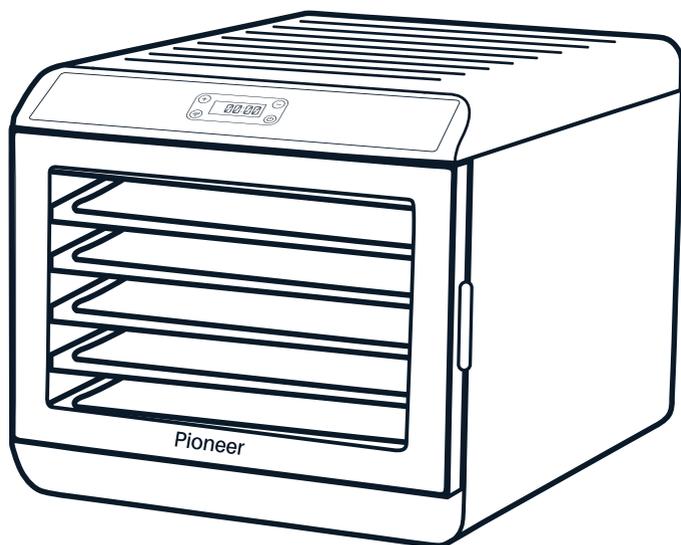


*Pioneer*

РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Сушилка для овощей и фруктов  
**FD120**



## ***Уважаемый покупатель!***

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **PIONEER**. 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.

### ***ПРИМЕЧАНИЕ:***

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

## СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ .....	5
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
ВВЕДЕНИЕ .....	8
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	9
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА .....	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	11
ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ.....	13
ВОССТАНОВЛЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ.....	14
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ФРУКТОВ.....	15
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТИЛЫ.....	16
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ОВОЩЕЙ.....	17
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ МЯСА, ПТИЦЫ И РЫБЫ.....	19
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЯЛЕННОГО МЯСА.....	20
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ДРУГИХ ПРОДУКТОВ.....	21
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....	22
ТЕМПЕРАТУРА СУШКИ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....	24
ЧИСТКА И УХОД.....	24
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	24
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ.....	26
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	26
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	26
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	27
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	27
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	28
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....	30

## НАЗНАЧЕНИЕ

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

Сушилка электрическая разработана исключительно для бытового применения и должна быть использована строго по назначению. Запрещено использование сушилки в промышленных и коммерческих целях.

Прибор не предназначен для использования вне помещений.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием сушилки полностью прочитайте настоящее руководство. Соблюдайте все указанные здесь меры предосторожности и безопасности.
- После извлечения изделия храните упаковочные материалы подальше от детей.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- В случае необходимости используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию прибора,

либо самостоятельно ремонтировать. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

- Рекомендуется во время эксплуатации/хранения держать изделие вдали от источников тепла (кухонной плиты и т.п.), во избежание оплавления элементов и аксессуаров.
- Запрещается подвергать сушилку или ее детали воздействию температуры свыше 90°C. Не оставляйте сушилку вблизи источников открытого огня. Предохраняйте прибор от высоких температур, прямых солнечных лучей и ударов об острые углы.
- Всегда устанавливайте прибор на ровную, сухую, устойчивую и термостойкую поверхность. Не подкладывайте под сушилку газеты, полотенца и другие мягкие материалы. Они могут перекрыть воздухозаборные отверстия и привести изделие к перегреву, выходу ее из строя или явиться источниками возгорания.
- Используйте сушилку в чистом и непыльном месте. При использовании сушилки в местах скопления пыли или грязи их может затянуть внутрь прибора, что испортит продукты.
- Запрещается накрывать прибор или чем-либо блокировать вентиляционные отверстия прибора во время его работы.
- Не включайте прибор в местах, где распыляются аэрозоли, используются легко воспламеняющиеся

жидкости или их пары, присутствует запах газа.

- 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 30 см) от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, занавески, и т.д.
- Запрещено эксплуатировать сушилку внутри шкафов, в замкнутом пространстве.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и ёмкостей с водой (пример: в ванной, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях и т. д.).
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- 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, не погружайте устройство в воду или в любую другую жидкость.
- Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только

после этого можно достать прибор из воды.

- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями.
- Запрещается сдавливать шнур питания или ставить на него тяжелые предметы. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети могут 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.
- Перед тем как отключить сушилку от электросети, выключите с помощью кнопки включения/выключения.
- Отключайте устройство от сети если 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 устройства.
- Для проверки продуктов во время сушки используйте кухонные аксессуары (лопатку, вилку и т.п.), не касайтесь продуктов руками.
- Решетки, подносы, лотки для сушики во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.
- Не допускайте домашних животных на кухню во время эксплуатации сушилки.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.

- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать сушилку без вашего присмотра и играть с прибором.
- Запрещается непрерывно использовать сушилку более 40 часов. По истечении 40 часов следует выключить сушилку и дать ей полностью остыть перед тем, как снова включить.
- Прибор не предназначен для подключения к электросетям, управляемым внешним таймером или системой дистанционного управления.
- Запрещается использование совместно с сушилкой любых деталей и аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Во избежание возгорания в сушке трав или мелких кореньев необходимо периодически отключать прибор и проверять на предмет готовности. Наличие остатков высушиваемых продуктов в непосредственной близости от нагревателя допускается с осторожностью. Траву рекомендуется укладывать на подстеленную в поддон в один слой марлю.
- Не используйте при чистке прибора абразивные чистящие средства и органические 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.

- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.

