високими стандартами якості.

Купуючи нашу сушку електричну для овочів и фруктів (далі сушку), Ви можете бути впевнені в тому, що обрали гідний товар, який, при дотриманні правил експлуатації, прослужить Вам довгі роки.

Для того, щоб в повній мірі використати можливості Вашої нової сушки, а також зробити користування нею максимально комфортним і безпечним, уважно прочитайте інструкцію перед початком експлуатації.

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ТА ПРИЗНАЧЕННЯ ПРИЛАДУ

Сушка електрична для овочів та фруктів - це сучасний, зручний побутовий пристрій для швидкого і легкого приготування смачних, здорових і натуральних продуктів. Тепле повітря певної температури циркулює всередині пристрою між верхньою кришкою, окремими секціями і основою з нагрівальним елементом. Продукти, що розміщені на секціях приладу, рівномірно сушаться з мінімальними втратами корисних речовин. Сушка є простим і ефективним способом заготівлі і зберігання овочів, фруктів, грибів, лікарських рослин, а також риби і м'яса.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметри / Модель	ДН 7043
Електроживлення	220 - 240 В, 50 Гц
Потужність	350 Вт
Регулювання температури	40 °С - 70 °С
Клас електробезпеки	II

2.1 Захист від перегріву.

2.2 Термодатчик.

2.3 Вентилятор для рівномірного сушіння овочів і фруктів.

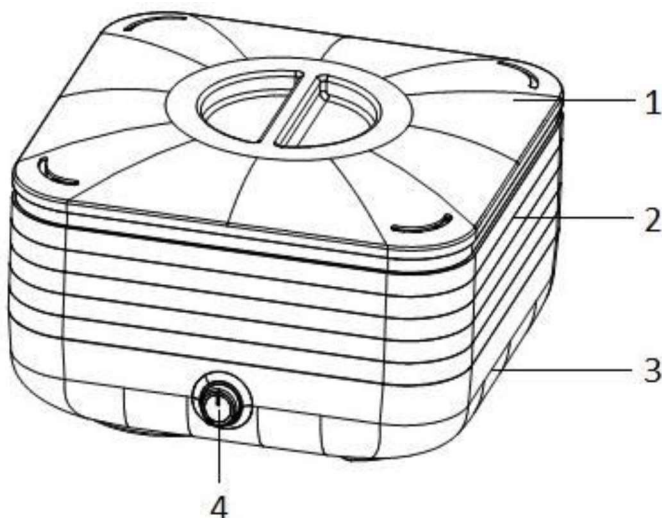
2.4 Секції з прозорого пластику.

2.5 Ніжки, що не ковзають.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Найменування	Кіл - сть
1.	Сушка	1 шт.
2.	Прозорі секції	5 шт.
3.	Кришка	1 шт.
4.	Посібник з експлуатації	1 шт.
5.	Гарантійний талон	1 шт.

4. ОПИС



- 1.Кришка
- 2.Секції для сушіння
- 3.Корпус сушки з двигуном
- 4.Регулятор температури

5. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

5.1 Перед використанням сушки уважно познайомтесь із даним посібником з експлуатації. Неправильне використання приладу може призвести до його поломки і заподіяти Вам шкоду.

5.2 Використовуйте прилад тільки у відповідності з даним посібником з

експлуатації.

5.3 Сушка призначена тільки для використання в побутових (некомерційних) умовах.

5.4 Не використовуйте прилад більше 40 годин поспіль. Після 40 годин безперервної роботи, вимкніть сушку, від'єднайте від електромережі і дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

5.5 Не використовуйте прилад поза приміщенням. Захищайте його від спеки, прямих сонячних променів і вологості.

5.6 Не накривайте прилад.

5.7 Не ставте сушку на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла.

5.8 Не пересувайте прилад у процесі роботи.

5.9 Вимикайте прилад з електромережі перед очищенням, а також якщо Ви не використовуєте його тривалий час.

5.10 Ніколи не залишайте прилад увімкненим без догляду.

5.11 Прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, недостатнім досвідом (включно з дітьми) без нагляду відповідальної особи.

5.12 При вимиканні приладу з електромережі не тягніть за мережевий шнур, тримайтесь рукою за вилку.

5.13 Не використовуйте прилад з пошкодженим мережевим шнуром.

5.14 Не допускайте дотику мережевого шнура до гострих кромek і гарячих поверхонь.

5.15 Не занурюйте прилад і мережевий шнур у воду та інші рідини. Якщо це сталося, негайно вимкніть прилад з електромережі та зверніться за допомогою у найближчий сервісний центр.

5.16 Щоб уникнути ураження електричним струмом не намагайтесь самостійно розбирати і ремонтувати прилад, а також замінювати шнур електроживлення. З метою ремонту звертайтеся до найближчого сервісного центру.

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

6.1 Звільніть прилад від пакувального матеріалу.

6.2 Протріть підставку з двигуном м'якою, вологою тканиною.

УВАГА! Не мийте прилад під проточною водою і не занурюйте його у воду.

6.3 Вимийте кришку сушки і секції, що знімаються, у теплій, мильній воді і дайте просохнути.

6.4 Встановіть прилад на рівній, горизонтальній, стійкій і жаростійкій поверхні.

