

sintco

SFD 7401 GIDA KURUTUCUSU

KULLANMA KILAVUZU



TR

EN

FR

NL

DE

ES

RU

UA

AR

HR



Değerli Müşterimiz,

Ürün seçiminde SINBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Uzun ve verimli bir kullanım için cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu özellikle güvenlik talimatlarına dikkat ederek okumanızı ve devamlı suretle saklamanızı tavsiye ederiz.

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

SINBO SFD 7401 GIDA KURUTUCUSU KULLANIM KILAVUZU

Hasarı önlemek için, lütfen cihazı kullanmadan önce kitapçığı dikkatlice okuyun.

- TEDARİKÇİ FIRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE -
TÜV Rheinland LGA Products GmbH
Tillystraße 2-90431 Nürnberg Germany

EEE Yönetmeliğine uygundur.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

Made in P.R.C.

İmal Yılı : 2013



Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

Children being supervised not to play with the appliance.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

• Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar

KULLANIM SIRASINDA ISIYA DAYANIKLI MALZEMİYİ (FAYANS, KALIN LEVHA VB) CİHAZIN ALTINA KOYMAK YA DA TUTUŞMAYI ÖNLEMEK İÇİN CİHAZI ISIYA DAYANIKLI YÜZEYE KOYMAK GEREKLİDİR.

- * Cihazı, 40 saatten fazla çalıştırmayın. 40 saat boyunca, cihazın kesintisiz çalışması bittikten sonra, cihazı kapatın (düğme "KAPALI" konumunda olmalıdır), cihazı fişten çekin ve soğumasını sağlayın.
- * Cihazın uygunsuz kullanımı, hasar görmesine ve kullanıcının yaralanmasına neden olabilir.
- * Cihazı sadece, kullanım amacı için kullanın ve her zaman kullanım kılavuzundaki talimatları takip edin.
- * Kullanılmadığı zaman cihazı fişten çekin.
- * Güç tabanını sudan uzak tutun. Eger yüzey ıslak ise, cihazı açmayın.
- * Cihaz düştükten sonra yada başka hasar olduğunda, zarar görmüş elektrik kordonunu, prizi kullanmayın, Eger böyle bir durum olursa, hizmet merkezi ile temasa geçin.
- * Yakın denetim olmadan çocukların cihazı kullanmasına izin vermeyin.
- * Temizlemeden önce, cihazı fişten çekin.
- * Kordonu prizden aniden çekmeyin, bunun yerine prizi tutun ve çıkarmak için çekin.
- * Cihazı sadece ev içinde kullanın. Ticari kullanım için tasarlanmamıştır.
- * Cihazı örtmeyin
- * Kullanılırken, cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- * Cihazı sadece düz yüzey üzerine koyun.

CİHAZIN KULLANIMI

• Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler

Cihazınızla birlikte gelen aksesuarları kolaylıkla kendiniz takıp çıkartabilirsiniz.

Olası bir arıza durumunda cihazın içini açmayınız. En yakın yetkili servise başvurunuz.

DİKKAT! İlk kullanımdan önce:

- * Cihazın ambalajını açın.
- * Cihazın elektrik parametrelerinin uygun olduğundan emin olun, teknik özellikler tablosuna bakın, yerel elektrik şebekenizin özelliklerine uygun olmasını sağlayın.
- * Cihazın kapaklarını ve parçalarını yıkayın. Bulaşık yıkamak için kullanılan deterjandan küçük bir miktar ekleyerek, parçaları ılık suda yıkayın. Güç tabanını, ıslak bez ile temizleyin (suyun içine koymayın ve yıkamayın).

ÇALIŞTIRMA

Ürünlerin kurutulması saklanmaları açısından etkin bir yoldur.

Sabit, kontrol edilebilir, ısıdaki sıcak hava, üst ve alt kapaklarda serbestçe dolaşabilir, kontrol edilebilir, çıkarılabilen parçaları ve güç tabanını ayırın. Cihazın bölümleri üzerinde bulunan ürünler, esit şekilde ve sağlıklı vitaminlerin minimum kaybıyla kurur. Bütün yıl, sağlıklı maddeler kullanılmadan hazırlanmış meyveleri, sebzeleri ve mantarları afiyetle yiyebilirsiniz.