## **ВНИМАНИЕ:**

**Запрещается устанавливать сушилку на воспламеняющиеся поверхности (пример на скатерть).**

**Запрещается использовать сушилку на стеклянных столах или другой стеклянной мебели. Сушилку следует использовать только на термостойких поверхностях, размер поверхности должен быть не менее площади основания сушилки.**

**Производитель не несет ответственность за повреждения или ущерб, которые возникли в результате неправильной эксплуатации сушилки и в случае нарушения изложенных здесь мер безопасности и предосторожности. 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 при работе с нагревательными приборами, быть внимательными и соблюдать осторожность.**

## 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 фрукты или овощи, сохранив их аромат и питательную ценность, чтобы насладиться их вкусом позже, когда закончится сезон. 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 с помощью встроенного процессорного управления. Продукты постоянно обдаются потоком теплого и сухого воздуха, который постепенно удаляет влагу из них. В результате каждый раз получают 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 для овощей и фруктов – 1 шт.

Поддон для овощей и фруктов – 6 шт.

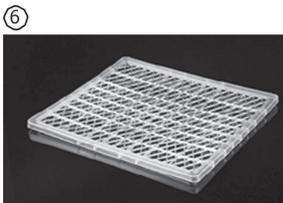
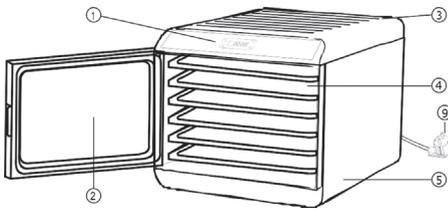
Поддон для пастилы – 6 шт.

Сетка для трав – 6 шт.

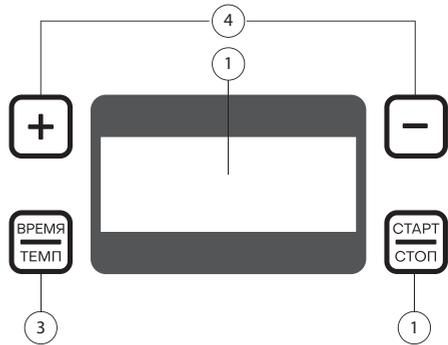
Руководство по эксплуатации и гарантийный талон – 1 шт.

1. Панель управления
2. Дверца
3. Отверстия для выхода воздуха
4. Рабочая камера
5. Корпус
6. Поддон для фруктов и овощей
7. Поддон для пастилы
8. Сетка для трав
9. Шнур питания

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей
2. Кнопка «Старт/стоп»
3. Кнопка «Таймер/температура»
4. Кнопки регулировки времени и температуры

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки.

Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки (при наличии).

**Обязательно сохраните на месте предупредительные наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку**

**с серийным номером изделия на его корпусе!**

**После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.**

Полностью размотайте шнур электропитания. Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Съемные детали промойте в проточной воде с использованием мягкого моющего средства.

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют поврежденных, сколов и других дефектов. При первом включении возможно появление постороннего запаха.

### **ВНИМАНИЕ:**

**Перед началом использования для удаления технической защитной смазки рекомендуется включить прибор без продуктов на 30–40 минут, затем произвести его полную очистку.**

### **Наполнение решеток сушилки**

- Накладывайте продукты на решетки сушилки так, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними. Вы можете заполнить всю решетку, при этом постарайтесь уложить продукты в один ряд. Это особенно важно для таких продуктов, как: банановые дольки или кольца ананасов. В то же время это не имеет особого значения для бобовых.
- Если по окончании сушки некоторые кусочки окажутся недостаточно

высушенными, одной из причин этого может быть то, что они были накрыты другими кусочками.

- Во время сушки продукты теряют влагу и уменьшаются в объеме. Это позволяет сэкономить место при их хранении.
- Мелко нарезанные продукты следует перемешивать в процессе сушки один или два раза, чтобы обеспечить их равномерное просушивание. Перед тем, как перемешать продукты, выключите сушилку, отсоедините ее от электросети и достаньте решетки. После того как перемешаете продукты, соберите сушилку снова и продолжите процесс сушки.

### **Время сушки**

- Невозможно указать точное время сушки, необходимое для тех или иных продуктов, т.к. оно зависит от нескольких факторов, включая:
  - содержание влаги в продукте;
  - толщина или размер кусочков;
  - комнатная температура и влажность;
  - плотность продукта.
- На время сушки всегда влияет то, какие продукты вы выбираете. Имеет значение срок и условия хранения продуктов, то, как они были выращены и доставлены к вам.
- Тем не менее, с опытом вы научитесь определять необходимое для сушки время во время нарезки фруктов или овощей и сможете сказать, какие продукты быстрее всего будут

готовы, а на какие потребуется больше времени.

- Например, томаты обычно очень сочные. Содержащаяся в них влага делает их сушку очень длительной, по сравнению со многими другими продуктами. Капуста, напротив, содержит мало влаги, поэтому на ее сушку требуется меньше времени. Цитрусовые фрукты обычно сушатся дольше, чем яблоки, по той же причине.
- Проверку продуктов с высоким содержанием влаги (сочные фрукты, мясо) следует начинать проводить через четыре часа сушки. Проверку продуктов с низким содержанием влаги (травы, листовые овощи) следует начинать через два-три часа после начала сушки. В скором времени вы научитесь рассчитывать необходимое для сушки время.
- Имейте в виду, что продукты лучше пересушить, чем не досушить. Это связано с тем, что недосушенные продукты часто портятся. Если же продукты пересушены и кажутся слишком ломкими или коричневыми, они по-прежнему подходят для приготовления супов и выпечки. Хотя на их восстановление может уйти больше времени и потребоваться больше воды, на аромат и качество продуктов в целом это не влияет.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Подготовьте и нарежьте продукты, которые вы собираетесь сушить.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

