

INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

| | | |
|-----|--|----|
| GB | DRYING FOR GREEN- STUFFS AND FRUIT | 3 |
| RUS | СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ | 4 |
| CZ | SUŠIČKA OVOCE A ZELENINY | 6 |
| BG | СУШИЛНЯ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ | 8 |
| UA | СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЧІВ І ФРУКТІВ | 10 |
| SCG | СУШАЧ ЗА ВОЋЕ И ПОВРЋЕ | 12 |
| EST | KUIVATAMINE PUU-JA KÖÖGIVIIJADE | 14 |
| LV | DŽIOVINIMO VAISIAI IR DARŽOVES | 16 |
| LT | KALTĖŠANA DĀRŽENIEM UN AUGĻIEM | 17 |
| H | SUŠENJE ZA VOCE I POVRCE | 19 |
| KZ | КЕПТИРГІШ | 21 |
| SL | SUŠENIE PRE OVOČIE A ZELENINU | 23 |



www.scarlett.ru



010



GB DESCRIPTION

1. Lid
2. Switch button O/I
3. Temperature controller
4. Base
5. 5 removable sections for drying
6. 9 jars for yoghurt

BG ОПИСАНИЕ

1. Капак
2. Бутон за включване O/I
3. Регулятор на температура
4. База
5. 5 свалящи се тави за сушене
6. 9 бурканчета за приготвяне на кисело мляко

EST KIRJELDUS

1. Kaas
2. Sisse- ja väljalülitusnupp O/I
3. Temperatuuriregulaator
4. Alus
5. 5 eemaldatavat kuivatusektsiooni
6. 9 jogurtipurki

H LEÍRÁS

1. Fedél
2. O/I kapcsoló
3. Hőmérsékletszabályozó
4. Alapegység
5. 5 levehető szárítórészleg
6. 9 db üvegpohár joghurt elkészítéséhez

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Крышка
2. Кнопка включения O/I
3. Регулятор температуры
4. База
5. 5 съемных поддонов
6. 9 баночек для приготовления йогурта

UA ОПИС

1. Кришка
2. Кнопка увімкнення ON/OFF
3. Регулятор температури
4. База
5. 5 знімних секцій для сушіння
6. 9 баночок для приготування йогурта

LV APRAKSTS

1. Vāks
2. Ieslēgšanas poga O/I
3. Temperatūras regulētājs
4. Pamatne
5. 5 noņemamas sekcijas žāvēšanai
6. 9 burciņas jogurta pagatavošanai

KZ СИПАТТАМА

1. Қақпақ
2. O/I (қосу/өшіру) түймешігі
3. Температураны реттеу тетігі
4. Тұғыр
5. Кептіруге арналған 5 алмалы бөлік
6. Йогурт дайындауға арналған 9 құты

CZ POPIS

1. Veko
2. Tlačítko na zapnutí O/I
3. Regulátor teploty
4. Základ
5. 5 odnímatelných sušících plátů
6. 9 sklenic na přípravu jogurtu

SCG ОПИС

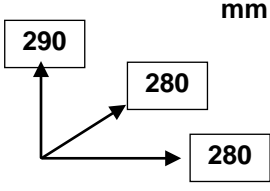
1. Поклопац
2. Дугме O/I
3. Контролор температуре
4. Кућиште
5. 5 одељака за сушење
6. 9 теглица за прављење јогурта

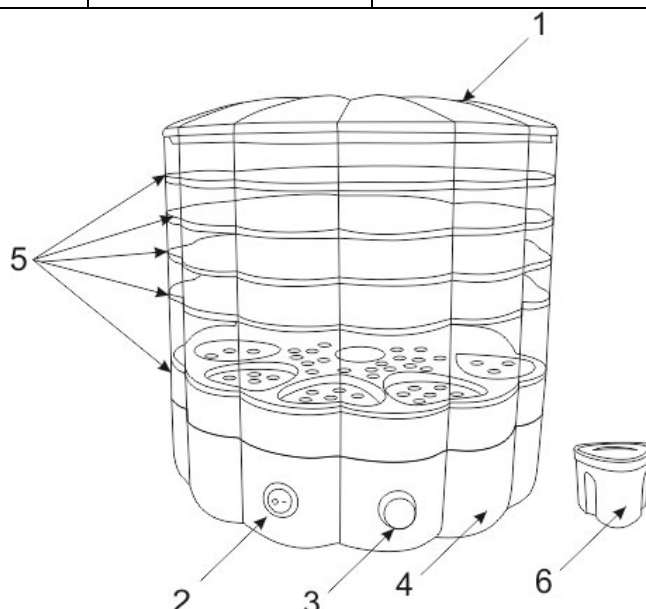
LT APRAŠYMAS

1. Dangtelis
2. Įjungimo mygtukas O/I
3. Temperatūros reguliatorius
4. Bazė
5. 5 nuimamos džiovavimo sekcijos
6. 9 jogurto paruošimo indeliai