Bu cihaz sayesinde, çiçekleri, tıbbi bitkileri kurutabilirsiniz, kahvaltılık gevrekler hazırlayabilirsiniz.

CİHAZIN KULLANIMI

1. Önceden hazırlanmış ürünleri, çıkarılabilen bölmelere koyun. Ürünler için bölmeler, öyle bir şekilde yerleştirilmelidir ki, hava bölmeler arasında serbestçe dolaşabilsin (bölmelerin yüksekliğinin düzenlenmesi mümkündür) bu yüzden bölmelere çok fazla ürün koymamalısınız ve ürünleri birbirinin üstüne koymamalısınız.

2. Bölmeleri, bir güç tabanının üstüne koyun.

3. Üst kapagı, cihazın üstüne koyun. Kurutma sırasında, üst kapak her zaman cihazın üzerinde olmalıdır.

4. Prize takın ve düğmeyi "AÇIK" konuma getirin-gösterge ışığı kırmızı olur.
Kurutucunun derecesini ayarlayın.
Kurutucunun derecesi.

Isı değeri tavsiyeleri:

- Bitkiler 35-50°C
- Yeşillikler 50°C
- Ekmek 40-50°C
- Yoğurt 50°C
- Sebzeler 50-55°C
- Meyveler 55-60°C
- Et, Balık 65-70°C

NOT: Bu kitapçıktaki yönergeleri takip ederek ürünleri kurutun.

5. Cihazı kullanmayı bitirdiğinizde, düğmeyi "KAPALI" konuma getirerek kapatın. Ürünleri, soğumaya bırakın. Yiyeceği saklamak için kurumuş ürünleri bir kaba/ambalaja koyun ve buzdolabına koyun.

6. Cihazı prizden çekin.

NOT: Kaç bölmenin boş olduğuna bakılmaksızın, kullanırken, tüm 5 bölmeyi cihazın üzerine koymanız tavsiye edilir.

Örnekler:

1. Ürünler, ilk üst bölmededir, diğer 4 bölme boştur. Üst kapağın, cihazın üzerinde olduğundan emin olun.
2. Ürünler, ilk 2 bölmededir, diğer 3 bölme, boştur. Üst kapağın, cihazın üzerinde olduğundan emin olun.

EK TALİMAT

Cihaza koymadan önce, ürünleri yıkayın. Islak ürünleri cihaza koymayın, kurulayın.

DİKKAT! Eğer içinde su varsa, bölmelerin içine ürünleri koymayın.

Ürünlerin bozulmuş kısımlarını kesin. Ürünleri, öyle bir şekilde koyun ki, bölmeler arasında serbest şekilde yerleştirilebilsin.

Ürünleri kurutma süresi, dilimlenen parçaların kalınlığına bağlıdır.

Üzerindeki bütün ürünler çok iyi kurumadı ise, bölmelerin konumlarını değiştirebilirsiniz. Üst bölmeleri, güç tabanına yakın, aşağı doğru ve alt bölmeleri, üst bölmelerin üzerine koyabilirsiniz. Bazı meyveler, kendi doğal koruyucu katmanıyla kaplanır ve bu yüzden kurutma süresi artabilir. Bundan sakınmak için, ürünleri, yaklaşık 1-2 dakika kaynatmak daha iyidir ve sonra soğuk suya koyun ve sonra üstünü örtün.

BİLİNMESİ GEREKEN?BU KILAVUZDA BELİRTİLEN KURUTMA SÜRESİ TAHMİNİDİR.

Kurutma süresi, odanın ısısına ve nemine, ürünlerin nem düzeyi, parçaların dilimlerin kalınlığı vb. bağlıdır.

MEYVELERİN KURUTULMASI

* Meyveleri yıkayın.

* Çekirdeklerini çıkarın ve bozulmuş kısımları kesin.

* Bölmeler arasında serbestçe yerleştirebileceğiniz parçaları dilimleyin.

* Meyvelerin kararmaması için, doğal limon ya da ananas suyunun içine koyabilirsiniz.

* Meyvelerinizin, güzel kokmasını istiyorsanız, tarçın ya da hindistancevizi esansı koyabilirsiniz.