*Чтобы фрукты меньше меняли цвет в процессе сушки, опустите нарезанные кусочки в лимонный или ананасовый сок и оставьте на несколько минут. Либо смешайте сок (желательно, натуральный), соответствующий приготавливаемому фрукту (например, яблочный — для яблок), с двумя стаканами воды и опустите туда предварительно подготовленные фрукты на 2 минуты.*

2. Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла и мест, где возможно попадание на прибор воды. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от воздействия повышенной температуры.
3. Разложите продукты ровным слоем на поддонах. Чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, следите за тем, чтобы продукты не касались друг друга.
4. Установите поддоны в дегидратор.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

*Для приготовления пастилы и сушки трав используйте соответствующие дополнительные поддоны, входящие в комплект прибора. Поддоны для овощей и фруктов выполняют несущую функцию. Дополнительные поддоны для пастилы и трав можно использовать, только вставив их в соответствующий несущий поддон.*

5. Закройте крышку.

- Подключите прибор к электросети, прибор перейдет в режим ожидания.
- Для начала сушки нажмите кнопку . На дисплее будет отображаться значение времени до окончания процесса. По умолчанию установлена температура 35 градусов и 8 часов.
- Для настройки температуры и времени сушки нажмите кнопку . На дисплее отобразится значение температуры.
- Кнопками  и  установите желаемое значение. Чтобы перейти к настройкам времени, нажмите кнопку  ещё раз и установите нужное значение. Время нагрева до заданной температуры составляет 20–30 минут.

\* Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд в кулинарной книге, которую вы можете скачать по QR-коду ниже



## **ВНИМАНИЕ:**

**Во время работы поддоны нагреваются. Используйте прихватки**

Рекомендуется периодически менять поддоны местами для равномерного просушивания.

- По окончании процесса сушки прибор перейдет в режим ожидания.
- Нажатием кнопки  вы можете прервать процесс сушки в любой момент.

## ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

### Общие рекомендации по хранению

- Условия хранения сушеных продуктов имеют большое значение для сохранения продуктов свежими и готовыми к использованию в течение максимального времени.
- Перед тем, как убрать продукты на хранение, подождите, пока они полностью остынут.
- Храните продукты в сухом, прохладном и темном месте. Под воздействием тепла и света продукты могут испортиться. Идеальная температура хранения – 15-16°C.
- По возможности удалите весь воздух из контейнера для хранения и закройте его плотно. Не рекомендуется использовать контейнеры, которые «дышат», или контейнеры с неплотной крышкой.
- Не следует хранить сушеные продукты в металлических емкостях.
- В течение нескольких первых недель проверяйте, не образовалась ли в контейнере влага. Если это так, то это значит, что сушку необходимо проводить дольше.
- Не рекомендуется хранить сушеные фрукты и овощи более 1 года.
- Рекомендуется сушить урожай летом, когда фрукты, овощи и ягоды свежие и оптимально подходят для этого. Ежегодно обновляйте запас сушеных продуктов.
- Сушеное мясо, дичь, птицу или рыбу следует хранить не более 3 месяцев в холодильнике или 1 года в морозилке.

- Вы можете продлить срок хранения сушеных продуктов (при условии, что они хорошо высушены), используя вакуумное уплотнение.

### Контейнеры для хранения

- Для хранения сушеных продуктов подходят любые чистые, воздухопроницаемые, влагоустойчивые контейнеры. Лучше всего использовать плотные застегивающиеся пластиковые пакеты.
- Максимально наполните каждый пакет, выдавите из него избыточный воздух и застегните. Наполненные пакеты можно сложить в металлические банки с крышками, например, банки от чая или кофе, чтобы уберечь продукты от насекомых.
- Также можно использовать стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками, продукты в них можно складывать в пакетах или без.
- Для хранения сушеных продуктов подходят и качественные пластиковые контейнеры, если их крышки не пропускают воздух.
- Не следует хранить сушеные продукты в бумажных или матерчатых мешках, тонких пластиковых пакетах или емкостях без плотно закрывающихся крышек.

### Место хранения

- Храните сушеные продукты в прохладном, темном и сухом месте. Если вы храните их на лотках у окна, возможно, следует накрыть полки так, чтобы спрятать продукты от солнечного света.

- Стекланные банки и пластиковые контейнеры следует убирать в бумажные пакеты или хранить в закрытом шкафу.
- Бетонные стены и полы часто бывают влажными и холодными. Поэтому не складывайте высушенные продукты прямо на пол или рядом с несущими стенами, в противном случае внутри контейнеров может образоваться конденсат.
- Запрещается хранить сушеные продукты рядом с сильно пахнущими предметами или веществами (отбеливателем, пятновыводителем, керосином и т.п.)

## **Длительность хранения**

- Сушеные фрукты и овощи не следует хранить более одного года. Планируйте количества сушеного мяса, птицы, рыбы или дичи так, чтобы употребить их в пищу в течение одного-двух месяцев. Подписывайте дату сушки сушеных продуктов и употребляйте сначала продукты, которые были высушены раньше, а затем те, которые были высушены позже.
- Периодически проверяйте состояние сушеных продуктов. Если вам покажется, что влажность продуктов увеличилась по сравнению с тем, какой она была после сушки, это означает, что влага проникает в контейнер. В таком случае выложите продукты на лотки и повторите сушку.
- Если на сушеных продуктах появилась плесень, это означает, что они не были высушены должным

образом. Не употребляйте в пищу заплесневевшие продукты.