6.5 Перед першим вмиканням приладу перевірте, чи відповідає електроживлення Вашого приладу, яке вказане в таблиці з технічними характеристикам, параметрам Вашої електромережі.

7. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

7.1 ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ:

- фрукти, овочі, гриби перед тим, як розташувати у приладі, ретельно помийте і покладіть в друшляк, щоб видалити залишки вологи;

УВАГА! Не ставте на підставку з двигуном секції з продуктами, з яких стікає вода.

- видаліть пошкоджені частини фруктів, овочів, грибів;
- всі продукти, що призначені для сушіння, повинні бути порізані так, щоб вони вільно розміщувались між рівно встановленими секціями приладу;
- у випадку нерівномірного висушування продуктів, поміняйте місцями секції: верхні поставте донизу, а нижні - нагору;
- деякі овочі і фрукти можуть вкриватись натуральним захисним шаром і за рахунок цього тривалість сушіння може збільшуватись. Щоб уникнути цього, їх потрібно спочатку опустити в киплячу воду на 1-2 хвилини, потім у холодну і просушити;
- секції, що знімаються, для сушки продуктів потрібно встановити таким чином, щоб між ними забезпечити вільну циркуляцію повітря;
- не кладіть на секції багато продуктів і не кладіть продукти один на інший в декілька шарів;
- завжди починайте викладати продукти від верхньої секції до нижньої;
- під час роботи приладу рекомендується встановити на нього всі 5 секцій, що знімаються, не зважаючи на те, є на кожній секції продукти чи ні.

Приклад:

1. Продукти розташовані на першій зверху секції, інші чотири секції пусті.
2. Продукти розташовані на перших двох верхніх секціях, інші три секції пусті.

Якщо продукти не встигли просушитись протягом одного дня, Ви можете продовжити сушку наступного дня. Недосушені продукти зберігайте у контейнері або пакеті для харчових продуктів у холодильнику чи морозильній камері.

7.2 ЕКСПЛУАТАЦІЯ:

- заздалегідь підготовлені продукти рівномірно розкладіть на секції, що знімаються;
- встановіть секції на підставку з двигуном;
- накрийте прилад кришкою;

Примітка: під час сушіння кришка повинна весь час знаходитись на приладі.

- вставте мережевий шнур у розетку, увімкніть прилад за

допомогою перемикача живлення;

- встановіть температуру та час сушіння (не для всіх моделей). Рекомендації щодо вибору температури для сушіння приведені в таблиці;

- по закінченню сушіння вимкніть прилад;
- дайте продуктам охолонути, після чого перекладіть їх, в контейнер чи пакет для харчових продуктів та покладіть у холодильник чи на зберігання;

УВАГА! Не кладіть гарячі чи теплі продукти в ємності для зберігання.

- вимкніть сушку з мережі електроживлення.

7.3 ТЕМПЕРАТУРА СУШІННЯ

ПРОДУКТИ	ТЕМПЕРАТУРА, С
Фрукти	55-60
Овочі	50-55
М'ясо, риба	65-70
Хліб	40-45
Зелень	40
Лікарські трави	35-40

Примітка: температура сушіння є орієнтовною і залежить від температури і вологості приміщення, ступеню вологості продуктів, товщини скибочок і т.д.

7.4 СУШІННЯ ФРУКТІВ:

- вимийте фрукти і покладіть їх на кухонний рушник, щоб прибрати зайву вологу;
- видаліть кісточки і пошкоджені частини;
- розділіть фрукти на шматочки чи поріжте так, щоб вони вільно розташувалися на секціях;
- щоб фрукти в процесі сушки зберігали натуральний колір, смак і аромат, їх можна збризнути чи занурити в натуральний сік лимону чи ананасу;
- для надання фруктам додаткового приємного аромату, посипте їх корицею чи кокосовою стружкою.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО СУШІННЯ ФРУКТІВ

Фрукти	Попередня підготовка	Показник готовності	Орієнтовний час сушіння, годин
Абрикос	видаліть кісточку, поріжте навпіл чи кружальцями	м'який	10-28
Апельсинова шкірка	поріжте довгими смужками	ламкий	8-16
Ананас свіжий	очистіть, поріжте скибочками чи кубиками	твердий	6-36
Ананас консервований	злийте сік, осушіть	м'який	6-36
Банан	очистіть від шкірки, поріжте кружальцями товщиною 3-4 мм	хрусткий	8-38
Виноград (ізіум)	залиште цілим	м'який	6-36
Вишня	кісточку видаляти не обов'язково (можете видалити її, коли вишня на половину висушилась)	твердий	8-26
Груша	видаліть шкірку, поріжте скибочками	м'який	8-30
Інжир	поріжте скибочками	твердий	6-26
Журавлина	залиште цілою	м'який	6-26
Нектарин	поріжте на половинки, сушіть шкіркою донизу, видаліть кісточку, коли фрукт на половину висушиться	м'який	8-34
Персик	видаліть кісточку, коли фрукт на половину висушиться	м'який	10-34
Яблуко	видаліть шкірку та серцевину, поріжте кружальцями чи скибочками	м'який	5-6

7.5 СУШІННЯ ОВОЧІВ:

- помийте овочі і покладіть їх на кухонний рушник, щоб прибрати зайву вологу;
- видаліть кісточки і пошкоджені частини;
- розділіть овочі на скибочки чи поріжте так, щоб вони вільно розташувалися на секціях;
- рекомендовано бланшувати зелені боби, кольорову капусту, броколі, спаржу и картоплю, оскільки ці овочі часто використовуються при приготуванні перших і других страв. Бланшування збереже їх початковий колір. Покладіть овочі в друшляк і розташуйте у каструлі з киплячою водою на 3-5 хвилин, потім опустіть їх у холодну воду і викладіть на кухонний рушник, щоб прибрати зайву вологу.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО СУШІННЯ ОВОЧІВ

Овочі	Попередня підготовка	Показник готовності	Орієнтовний час сушіння, години
Артишок	поріжте смужками товщиною 3-4 мм	ламкий	5-13
Баклажан/ овочі сімейства гарбузових	очистіть, поріжте скибочками товщиною 6-12 мм	ламкий	6-18
Броколі	очистіть, поріжте, попередньо пропарте 3-5 хв.	ламкий	6-20
Гриби	поріжте скибочками, дрібні гриби сушіть цілими	твердий, крихкий	6-14
Зелені боби	поріжте, бланшуйте до прозорості	ламкий	8-26
Кабачки	поріжте скибочками товщиною 6 мм	ламкий	6-18
Капуста	очистіть, поріжте смужками товщиною 3 мм, качан видаліть	твердий	6-14
Капуста Брюсель-ська	поріжте навпіл	хрусткий	8-30
Капуста кольорова	очистіть, поріжте, попередньо пропарте 3-5 хв.	твердий	6-16
Картопля	поріжте скибочками, кубиками чи кружальцями, бланшуйте 8-10 хв.	ламкий	6-18
Цибуля	тоненько наріжте кружальцями	ламкий	8-14
Морква	нашаткуйте чи поріжте кружальцями, бланшуйте до м'якості	ламкий	8-14
Огірок	очистіть від шкірки, поріжте кружальцями товщиною 12 мм	твердий	6-18
Перець солодкий	видаліть серцевину, поріжте смужками чи кружальцями товщиною 6 мм	ламкий	4-14
Перець гострий	сушіть цілим	твердий	8-14
Петрушка	покладіть гілочки на секції	крихкий	2-10
Помідори	видаліть шкірку, поріжте на половинки чи кружальцями	твердий	8-24
Ревінь	видаліть шкірку, поріжте стебла на шматочки довжиною 3 мм	відсутність вологи у овочі	8-36
Буряк	бланшуйте, охолодіть, видаліть корені та верхівку, поріжте кружальцями	ламкий	8-24
Селера	поріжте на шматочки товщиною 6 мм	ламкий	6-14
Спаржа	поріжте на шматочки 2,5 см	ламкий	6-14

7.6 СУШІННЯ ЛІКАРСЬКИХ ТРАВ:

- рекомендовано сушити тільки молоді листочки і пагони;
- обережно розподіліть лікарські трави між секціями;
- після сушіння, зберігайте трави в паперових пакетах чи скляному посуді в прохолодному, темному місці.

7.7 СУШІННЯ М'ЯСА, РИБИ, ДОМАШЬОЇ ПТИЦІ ТА ДИЧИНИ:

УВАГА! Попередня обробка м'яса перед сушінням обов'язкова і необхідна, щоб уникнути псування продуктів і спричинення шкоди Вашому здоров'ю.

- використовуйте для сушіння тільки пісне м'ясо (без жиру);
- для зберігання смаку і м'якої консистенції, перед сушінням м'ясо рекомендовано промаринувати;
- перед сушінням будь-яке м'ясо домашньої птиці повинне бути попередньо відварене чи обсмажене. Час сушіння домашньої птиці приблизно від 2 до 8 годин. Показник готовності – відсутність вологи у м'ясі;
- перед сушінням риби рекомендовано її відварити чи запекти протягом приблизно 20 хвилин при температурі 200 °С;
- м'ясо чи дичину перед сушінням приготуйте, потім поріжте на невеликі шматочки, покладіть у прилад на час від 2 до 8 годин. Показник готовності - відсутність вологи у м'ясі.

Маринад для м'яса:

- 1/2 склянки соєвого соусу
- 1 головка часнику, дрібно поріzana
- 2 ст. л. цукру
- 2 ст. л. кетчупу
- 1+1/4 ч. л. солі
- 1/2 ч. л. цибулинної приправи (порошок)
- 1/2 ч. л. меленого чорного перцю

Всі інгредієнти ретельно змішати. Маринувати м'ясо 2-3 години.

7.8 ЗБЕРІГАННЯ СУШЕНИХ ПРОДУКТІВ:

- ємності для зберігання висушених продуктів повинні бути сухими і чистими;
- для кращого зберігання використовуйте скляні банки з кришками, що щільно закриваються;
- зберігайте банки з сушеними продуктами в темному, сухому місці при температурі від 5 до 20 °С;
- протягом першого тижня після сушіння необхідно перевірити, чи немає в ємності вологи. Якщо волога є - продукти просушені не до кінця. Їх потрібно просушити додатково.

