

• FOOD DEHYDRATOR •
• ЭЛЕКТРОСУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ •
MODEL/МОДЕЛЬ: FD-120

KENWELL

INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭЛЕКТРОСУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОДЕЛЬ: FD-120

Уважаемый покупатель! Поздравляем с приобретением бытовой техники торговой марки KENWELL. Мы гарантируем высокое качество, безупречное функционирование и безопасность приобретенного Вами прибора при соблюдении всех правил его эксплуатации. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

Технические характеристики:

Напряжение, В 220-240 ~

Частота, Гц 50/60, мощность, Вт 700

Рекомендации покупателю

При покупке прибора необходимо проверить его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на комплектность. Необходимо проверить наличие гарантийного талона и правильность его заполнения (наличие печати продажи и продавца). Необходимо сохранить кассовый чек, руководство по эксплуатации, гарантитный талон, до конца гарантийного срока эксплуатации. Прилагаемая к прибору документация при утрате не возобновляется. При обращении в сервисный центр, если невозможно определить дату покупки, гарантитный срок определяется, начиная с даты производства изделия.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките прибор из упаковки. Удалите все наклейки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Помойте сушильные секции, поддоны и крышку в мыльном растворе, сполосните и протрите насухо. Корпус протрите мягкой влажной тканью. Не опускайте прибор, сетевой шнур и вилку в воду.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Корпус прибора
2. Воздухоотводные отверстия
3. Температурный регулятор
4. Панель управления с LED дисплеем
5. Сетчатые сушильные поддоны - 12 шт.
6. Крышка
7. Кнопки таймера
8. Кнопка Старт/Стоп
9. Поддон для пасты - 2 шт.
10. Горизонтальные выступы для сушильных поддонон
11. Вентилятор и нагревательный элемент
12. Воздухозаборные отверстия



СУШИЛЬНЫЕ ПОДДОНЫ

Устанавливайте сушильные поддоны на горизонтальные выступы в приборе.

Поддон для пасты

- Для сбора крошек: поместите поддон внутрь прибора на дно.
- Для сушки макаронных изделий / изготовления пасты: уберите один сушильный поддон из середины и поместите поддон для пасты поверх сушильного поддона.

Для приготовления йогурта: снимите 5-6 нижних сушильных поддонон.

Поместите поддон для пастилы на дно. Поместите банки с закваской на поддон для пастилы. Максимальная нагрузка на поддон - 4 стеклянные банки (по 500 мл закваски).

КРЫШКА ПРИБОРА

A. Крышку можно задвинуть в прибор для удобства использования и проверки степени просушки продуктов. Для этого руководствуйтесь иллюстрациями 1, 2 и 3.

B. Крышку можно снять. Для этого руководствуйтесь иллюстрациями 4 и 5. Не применяйте силу для снятия крышки.



1. Приподнимите крышку вверх.



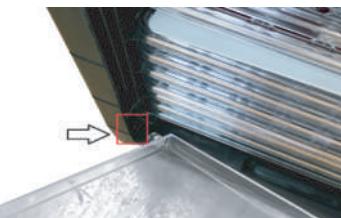
2. Опустите крышку на рабочую поверхность



3. Задвиньте крышку в прибор.



4. Приподнимите крышку. Поднимите правую сторону вверх так, чтобы правый выступ крышки скользил вдоль выемки корпуса.



Для установки крышки на прибор проделайте шаги в обратном порядке.

5. Извлеките левый выступ крышки из левого отверстия в корпусе.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Включите пустой прибор на 4 часа. После выключения, дайте прибору остыть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! Перед первым включением, проведите очистку прибора согласно разделу "Очистка". Высушите поддоны перед сборкой.

1. Расположите прибор в хорошо проветриваемом, теплом и сухом помещении с минимальной запыленностью и свободным пространством не менее 20 см со всех сторон прибора, для обеспечения хорошей циркуляции воздуха. Поверхность, на которую устанавливается прибор, должна быть устойчивой, термостойкой и удаленной от других источников тепла. Поместите прибор на жаропрочную поверхность, подальше от края, во избежание опрокидывания.