SEBZELERİN KURUTULMASI

- * Sebzeleri yıkayın.
- * Çekirdeklerini çıkarın ve bozulmuş kısımları kesin.
- * Bölmeler arasında serbestçe yerleştirebileceğiniz parçaları dilimleyin
- * Sebzeleri yaklaşık 1-5 dakika kaynatmak daha iyidir ve sonra soğuk suya koyun ve sonra kuru şekilde örtün.

TIBBİ BİTKİLERİN KURUTULMASI

- * Yaprakları, bitkilerin üremesini sağlayan yapıların kurutulması tavsiye edilir.
- * Kuruttuktan sonra, tıbbi bitkileri, kâğıt torbalara ya da cam kavanozlara koymak ve karanlık, soğuk bir yerde saklamak daha iyidir.

KURUTULMUŞ MEYVELERİN SAKLANMASI

- * Kurutulmuş ürünleri saklamak için kaplar, temiz ve kuru olmalıdır.
 - * Kurutulmuş meyvelerin daha iyi saklanması için, metal kapaklı cam kaplar kullanın ve ısının 5-20 derece arasında olduğu karanlık, kuru yerlere koyun.
 - * Kurutmadan sonraki bir hafta boyunca, kapta nem olup, olmadığını kontrol etme daha iyi olur. Eğer evet ise, bu, ürünlerin iyi kurutulmadığı anlamına gelir ve tekrar kurutmanız gerekir.
- DIKKAT!** Daha sonra saklamak için, sıcak ve hatta ılık ürünleri kaplara koymayın.

MEYVELERİN ÖN HAZIRLIĞI

Meyvelerin ön hazırlığı, onların doğal rengini, tadını ve lezzetini korur. Kuruturken, meyvelerin daha iyi hazırlanması için aşağıda bazı yararlı tavsiyeleri bulabilirsiniz:
1/4 bardak meyve suyu (tercihen doğal). Aldığınız meyve suyunun, hazırladığınız meyveye uyması gerektiğini unutmayın.
Meyve suyunu, 2 bardak su ile karıştırın. Sonra, ön hazırlanmış meyveleri (bakınız "kurutma için meyvelerin hazırlanma tablosu") 2 saat boyunca hazırlanmış sıvının içine koyun.

KURUTMA İÇİN MEYVELERİN HAZIRLANMA TABLOSU

İsim	Hazırlama	Kurutmadan sonraki durum	Kurutma süresi(saat)
Kayısı	Dilimleyin ve çekirdeğini çıkarın	Yumuşak	13-28
Portakal kabuğu	Uzun şeritler halinde kesin	Narin	6-16
Ananas (taze)	Soyun ve parçalar halinde ya da küp parçalar halinde dilimleyin	Sert	6-36
Ananas (konserve)	Meyve suyunu dökün ve kurutun	Yumuşak	6-36
Muz	Soyun ve yuvarlak parçalar halinde dilimleyin (3-4mm kalınlıkta)	Gevrek	8-38
Üzüm	Kesmeye gerek yok	Yumuşak	8-26
Kiraz	Çekirdeği çıkartmaya gerek yoktur(kiraz yarı kurutulduğunda çıkartabilirsiniz)		
Armut	Soyun ve dilimleyin	Yumuşak	8-30
İncir	Dilimleyin	Sert	6-26
Yabanmersini	Kesmeye gerek yoktur	Yumuşak	6-26
Şeftali	2 parçaya bölün ve meyveler yarı kuruduğu zaman çekirdeğini çıkarın	Yumuşak	6-26

Hurma	Çekirdeğini çıkarın ve dilimleyin	Sert	6-26
Elma	Soyun, ortasını çıkarın, yuvarlak parçalar yada dilimler halinde dilimleyin	Yumuşak	4-8

BİLGİ: Tabloda açıklanan meyvelerin ön işlenme zamanları ve yolları sadece bilgi toplama içindir. Müşterilerin kişisel tercihleri, tabloda açıklanandan farklı olabilir.

SEBZELERİN ÖN HAZIRLIĞI

1. Yeşil fasulyeyi, karnabaharı, brokoliyi, kuşkonmazı ve patatesi kaynatmanız tavsiye edilir çünkü o sebzeler çoğunlukla birinci ve ikinci yemek olarak hazırlandıkları için, doğal renklerini korurlar.