SL STAVBA SPOTREBIČA

1. Veko
2. Tlačídlko na zapínanie O/I
3. Regulátor teploty
4. Základ
5. 5 snímateľných sušiacich podnosov
6. 9 nádob na prípravu jogurtu

| | | | |
|-------------------------------------|-------|----------------|---|
| 220-240 V ~50 Hz Класс защиты II | 250 W | 2.57 / 2.87 kg |  |
|-------------------------------------|-------|----------------|---|



- **ATTENTION:** it is recommended to put all 5 removable sections during the operation even if some of the sections will remain empty.

| Food item | Preparation | The duration of the drying process (hours) |
|---|--|--|
| Fruit (it is recommended to soak the fruit in corresponding juice diluted with water before drying; the soaking time is 2 hours; 1/4 cup of juice with 2 cups of water) | | |
| Apricots | Remove the pit and cut in thin slices | 13-28 |
| Pineapple (fresh) | Remove the rind and cut in pieces | 6-36 |
| Bananas | Remove the peel and cut in circles | 8-38 |
| Grapes | Do not cut | 8-26 |
| Cherries | You may leave the pit | 6-36 |
| Pears | Remove the peel and cut in thin pieces | 8-30 |
| Cranberries | Do not cut | 6-26 |
| Peaches | Cut in half, remove the pit when the fruit is half dry | 6-26 |
| Apples | Remove the peel, remove the heart and cut in circles or pieces | 4-15 |
| Vegetables | | |
| Mushrooms | Cut in thin slices (small mushrooms may be dried in one piece) | 6-14 |
| Carrots | Boil until soft. Grate or cut in circles. | 8-14 |
| Bell peppers | Remove the heart and cut in strips or circles | 4-14 |
| Garlic | Skin and cut in circles | 6-16 |

HOW TO PREPARE YOGHURT

- The delivery set of the dryer includes 9 cans for yoghurt.
- Before initial use wash the jars thoroughly with warm soapy water, and wipe dry.
- To prepare yoghurt in all jars you will need milk (1 l) and yeast (1 g).
- Leave only the bottom container on the dryer.
- Place the uncovered jars filled with yoghurt premix in the container cavities.
- Put the lid on the container.
- Connect the unit to mains. Set the power button to the "I" position. The indicator lights.
- Set the temperature control to "yogurt" position (temperature 35, 40 or 45 °C).
- The cooking time depends on the desirable thickness of yoghurt (5 to 8 hours).
- After cooking, set the power button to the "O" position and switch the dryer off.
- Disconnect the appliance from mains.
- Take out the jars filled with yoghurt.
- Close the jars filled with yoghurt with lids and place them into refrigerator.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the dryer from the socket and let it cool off completely
- Wash the lid and the removable sections with soapy water (you may wash the lid and the sections in the upper shelf of the dishwasher), rinse thoroughly and dry.
- Carefully wipe the base with a moist cloth.
- Do not use abrasive cleaners, organic solvents and aggressive liquids.

STORAGE

- Switch off and unplug the appliance.
- Complete all requirements of chapter CLEANING AND MAINTENANCE.
- Keep the appliance in a dry cool place.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.

- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не касайтесь горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Не используйте прибор дольше 40 часов подряд. После использования сушилки в течение 40 часов, выключите прибор из сети и дайте ему остыть.
- Не накрывайте прибор.
- **ВНИМАНИЕ:** ставьте прибор только на ненагревающуюся поверхность, во избежание возгорания.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Распакуйте изделие.
- Перед первоначальным включением тщательно вымойте все ёмкости и съёмные части теплой водой с мылом, как следует промойте и насухо вытрите.
- Протрите базу изнутри влажной тканью.