2. Поместите продукты на сушильные поддоны. **Не переполняйте поддоны.** Укладывайте кусочки продуктов так, чтобы между кусочками были зазоры. Зазоры позволят горячему воздуху свободно циркулировать. Закройте крышку прибора.

3. Включите прибор в сеть. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, загорится LED дисплей.

4. Для установки времени нажмите на кнопки таймера + и -. Таймер запрограммирован на 48 часов. Каждое нажатие добавляет 30 минут. Для быстрой настройки нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

5. Поверните температурный регулятор, чтобы установить приблизительную температуру.

6. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Начнется обратный отсчет времени.

РУССКИЙ

На дисплее отобразится время, оставшееся до конца программы.
7. Для того чтобы отрегулировать температуру более точно, нажмите и удерживайте кнопку таймера "+", дисплей покажет температуру. Поверните температурный регулятор, чтобы выбрать необходимую температуру.
Примечание: -Вы можете легко изменить время и температуру в процессе сушки. - Для проверки значения температуры используйте Шаг 7.

8. По окончании установленного времени вентилятор будет продолжать работать в течение короткого времени, для охлаждения мотора. На дисплее высветится обратный отсчет от 10 до 1, после чего вентилятор прекратит работу. Отсоедините прибор от сети.

Если вы хотите прервать процесс сушки до истечения установленного времени, нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП.

9. Дайте продукту остыть. Поместите высушенный продукт в полиэтиленовый пакет или тару для хранения или положите в холодильник (более подробно о хранении высушенных продуктов Вы можете прочитать в разделе "ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ").

• **ВНИМАНИЕ!** Не используйте прибор более 48 часов подряд. По окончании непрерывной работы в течение 48 часов, выключите прибор, отсоедините от сети и дайте остыть в течение как минимум 2-х часов.

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР

ПРИМЕЧАНИЕ: ТЕМПЕРАТУРЫ В ТАБЛИЦЕ УКАЗАНЫ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО.

Вяленое мясо и рыба	70°C	Сушка говядины, дичи, птицы и рыбы
Фрукты и овощи	65°C	
Грибы	52°C	
Травы и специи	46°C	Сушка трав, зелени, специй и цветов
Паста, йогурт (для мягкого творога), пастила	57°C	
Йогурт	42°C	

Продукты, размещенные на сушильных поддонах прибора, сушатся с минимальными потерями полезных веществ. Высушивая продукты в данном приборе, Вы можете наслаждаться фруктами,

РУССКИЙ

овощами или грибами, заготовленными без использования консервантов весь год. В приборе можно так же сушить цветы и лекарственные растения, готовить мюсли, делать пастилу.

Примечание: если Вы не успели высушить продукты в течение одного дня, Вы можете продолжить сушение на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо хранить в пищевом контейнере / полиэтиленовом пакете в морозильнике во избежание порчи продуктов.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ФРУКТОВ

Предварительная обработка позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат фруктов.

Вот несколько полезных советов как правильно подготовить фрукты к сушению:

Возьмите 1/4 стакана сока (желательно натурального).

Помните, что используемый сок должен соответствовать приготавливаемому фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок.

Сок смешайте с 2-мя стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. "Таблицу подготовки фруктов к сушке") в приготовленную жидкость на 2 минуты.

Фрукты можно также погружать в сок, смешанный с медом.

ДОБАВКИ

После предварительной обработки для придания вкусу пикантности можно посыпать фрукты маком, кокосовой стружкой или кунжутными семенами.

РУССКИЙ

ПРИМЕЧАНИЕ: Способы предварительной подготовки, а так же время сушки приведенные в таблице далее, носят ознакомительный характер.