УВАГА! Не кладіть гарячі чи теплі продукти в ємності для зберігання.

8. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

УВАГА!

- Перед очищенням вимкніть прилад з мережі живлення і дайте йому цілком охолонути.
- Не занурюйте пристрій в воду! Не допускайте потрапляння на пристрій води чи водяних бризок. Це може викликати коротке замикання.
- Не використовуйте абразивні чистячі засоби.

8.1 Протріть підставку з двигуном вологою, м'якою тканиною і витріть

її насухо.

8.2 Вимийте кришку сушки та секції, що знімаються, в теплій, мильній воді и просушіть.

9. ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Вимкніть сушку з електромережі і дайте їй цілком охолонути.

9.2 Виконуйте всі вимоги розділу «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

9.3 Не закручуйте шнур електроживлення довкола корпусу - це може призвести до послаблення чи розщеплення ізоляції проводу.

9.4 Зберігайте прилад у сухому, недоступному для дітей місці, при кімнатній температурі в оригінальній закритій упаковці.

9.5 Не ставте на коробку з приладом важкі предмети.

ХАРАКТЕРНІ НЕСПРАВНОСТІ	ІМОВІРНА ПРИЧИНА	МЕТОД УСУНЕННЯ
При вмиканні в електромережу сушка не працює.	1.Несправна розетка. 2.Пошкоджено шнур електроживлення. 3.Несправний вентилятор. 4.Несправний перемикач живлення.	1.Перевірте наявність напруги у розетці, увімкнувши у неї інший прилад. 2, 3, 4. Усувається тільки спеціалістами сервісних центрів.

Примітка: при виявленні інших несправностей звертайтеся до сервісних центрів.

Виробник залишає за собою право змінювати комплектацію, зовнішній вигляд і технічні характеристики товару без попередження.

Зроблено на замовлення ТМ HAUSLICH.

Товар відповідає вимогам ДСТУ.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Мы благодарны Вам за выбор нашей продукции.

Каждый прибор марки «Hauslich» отличается современным дизайном и высокими стандартами качества.

Покупая нашу электрическую сушку для овощей и фруктов (далее Сушку), Вы можете быть уверены, что выбрали достойный товар, который, при соблюдении правил его эксплуатации, прослужит Вам долгие годы.

Для того чтобы в полной мере использовать возможности Вашей новой сушки, а также сделать ее использование максимально комфортным и безопасным, внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации.

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Сушка электрическая для овощей и фруктов - это современный, удобный бытовой прибор для лёгкого и быстрого приготовления вкусных, здоровых и натуральных продуктов. Тёплый воздух определённой температуры циркулирует внутри прибора между верхней крышкой, отдельными секциями, которые снимаются, и основой с нагревательным элементом. Продукты, размещённые на секциях прибора, равномерно сушатся с минимальными потерями полезных веществ. Сушка является простым и эффективным способом заготовки и сохранения овощей, фруктов, грибов, лекарственных растений, а так же рыбы и мяса.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

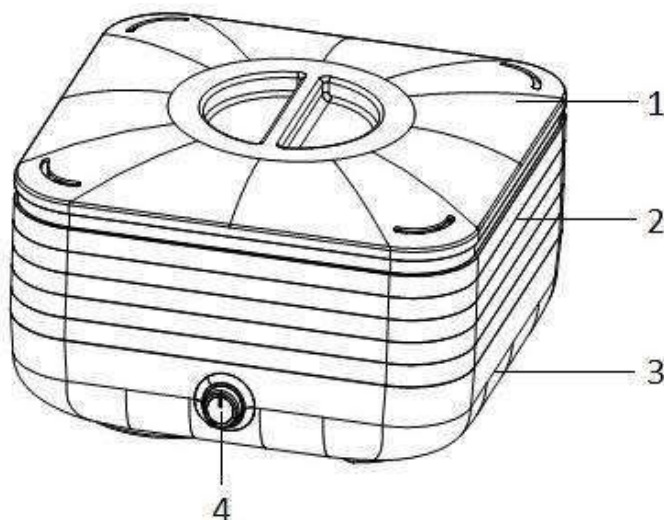
Параметры / Модель	DN 7043
Электропитание	220 - 240 В, 50 Гц
Мощность	350 Вт
Регулировка температуры	40 °C - 70 °C
Класс электробезопасности	II

- 1.1 Защита от перегрева.
- 1.2 Термодатчик.
- 1.3 Вентилятор для равномерной сушки продуктов.
- 1.4 Секции из прозрачного пластика.
- 1.5 Нескользящие ножки.

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Наименование	Кол-во
1.	Сушка	1 шт.
2.	Прозрачные секции (лотки)	5 шт.
3.	Крышка	1 шт.
4.	Пособие по эксплуатации	1 шт.
5.	Гарантийный талон	1 шт.

4 ОПИСАНИЕ



- 1. Крышка прозрачная
- 2. Секции для сушки
- 3. Корпус сушки с двигателем и нагревательным элементом
- 4. Регулятор температуры

5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Перед использованием сушики внимательно ознакомьтесь с данным пособием по эксплуатации. Неправильное использование прибора может привести к его поломке и нанести Вам вред.

