РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

DFS-505

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой SUPRA.
Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.
Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.
Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ....4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ....4
ВВЕДЕНИЕ....7
КОМПЛЕКТАЦИЯ....8
УСТРОЙСТВО СУШИЛКИ....8
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ....8
ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СУШИЛКИ....9
СУШКА ФРУКТОВ:....9
СУШКА ОВОЩЕЙ:....10
СУШКА ТРАВ:....10
ХРАНЕНИЕ СУХОФРУКТОВ:....10
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ К СУШКЕ....10
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ К СУШКЕ....11
ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ К СУШКЕ....13
РЕЦЕПТЫ....13
ЧИСТКА И УХОД....15
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ....15
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ....17
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ....18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ....19

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....19
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....19
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....20
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....21

НАЗНАЧЕНИЕ

Сушилка электрическая предназначена для сушки грибов, трав, овощей, фруктов и других продуктов питания.

Сушилка предназначена исключительно для бытового применения в домашних условиях и должна быть использована строго по назначению. Запрещено использование сушилки в промышленных и коммерческих целях, а также для обработки любых непищевых продуктов.

Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие использования прибора не по назначению.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ

Прибор не предназначен для использования вне помещений.

Перед использованием сушилки полностью прочитайте настоящее руководство. Соблюдайте все указанные здесь меры предосторожности и безопасности.

- Достаньте прибор из упаковки и уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.
- Сушилка имеет короткий шнур питания для исключения риска, что он запутается или кто-то о него споткнется. При необходимости использовать удлинитель, используйте такой, который рассчитан на потребляемую мощность прибора.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Запрещается ставить на шнур питания тяжелые предметы. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Устанавливайте и храните сушилку и ее детали вдали от источников тепла (например, кухонной плиты, отопительных приборов, печей или каминов). Запрещается подвергать сушилку или ее детали воздействию температуры свыше 90°C. Не ставьте сушилку вблизи источников открытого огня. Предохраняйте прибор высоких температур, прямых солнечных лучей и ударов об острые углы.
- Устанавливайте прибор на ровную, сухую, устойчивую и термостойкую поверхность, размер поверхности должен быть не менее площади основания сушилки. Запрещается устанавливать сушилку на воспламеняющиеся

поверхности (например, на деревянный стол или скатерть). Не подкладывайте под сушилку газеты, полотенца и другие мягкие материалы. Они могут перекрыть воздухозаборные отверстия и привести к перегреву сушилки, выходу ее из строя или явиться источниками возгорания. Запрещается использовать сушилку на стеклянных столах или другой стеклянной мебели.

- Используйте сушилку в чистом и непыльном месте. При использовании сушилки в местах скопления пыли или грязи их может затянуть внутрь прибора, что испортит продукты.
- Не включайте прибор в местах, где распыляются аэрозоли, используются легко воспламеняющиеся газы, жидкости или их пары, присутствует запах газа.
- Запрещается накрывать прибор или чем-либо блокировать вентиляционные отверстия прибора во время его работы.
- Запрещается вставлять какие-либо предметы в решетку вентилятора.
- Обеспечивайте свободное пространство вокруг сушилки во время ее работы не менее 5 см со всех сторон, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию.
- Устройство должно работать на безопасном расстоянии (не менее 15 см) от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, занавески, и т. д. Запрещено эксплуатировать сушилку внутри кухонного шкафа.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками. Не включайте прибор, если его поверхности мокрые.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду или другие жидкости. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса сушилки.
- Не используйте и не храните устройство в местах, где оно может упасть в ванну или раковину, наполненную водой. Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только после этого можно достать прибор из воды.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя горячую сушилку.
- Из-за поднимающегося жара и испарений устройство не следует ставить под кухонными шкафами.
- Во время работы прибора его не следует перемещать.
- Никогда не тяните и не переносите прибор, держа его за шнур питания.
- Перед тем как отключить сушилку от электросети, выключите ее кнопкой включения/выключения или регуляторами на панели управления.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.

- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов, а также следите, чтобы работающий прибор не соприкасался с воспламеняющимися материалами.
- Проверяя, готовы ли продукты, не касайтесь их руками, а используйте для этого вилку, кухонную лопатку или другие приспособления.
- Сетчатые лотки для сушки во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.
- Не допускайте домашних животных на кухню во время использования сушилки.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать сушилку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Запрещается непрерывно использовать сушилку более 72 часов при работе сушилки при температуре 35-45°C. По истечении 72 часов следует выключить ее кнопкой включения/выключения и дать ей остыть в течение как минимум 2 часов перед тем, как снова использовать.
- При работе сушилки при температуре 45-55°C непрерывное использование сушилки не должно превышать 48 часов. Дать прибору стыть в течение как минимум 2х часов перед тем, как снова использовать.
- При работе сушилки при температуре 55-70° непрерывное использование сушилки не должно превышать 24 часов. Дать прибору остыть в течение как минимум 2х часов перед тем, как снова использовать.
- Прибор не предназначен для подключения к электросетям, управляемым внешним таймером или системой дистанционного управления.
- Сушилка и ее детали не предназначены для мытья в посудомоечной машине.
- Запрещается использование совместно с сушилкой любых деталей и аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Во избежание возгорания при сушке трав или мелких кореньев необходимо периодически отключать прибор и проверять наличие остатков высушиваемых продуктов в непосредственной близости от нагревателя. Траву рекомендуется укладывать на подстеленную в поддон в один слой марлю.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Не используйте при чистке прибора абразивные чистящие средства и агрессивные химические растворители (спирт, бензин, ацетон и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными

приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению и в случае нарушения изложенных выше мер предосторожности и безопасности. Кроме того, ненадлежащее использование сушилки снимает ее с гарантийного обслуживания.

Меры безопасности, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться соображениями здравого смысла, быть осторожным и внимательным.

ВВЕДЕНИЕ

Сушка продуктов

Тысячелетия назад одним из способов заготовки продуктов была их сушка под лучами солнца. До того, как были изобретены холодильники и химические консерванты, сушка была простым и безопасным способом сохранить продукты на те времена, когда пищи будет недостаточно или пройдет сезон урожая. Мы поздравляем вас с приобретением современной сушилки, которая сочетает в себе древние традиции и последние научные наработки с тем, чтобы дать вам возможность заготавливать продукты контролируемым и безопасным способом в домашних условиях.

Сушка продуктов открывает новые горизонты в заготовке фруктов, овощей и мяса. С помощью сушилки вы можете сберечь сезонные, только что собранные фрукты или овощи, сохранив их аромат и питательную ценность, чтобы насладиться их вкусом позже, когда пройдет сезон. Сушеные продукты легко хранить, т.к. они меньше портятся и занимают мало места. Кроме того, они мало весят, поэтому их удобно брать с собой на пикник или в поход. Сушеные фрукты очень вкусные и питательные. Сушеные овощи очень удобно добавлять в супы в конце приготовления.

Сушилка постоянно поддерживает нужную температуру в камере для сушки. Продукты постоянно обдаются потоком теплого и сухого воздуха, который постепенно удаляет влагу из них. В результате каждый раз получаются прекрасно высушенные продукты.

Когда вы начнете работу с прибором, то обнаружите, что сушка продуктов – это не только практичный и экономичный, но и достаточно легкий способ заготовки. Сушка – это процесс удаления влаги из продуктов, в результате которого продукты можно хранить в течение длительного времени для использования в дальнейшем. Такой способ заготовки выгодно отличается от соления или копчения, т.к. в результате сушки почти все полезные вещества сохраняются и при этом к продуктам не добавляются дополнительные запахи.

Согласно исследованиям, сушка продуктов позволяет сохранить 95-97% питательных веществ в продуктах. В то же время консервирование позволяет сохранить только 20-30%,

а замораживание – всего 40-60% питательной ценности продуктов.

Сушеные продукты сохраняют и свой вкус, поскольку натуральные запахи концентрируются в них во время удаления из них влаги.

Восстановление сушеных продуктов – неотъемлемая часть сушки. На этой стадии к сушеным продуктам добавляется вода. Сушеные продукты впитывают воду и восстанавливают свой объем, форму и текстуру, при этом их изначальный аромат и питательная ценность сохраняются почти на 100%.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

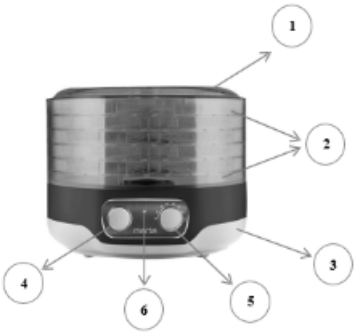
Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- сушилка
- лотки (5 шт.)
- руководство по эксплуатации
- гарантийный талон (в инструкции)

УСТРОЙСТВО СУШИЛКИ

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.