Наименование	Подготовка	Показатель готовности фрукта	Время, часы (примерно)
Абрикос	Разделите на половинки или кружками, удалите косточку	Мягкий	13-28
Ананас	Удалите кожуру и сердцевину, порежьте кружочками 1 см толщиной	Мягкий	6-36
Артишоки	Порезать полосками около 2 см толщиной	Хрупкий	5-13
Апельсиновая корка	Порежьте на длинные полоски	Ломкий	6-16
Апельсин, лайм, лимон	Порежьте кружочками 0.4 см толщиной	Мягкий	2-12
Банан	Очистите от кожуры и порежьте на кружки толщиной 3-4 мм	Хрустящий	8-38
Виноград	Оставьте целым	Мягкий	8-26
Вишня	Косточку удалять не обязательно	Твердый	8-26
Груша	Порежьте ломтиками	Мягкий	8-30
Инжир	Порежьте ломтиками	Твердый	6-26
Клюква	Оставьте целой	Мягкий	6-26
Киви	Удалите кожуру и порежьте кружочками	Мягкий	5-12
Нектарин	Разделите на половинки, сушите кожурой вниз (удалить косточку, когда нектарин наполовину высушился)	Мягкий	6-16

РУССКИЙ

Персик	Удалить косточку, когда персик наполовину высушился	Мягкий	6-26
Слива	Удалите косточку порежьте половинками или четвертинками	Мягкий	8-16
Финик	Удалите косточку и порежьте ломтиками	Твердый	8-15
Яблоко	Удалите сердцевину. Порежьте кружками или дольками	Мягкий	4-8
Дыня	Удалите кожуру и семена, и порежьте ломтиками 1 см толщиной	Мягкий	8-12
Консервированные фрукты	Слейте сироп, обсушите бумажным полотенцем	Мягкий	6-12
Клубника	Порежьте половинками либо тонкими ломтиками	Мягкий	6-12

ПАСТИЛА (рецепт носит рекомендательный характер)

Яблоки - 300 г, сливы - 300 г
сахар-3 ст. л. / Вода-150 мл
(Выход: 3 пастыли)

Вымыть яблоки/сливы, очистить яблоки, удалить сердцевину, вынуть косточки из слив, нарезать фрукты на кусочки. Добавить воду, сахар и варить 10-15 минут. После приготовления, промолоть смесь в блендере до консистенции однородного пюре. Охладить пюре. Смазать поддон для пастыли оливковым или подсолнечным маслом (это поможет готовому фруктовому рулету легче отделиться от поддона), равномерно распределить фруктовое пюре. Пюре не должно выходить за края поддона. Уберите один сетчатый поддон из середины. Уложите поддон с пюре на сетчатый поддон в середине продукта и сушите при температуре 57°C в течение 3-5 часов, пока пюре не превратится в плотный эластичный пласт. Рекомендуется

РУССКИЙ

роверять продукт каждый час. Готовый продукт должен быть эластичным, не хрустящим и не иметь влажных мест на поверхности лотка. По желанию можете изменить время и температуру.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

1. Рекомендуется бланшировать (бланширование - обработка горячим паром, кипятком, маслом для подготовки к консервированию (сушке)) зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель. Так как эти продукты часто используются при приготовлении первых и вторых блюд, бланширование сохранит первоначальный цвет этих овощей.

Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте отвар, а овощи уложите на сушильные секции прибора.

2. Если Вы хотите добавить привкус лимона к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., просто подержите их в натуральном лимонном соке 2 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ: Способы предварительной подготовки, а так же время сушки приведенные в таблице далее, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей могут отличаться от описанных в таблице.

Наименование	Подготовка	Показатель готовности овоща	Время, часы (приблизительно)
Артишок	Порежьте на полоски толщиной 3-4 мм	Ломкий	5-13
Баклажан/ овощи семейства тыквенных	Очистите и порежьте ломтиками толщиной 6-12 мм	Ломкий	6-18
Брокколи	Очистите и порежьте. Пропарьте 3-5 минут	Ломкий	6-20
Грибы резанные	Порежьте ломтиками или сушите целиком (мелкие)	Твердый	8-10