5.2 Используйте прибор только в соответствии с данным пособием по эксплуатации.

5.3 *Сушилка предназначена только для использования в бытовых (некоммерческих) условиях.*

5.4 Не используйте прибор более 40 часов подряд. После 40 часов непрерывной работы выключите сушику, отсоедините от электропитания и дайте остыть в течение 2 часов.

5.5 Не используйте прибор вне закрытых помещений, на открытом воздухе. Защищайте его от тепла, прямых солнечных лучей и влажности.

5.6 Не накрывайте прибор.

5.7 Не ставьте сушику на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.

5.8 Не передвигайте прибор в процессе работы.

5.9 Выключайте прибор из сети питания перед чисткой, а так же если он не эксплуатируется долгое время.

5.10 Никогда не оставляйте включённую технику без присмотра.

5.11 Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями, а так же детьми без присмотра ответственного лица.

5.12 При выключении прибора не тяните за шнур питания, держитесь рукой за вилку.

5.13 Не используйте технику с повреждённым шнуром питания.

5.14 Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с острыми кромками и горячими поверхностями.

5.15 Не опускайте сушику и сетевой шнур в воду и другие жидкости. Если это произошло, немедленно выключите прибор из электросети и обратитесь за помощью в ближайший сервисный центр.

5.16 Чтобы избежать поражения электрическим током, не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор, заменять шнур питания. Для ремонта обращайтесь в сервисный центр.

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

6.1 Освободите прибор от упаковочных материалов.

6.2 Протрите основу с двигателем мягкой влажной тканью.

ВНИМАНИЕ! Не мойте технику под проточной водой и не опускайте его в воду.

6.3 Вымойте крышку и съёмные секции в тёплой мыльной воде и дайте им просохнуть.

6.4 Установите прибор на ровной, горизонтальной, устойчивой и жаростойкой поверхности.

6.5 Перед первым включением прибора проверьте соответствие электропитания Вашего прибора параметрам электросети.

7.ЭКСПЛУАТАЦИЯ

7.1. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Перед размещением в сушке фруктов, овощей, грибов тщательно вымойте их и положите в дуршлаг для стекания излишней жидкости;

ВНИМАНИЕ! Не ставьте на основу с двигателем секции с продуктами, с которых стекает влага.

- Удалите повреждённые части фруктов, овощей, грибов;
- Все продукты, предназначенные для сушки, должны быть нарезаны таким образом, чтобы легко размещаться на секциях прибора;
- В случае неравномерного высушивания продуктов поменяйте местами секции: верхние поставьте вниз, нижние – вверх;
- Некоторые овощи и фрукты могут покрываться натуральным защитным слоем и за счёт этого длительность сушки может увеличиваться. Чтобы избежать этого, необходимо предварительно опустить их в кипящую воду на 1-2 минуты, потом в холодную воду и просушить;
- Съёмные секции должны быть установлены таким образом, чтобы обеспечивалась свободная циркуляция воздуха;
- Не кладите на секции большое количество продуктов в несколько слоёв;
- Выкладку продуктов на секции начинайте с верхних к нижним;
- Во время работы прибора рекомендуется устанавливать на него все 5 секций не зависимо от их наполненности.

Например:

1. Продукты лежат на первой секции сверху, остальные четыре секции пустые.
2. Продукты лежат на двух верхних секциях, остальные три секции пустые.

Если продукты не успели высушиться в течение одного дня, Вы можете продолжить сушение на следующий день. Недосушенные продукты храните в контейнере или пакете для пищевых продуктов в холодильнике или морозильной камере.

7.2.ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

- Заранее подготовленные продукты равномерно разложите на съёмные секции;
- Установите секции на основу сушки;
- Накройте сушку крышкой;

Примечание: во время сушения крышка должна быть на приборе все

время.

- Вставьте сетевой шнур в розетку, включите прибор;
- Установите температуру сушения и время работы (не для всех моделей). Рекомендации по выбору температуры для сушения приведены в таблице ниже;
- По окончании сушения выключите прибор;
- Дайте продуктам охладиться, после чего переложите их в контейнер или пакет и разместите в прохладном месте;

ВНИМАНИЕ! Не кладите горячие или тёплые продукты в ёмкости для хранения.

- Выключите сушку из сети электропитания.

7.3 ТЕМПЕРАТУРА СУШЕНИЯ

Продукты	Температура, °C
Фрукты	55-60
Овощи	50-55
Мясо, рыба	65-70
Хлеб	40-45
Зелень	40
Лекарственные травы	35-40

Примечание: температура сушения является ориентировочной и зависит от температуры и влажности помещения, степени влажности продуктов, толщины долек и т.д.