1. Крышка
2. Лотки
3. База
4. Кнопка Вкл./Выкл.
5. Регулятор температуры
6. Индикатор работы

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Достаньте прибор из упаковки.

Перед началом использования удалите с поверхностей прибора все наклейки кроме наклейки с названием модели и серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Вымойте лотки сушилки теплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Затем прополосните их чистой водой и вытрите насухо.

Протрите поверхности прибора слегка влажной тканью.

Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что характеристики сети соответствуют указанным на маркировке изделия.

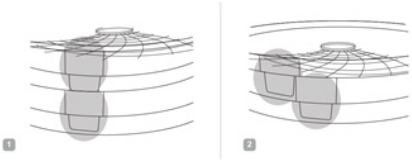
Установите сушилку на ровную, устойчивую, твердую и термостойкую поверхность. Убедитесь, что свободное пространство вокруг прибора составляет не менее 15 см.

При первом включении сушилки может появиться запах, что не является неисправностью. Чтобы запах не перешел к продуктам, дайте сушилке поработать без продуктов на максимальной температуре в течение 30 минут, пока не исчезнет запах. Эта процедура необходима только при первом включении, впоследствии запах не будет появляться.

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СУШИЛКИ

- Положите заранее приготовленные продукты на съемные секции. Секции должны быть помещены в электросушилку таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними. Поэтому не рекомендуется класть на секции много продуктов и накладывать продукты друг на друга.

ПРИМЕЧАНИЕ: всегда начинайте закладывать продукты с нижней секции.



- Установите секции на базу друг на друга, как показано на схеме 1. Если расстояние между поддонами необходимо увеличить, установите их, как показано на схеме 2.
- Накройте прибор крышкой и не снимайте ее на протяжении сушки.
- Подключите электросушилку к сети электропитания. Нажмите на кнопку Вкл/Выкл.
- С помощью регулятора температуры установите температуру работы сушилки:
  - Зелень: 35°C
  - Йогурт/тесто : 40°C
  - Грибы: 50-55°C
  - Овощи: 50-55°C
  - Фрукты: 55-60°C
  - Мясо, рыба: 65-70°C
- По окончании сушки переведите регулятор в минимальное положение и выключите прибор, нажав на кнопку Вкл/Выкл. Отключите прибор от электросети.

ПРИМЕЧАНИЕ:

• Мойте продукты перед сушкой. Перед тем, как поместить их в прибор, необходимо вытереть их насухо.

• Вырежьте испорченные части из продуктов, при наличии таковых.

• Порежьте продукты на кусочки, чтобы их можно было свободно разложить на секциях. Длительность сушки зависит от толщины кусочков.

• Рекомендуется менять положение секций каждые несколько часов, чтобы все продукты подсушились до желаемой степени, - верхнюю секцию поместить ближе к базе питания, а нижнюю наверх. Так же секции с высушенным продуктом можно убирать.

ПРИМЕЧАНИЕ: длительность сушки, указанная в данном руководстве, приблизительна. Она может зависеть от температуры в помещении, уровня влажности продуктов, толщины кусочков.

СУШКА ФРУКТОВ:

1. Некоторые фрукты могут быть покрыты воском или обработаны химикатами, в этом случае их достаточно обдать кипятком, помыть в холодной проточной воде и обсушить.
2. Вырежьте косточки и испорченные участки.
3. Порежьте на кусочки
4. Чтобы фрукты не потускнели, опустите нарезанные кусочки фруктов в натуральный лимонный или ананасовый сок, оставьте на несколько

минут, после чего немного просушите и выкладывайте на секции.
5. Если Вы хотите придать фруктам дополнительный приятный аромат, добавьте корицу или ванилин.

СУШКА ОВОЩЕЙ:

1. Рекомндуется обдать овощи кипятком, затем промыть в холодной воде и обсушить.
2. Вырежьте косточки и испорченные участки. Порежьте на кусочки.

СУШКА ТРАВ:

1. Рекомендуется сушить молодые листья и побеги.
2. После сушки следует поместить травы в бумажные пакеты или стеклянные емкости и положить в темное прохладное место.