Nasıl kaynatılır: önceden hazırlanmış sebzeleri derin tencerede, kaynayan suda, yaklaşık 3-5 dakikada kaynatın. Sonra, suyu dökün ve cihazın içine sebzeleri koyun.

2. Yeşil fasulyeye, kuşkonmaz, vb'ye biraz limon tadı katmak isterseniz, sadece yaklaşık 2 dakika limon suyunun içine koyun.

BİLGİ: YUKARIDAKİ TAVSİYELER SADECE BİLGİ İÇİNDİR VE ONLARA UYMAK GEREKLİ DEĞİLDİR

KURUTMA İÇİN MEYVELERİN HAZIRLANMA TABLOSU

İsim	Hazırlama	Kurutma sonraki durum	
Enginar	Şeritler halinde kesin (3-4 mm kalınlığında)	Narin	5-13
Patlıcan	Soyun ve parçalar halinde dilimleyin (6-12 mm kalınlık)	Narin	6-18
Brokoli	Soyun ve kesin, yaklaşık 3-5 dakika buharda pişirin	Narin	6-20
Mantar	Bütün olarak kurutmak için dilimleyin(küçük mantarlar)	Sert	6-14
Yeşil fasulye	Kesin ve şeffaf hale gelene kadar kaynatın	Narin	8-26
Sakız kabakları	Dilimler halinde kesin (6mm kalınlık)	Narin	6-18
Kabak	Soyun ve şeritler halinde kesin (3 mm kalınlıkta) Ortasını çıkartın	Sert	6-14
Brüksel lahanası	Kökleri 2 parçaya bölün	Gevrek	8-30
Karnabahar	Yumuşayana kadar kaynatın	Sert	6-16
Patates	Dilimleyin, yaklaşık 8-10 dakika kaynatın	Gevrek	8-30
Soğan	Yuvarlak dilimler halinde kesin	Gevrek	8-14
Havuç	Yumuşayana kadar kaynatın, doğrayın ya da yuvarlak parçalar halinde dilimleyin	Gevrek	8-14
Salatalık	Soyun ve yuvarlak dilimler halinde kesin (12 mm kalınlıkta)	Sert	6-18
Tatlı biber	Şeritler ya da yuvarlak parçalar halinde kesin (6 mm kalınlık). Ortasını çıkartın.	Gevrek	4-14
Acı biber	Kesmeye gerek yok	Sert	8-14
Maydanoz	Yaprakları parçalar halinde koyun	Gevrek	2-10
Domates	Parçalar halinde kesin ya da yuvarlak parçalar halinde dilimleyin	Sert	8-24
Yayla muzı	Soyun ve parçalar halinde dilimleyin (3 mm kalınlık)	Sebzede nem kaybı	8-38
Pancar	Kaynatın, soğumaya bırakın, köklerini ve tepelerini kesin. Yuvarlak parçalar halinde dilimleyin.	Gevrek	8-26
Kereviz	Parçalara bölün (6 mm kalınlık)	Gevrek	6-14

Yeşil soğan	Dilimleyin	Gevrek	6-10
Kuşkonmaz	Parçalar halinde dilimleyin(2.5mm kalınlık)	Gevrek	6-14
Sarımsak	Soyun ve parçalar halinde dilimleyin	Gevrek	6-16
İspanak	Kararana kadar kaynatın	Gevrek	6-16
Yemeklik mantarlar	Başları içeri doğru kıvrılmış mantarları seçin. Parçalar bölün ya da bütün olarak kurutun.	Sert ve gevrek	3-10

BİLGİ: Tabloda açıklanan sebzelerin ön işleme zamanları ve yolları sadece bilgi toplama içindir. Müsterilerin kişisel tercihleri, tabloda açıklanandan farklı olabilir.

ET, BALIK, KÜMES HAYVANLARI VE AV HAYVANLARI

Etin ön işlenmesi kaçınılmazdır ve müşteri sağlığı için gereklidir. Etkin kurutma için domuz yağı olmayan et kullanın. Tuzlayarak saklamak tavsiye edilir, etten suyun çıkmasına ve daha iyi saklanmasına yardımcı eder.