7.4. СУШЕНИЕ ФРУКТОВ:

- Вымойте фрукты и положите их на кухонное полотенце, чтобы убрать лишнюю влажность;
- Удалите косточки и повреждённые части;
- Разделите фрукты на кусочки или порежьте их так, чтобы они свободно расположились на секциях;
- Чтобы фрукты сохраняли натуральный цвет, вкус и аромат в процессе сушения, можно сбрызнуть или окунуть их в натуральный сок лимона или ананаса;
- Для придания фруктам дополнительного приятного аромата, посыпьте их корицей или кокосовой стружкой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШЕНИЮ ФРУКТОВ

Фрукты	Предварительная подготовка	Показатель готовности	Примерное время сушения, ч
Абрикос	Удалите косточку, порежьте на половинки или кружочками	мягкий	10-28
Апельсиновая шкурка	Порежьте длинными полосками	ломкий	8-16
Ананас свежий	Очистите, порежьте ломтиками или кубиками	твёрдый	6-36
Ананас консервированный	Слейте сок, просушите	мягкий	6-36
Банан	Очистите от шкурки, порежьте кружочками толщиной 3-4 мм	хрустящий	8-38
Виноград (изюм)	Оставьте целым	мягкий	6-36
Вишня	Удалять косточку не обязательно (можно ее удалить, когда вишня подсохнет наполовину)	твёрдый	8-26
Груша	Удалите кожицу, порежьте ломтиками	мягкий	8-30
Инжир	Порежьте ломтиками	твёрдый	6-26
Клюква	Оставьте целой	мягкий	6-26
Нектарин	Порежьте на половинки, сушите кожицей вниз, удалите косточку, когда фрукт высохнет наполовину	мягкий	8-34
Персик	Порежьте на половинки, сушите кожицей вниз, удалите косточку, когда фрукт высохнет наполовину	мягкий	10-34
Яблоко	Удалите кожицу и сердцевину, порежьте кружочками или ломтиками	мягкий	5-6

7.5. СУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ:

- Вымойте овощи и положите их на кухонное полотенце, чтобы убрать лишнюю влажность;
- Удалите косточки и повреждённые части;
- Разделите овощи на кусочки или порежьте их так, чтобы они свободно расположились на секциях;
- Рекомендуется бланшировать зелёные бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу, картофель, так как эти продукты часто используются при приготовлении первых и вторых блюд. Бланширование сохранит их первоначальный цвет. Положите овощи в дуршлаг и разместите в кастрюле с кипящей водой на 3-5 минут, потом опустите в холодную воду и выложите на кухонное полотенце, чтобы убрать лишнюю влагу.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШЕНИЮ ОВОЩЕЙ

Овощи	Предварительная подготовка	Показатель готовности	Примерное время сушения, ч
Артишок	Порежьте полосками толщиной 3-4 мм	ломкий	5-13
Баклажан/ овощи семейства тыквенных	Очистите и порежьте дольками толщиной 6-12 мм	ломкий	6-18
Брокколи	Очистите и порежьте, предварительно проварив 3-5 мин	ломкий	6-20
Грибы	Порежьте дольками, мелкие грибы сушите целыми	твёрдый, ломкий	6-14
Зелёные бобы	Порежьте, бланшируйте до прозрачности	ломкий	8-26
Кабачки	Порежьте дольками толщиной 6 мм	ломкий	6-18
Капуста	Очистите, порежьте полосками толщиной 3 мм, удалите кочерыжку	твёрдый	6-14
Капуста брюссельская	Порежьте пополам	хрустящий	8-30
Капуста цветная	Очистите и порежьте, предварительно пропарив 3-5 мин	твёрдый	6-16
Картофель	Порежьте дольками, кубиками или кружочками, бланшируйте 8-10 мин	ломкий	6-18
Лук	Нарежьте тонкими кружочками	ломкий	8-14
Морковь	Нашинкуйте или порежьте кружочками, бланшируйте до мягкости	ломкий	8-14
Огурцы	Очистите от кожицы, порежьте кружочками толщиной 12 мм	твёрдый	6-18
Перец сладкий	Удалите сердцевину, порежьте полосками или кружочками толщиной 6 мм	ломкий	4-14
Перец острый	Сушите целым	твёрдый	8-14
Петрушка	Выложите веточки на секции	ломкий	2-10
Томаты	Очистите от кожицы, порежьте пополам или кружочками	твёрдый	8-24
Ревень	Очистите от кожицы, порежьте на кусочки по 3 мм	отсутствие влаги	8-36
Свёкла	Пробланшируйте, охладите, удалите корешки и верхушку, порежьте кружочками	ломкий	8-24
Сельдерей	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	ломкий	6-14
Спаржа	Порежьте на кусочки толщиной 2,5 см	ломкий	6-14

7.6. СУШЕНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ:

- Рекомендуется сушить только молодые листочки и побеги;
- Осторожно распределите травы по секциям;
- После сушения храните травы в бумажных пакетах или стеклянной посуде в прохладном тёмном месте.

7.7. СУШЕНИЕ МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ:

ВНИМАНИЕ! Предварительная обработка мяса перед сушением обязательна и необходима, во избежание порчи продуктов и нанесения вреда Вашему здоровью.

- Для сушения используйте только мясо без жира;
- Для сохранения вкуса и мягкой консистенции перед сушением мясо необходимо промариновать;
- Перед сушением мясо домашней птицы необходимо отварить или обжарить. Время сушения такого мяса примерно от 2 до 8 часов. Показатель готовности – отсутствие влаги в мясе;
- Перед сушением рыбы рекомендуется ее отварить или запечь в течение 20 минут при температуре 200 °C;
- Мясо или дичь перед сушением необходимо приготовить, порезать на небольшие кусочки, положить в сушку на 2-8 часов. Показатель готовности – отсутствие влаги в мясе.