РУССКИЙ

Грибы	Сушить целиком	Твердый	10-12
Зеленая стручковая фасоль	Порежьте и бланшируйте до прозрачности	Ломкий	8-26
Кабачки	Порежьте ломтиками толщиной 6 мм	Ломкий	6-18
Капуста	Очистите и порежьте на полоски толщиной 3 мм. Кочан удалите	Твердый	6-14
Капуста Брюссельская	Порежьте стебельки пополам	Хрустящий	8-30
Капуста цветная	Бланшируйте до мягкости. Очистите и порежьте	Твердый	6-16
Картофель	Порежьте ломтиками, кубиками или кружками. Бланшируйте 8-10 минут	Ломкий	6-18
Луковица	Тонко нарежьте кружками	Ломкий	8-14
Морковь	Бланшируйте до мягкости. Нашинкуйте или порежьте кольцами	Твердый	6-12
Огурец	Очистите от кожуры и порежьте кольцами толщиной 12 мм	Твердый	6-18
Перец сладкий	Порежьте на полоски или кольцами толщиной 6 мм. Удалите семена	Ломкий	4-14
Перец острый	Сушить целиком	Твердый	8-14

РУССКИЙ

Помидоры	Удалите кожицу. Порежьте на половинки или кольцами.	Твердый	8-24
Ревень	Удалите внешнюю оболочку и порежьте на кусочки длиной 3 мм	Отсутствие влаги в овоще	8-38
Свекла	Бланшируйте, охладите, удалите корни и верхушку. Порежьте кольцами	Ломкий	8-26
Сельдерей	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	Ломкий	6-14
Спаржа	Порежьте на кусочки размером 2,5 см	Ломкий	6-14
Чеснок	Удалите шелуху и порежьте кольцами	Ломкий	6-16
Шпинат	Бланшируйте до увядания	Ломкий	6-16

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Предварительная готовка мяса обязательна к применению и необходима для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте только постное мясо (без жира).

Для сохранения натурального привкуса, а также для придания мягкой консистенции, перед сушкой мясо рекомендуется мариновать. В состав маринада должна обязательно входить соль, которая помогает экстрагировать свободную воду из мяса и тем самым сохраняет его.

Стандартный маринад:

1/2 стакана соевого соуса / 1 головка чеснока, мелко нарезанная
 2 столовые ложки сахара / 2 столовые ложки кетчупа / 1 и 1/4 чайной ложки соли / 1/2 чайной ложки луковичной приправы (порошка) / 1/2 чайной ложки сущеного перца

Все ингридиенты нужно тщательно перемешать.

Маринад Терияки

1 стакан соуса Терияки / 1 ч.л.мелко нарезанного чеснока

РУССКИЙ

Все ингредиенты нужно тщательно перемешать.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА Перед началом сушки любая домашняя птица должна быть предварительно приготовлена. Домашнюю птицу лучше всего отваривать или жарить.

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

РЫБА Перед началом сушки рыбу рекомендуется отварить либо испечь в печи (выпекать 20 минут при температуре около 200°C или до момента, когда рыба станет слегка рыхловатой).

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага из рыбы уйдет.

МЯСО И ДИЧЬ Приготовьте (пожарьте или отварите), порежьте на небольшие кусочки и положите в прибор.

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

ЗЕЛЕНЬ Зелень прежде всего перебирают. Грубые, пожелтевшие листья выбрасывают, зелень тщательно промывают. Затем свяжите зелень в небольшие рыхлые пучки и положите в прибор. Время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида зелени.

Сушите в течение 2-6 часов.

ЛЕКАРСТВЕННЫЕ ТРАВЫ Промойте и встрайхните от воды. Удалите сухие и обесцвеченные листья. Во время сушки листья не должны быть оторванными от стебля. Вы можете их отделить только по окончании сушки. Положите травы на сушильные секции. Время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида лечебных трав.

Сушите в течение 2-6 часов.

ХЛЕБ Порежьте хлеб, предварительно очистив его от корки, на небольшие кусочки. Разложите на сушильные секции.

Сушите в течение 2-8 часов.

ОРЕХИ Очистите орехи от скорлупы и промойте под горячей водой. Разложите орехи на сушильной секции. До начала сушки орехи должны немного охладиться. Орехи содержат большое количество жиров, а жиры могут способствовать прогорканию. Поэтому сразу после сушки орехи следует поместить в морозильник. Для потребления орехов, вытащите их из морозильника и доведите до комнатной температуры.