Standart tuzlayarak saklama:

1/2 bardak soya sosu
1 diş sarımsak, küçük parçalara bölünmüş
2 büyük kasık ketçap
1 ve 1/4 tatlı kasığı tuz
1/2 tatlı kasığı kurutulmuş biber
Bütün içerik, dikkatlice karıştırılmıştır.

KÜMES HAYVANI

Kurutmaya başlamadan önce, kümes hayvanı önceden hazırlanmalıdır. Kaynatmak ya da kızartmak daha iyidir. Yaklaşık 2-8 saat ya da nem gidene kadar kurutun.

BALIK

Kurutmadan önce kaynatılması ya da ocağın üstünde pisirilmesi tavsiye edilir (200 derece ısıda yaklaşık 20 dakika ya da balık gevrek hale gelene kadar pişirilir). Yaklaşık 2-8 saat ve tüm nem gidene kadar kurutun.

ET VE AV HAYVANLARI

Hazırlayın, küçük parçalara bölün ve yaklaşık 2-8 saat cihazın içine koyun.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız. Bulduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı kendiniz sökmeye kalkışmayınız, bakım merkezimiz ya da satış sonrası hizmet merkezimiz ile bağlantıya geçiniz.

Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamında dışında işlem görecektir.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI



Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!

Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan

elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün.

Kullanım sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

TEMİZLİK VE BAKIM

· Temizlemeden önce, cihazın prizden çıktığından ve soğuduğundan emin olun .

· Cihazın gövdesini, ıslak bir sünger yardımı ile temizleyin ve daha sonra kuru olarak örtün.

· Cihazı temizlemek için metal fırçalar, asındırıcı ve sert temizleyici kullanmayın çünkü yüzeye zarar verebilir.

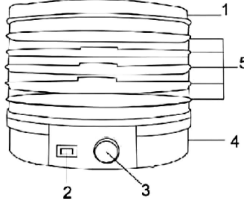
TEKNİK ÖZELLİKLER

Güç: 245 Watt

Elektrik: AC230V,50Hz

PARÇALARIN AÇIKLAMASI

1. Şeffaf kapak
2. AÇMA/KAPAMA düğmesi
3. Isı kontrolörü
4. Taban
5. Kurutma için 5 bölme



Dikkat: Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis yetkilisi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir.

Bu cihaz, cihazların kullanılmasında güvenlik açısından sorumluluk üstlenebilecek bir kişinin gözetimi ve yönlendirmesi olmadan fiziksel, duyuşal ya da zihinsel engeli olan kişiler (çocuklar dahil), bu konuda bilgi ya da deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.

Çocukların cihazla oynamasına engel olmak için yeterli gözetim yapılmalıdır.

ENGLISH

SINBO SFD 7401 FOOD DEHYDRATOR INSTRUCTIONS MANUAL

To prevent damage please read this manual carefully before you use the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USING IT OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTING SURFACE TO AVOID POSSIBLE INFLAMMATION.

- * Do not work the appliance longer than 40 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 40 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position "OFF"), unplug the appliance and let it cool down.
- * Improper use of the appliance can cause its damage and in jury to this user.
- * Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
- * Unplug the appliance when it is not use.
- * Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
- * Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened contact service center.
- * Do not allow children to use the appliance without close supervising.
- * Unplug the appliance before cleaning it.
- * Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
- * Use the appliance only for household purposes, it is not designed for commercial use.
- * Do not cover the appliance.
- * Do not leave the appliance unattended while in use.
- * Put the appliance only on to the flat surface.

USE OF THE APPLIANCE

ATTENTION! Before using the first time:

- * Unpack the appliance.
- * Before use make sure that the electric parameters of your kettle, indicate on the technical characteristics table, match the characteristics of your local electric network.
- * Wash lids and sections of appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergents for washing dishes. Clean the power base with the help of wet rag (do not put it into a water and do not wash it).

FUNCTIONING

Drying products is an effective way for its conservation.

Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between upper and lower lids, separate controllable removable sections and power base. That is why the products which are situated on the sections of the appliance are drying even and with minimum losses of health-giving vitamins. So you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms, which are prepared without using unhealthy substances, the whole year.

You can also dry flowers, medicinal plants, prepare cereals with the help of this appliance.