Маринад для мяса:

- 1/2 стакана соевого соуса
- 1 головка чеснока, мелко порезанного
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. кетчупа
- 1+1/4 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. Луковой приправы (порошок)
- 1/2 ч. л. Молотого чёрного перца

Все ингредиенты тщательно смешать. Мариновать мясо 2-3 часа.

7.8. ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ:

- Ёмкости для хранения высушенных продуктов должны быть сухими и чистыми;
- Для лучшей сохранности используйте стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками;
- Храните банки с высушенными продуктами в тёмном, сухом месте при температуре от 5 до 20 °C;
- В течение первой недели после высушивания необходимо проверить, нет ли в ёмкости влаги. Если появилась влага, продукты просушены недостаточно. Необходимо просушить их дополнительно.

ВНИМАНИЕ! Не кладите горячие или тёплые продукты в ёмкости для хранения.

8. ОЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ!

- Перед очисткой отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть.
 - Не опускайте прибор в воду! Не допускайте попадания на технику воды или брызг. Это может быть причиной короткого замыкания.
 - Не используйте абразивные чистящие средства.
- 8.1. Протрите основу прибора мягкой влажной тканью и вытрите насухо.
- 8.2. Вымойте крышку сушки и съёмные секции в тёплой мыльной воде, затем просушите.

9. ХРАНЕНИЕ

- 9.1 Отключите сушку от сети питания и дайте ей полностью остыть.
- 9.2. Следуйте всем требованиям раздела «ОЧИСТКА И УХОД».
- 9.3. Не закручивайте шнур электропитания вокруг корпуса, это может привести к ослаблению или расщеплению изоляции провода.
- 9.4. Храните прибор в сухом, недоступном для детей месте, при комнатной температуре в оригинальной упаковке.
- 9.5. Не ставьте на коробку с прибором тяжёлые предметы.

ХАРАКТЕРНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
При включении в электросеть сушка не работает.	1. Неисправна розетка. 2. Поврежден шнур электропитания. 3. Неисправен вентилятор. 4. Неисправен включатель.	1. Проверьте наличие напряжения в розетке, подключив к ней другой прибор 2,3 и 4. Устраняется только специалистами сервисного центра.

Примечание: при выявлении других неисправностей обращайтесь к сервисным центрам.

Производитель оставляет за собой право изменения комплектации, внешнего вида, технических параметров товара без предупреждения.

Сделано в КНР по заказу ТМ HAUSLICH.
Товар соответствует требованиям ГОСТ.

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕХНІКИ

Торгівельної марки



Термін гарантії

12 місяців

Виріб

Марка

Модель

Дата продажу

Продавець

М.П.

Споживач з умовами гарантійного обслуговування
техніки ознайомлений та згодний

Споживач (П.І.П)

Підпис споживача

Важлива інформація!

ЗРАЗОК

Гаряча лінія (097) 662-37-96
з 9.00 до 18.00 в буденні дні

При купівлі приладу вимагайте заповнення гарантійного талону! Для гарантійного ремонту потрібно пред'явити вірно заповнений гарантійний талон разом з касовим або товарним чеком. Якщо ці вимоги не виконуються, претензії до якості товару не приймаються і ремонт не здійснюється. У разі появи несправності, негайно припиніть користування приладом та зверніться до продавця або в сервісний центр.

<http://www.hauslich.de/>

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ
ОБСЛУГОВУВАННЯ №1

УСЦ
Дата прийняття
Дата видачі
Підпис інженера
Підпис споживача

М.П.

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ
ОБСЛУГОВУВАННЯ №2

УСЦ
Дата прийняття
Дата видачі
Підпис інженера
Підпис споживача

М.П.

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ
ОБСЛУГОВУВАННЯ №3

УСЦ
Дата прийняття
Дата видачі
Підпис інженера
Підпис споживача

М.П.

1. Важлива інформація! Гарантійний термін на товари торгівельної марки **hauuslich** починається з дати роздрібного продажу, та складає 12 місяців.

2. Гарантія дійсна виключно за наявності у власника виробу товарного чи касового чека та вірно і чітко заповненого гарантійного талона, з обов'язковим зазначенням наступної інформації:

- моделі даного виробу;
- дати продажу;
- найменування торгівельної організації;
- дати введення в експлуатацію (якщо виріб потребує введення в експлуатацію);
- найменування, адреса та телефон організації, яка здійснювала введення в експлуатацію виробу;
- прізвища, імені та особистого підпису покупця;
- чіткого штампу торгівельної організації;
- відмітки про проходження приладом технічного обслуговування (якщо це передбачено інструкцією).

3. Вимоги споживачів до торгівельної організації, щодо якості техніки, передбачені чинним законодавством України, можуть бути висунуті впродовж гарантійного терміну, за винятком випадків наведених у розділі 2.

4. Безкоштовне усунення недовілик проводиться тільки впродовж гарантійного терміну, вказаного в даному гарантійному талоні.

5. При виконанні гарантійних ремонтів, гарантійний термін збільшується на час перебування виробу в ремонті. Зазначений термін обчислюється від дня звернення споживача в письмовому вигляді з вимогою про усунення недовілик.