ХРАНЕНИЕ СУХОФРУКТОВ:

- Не кладите на хранение теплые и горячие продукты. Дайте им остыть.
- Емкости для хранения должны быть чистыми и сухими
- Для лучшей сохранности высушенных фруктов рекомендуется использовать стеклянные емкости с металлическими крышками, и хранить их в сухом прохладном месте при температуре 5-20°C.
- На протяжении первой недели после высушивания рекомендуется проверять наличие влаги в емкости. Если она есть, значит продукты высушены недостаточно хорошо и должны быть высушены еще раз.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ К СУШКЕ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ К СУШКЕ

- Предварительная подготовка фруктов к сушке сохраняет их натуральный цвет, вкус и аромат.
- Ниже представлены рекомендации по подготовке фруктов к сушке:
- Возьмите ¼ стакана сока (желательно натурального). Сок должен соответствовать фруктам, которые Вы подготавливаете к сушке. Например, для яблок используйте яблочный сок.
- Смешайте сок с двумя стаканами воды и поместите в эту воду предварительно заготовленные фрукты. Спустя 2 часа вытрите фрукты насухо и приступайте к сушке.

Продукт для сушки	Подготовка	Консистенция после сушки	Время сушки, час.
АБРИКОС	Нарезать половинками, положить срезом вверх.	мягкая	13-28
АНАНАС (свежий)	Очистить, нарезать ломтиками.	жесткая	6-36
БАНАНЫ	Очистить, нарезать ломтиками (толщиной 3-4 мм).	хрустящая	8-38
ВИНОГРАД	Целиком.	мягкая	8-38
ИНЖИР	Порезать дольками.	жесткая	6-26
ВИШНЯ	Целиком.	жесткая	8-26
ГРУШИ	Почистить и порезать.	мягкая	8-30
ПЕРСИК	Порезать пополам, вытащить косточку, когда фрукт наполовину подсохнет.	мягкая	10-34
ЯБЛОКИ	Почистить, вырезать сердцевину, нарезать кусочками или ломтиками.	мягкая	4-15

ПРИМЕЧАНИЕ: указанное время сушки является приблизительным и может варьироваться. Личные предпочтения потребителей в готовке продуктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ К СУШКЕ

- Рекомендуется кипятить перед сушкой бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель. Поместите овощи в кипящую воду на 3-5 минут. Слейте воду, чуть подсушите овощи и поместите их в электросушилку.
- Если Вы хотите добавить к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., вкус лимона, поместите их в лимонный сок на 2 минут. ПРИМЕЧАНИЕ: указанные советы носят рекомендательный характер и не обязательны к применению.

Продукт для сушки	Подготовка	Консистенция после сушки	Время сушки, час.
АРТИШОК	Нарезать полосками (толщиной 3-4 мм).	хрупкая	5-13
БАКЛАЖАН	Очистить и нарезать полосками (толщиной 6-12 мм).	хрупкая	6-18
БРОККОЛИ	Очистить, разделить на соцветия и обдать кипятком.	хрупкая	6-20

Продукт для сушки	Подготовка	Консистенция после сушки	Время сушки, час.
ГРИБЫ	Нарезать или засушить целиком (небольшие грибы).	жесткая	6-14
ЗЕЛЕНЫЕ БОБЫ	Очистить, кипятить до прозрачности зерен.	хрупкая	8-26
КАБАЧОК	Порезать кусочками (толщиной 6 мм).	хрупкая	6-18
КАПУСТА	Почистить, нарезать полосками (толщиной 3 мм). Вырезать сердцевину.	жесткая	6-14
КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ	Разрезать пополам.	хрустящая	8-30
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	Разделить на соцветия, обдать кипятком.	жесткая	6-16
КАРТОФЕЛЬ	Порезать кусочками. Кипятить 8-10 минут.	хрустящая	8-30
ЛУК	Нарезать кольцами (толщиной 3 мм).	хрустящая	8-14
МОРКОВЬ	Нарезать кольцами (толщиной 3 - 5 мм), обдать кипятком.	хрустящая	8-14
ОГУРЕЦ	Почистить и порезать на кусочки (толщиной 12 мм).	жесткая	6-18
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	Порезать на полоски или кружки (толщиной 6 мм), вырезать сердцевину.	хрустящая	4-14
ПЕТРУШКА	Поместить листья в секции.	хрустящая	2-10
ПОМИДОР	Почистить, порезать на кусочки или кружки.	жесткая	8-24
РЕВЕНЬ	Почистить и порезать на кусочки (толщиной 3 мм).	потеря влаги	8-38
СВЕКЛА	Прокипятить, остудить, отрезать корешок и верхушку, порезать на кусочки.	хрустящая	8-26
СЕЛЬДЕРЕЙ	Порезать на кусочки (толщиной 6 мм).	хрустящая	6-14
ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК	Нашинковать.	хрустящая	6-10
СПАРЖА	Порезать на кусочки (толщиной 2,5 мм).	хрустящая	6-14
ЧЕСНОК	Почистить и порезать на круглые кусочки.	хрустящая	6-16