Сушите в течение 18-26 часов.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ПРОДУКТА.

Во избежание пересушивания продукта рекомендована проверка состояния продукта на финальных стадиях сушки. Пересушенный

РУССКИЙ

продукт теряет свои вкусовые и питательные свойства.

Для проверки извлеките кусочек продукта из прибора, дайте ему остыть, разломите и с силой сожмите пальцами. Если на месте разлома после нажатия не выступают капельки влаги, значит продукт высушен и готов для длительного хранения.

- фруктовая пастила должна быть плотной, эластичной, без мокрых участков.
- вяленое мясо должно быть плотным, но не ломким.
- вяленая рыба должна быть плотной, но не ломкой. Если рыба жирная, во время проверки при сдавливании могут появляться капельки жира.
- овощи и фрукты могут быть мягкими либо ломкими.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ВЛАГОСОДЕРЖАНИЯ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Вот несколько советов как правильно восстановить влагосодержание продуктов:

- соотношение жидкости к высушенному продукту должно быть 1/1 (в качестве жидкости может выступать фильтрованная вода, фруктовый/овощной сок или бульон в зависимости от приготавливаемого продукта).
- фрукты и овощи можно поместить в пищевой контейнер с холодной водой, а затем поставить в холодильник на 2-6 часов (комнатная температура может способствовать появлению болезнетворных бактерий в овощах и фруктах).
- фрукты и овощи можно поместить в кипящую воду на 5-10 минут.
- такие продукты, как вяленое мясо, могут восстановить свое влагосодержание, варясь в супе.
- обработка паром поможет сохранить полезные вещества в продукте. Поместите высушенные продукты в пароварку на 5-35 минут (в зависимости от размера продукта).
- поместите сушеные продукты в контейнер, подходящий для использования в микроволновой печи, добавьте жидкость в соотношении 200 мл жидкости на 100 гр продукта (в качестве жидкости может выступать фильтрованная вода, фруктовый/овощной сок или бульон в зависимости от приготавливаемого продукта) и поместите контейнер в микроволновую печь. Выставьте максимальную температуру и таймер на 2 минуты. Если продукт не успел приготовиться, выставьте дополнительное время.

Примечание: не рекомендуется добавлять сахар, соль или приправы до или во время процесса

РУССКИЙ

восстановления влагосодержания во избежание изменения аромата и увеличения времени готовки. Вы можете добавить их по окончании процедуры.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Предлагаем Вашему вниманию несколько полезных советов, которые помогут Вам разобраться, как лучше сушить в приборе, а также повысят Ваши кулинарные навыки.

Время сушки

для различных продуктов, указанное в настоящей инструкции, носит ознакомительный характер и будет зависеть от следующих факторов:

- 1) толщина кусочков продукта.
- 2) объем продуктов сушки.
- 3) влажность в помещении, где будет работать прибор.
- 4) Ваши личные предпочтения в сушении тех или иных продуктов.

Рекомендуется:

- каждый час проверять продукты в приборе на готовность.
 - на пищевых контейнерах, где будут храниться высушенные продукты, отмечайте следующее - наименование продукта, массу продукта до сушки, а также дату сушки. Эта информация сможет пригодиться Вам в будущем.
 - перед укладкой продуктов для сушки в прибор, смочите сушильные секции антипригарной жидкостью, предназначенный для пищевых продуктов, либо смажьте растительным маслом, что облегчит отделение высушенного продукта.
 - обязательно проверяйте продукты на наличие порчи и механических повреждений. Несвежие или поврежденные продукты после сушки быстро портятся.
 - предварительно обработанные продукты позволяют добиться лучших результатов при сушении.
 - распределайте продукты для сушки в один слой.
 - не добавляйте свежий продукт в частично высушенный – это замедлит процесс сушки для обоих продуктов.
 - правильное хранение продуктов после сушки также позволяет сохранить их качество и полезные свойства (смотрите раздел "ХРАНЕНИЕ").
- ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ**
- перед укладкой высушенных продуктов в пищевые контейнеры для хранения дайте им остыть.
 - продукты должны храниться в прохладном, сухом и темном месте.
 - продукты должны храниться в герметично упакованной, вакуумной таре.