6. Усі прилади ремонтуються в умовах сервісного центру (окрім великогабаритних стаціонарно підключених з незначними недовілками).

7. Якщо прилад потребує чищення механізмів та частин, заміни фільтрів, елементів живлення, ламп, налаштування чи іншого технічного обслуговування, що передбачено інструкцією - ця послуга не є гарантійним ремонтом та здійснюється сервісним центром за кошти споживача.

1. Гарантія не поширюється на прилади: з недовілками, що виникли внаслідок порушення технічних вимог та правил, обумовлених в інструкції з експлуатації, правил встановлення, користування, експлуатації, транспортування, зберігання, дії третіх осіб, попадання всередину чужорідних речовин або рідин, комах, гризунів, домашніх тварин, а також негативного впливу навколишнього середовища, зокрема дії нездоланної сили (пожежа, природна катастрофа тощо), нестабільності електромережі, які перевищують встановлені Державними стандартами України межі.

2. Гарантія не поширюється на прилади зі слідами стороннього втручання; зі слідами механічних пошкоджень зовні чи всередині приладу.

3. Гарантія не поширюється на аксесуари, витратні матеріали, частини оздоблення (корпуси, батареї та акумулятори, фільтри, пульти дистанційного керування), також частини приладів, які легко біються: скло, пластмас, лампи тощо. А також на аксесуари, якщо їх заміна передбачена інструкцією та не пов'язана з розбиранням виробу.

4. Гарантія не поширюється на прилад, якщо його введення в експлуатацію чи ремонт проводився не вповноваженою на це особою чи організацією.

5. Гарантія не поширюється на відрацювання деталей та вузлів приладу, що підлягають механічному зносу (природний знос).

6. Гарантія не поширюється на прилади з недовілками, що виникли внаслідок використання неякісних витратних матеріалів, запасних частин, елементів живлення, носіїв інформації, фільтрів тощо.

7. Гарантія не поширюється на побутові прилади, які використовувались в професійних чи комерційних цілях.

УПОВНОВАЖЕНІ СЕРВІСНІ ЦЕНТРИ

1	Дніпро	вул. Шолохова, 7	АСЦ "Дніпро"	(097) 662-37-96
2	Житомир	вул. Львівська, 8	"Тандем-Сервіс"	(0412) 47-15-68
3	м. Овруч (Житомир. обл.)	вул. 4ГОВДД, 1 (вул. Сабурова)		(04148) 4-37-73, (067) 411-58-13
4	Запоріжжя	вул. Верхня, 6		(061) 218-74-31
5	Київ	вул. Ялтинська, 24/23	"Telcom"	(044) 576-46-16, (096) 872-13-68, (073) 415-71-78
6	Кривницький	вул. В. Чорновола, 1-а	"Європобуттехсервіс"	(0522) 27-28-40, (097) 543-10-13, (095) 309-44-40
7	Кременчук	вул. Академіка Маслова, 44 оф. 2	"Еко Сан"	(053) 663-91-92, (096) 446-71-06
8	Краматорськ	бул.-р. Краматорський, 3	АСЦ "Елма Сервіс" Тел. гарячої лінії 089-250-05-13	(0626) 48-85-97, (095) 700-95-88, (096) 325-58-38
9	Слав'янськ	вул. Свободи, 5		(06262) 2-86-20, (099) 513-77-26, (068) 672-88-05
10	Дружківка	вул. Ф. Енгельса, 120		(06267) 3-48-41, (099) 650-7-734
11	Львів	вул. Шараневича, 28	"Росімлекс"	(032) 239-55-77, 239-51-52
12	Маріуполь	пр. Металургія 227	"Real-Сервіс"	(095) 028-26-28, (098) 312-26-28
13	Одеса	вул. Степова 23/25 (перехрестя Б.Хмельницького)	"Експрес-сервіс"	(048-2) 390-618, (094) 839-06-18
14	Полтава	вул. Героїв АТО, 120	"Тесла" ПП Шенгута А.В.	(050) 013-72-17
15	Суми	вул. Петропавлівська, 86/1	ППКФ "Сервісцентр" ПП Грищенко	(0542) 66-03-00
16	Харків	вул. Тобольська, 69 оф. 2	"Диса-Сервіс"	(057) 343-96-06, (099) 347-39-39, (098) 647-39-39 (063) 475-39-39
17	Хмельницький	вул. Курчатова, 18	"Тритон побут сервіс"	(0382) 78-37-55, 78-37-73, (067) 381-06-58 (067) 334-25-76
18	Ужгород	вул. Легкого 3, корп. 2	"Ремонт домашньої техніки" ПП Зверев	(0312) 65-42-66
19	Черкаси	вул. Прикордонника Лазаренка 26/2	"ОМІКОМ - Сервіс"	(0472) 56-20-79 (094) 984-30-79 (099) 984-06-03
20	Чернівці	вул. Руська, 234 Г	ФОП Гринчук В.В.	(0372) 50-75-00, (099) 029-69-67

* При відсутності представництва сервісного центру у Вашому місті слід дзвонити в АСЦ м. Дніпро (гаряча лінія).