USE OF THE APPLIANCE

1. Put the prepared in advance products to a removable sections. Sections for products should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the sections is possible), that is why you should not put too many products to the sections and put the products on to each other.
2. Put the sections on to a power base.

3. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.
4. Plug and turn on the appliance by putting the switch to the position "ON" -the indicator light becomes red.
Set the temperature of the dehydrator.
Temperature of the dehydrator.

Temperature mode advices:

- Herbs 35-50 °C
- Greens 50 °C
- Bread 40-50 °C
- Yoghurt 50 °C
- Vegetables 50-55 °C
- Fruits 55-60 °C
- Meat, Fish 65-70 °C

NOTE : Dry products following the guidelines of this manual.

5. When you finish using the appliance turn it off by putting the switch to the position "OFF". Let the products cool down. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.

6. Unplug the appliance.

NOTE: it is recommended to put all 5 sections on to the appliance during using it, no matter how many sections are empty.

Examples:

1. The products are on the first upper section, other 4 section are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.
2. The products are on the first 2 sections, other 3 sections are empty. Make sure that the upper lid is on appliance.

ADDITIONAL INSTRUCTION

Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry.

ATTENTION! Do not put sections with products if there is water in it.

Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections.

The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.

You can change the position of the sections if not all products on it dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put it place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1-2 minutes and than put it to cold water and rug after that.

NEED TO KNOW: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IS APPROXIMATE.

The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room?the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

DRYING FRUITS

* Wash the fruits.

* Take out the pit and cut off the spoiled parts.

* Slice into pieces which you can place freely between the sections.

* You can put the fruits down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade

* If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swaft.

DRYING VEGETABLES

- * Wash the vegetables.
- * Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- * Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- * It is better to boil vegetables for about 1-5minutes and than put it to cold water and than rug dry.

DRYING MEDICINAL PLANTS

- * It is recommended to dry leaves, propagules.
- * After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

STORAGE OF DRYING FRUITS

- * Containers for storage the dried products should be clean and dry.
- * For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- * During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

ATTENTION! Do not place hot place hot and even warm products into containers for its futher storage.

PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUITS

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor.

Below you can see some useful recommendations how is better to prepare fruits for drying:

Take 1/4 glass of juice (natural preferably).Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare .For example for preparing apples you should take apple juice.

Mix the juice with 2 glasses of water. Than immerse preliminary processed fruits(see "table of preparing the fruits for drying" into prepared liquid for 2 hours.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR FRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying(hours)
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	6-16
Pine apple(fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	6-36
Pine apple(tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	6-36
Banana	Peel it and slice to round pieces(3-4mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it	Soft	8-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit(you can take it out when cherry is half-dried)		
Pear	Peel it and slice	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	6-26
Cranberry	No need to cut	Soft	6-26
peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried	Soft	6-26

Date-fruit	Tale out the pit and slice	Hard	6-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	4-8

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

1. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato, Because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color.

How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Than pour out the water and put vegetable into the appliance.

2. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

NOTICE: THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY FACT-FINDING AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	
Artichoke	Cut it to stripes(3-4mm thickness)	fragile	5-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces(6-12mm thickness)	Fragile	6-18
Broccoli	Peel it and cut it. steam it for about3-5min.	Fragile	6-20
Mushrooms	Slice it for dry it whole(small mushrooms)	Hard	6-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice it into pieces(6mm thickness)	Fragile	6-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes(3mm thickness)Take out the heart	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	6-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10min	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8-14
Carrot	Boil till becomes soft. shred it or slice into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces(12mm thickness)	Hard	6-18

Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces(6mm thickness).Take out the heart	crispy	4-14
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	8-14
parsley	Put the leafs into sections	Crispy	2-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces(3mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	8-26
Celery	Slice it into pieces(6mm thickness)	Crispy	6-14
Spring onion	Shred it	Crispy	6-10
Asparagus	Slice it into pieces(2.5mm thickness)	Crispy	6-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	6-16
Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	6-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	3-10

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table only fact-finding. personal preferences of customers can differ of the described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE MEAT, FISH, POULTRY AND GAME ANIMALS.