- фруктовую пастилу лучше отделить от сушильной секции сразу же после приготовления, еще теплой, завернуть в пищевую пленку и поместить в герметичную влагонепроницаемую тару.
- оптимальная температура для хранения сушеных продуктов - не выше 15°C.
- не храните сушеные продукты непосредственно в металлической таре.
- следите за тем, чтобы в процессе хранения сушеных продуктов в таре не образовывалась влага. Если влага все-таки образовалась, необходимо повторно высушить продукты во избежание их порчи.
- рекомендуемые сроки хранения сушеных фруктов, овощей, зелени, лечебных трав, орехов, хлеба - в холодильнике/морозильнике - не более 1 года.
- рекомендуемые сроки хранения сущеного мяса, птицы или рыбы в холодильнике - не более 3 лет, в морозильнике - не более 1 года.
- не храните сушеные фрукты в одном контейнере с сушеными овощами во избежание смешения запахов.
- не сушите продукты, маринованные в алкоголе или обработанные им.
- лук и томаты обладают наибольшей способностью впитывать влагу из воздуха, и потому должны быть упакованы сразу же после извлечения из прибора.
- после открытия герметичного контейнера с сушеным продуктом, используйте продукт как можно скорее.

ЙОГУРТ (ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯГКОГО ТВОРОГА)**(Рецепт носит рекомендательный характер)**

Молоко 3,2-4% жирности: 1 л

Йогурт 1,5% жирности: 140 мл

Сахар: 3 чайные ложки

Возьмите 3 чистые стеклянные банки (емкость каждой 0,5 л). Ополосните кипяченой горячей водой. Остудите банки. Налейте в каждую банку равное количество молока. Используйте чистую ложку для добавления ингредиентов, смешивания и снятия пробы. Добавьте в каждую банку 2-3 чайные ложки йогурта и 1 чайную ложку сахара. Хорошо перемешайте смесь. Достаньте из прибора 5-6 нижних поддонов. Поместите на дно прибора поддон для пастилы. Поверх поддона уложите банки со смесью. Установите температуру 57°C и время 16 часов. Включите прибор. По истечении времени проверьте готовность. Желтая сыворотка должна отделится от смеси. Возьмите чистую марлю, сложенную в 4 слоя или чистый тканевый мешок. Вылейте смесь в мешок и повесьте, чтобы дать сыворотке стечь. После того как сыворотка стечет, выложите творог в чистую емкость и поставьте в холодильник на 8 часов для дозревания.

время 3-4 часа. Включите прибор. По истечении времени проверьте готовность. Желтая сыворотка должна отделится от смеси. Возьмите чистую марлю, сложенную в 4 слоя или чистый тканевый мешок. Вылейте смесь в мешок и повесьте, чтобы дать сыворотке стечь. После того как сыворотка стечет, выложите творог в чистую емкость и поставьте в холодильник на 8 часов для дозревания.

Примечание: при необходимости регулируйте время и температуру.

ЙОГУРТ**(Рецепт носит рекомендательный характер)**

Молоко 3,2-4% жирности: 1 л

Йогурт 1,5% жирности: 140 мл

Сахар: 3 чайные ложки

Возьмите 3 чистые стеклянные банки (емкость каждой 0,5 л). Ополосните кипяченой горячей водой. Остудите банки. Налейте в каждую банку равное количество молока. Используйте чистую ложку для добавления ингредиентов, смешивания и снятия пробы. Добавьте в каждую банку 2-3 чайные ложки йогурта и 1 чайную ложку сахара. Хорошо перемешайте смесь. Достаньте из прибора 5-6 нижних поддонов. Поместите на дно прибора поддон для пастилы. Поверх поддона уложите банки со смесью. Установите температуру 42°C и время 6-8 часов. Включите прибор. По истечении времени проверьте смесь. Поставьте бутылки с готовым йогуртом в холодильник на 4 часа.

Примечание: при необходимости регулируйте время и температуру.