## **ВОССТАНОВЛЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ**

- Если сушка – это процесс удаления влаги из продуктов, то восстановление – это обратный процесс, в результате которого продукты возвращаются в свое естественное состояние.
- Некоторые сушеные фрукты имеют отличный вкус и в высушенном состоянии, тем не менее, многие продукты вам захочется сначала восстановить перед тем, как употребить в пищу.

## **Добавление воды**

- Измельченные овощи, а также фрукты для печенья обычно не требуют восстановления. При необходимости вы можете побрызгать их небольшим количеством воды (столовая ложка воды на стакан продукта).
- Чтобы восстановить овощи или фрукты, которые будут использоваться для приготовления суфле, пирогов и другой выпечки, теста или масла, добавьте 2 части воды к 3 частям (по объему) продукта.
- Чтобы восстановить овощи или фрукты, которые будут использоваться для приготовления в жидкости, например, овощных гарниров, фруктовых десертов или компотов, добавьте 1-1,5 части воды к 1 части продукта. Для приготовления может потребоваться дополнительная жидкость.

## Время восстановления

- Измельченные продукты восстанавливаются быстро. Обычно хватает 15–30 минут.
- Кусочки овощей крупнее или фруктовые дольки, а также кубики мяса могут восстановиться за одну ночь, если положить их в воду и оставить в холодильнике. Если такой способ вам подходит, положите продукты в кипящую воду, снимите кастрюлю с плиты и дайте постоять 2–3 часа.
- Целые фрукты требуют больше всего времени для восстановления. Лучше всего оставлять их в воде на всю ночь.

## Дополнительные рекомендации по восстановлению

- Не выливайте жидкость, которая остается после восстановления, т.к. она имеет высокую питательную ценность. Мы рекомендуем заморозить эту жидкость, чтобы впоследствии использовать ее для приготовления супов, пастилы, пирогов или компотов.
- Нет необходимости восстанавливать овощи, если вы собираетесь добавлять их в суп. Просто добавьте их в суп за час до подачи на стол.
- Не рекомендуется добавлять специи, соль, бульонные кубики или томатные продукты до того, как овощи полностью восстановятся или приготовятся. Перечисленные продукты негативно влияют на процесс восстановления.
- Некоторые продукты восстанавливаются медленнее, чем другие.

На восстановление моркови и фасоли требуется больше времени, чем на восстановление картофеля и зеленого горошка. Рекомендуем следовать следующему правилу: чем больше времени требуется на сушку продукта, тем больше времени требуется на его восстановление.

- Не следует использовать больше жидкости, чем это необходимо, т.к. в противном случае питательные вещества уйдут в избыточную воду. Положите сушеные продукты в емкость и залейте воды столько, чтобы покрыть продукты. При необходимости, если продукты впитывают налитую воду, долейте воды еще.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ФРУКТОВ

- Сушеные фрукты имеют великолепный вкус и высокую питательную ценность, не содержат консервантов и, кроме того, они совсем недорогие, если сушить их с помощью сушилки.
- Вы можете употреблять в пищу сушеные фрукты непосредственно или использовать их для приготовления пастилы, а также добавлять в мороженое.
- Любые фрукты перед сушкой следует вымыть, разделить пополам, при необходимости удалить сердцевину и порезать на кусочки или дольки.
- Нет необходимости предварительно разогревать фрукты перед сушкой. Однако некоторые фрукты (яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы) во время хранения темнеют в течение периода от шести до семи месяцев.

Их по-прежнему можно употреблять в пищу. Если вас не смущает то, что они потемнели, то не подогревайте эти фрукты перед сушкой. Если бананы не подогревать перед сушкой, они станут коричневыми и в то же время очень сладкими и ароматными. Просто нарежьте их на кусочки и положите их на решетку сушилки.

- Время сушки уточните в таблице в конце данного руководства.

## Предварительная обработка

- Чтобы фрукты не темнели, вы можете положить их на две минуты в раствор лимонного, ананасового или апельсинового сока или в раствор аскорбиновой кислоты.
- Свежевыжатые или бутилированные лимонный, ананасовый или апельсиновый соки идеально подходят для предварительной обработки фруктов из-за своего натурального сладкого вкуса. Ананасовый и апельсиновый сок можно использовать неразведенными, в то время как лимонный сок лучше развести с водой в пропорции 1 часть лимонного сока к 8 частям воды. Следует учитывать, что вкус сока может пересилить вкус фруктов и не всегда помогает в сохранении естественного цвета. Пробуйте различные соки и разводите их в различных пропорциях, чтобы получить наилучший результат. Экспериментируйте с временем обработки фруктов.
- Кристаллическая аскорбиновая кислота или продукты, содержащие

аскорбиновую кислоту и предназначенные для консервирования продуктов, можно купить в аптеке или в магазине, где продаются товары для консервирования (например, в отделе бакалейных товаров). Разведите одну столовую ложку аскорбиновой кислоты в четырех стаканах воды и положите фрукты в получившийся раствор на две минуты. Как и в случае с соками, следует учитывать, что вкус аскорбиновой кислоты может пересилить вкус фруктов. Пробуйте разводить ее в различных пропорциях и экспериментируйте с временем обработки фруктов, чтобы получить наилучший результат.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТИЛЫ

- Пастилу также называют мармеладом, смоквой, фруктовыми полосками и т.д. Она представляет собой фруктовое пюре, высушенное в виде тонких полосок или других фигурок. Пастила – вкусное и полезное блюдо, похожее на конфеты.
- В магазине продаются похожие сладости, но после того, как вы попробуете изготовленную собственными руками из свежих и качественных фруктов или ягод смокву, вы уже не захотите покупать что-то подобное в магазине! Приготовление пастилы – прекрасный способ использовать перезревшие или избыточные фрукты, которые в противном случае испортятся.
- Приготовить пастилу очень просто. Сначала нужно тщательно вымыть

фрукты холодной водой и удалить из них сердцевину или листики. При необходимости следует удалить кожуру, кожицу, косточки или семена. У вас должно получиться просто пюре из одного вида или из комбинации фруктов. Для приготовления пюре используйте блендер. Пюре должно получиться мягким, но достаточно густым. Вы можете добавить в пюре мед, фруктовый сок или воду, но имейте в виду, что пюре не должно быть слишком жидким, т.к. в этом случае оно не сохранит форму полосок в сушилке.

- Если вы готовите пастилу из очень сочных фруктов с высоким содержанием влаги, воды следует добавлять совсем немного или не добавлять совсем.
- Во время приготовления пюре, пробуйте его на вкус, чтобы получить наилучший результат. Имейте в виду, что если пюре вкусное, то пастила будет еще вкуснее! Не делайте пюре слишком сладким, т.к. во время сушки вкус и аромат станут более концентрированными.
- Для приготовления пастилы следует использовать противень, поставляемый в комплекте. Противень необходимо положить на решетку, а на него выложить полоски из пюре.
- Если вы готовите очень густое пюре, например, банановое, смажьте противень небольшим количеством растительного масла. Высушите полоски из пюре, пока по консистенции не станут похожи на пастилу. Они должны легко отделаться от противня. Храните

пастилу в полиэтиленовых пакетах или пищевой пленке при комнатной температуре.

- К пюре вы также можете добавить различные специи, измельченные орехи, кокосовую стружку. Для разнообразия можно сочетать в пюре несколько видов фруктов или ягод. Например, вы можете приготовить пастилу из клубники и банана, из клубники и ревеня, из персика и ананаса, из апельсина и ананаса, из абрикоса и ананаса, из малины и яблока, из малины, банана и кокоса, из смеси ягод, из яблок и голубики, из яблок с добавлением корицы, из клюквы и апельсина с добавлением кокоса и т.д.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ОВОЩЕЙ

- Сушеные овощи ароматны и универсальны в использовании, как и сушеные фрукты. Сушеные овощи можно добавлять в супы, тушеные блюда, запеканки и др. Их можно использовать практически всегда вместо свежих овощей.
- Перед сушкой овощей их следует тщательно вымыть холодной водой. Затем необходимо почистить и при необходимости порезать. Очень удобно использовать для нарезки овощей кухонный комбайн, с его помощью вы можете за несколько секунд получить большую порцию нарезанных овощей, готовых для сушки, за несколько секунд.
- Вы можете импровизировать во время предварительной подготовки овощей. Например, опустите

стручковую фасоль и спаржу в разведенный лимонный сок или подобный раствор примерно на 2 минуты, чтобы придать им дополнительный аромат. Время сушки уточните в таблице в конце данного руководства.

## Предварительная обработка

- В большинстве случаев продукты требуют незначительной предварительной подготовки к сушке. Однако имеется ряд исключений.
- Некоторые овощи, включая лук, чеснок, перец, томаты и грибы могут быть высушены и впоследствии восстановлены без предварительной подготовки. Рекомендуем придерживаться следующего правила: если овощи необходимо бланшировать перед заморозкой, то их нужно бланшировать и перед сушкой.
- Овощи, за исключением перечисленных выше, нужно подержать на пару или бланшировать перед сушкой. Во многих овощах содержатся ферменты, которые помогают им созревать. Но если эти ферменты остаются активными в продуктах, они могут вызывать нежелательные изменения аромата. Несмотря на то, что овощи, высушенные без предварительной обработки, могут сохранять свои полезные свойства в течение трех-четырех месяцев, овощи, которые были подвергнуты тепловой обработке перед сушкой, восстанавливаются быстрее, хранятся дольше и в течение большего времени сохраняют свой аромат.
- Обработка паром – лучший способ предварительной обработки

овощей. Выложите один слой нарезанных или измельченных овощей в дуршлаг или на решетку пароварки. Слой овощей может иметь высоту 2–3 см. Установите дуршлаг или решетку в пароварку или кастрюлю, в которую предварительно была налита вода. Вода не должна касаться овощей. В конце обработки овощи должны стать мягкими. Подготовленные овощи разложите по решеткам, установите в сушилку и начните сушку.

- Стручковую фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу, картофель и зеленый горошек, – рекомендуется бланшировать. Поскольку эти овощи часто используются в супах и тушеных блюдах, бланширование поможет сохранить их естественный цвет. Погрузите овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3–5 минут. Затем слейте воду и стряхните остатки воды с овощей. После этого разложите овощи на решетки сушилки.
- Обращаем ваше внимание на то, что хотя бланшировка продуктов требует меньше времени, чем обработка паром, во время бланшировки многие питательные вещества теряются. Не рекомендуется бланшировать измельченные овощи, которые могут перевариться во время бланшировки. Бланшировать лучше овощи, нарезанные дольками. Не кладите более одного стакана овощей на литр воды. После того, как вы бросили овощи в кипящую воду, начните отсчет времени. Время бланшировки составляет примерно от одной трети до одной второй от времени, необходимого для обработки паром.