ПРИМЕЧАНИЕ: указанное время сушки является приблизительным и может варьироваться. Личные предпочтения потребителей в готовке продуктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ К СУШКЕ

Предварительная подготовка мяса, птицы, рыбы необходима для здоровья. Для сушки используйте нежирное мясо, птицу, рыбу. Рекомендуется перед сушкой замариновать мясо, птицу, рыбу. Это сохранит вкус, убьет болезнетворные бактерии и сделает продукты мягкими. Чтобы вытянуть из мяса, птицы, рыбы излишнюю влагу и дольше сохранить продукт, в маринад необходимо добавить соль.

РЕЦЕПТЫ

ВЯЛЕНОЕ МЯСО

Ингредиенты:

- Говядина – 500 г
- Соевый соус – 100 мл
- Аджика – 20 г, Специи

Порядок приготовления:

Мясо промыть, зачистить от жира, пленок и жил, нарезать поперек волокон, пластинами, толщиной 0.5 см. Подготовленное мясо замариновать в смеси соевого соуса, аджики, специй и убрать в холодильник на 6 – 8 часов. Затем слить лишний маринад. На базу сушилки установить секции, на них равномерно разложить замаринованное мясо, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 70°C и включить сушилку на 6 – 10 часов, в зависимости от желаемой консистенции.

Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

ВЯЛЕНАЯ РЫБА

Ингредиенты:

- Треска (филе) – 500 г
- Сок лимона – 50 мл
- Соль – 50 г
- Перец черный молотый

Порядок приготовления:

Рыбу промыть и обсушить, нарезать поперек волокон, брусками, толщиной 0.5 см. Подготовленную рыбу замариновать в смеси соли перца, лимонного сока и убрать в холодильник на 4 – 6 часов. Затем слить лишний маринад. На базу сушилки установить секции, на них равномерно разложить подготовленную рыбу, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 70°C и включить сушилку на 6 – 10 часов, в зависимости от желаемой консистенции.

Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

ВЯЛЕНАЯ ПТИЦА

Ингредиенты:

- Индейка (филе) – 500 г
- Чеснок – 30 г
- Коньяк – 50 мл
- Соль – 30 г
- Сахар – 20 г
- Паприка, сушеная, молотая

Порядок приготовления:

Индейку промыть и обсушить, нарезать поперек волокон, ломтиками, толщиной 0.5 см. Чеснок натереть на мелкой терке. Подготовленную индейку замариновать в смеси коньяка, чеснока, соли, сахара, специй и убрать в холодильник

на 4 – 6 часов. Затем слить лишний маринад. На базу сушилки установить секции, на них равномерно разложить подготовленную индейку, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 70°С и включить сушилку на 6 – 10 часов, в зависимости от желаемой консистенции.
Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ (ЙОГУРТ, СМЕТАНА, РЯЖЕНКА)

Ингредиенты:

- Основной продукт (молоко, сливки, топленое молоко) – 1л
- Закваска для Йогурта, Сметаны или Ряженки – 1 пакетик

Порядок приготовления:

В чистой емкости смешать основной продукт с закваской в соотношении, указанном на упаковке с закваской. Готовую смесь разлить по стаканчикам. На базу сушилки установить 1 секцию, на ней равномерно расставить стаканчики с продуктом, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 40°С и включить сушилку на 6 – 12 часов, в зависимости от рекомендаций производителя закваски. Готовый продукт поставить в холодильник на 3 часа.