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without adeps for effective drying. It is recommended to pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

Standard pickle:

1/2 glass of soybean sauce
 1 denticle of garlic, cut to a small pieces
 2 big spoons of ketchup
 1 and 1/4 dessert spoon of salt
 1/2 dessert spoon of dried pepper
 All ingredients should be mixed carefully.

POULTRY

Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared. It is better to boil it or fry it. Dry it for about 2-8 hours or till moisture is gone.

FISH

It is recommended to boil or bake it on a stove before the beginning of drying(bake it for about 20 minutes with a temperature 200 degrees or till the fish become friable). Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

MEAT AND GAME ANIMALS

Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down.
- Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and than rug it dry.
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

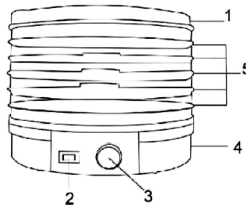
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Power: 245 Watt

Electricity: AC230V,50Hz

PARTS DESCRIPTION

1. Transparent lid
2. Switch button ON/OFF
3. Temperature controllar
4. Base
5. 5 trays for drying



FRANÇAIS

SINBO SFD 7401 DÉSHYDRATEUR NOTICE D'UTILISATION

Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser cet appareil afin d'éviter tout dommage.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

PLACER LE MATÉRIAU RÉSISTANT (LA FAIENCE, TOLES ÉPAISSES ETC.) SOUS L'APPAREIL OU METTRE L'APPAREIL SUR UNE SURFACE RÉSISTANTE POUR EMPÊCHER LA PRISE DU FEU LORS D'UTILISATION.

- * Ne pas fonctionner l'appareil plus de 40 heures, après le fonctionnement ininterrompu pendant 40 heures, éteignez l'appareil, débrancher la fiche et assurer le refroidissement (le bouton devrait être à la position "ARRÊT".)
- * L'utilisation non appropriée de l'appareil pourrait causer l'endommagement de l'appareil ou les blessures corporelles.
- * Ne pas utiliser l'appareil hors de son but, et suivez toujours les instructions.
- * Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- * Ne pas plonger la base d'alimentation dans l'eau, si la surface est humide ne pas fonctionner l'appareil.
- * N'utilisez pas l'appareil : si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e), si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit, si vous l'avez laissé tomber. Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé.
- * Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- * Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- * Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- * Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu.
- * Ne pas couvrir l'appareil.
- * Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- * Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.

UTILISATION DE L'APPAREIL

ATTENTION! Avant la première utilisation :

- * Déballer l'appareil.
- * S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- * Lavez le couvercle et les pièces de l'appareil. Lavez -les avec l'eau tiède en utilisant un détergent à vaisselle. Nettoyez la base d'alimentation à l'aide d'un chiffon humide. (ne pas plonger dans l'eau ni laver)

METTRE EN MARCHÉ

Le séchage est un moyen efficace pour garder les aliments.

Retirez les pièces stables, contrôlables, amovibles, le couvercle dans lequel l'air chaud peut circuler librement et la base d'alimentation. Les produits placés sur les parties de l'appareil séchent uniformément et avec le minimum perte de vitamines sains. Vous pouvez manger avec plaisir des fruits, des légumes et des champignons que vous avez préparé sans utiliser d'ingrédients malsains.

Vous pouvez sécher les fleurs, les plantes médicinales et préparer des céréales pour le petit déjeuner grâce à cet appareil

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Mettez les produits préparés dans les pièces amovibles. Placez les pièces de façon que l'air pourrait

y circuler librement (l'hauteur des pièces peut être réglé), ne pas mettez trop de produits dans les pièces.

2. Placez les pièces sur la base d'alimentation.

3. Placez le couvercle supérieure sur l'appareil. Le couvercle supérieure doit toujours être placé sur l'appareil.

4. Branchez la prise et tournez le bouton à la position "MARCHE" – le témoin lumineux devient rouge. Réglez le degré de déshydrateur.

Le degré de déshydrateur.

Conseils pour les degrés de température:

- Plantes 35-50°C

- Végétales 50°C

- Pain 40-50°C

- Yaourt 50°C

- Légumes 50-55°C

- Fruits 55-60°C

- Viandes, Poissons 65-70°C

REMARQUE: Sèchez les aliments en suivant les instructions de cette notice d'utilisation.