## Овощные чипсы

- Благодаря своей хрустящей текстуре и великолепному вкусу вам обязательно понравятся собственноручно приготовленные овощные чипсы.
- Выбирайте такие овощи, как: огурцы, баклажаны, цукини или пастернак. Нет необходимости чистить овощи, просто нарежьте их на тонкие дольки примерно 3 мм толщиной.
- Обработайте их на пару в течение 5 минут, чтобы они могли храниться более 5 месяцев. Затем немного посолите дольки, можете использовать соль с приправами, чтобы получить более интересный аромат.
- Сушите чипсы, пока они не станут хрустящими. Овощные чипсы можно подавать как отдельно, так и со сметаной или соусом.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ МЯСА, ПТИЦЫ И РЫБЫ

- Сушеное мясо идеально подходит для того, чтобы брать его с собой в поход или на пикник. После восстановления оно по вкусу напоминает свежеприготовленное.

### **ВНИМАНИЕ:**

**За исключением вяленого мяса, любое мясо, рыба и птица нуждаются в предварительной подготовке для обеспечения безопасности здоровья потребителей.**

### Подготовка мяса к сушке

- Для эффективной сушки выбирайте постное мясо без жира.

- Перед сушкой мясо следует замариновать, чтобы придать ему дополнительный аромат и сделать его более нежным. В состав маринада обязательно должна входить соль, которая помогает удалить из мяса лишнюю влагу и увеличить срок его хранения. При этом в состав маринада не должно включаться какое-либо растительное масло. В большинстве случаев маринад включает в себя какую-либо кислоту (например, томатный соус или уксус), т.к. кислота разрушает волокна мяса и делает его более нежным.
- Чтобы получить очень тонкие кусочки, рекомендует нарезать частично мороженое мясо. Вы также можете использовать кухонный комбайн или другую кухонную технику для нарезки мяса или попросить в мясной лавке мелко нарезать вам мясо при покупке.
- Если вы сушите мясо или дичь, чтобы потом использовать их в тушеных блюдах, супах и др., обязательно приготовьте его перед сушкой. Готовое мясо нарежьте на небольшие кубики и положите на решетку сушилки. Сушите, пока вся влага не испарится – на это может потребоваться от 2 до 8 часов.
- Когда вам нужно будет добавлять сушеное мясо в блюда, сначала восстановите его, положив в воду или бульон на полтора часа или больше. Мясо должно стать нежным и приобрести тот же размер, что имело перед сушкой.
- Говядину выбирайте постную. Лучше использовать вырезку, боковую

часть или крестец, чем шею, лопатку или ребра.

## Подготовка птицы к сушке

- Перед сушкой мясо птицы следует обязательно приготовить. Рекомендуется готовить ее на пару или пожарить. Грудки цыпленка более постные, чем темное мясо.

## Подготовка рыбы к сушке

- Перед сушкой рекомендуется приготовить на пару или запечь рыбу в духовке (запекайте в течение 20 минут при температуре 200°C или до готовности).
- Для сушки лучше всего подходят камбала и морской язык.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЯЛЕННОГО МЯСА

- В результате сушки мяса без предварительной подготовки получается грубое, требующее продолжительного жевания мясо, также известное как вяленое мясо. Приготовление вяленого мяса – один из самых древних способов заготовки мяса. Поскольку вяленое мясо готовится без предварительной обработки, очень важно выбирать качественное свежее мясо и обеспечить чистоту рабочего места.
- Перед приготовлением тщательно вымойте руки и все инструменты. После приготовления тщательно вымойте все инструменты, которые контактировали с сырым мясом.

### **ВНИМАНИЕ:**

**Приготовление вяленого мяса – единственный способ сушки мяса, не требующий предварительной обработки.**

- Сначала важно хорошо порезать мясо. Выбирайте вырезку или боковую часть 2–3 см толщиной. Удалите весь жир и всю соединительную ткань. Жир затрудняет процесс сушки, а соединительная ткань делает мясо слишком тяжелым для пережевывания.
- Чтобы вам было легче резать мясо, положите кусок в морозилку примерно на полчаса, чтобы мясо частично заморозилось. Затем переверните его на другую сторону и замораживайте в течение еще 15 минут. Нарежьте мясо вдоль волокон на полоски 3 мм толщиной.
- Маринуйте полоски мяса как минимум в течение 3 часов или всю ночь. Это придаст мясу уникальный аромат и в то же время сделает мясо более нежным. Увеличьте время маринования, чтобы мясо приобрело более сильный аромат.
- Мясо можно приправить солью, перцем, чесночным или луковым порошком, или другими специями по вашему усмотрению. Поскольку аромат и вкус становятся более концентрированными в результате сушки, не кладите слишком много соли и других специй.
- Вы можете найти множество рецептов для приготовления вяленого мяса – попробуйте разные, чтобы выбрать наиболее подходящий. Вы также можете придумать свой рецепт маринада.