РАССТОЙКА ТЕСТА

Замесить тесто, согласно выбранному рецепту, переложить в подходящую по диаметру сушилки посуду. Объем посуды должен быть выбран с учетом подъема теста. Рекомендуется использовать эмалированные или стальные емкости для расстойки. На базу сушилки установить 1 секцию, на него установить емкость с тестом, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 40°С и включить сушилку. Ориентировочное время расстойки, составляет 1 час, потом тесто обминается и процесс повторяется.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ БАТОНЧИК ИЗ СУХОФРУКТОВ С ОРЕХАМИ

Ингредиенты:

- Курага – 150 г
- Чернослив – 150 г
- Кедровый орех – 50 г
- Грецкий орех – 50 г

Порядок приготовления:

Сухофрукты промыть, мелко нарезать и измельчить при помощи блендера. Орехи растолочь в ступке и смешать с фруктовой массой. Из получившейся массы сформировать батончики произвольной формы. На базу сушилки установить секцию, на нем равномерно разложить получившиеся батончики, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 50 - 70°С и включить сушилку на 6 – 10 часов, в зависимости от желаемой консистенции.
Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

МАРМЕЛАД ИЗ АБРИКОСА

Ингредиенты:

- Абрикос – 600 г
- Сахар – 100 г
- Вода – 100 мл
- Ванильный сахар – 1 г
- Сахарная пудра.

Порядок приготовления:

Абрикосы помыть, удалить косточки и нарезать мелким кубиком. Подготовленные

абрикосы смешать с сахаром и переложить в кастрюлю, залить водой, варить на медленном огне при постоянном помешивании в течение 1 часа, затем измельчить при помощи блендера. В готовую массу добавить ванильный сахар и уварить на медленном огне, при постоянном помешивании до состояния густого пюре. На дно секции сушилки вырезать подложку из пергамента, равную диаметру секции. Подложку смазать растительным маслом и выложить на нее пюре, толщиной 1 – 1.5 см. На базу сушилки установить заполненные секцию, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 50°С и включить сушилку на 4 – 6 часов, в зависимости от желаемой консистенции. Секцию вместе с мармеладом убрать в холодильник на 3 – 4 часа, затем нарезать мармелад и посыпать его сахарной пудрой.
Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

СЛИВОВАЯ ПАСТИЛА

Ингредиенты:

- Слива – 500 г
- Мёд – 100 г

Порядок приготовления:

Сливу помыть, удалить косточки, добавить мед и измельчить при помощи блендера до однородной массы. На дно секции сушилки вырезать подложку из пергамента, равную диаметру секции. Подложку смазать растительным маслом и выложить на нее сливовое пюре, толщиной 3 – 5 мм. На базу сушилки установить заполненную секцию, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 50°С и включить сушилку на 10 - 12 часов. Готовую пастилу аккуратно снять с пергамента и завернуть в трубочки.
Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

ЧИСТКА И УХОД

Производите чистку сушилки каждый раз сразу после использования.
После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.
Если продукты прилипли к лоткам, подложкам или поддону, замочите их в воде.
Вымойте лотки и поддон сушилки теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем.
Корпус сушилки протрите мягкой слегка влажной тканью.
Не используйте жесткие губки, абразивные чистящие спедства и агрессивные химические вещества, чтобы не повредить поверхность.

ВНИМАНИЕ:
Запрещается погружать основание сушилки, сетевой шнур и вилку в воду или мыть их под краном!
Запрещается мыть детали сушилки в посудомоечной машине.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения.

Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.

- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки влаги из внутренних элементов конструкции и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°С и не выше +40°С, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями, данными в таблице ниже.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Сушилка не нагревается. Не работает вентилятор.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что сушилка подключена к розетке и контакт надежный. Убедитесь, что розетка исправна.
Сушилка не нагревается. Вентилятор работает.	Обрыв провода внутри устройства.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Сушилка нагревается. Вентилятор не работает.	Двигатель остановился или вентилятор заблокирован.	Немедленно выключите прибор и отключите его от электросети. Убедитесь, что посторонние предметы не препятствуют движению лопастей вентилятора (возможно, туда попали кусочки сушеных продуктов). Переверните основание сушилки и потрясите, чтобы удалить посторонние предметы. Если вентилятор по-прежнему не работает, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
		Если внутрь корпуса попала вода, немедленно выключите прибор и отнесите его в авторизованный сервисный центр.
Сушка происходит слишком медленно.	Секции сушилки переполнены.	Воздух должен свободно циркулировать между секциями сушилки. Кладите в секции меньше продуктов и правильно их распределяйте.
	Вентилятор заблокирован или слишком медленно вращается.	Убедитесь, что посторонние предметы не препятствуют движению лопастей вентилятора (возможно, туда попали кусочки сушеных продуктов). Переверните основание сушилки и потрясите, чтобы удалить посторонние предметы. Если вентилятор по-прежнему плохо работает, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Из-за того, что секции неправильно установлены или деформированы, происходит утечка воздуха.	Установите секции правильно. Если какие-либо из секций деформированы, замените их. В дальнейшем не сушите секции в посудомоечной машине.