ОЧИСТКА и ХРАНЕНИЕ

1) перед очисткой прибора, всегда отключайте его от сети. Дайте прибору остыть. 2) поддоны и крышку вымойте в теплой воде с мылом. Сполосните и высушите. Не применяйте для очистки прибора химические моющие средства, жесткие мочалки или абразивные чистящие средства. Для очистки засохшей пищи замочите поддоны в теплой воде на несколько часов. После замачивания промойте и высушите поддоны. Поддоны можно мыть в посудомоечной машине. 3) для очистки корпуса прибора используйте мягкую влажную ткань. Не опускайте прибор, сетевой шнур и вилку в воду. Не допускайте попадания воды внутрь прибора.

Храните прибор вдали от детей, в сухом, прохладном месте. Не храните в приборе посторонние предметы.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- УСТАНАВЛИВАЙТЕ ПРИБОР ТОЛЬКО НА ЖАРОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗГОРАНИЯ.
- ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор более 48 часов подряд. По окончании непрерывной работы в течение 48 часов, выключите прибор, отсоедините от сети и дайте остыть в течение как минимум 2-х часов.
- прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать в коммерческих целях. Используйте прибор по его прямому назначению.
- перед подключением прибора в сеть проверьте, соответствует ли электропитание Вашего прибора, указанное на технической этикетке на приборе, электропитанию в Вашей сети.
- перед использованием удлинителя убедитесь, что он рассчитан на такую нагрузку, так как удлинитель может перегреться и вызвать опасность пожара.
- не отсоединяйте прибор от сетевой розетки, потянув за вилку.
- не подключайте и не отсоединяйте шнур питания от розетки мокрыми руками.
- никогда не позволяйте сетевому шнуру свисать с края стола или касаться горячих поверхностей.
- держите прибор на расстоянии не менее 20 см от окружающих предметов, для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха.
- не ставьте на прибор никаких предметов, не наступайте и не садитесь на него.
- не допускайте падения прибора и его аксессуаров.
- не роняйте что-либо на прибор и его принадлежности.
- не блокируйте вентиляционные отверстия.
- не вставляйте никакие-либо предметы в защитную решетку вентилятора, в вентиляционные отверстия прибора.
- не перегружайте прибор пищевыми продуктами. Между кусочками пищи должно быть пространство, чтобы воздух хорошо циркулировал.
- не перемещайте прибор во время работы.
- не накрывайте прибор, • не помещайте внутрь прибора бумажные или пластиковые предметы.
- не храните в приборе посторонние предметы
- при обращении с прибором и поддонами соблюдайте осторожность, так как они могут быть горячими!
- некоторые поверхности прибора нагреваются во время работы. Соблюдайте осторожность!
- не переносите горячий прибор.
- открытая крышка должна лежать на рабочей поверхности и никогда не должна висеть в воздухе. Не кладите предметы на крышку.
- всегда вынимайте вилку из розетки после использования прибора.
- не оставляйте работающий прибор без присмотра / при выходе из дома.
- отключайте прибор от сети, если он не эксплуатируется и перед очисткой.
- держите прибор на

расстоянии 1 метра от легковоспламеняющихся предметов таких, как мебель, диванные подушки, постельные принадлежности, бумага, одежда, занавески и т.д.

- не используйте прибор в помещениях, где хранятся взрывчатые вещества или легковоспламеняющиеся жидкости (растворители, бензин, лаки, краски и т.д.).
- следите за тем, чтобы сетевой кабель прибора не свисал на краю стола и не касался горячих поверхностей.
- не располагайте прибор рядом с источниками тепла (электро/газовая плита и др.).
- не работайте с прибором вблизи газовых баллонов.
- не используйте прибор с поврежденными вилкой или шнуром, а также при появлении неполадок в работе прибора.
- не используйте прибор с мокрыми руками.
- не наливайте в прибор воду или другие жидкости.
- не опускайте прибор, вилку, сетевой шнур в воду или другие жидкости.
- Не работайте с прибором вблизи бассейнов, кухонных раковин и др.
- не ремонтируйте прибор самостоятельно. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре.
- в процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте технику безопасности.
- неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и нанести вред пользователю.
- при эксплуатации прибора с нарушениями руководства по эксплуатации, описанными в данной инструкции, прибор снимается с гарантии и ремонт производится за счет владельца.
- этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или психическими возможностями, с недостатком опыта или знаний по его эксплуатации, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность.
- дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором или упаковкой.

ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

 По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, так как электроприбор содержит электрические и электронные компоненты не пригодные для утилизации с бытовым мусором. Сдавая прибор на утилизацию, вы сохраняете природу. Обязательно учитывайте действующее государственное и местное законодательство.

ВНИМАНИЕ! Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики прибора, с целью улучшения его свойств, а также изменять комплектацию и цвет

прибора без предварительного уведомления потребителей.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

Электросушилка для овощей и фруктов, модель: FD-120

Дата производства: 01.2022 / Срок хранения: не ограничен. По всем вопросам и жалобам обращаться в информационный центр. Тел.:8(925)507-74-46; e-mail: ves-opt@inbox.ru

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ ЕАЭС RU С-НК.БЛОВ.В.01038/20

Серия RU № 0233174

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ: Орган по сертификации "Ивановский Фонд Сертификации". Место нахождения (адрес юридического лица): 153032, Россия, Ивановская область, город Иваново, улица Станкостроителей, дом 1, помывание 169, этаж 4; Адрес места осуществления деятельности: 153032, Россия, Ивановская область, город Иваново, улица Станкостроителей, дом 1; Телефон: +7 (4932) 77-34-67. Адрес электронной почты: info@i-f-s.ru. Аттестат акредитации № RA.RU.11БЛ08 от 24.03.2016 г.

ЗАЯВИТЕЛЬ: Общество с ограниченной ответственностью "Т.К. Инкомтехпром".

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 127018, РОССИЯ, город Москва, улица Сущевский вал, дом 5, строение 28, этаж 0, комната 5, ОГРН 1037739354113, номер телефона +79255077442, адрес электронной почты info@ltd-ves.ru

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Фирма "VES ELECTRIC LIMITED".

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: ГОНКОНГ. Unit 1301, 13/F, Chung Nam Building 1 Lockhard RD, Wan Chai, Hong Kong.

Адреса мест осуществления деятельности по изготовлению продукции (см. Приложение – бланк № 0741657).

ПРОДУКЦИЯ: Бытовые переносные электрические приборы для приготовления пищи торговых марок "VES electric", "CAMRY", "KENWELL", "TZ FIRST", типоисполнение и модели (см. Приложение – бланки № 0741658..0741659).

Изготовлена в соответствии с Европейскими директивами 2014/35/EU, 2014/30/EU

Серийный выпуск

КОД ТН ВЭД ЕАЭС 8516807000

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ: Протоколы испытаний № 200619/П-01И от 19.06.2020 г., № 200623/П-01И, № 200623/П-02И, № 200623/П-03И, № 200623/П-04И, № 200623/П-05И от 23.06.2020 г. – Испытательная лаборатория "Ивановский Центр Сертификации" ООО "Ивановский Фонд Сертификации" (Аттестат акредитации № RA.RU.21АЮ21). Протоколы испытаний № 0523-08-20, № 0524-08-20 от 18.07.2020 г. – Испытательный центр электрооборудования ФБУ "Ростовский ЦСМ" (Аттестат акредитации № RA.RU.21МЕ22). Акт анализа состояния производства № 20050604/ТРТС/РА от 24.07.2020 г., выдан ОС "ИВАНОВО-СЕРТИФИКАТ" ООО "Ивановский Фонд Сертификации" (Аттестат акредитации № RA.RU.11БЛ08). Эксплуатационные документы. Схема сертификации Тс

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ (см. Приложение – бланк № 0741660)

СРОК ДЕЯТЕЛЬНОСТИ С 27.07.2020 **ПО** 26.07.2020

ВКЛЮЧИТЕЛЬНО

Руководитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации

Эксперт (эксперт-аудитор)
(эксперт/эксперты-аудиторы))



Сергей Александрович
М.П.

Сергей Александрович
Вениаминович

РУССКИЙ

РУССКИЙ