- Стандартный маринад состоит из следующих ингредиентов:
  - 1/2 стакана соевого соуса;
  - 1 долька чеснока, мелко порубленная;
  - 2 столовых ложки коричневого сахара;
  - 2 столовых ложки кетчупа;
  - 1/2 стакана вустерского соуса;
  - от 1 до 1 и 3/4 чайной ложки соли;
  - 1/2 чайной ложки лукового порошка;
  - 1/2 чайной ложки молотого перца;Все ингредиенты следует тщательно перемешать. Слейте маринад и выложите полоски мяса на бумажные полотенца. Затем разложите полоски мяса на решетки сушилки. Во время приготовления вяленого мяса вам потребуется проделать шаги для защиты от капель, описанные ранее в инструкции. Сушите мясо, пока полоски не станут достаточно сухими. Должно требоваться небольшое усилие, чтобы согнуть полоски, при этом они не должны ломаться. Для этого обычно требуется от 2 до 8 часов. В отличие от обычного сушеного мяса, вяленое мясо не должно быть хрустящим.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ДРУГИХ ПРОДУКТОВ

### Сушка цветов

- Цветы для сушки следует собирать после того, как высохнет утренняя роса, и до того, как выпадет вечерняя. После сбора цветы следует высушить как можно быстрее.

- Удалите все испорченные листья. Разложите цветы по лоткам, так чтобы они не попадали друг на друга. Время сушки зависит от размера и вида цветов. Обычно на это требуется от 2 до 36 часов.

### Сушка лекарственных растений

- Промойте растения и встряхните их, чтобы удалить из них воду. Удалите испорченные или обесцветившиеся листья. Разложите растения свободно по лоткам.
- Если вы сушите семена, сбор следует проводить, когда плоды изменили свой цвет. Сушите растения со стеблями, когда сушка завершится удалите стебли.
- Время сушки зависит от размера и вида растения. Обычно на это требуется от 2 до 6 часов.

### Сушка орехов

- Очистите орехи и промойте горячей водой. Положите орехи на решетку в один слой. После сушки дайте орехам остыть.
- В орехах содержится большое количество жиров, поэтому рекомендуется их заморозить, чтобы вкус орехов не стал прогорклым.
- Когда вам понадобятся эти орехи, дайте им согреться при комнатной температуре. Время сушки занимает от 16 до 26 часов.

## ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

<b>Овощи</b>			
<b>Овощи</b>	<b>Подготовка</b>	<b>Свойства сушеных овощей</b>	<b>Продолжительность сушки, часы</b>
Артишок	Нарежьте на полоски 8 мм толщиной, бланшируйте 10 мин	Хрустящие	5-13
Спаржа	Нарежьте кусочками 2,5 см толщиной	Хрустящие	6-14
Стручковая фасоль	Нарежьте и бланшируйте до полупрозрачности	Хрустящие	8-26
Свекла	Отварите, дайте остыть, почистите от кожуры и нарежьте круглыми дольками	Хрустящие	8-26
Брюссельская капуста	Порежьте кочаны пополам	Хрустящие	8-30
Брокколи	Почистите и порежьте, затем отварите на пару в течение 3-5 мин	Хрустящие	6-20
Капуста	Почистите, удалите кочерыжку, нарежьте на полоски 8 мм толщиной	Твердые	6-14
Морковь	Бланшируйте, пока не станет мягкой, нашинкуйте или нарежьте круглыми дольками	Твердые	6-12
Цветная капуста	Бланшируйте, пока не станет мягкой	Твердые	6-20
Сельдерей	Нарежьте кусочками 8 мм толщиной	Хрустящие	6-14
Лук-резанец	Измельчите	Хрустящие	6-10
Огурец	Почистите от кожуры и нарежьте круглыми дольками 12 мм толщиной	Твердые	6-18
Баклажан/ Тыква	Почистите от кожуры и нарежьте на дольки 8-12 мм толщиной	Хрустящие	6-18
Чеснок	Почистите и нарежьте круглыми дольками	Хрустящие	6-16
Острый перец	Резать не нужно	Твердые	6-14
Грибы	Нарежьте крупные, мелкие можно сушить целиком	Твердые	6-14
Лук репчатый	Нарежьте тонкими кольцами или измельчите	Хрустящие	8-14
Зеленый горошек	Достаньте из стручка и бланшируйте 3-5 мин	Хрустящие	8-14
Сладкий перец	Извлеките сердцевину и нарежьте на полоски или кольца 8 мм толщиной	Хрустящие	4-14
Картофель	Нарежьте, бланшируйте 8-10 минут	Хрустящие	6-18
Ревень	Почистите и нарежьте на кусочки 3 мм толщиной	Высушенные	8-36
Шпинат	Бланшируйте, пока не станет мягким	Хрустящие	6-16

Томат	Снимите кожуру, нарежьте кусочками или дольками	Твердые	8-24
Цуккини	Нарежьте на дольки 8 мм толщиной	Хрустящие	6-18
<b>Фрукты</b>			
<b>Фрукты</b>	<b>Подготовка</b>	<b>Свойства сушеных фруктов</b>	<b>Продолжительность сушки, часы</b>
Яблоко	Очистите, извлеките сердцевину, затем нарежьте на дольки или кусочки	Мягкие	5-6
Абрикос	Снимите кожицу, разделите на половинки или порежьте	Мягкие	12-36
Банан	Очистите и нарежьте на дольки 3-4 мм толщиной	Хрустящие	8-38
Ягоды	Клубнику разрежьте пополам, другие ягоды сушите целиком	Высушенные	8-26
Вишня	Снимите кожицу (вы можете это сделать в середине сушки)	Мягкие	8-34
Клюква	Резать не нужно	Мягкие	6-26
Финики	Удалите косточку и порежьте	Твердые	6-26
Фига	Нарежьте на кусочки	Твердые	6-26
Виноград	Резать не нужно	Мягкие	8-72
Нектарин	Разрежьте пополам, сушите кожейцей вниз, в середине сушки снимите кожицу	Мягкие	8-26
Апельсиновая кожура	Нарежьте на длинные полоски	Хрустящие	8-16
Персик	Разделите на половинки, выньте косточку, в середине сушки снимите кожицу	Мягкие	10-34
Груша	Очистите и нарежьте на дольки или кусочки	Мягкие	8-30
<b>Другие продукты</b>			
<b>Продукты</b>	<b>Подготовка</b>	<b>Свойства сушеных продуктов</b>	<b>Продолжительность сушки, часы</b>
Мясо	Замаринуйте (см. разделы «Рекомендации по сушке мяса, птицы, рыбы» и «Приготовление вяленого мяса»)	Сухие, без влаги	2-8
Птица	Нарежьте на кусочки и запекайте или приготовьте на пару	Сухие, без влаги	2-8
Рыба	Нарежьте на кусочки и запекайте или приготовьте на пару	Сухие, без влаги	2-8
Ваниль	Промойте стручки и удалите сухие листья, распределите равномерно по лотку	Сухие, без влаги	2-6
Хлеб	Порежьте на кусочки, удалите корочку	Хрустящие	2
Орехи	Очистите от скорлупы, промойте горячей водой	Хрустящие	18-26