Продукты сушатся неравномерно.	Кусочки различаются по толщине. Фрукты различаются по спелости.	Убедитесь, что все кусочки имеют одинаковый размер.
	Секции сушилки не меняются местами.	В процессе сушки меняйте секции местами один или два раза.
	Секции сушилки переполнены.	Убедитесь, что продукты не мешают циркуляции воздуха в сушилке.
Перегрев или недостаточный нагрев.	Сбой в работе регулятора температуры.	В нижней секции температура должна быть около от 35 до 75°С. Если температура существенно отличается, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Сильно шумит двигатель/ вентилятор.	В вентилятор попали посторонние предметы.	Убедитесь, что посторонние предметы не препятствуют движению лопастей вентилятора (возможно, туда попали кусочки сушеных продуктов). Переверните основание сушилки и потрясите, чтобы удалить посторонние предметы. Если вентилятор по-прежнему плохо работает, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Подшипники двигателя изношены.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Если вам не удалось самостоятельно устранить неисправность, не пытайтесь разбирать и самостоятельно ремонтировать прибор. Отнесите его в ближайший авторизованный сервисный центр. Имейте в виду, что достаточно отнести основание прибора (все секции брать не нужно).

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/EC.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность: 350 Вт
Количество съемных лотков: 5
Температура сушки: от 35°С до 70°С
Габаритные размеры (ШхГхВ):
270x270x190 мм
Класс электробезопасности: Класс II

В соответствии с проводимой политикой постоянного усовершенствования технических характеристик и дизайна производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.
Товар соответствует требованиям нормативных документов:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»
При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца. Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте: www.supra.ru

Произведено по заказу и под контролем ООО «Пионер» 170002, Тверская область, Г.О. город Тверь, Г Тверь, пр-кт Чайковского, д. 33А, помещ. 21.

Организация, уполномоченная на принятие претензий: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская обл., г. Электросталь, ул. Корнеева, д.6б, оф.203

Изготовитель: ООО «Техно-Нева» РФ,195196, г. Санкт-Петербург, ВН.ТЕР.Г. Муниципальный округ Малая Охта, ул. Таллинская, д.7 литера О, помещ. 1-Н, офис 407

* *Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.
Срок службы изделия – 3 года.
Гарантийный срок – 1 год.
Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.
Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **Supra**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **Supra** будет нуждаться

в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте supra.ru

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения или с даты изготовления изделия (если дату продажи определить невозможно). В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путём ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признаётся лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия.

Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА ИЗДЕЛИЯ С ПОВРЕЖДЕНИЯМИ, ВЫЗВАННЫМИ:

- Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства;
- Механическими, тепловыми и иными повреждениями, возникшими по причине неправильной эксплуатации, небрежного отношения или несчастного случая;
- Несвоевременной очисткой частей и аксессуаров, требующих периодической очистки и замены;
- Попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.;
- Повреждением электрических шнуров;
- Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного
- В правилах эксплуатации на изделие, или если параметры питающей сети не соответствуют стандартным;
- Неквалифицированным ремонтом и другими вмешательствами, повлёкшими изменения конструкции изделия;
- Изменением или удалением серийного номера, или если серийный номер неразборчиво напечатан;
- При нарушении пломбировки (если такая предусмотрена). При форс-мажорных обстоятельствах.
- Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа. В соответствии с руководством по эксплуатации прибора под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию изделия.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Изделие	Сушилка для овощей и фруктов SUPRA		
Модель	DFS-505		
Серийный номер			
Версия	V1E09	Дата производства	09.2026
Срок гарантии	12 месяцев	Дата продажи	
Фирма продавец			
Адрес фирмы продавца			
Телефон фирмы продавца			
Печать фирмы продавца		Подпись продавца	

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

www.supra.ru