РАБОТА

- Установите сушилку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Разложите заранее подготовленные продукты в съёмные поддоны.
- Поддоны должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не накладывайте слишком много продуктов в каждый поддон. Максимальная загрузка поддона-0,8 кг.
- Установите съёмные поддоны на базу.
- Накройте прибор крышкой. Крышка должна находиться на приборе в течение всего времени его работы.
- Подключите прибор к сети. Переведите кнопку включения в положение «I». Загорится световой индикатор.
- Задайте необходимую температуру с помощью регулятора.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ:

- Травы: 35-40°C
- Хлеб: 40-50°C
- Овощи: 50-55°C
- Фрукты: 55-60°C
- Грибы: 50-55°C
- Мясо, Рыба: 65-70°C

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ СУШКИ ПРОДУКТОВ:

- **ВНИМАНИЕ:** Продолжительность сушки зависит от желаемого результата.

| Продукт | Подготовка | Продолжительность сушки (часы) |
|---|---|--------------------------------|
| Фрукты (перед сушкой рекомендуется замочить подготовленные фрукты в соответствующем соке, разведенном с водой, на 2 часа. ¼ стакана сока на 2 стакана воды) | | |
| Абрикосы | Вынуть косточку и тонко нарезать | 13-28 |
| Ананасы (свежие) | Снять кожуру и нарезать кусками | 6-36 |
| Бананы | Снять кожуру и нарезать кружками | 8-38 |
| Виноград | Не резать | 8-26 |
| Вишня | Косточку вынимать не обязательно | 6-36 |
| Груши | Снять кожуру и тонко нарезать | 8-30 |
| Клюква | Не резать | 6-26 |
| Персики | Разрезать пополам, вынуть косточку, когда фрукт будет наполовину подсушен | 6-26 |

| | | |
|------------------|---|------|
| Яблоки | Снять кожуру, вынуть сердцевину, нарезать кружками или дольками | 4-15 |
| Грибы | Тонко нарезать (маленькие грибы можно сушить целиком) | 6-14 |
| Овощи | | |
| Морковь | Сварить до мягкого состояния. Натереть или нарезать кружками. | 8-14 |
| Болгарский перец | Вытащить сердцевину, нарезать полосками или кружками | 4-14 |
| Чеснок | Очистить и нарезать кружками | 6-16 |

- После завершения работы сушилки, выключите ее, переведя кнопку включения в положение «О».
- Подождите, пока продукты остынут, после чего упакуйте их.
- Отключите прибор от сети.
- **ВНИМАНИЕ:** рекомендуется устанавливать все 5 съемных поддонов во время работы прибора, даже если часть из них остаются пустыми.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

- В комплект сушилки входят 9 баночек для приготовления йогурта.
- Перед первоначальным использованием тщательно вымойте баночки теплой водой с мылом, вытрите насухо.
- Для приготовления йогурта во всех баночках вам понадобится 1 литр молока и 1 грамм закваски.
- Оставьте на сушилке только нижнюю емкость.
- Поместите баночки без крышек с заготовкой на углубления в емкости.
- Установите на емкость крышку.
- Подключите прибор к сети. Переведите кнопку включения в положение «I». Загорится световой индикатор.
- Установите регулятор в положение «yogurt», температура 35,40 или 45 °С.
- Время приготовления зависит от того, какой густоты йогурт вы хотите получить (5-8 часов).
- По истечении времени приготовления, выключите сушилку, переведя кнопку включения в положение «О».
- Отключите прибор от сети.
- Извлеките баночки с йогуртом.
- Баночки с йогуртом закройте крышками и поставьте в холодильник.

ОЧИСТКА И УХОД

- Отключите сушилку от электросети и дайте ей полностью остыть
- Вымойте крышку и съемные поддоны теплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.
- Аккуратно протрите базу влажной тканью.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pro zamezení poruch si tento Návod k použití pečlivě přečtěte a uschovejte jej jako informační příručku.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit škodu na majetku nebo zranění uživatele.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky v případě, že elektrický přístroj nepoužíváte.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a požáru neponořujte přístroj do vody nebo jiných tekutin. Stane-li se takto, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než ho budete používat dále se obraťte na Servisní středisko pro kontrolu provozuschopnosti a bezpečnosti.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, mentálními schopnostmi nebo smysly, nebo osobami, které nemají zkušenosti nebo znalosti, pokud se nenacházejí pod dohledem nebo nejsou instruováni o použití spotřebiče osobou, zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem pro zabránění her se spotřebičem.
- Při poškození přírodní šňůry její výměnu, pro zamezení nebezpečí, musí provádět výrobce nebo jim zplnomocněné servisní středisko, nebo obdobný kvalifikovaný personál.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem nebo zástrčkou, a také po tom, co spadl nebo byl poškozen jakýmkoliv jiným způsobem. Pro kontrolu a případnou opravu se obraťte na nejbližší servisní středisko.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netahejte za kabel.