Время сушки, указанное в таблице, является приблизительным. Реальное время может отличаться в зависимости от размеров, консистенции и веса загружаемых продуктов. Учитывайте это при загрузке, внимательно следите за процессом сушки, меняйте поддоны местами, своевременно вынимайте поддоны с готовым продуктом.

## ТЕМПЕРАТУРА СУШКИ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Продукт	Рекомендуемая температура, °C
Листовые овощи, зелень	45-50
Хлеб	55-70
Овощи	50-60
Фрукты	55-65
Цветы	35-40

## ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть. Необходимо очищать прибор после каждого использования.

Корпус прибора протирайте мягкой тканью, съемные детали промывайте теплой водой с использованием мягкого моющего средства.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать корпус прибора и электрошнур под струю воды или погружать его в воду.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать для очистки прибора любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не разбирайте и не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный прибор, а обратитесь в уполномоченный сервисный центр производителя.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Сушилка не нагревается. Не работает вентилятор.	Отсутствует питание.	Отключите вилку от розетки и подключите снова. Убедитесь, что сушилка подключена к розетке и контакт плотный. Убедитесь, что розетка исправна.
	Сработала защита от перегрева.	Если сработала защита от перегрева, сушилка выключается автоматически. В таком случае вы больше не сможете включить ее. Обратитесь в сервисный центр.
Сушилка не нагревается. Вентилятор работает.	Обрыв провода внутри устройства.	Обратитесь в сервисный центр производителя.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Сушилка нагревается. Вентилятор не работает.	Двигатель остановился или вентилятор заблокирован.	Немедленно выключите прибор и отключите его от электросети. 1. Убедитесь, что посторонние предметы не препятствуют движению лопастей вентилятора (возможно, туда попали кусочки сушеных продуктов). Если вентилятор по-прежнему не работает, обратитесь в сервисный центр производителя. 2. Если внутрь корпуса попала вода, немедленно выключите прибор и отнесите его в сервисный центр.
Сушка происходит слишком медленно.	1. Решетки сушилки переполнены. 2. Вентилятор заблокирован или слишком медленно вращается.	1. Воздух должен свободно циркулировать между лотками сушилки. Кладите на решетки меньше продуктов и правильно их распределяйте. 2. Убедитесь, что посторонние предметы не препятствуют движению лопастей вентилятора (возможно, туда попали кусочки сушеных продуктов). Если вентилятор по-прежнему плохо работает, обратитесь в сервисный центр производителя.
Продукты сушатся неравномерно.	1. Кусочки различаются по толщине. Фрукты различаются по спелости. 2. Решетки сушилки переполнены.	1. Убедитесь, что все кусочки имеют одинаковый размер. 2. Убедитесь, что продукты не мешают циркуляции воздуха в сушилке.
Перегрев или недостаточный нагрев.	Сбой в работе датчика температуры.	Температура должна быть от 20 до 80°C. Если температура существенно отличается, обратитесь в сервисный центр производителя.
Сильно шумит двигатель/вентилятор.	1. В вентилятор попали посторонние предметы. 2. Подшипники двигателя изношены.	1. Убедитесь, что посторонние предметы не препятствуют движению лопастей вентилятора (возможно, туда попали кусочки сушеных продуктов). Если вентилятор по-прежнему плохо работает, обратитесь в сервисный центр производителя. 2. Обратитесь в сервисный центр производителя.
На дисплее отображается индикация типа «E01», «E02», «E03» и т. д.	В работе сушилки зафиксированы неполадки.	Обратитесь в сервисный центр производителя.

В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор любым механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## 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/ЕС.

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~, 50–60 Гц

Класс защиты от поражения электротоком – I

Мощность 500 Вт

Регулировка температуры: 30°C – 70°C

Регулировка таймера: до 72 часов

Длина шнура электропитания 1,5 м



### ПРИМЕЧАНИЕ:

*В связи с постоянным усовершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления об этом пользователя.*

## 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 ТС 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 [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru).



Произведено по заказу и под контролем ООО «Пионер»

109202, Российская Федерация, город Москва, внутригородская территория муниципальный округ Нижегородский, 1-я Фрезерная улица, дом 2/1, корпус 2, помещение 1/7.

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 **PIONEER**. 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 **PIONEER** 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 [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.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 Pioneer		
Модель	<b>FD120</b>		
Серийный номер			
Версия	V1C09	Дата производства	09.2024
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.





*pioneer-bt.ru*

**скидки, новинки, акции и подарки  
на официальном сайте**