5. Éteignez l'appareil en tournant le bouton à la position "ARRÊT" lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil. Laissez les aliments refroidir. Mettez les aliments séchés dans un emballage / un récipient pour le garder et placez -les dans le réfrigérateur.

6. Débranchez l'appareil de la prise.

REMARQUE : Il est recommandé de mettre tous les 5 pièces sur l'appareil sans tenir compte le nombre de pièce vide.

Exemples:

1. Les produits sont dans la première pièce, les 4 autres pièces sont vides. Assurez que le couvercle supérieur est sur l'appareil.

2. Les produits sont dans les 2 premières pièces, les 3 autres pièces sont vides. Assurez que le couvercle supérieur est sur l'appareil.

INSTRUCTION SUPPLÉMENTAIRE

Lavez les produits avant de mettre dans l'appareil. Ne mettez pas les produits mouillés dans l'appareil, séchez -les.

ATTENTION! S'il existe l'eau dans les pièces , n'y mettez pas les produits.

Coupez les parties pourries des produits. Mettez les produits de manière qu'ils peuvent être placés librement dans les pièces.

Le temps de séchage des produits dépend l'épaisseur des morceaux en tranches.

Vous pouvez changer la position des pièces si les produits n'ont pas bien séché. Vous pouvez mettre les parties supérieures vers le bas et à proximité de la base d'alimentation et les parties inférieures sur les parties supérieures. Certains fruits se couvrent par une propre couche protectrice et donc le temps de séchage peut augmenter. Afin d'en éviter, il est préférable de bouillir les produits pendant 1-2 minutes et puis mettez -les dans l'eau froide et enfin couvrez- le dessus.

À SAVOIR: LE TEMPS DE SÉCHAGE DÉTERMINÉ DANS CETTE NOTICE EST APPROXIMATIVE.

Le temps de séchage dépend la température et l'humidité de la chambre, le niveau des produits, l'épaisseur des morceaux tranchés etc.

LE SÉCHAGE DES FRUITS

- * Lavez les fruits.
- * Ôtez les graines et coupez les parties pourries.
- * Tranchez les morceaux auxquels vous pouvez librement mettre entre les parties.
- * Pour les empêcher de brunir, enduisez-les de jus de citron ou d'ananas avant de les sécher.
- * Si vous souhaitez sentir bon les fruits, mettez l'essence de cannelle ou de muscade.

LE SÉCHAGE DES LÉGUMES

- * Lavez les légumes.
- * Ôtez les graines et coupez les parties pourries.
- * Tranchez les morceaux auxquels vous pouvez librement mettre entre les parties
- * Il est recommandé de bouillir les légumes pendant 1-5 minutes et puis mettez-les dans l'eau froide et couvrez-le dessus.

LE SÉCHAGE DES PLANTES MÉDICINALES

- * Il est recommandé de sécher les feuilles et les parties reproductives des plantes.
- * Il est mieux de mettre les plantes médicinales dans les sacs en papier ou des bocaux en verre et les garder dans un endroit sombre et froid.

LA CONSERVATION DES FRUITS SÉCHÉS

- * Les récipients doivent être propres et secs pour conserver les produits séchés.
- * Utilisez les récipients en verre avec couvercle en métal pour une meilleure conservation des fruits secs et placez -les dans un endroit sombre et sec où la température est 5 -20 degrés.
- * Il serait mieux de contrôler l'humidité du récipient pendant une semaine après le séchage. S'il y en a, c'est ce que les produits ne séchent pas bien et il serait nécessaire de les re-sécher.

ATTENTION ! Ne mettez pas les produits chauds ou même tièdes dans les récipients pour conserver plus tard.

PRÉPARATION DES FRUITS

La préparation des fruits protège leur couleur naturelle, le goût et le saveur. Voici quelques conseils utiles pour la préparation des fruits pendant le séchage.

1/4 tasse de jus de fruit.(de préférence naturel). Ne pas oublier que le jus de fruit acheté doit en conformité avec le fruit que vous préparez.

Mélangez le jus de fruit avec 2 verres d'eau. Mettez les fruits déjà préparés dans le liquide préparé pendant 2 heures (voir le tableau " préparation des fruits pour le séchage"

TABLEAU DE PRÉPARATION DES FRUITS POUR LE SÉCHAGE

Nom	Préparation	Etat des fruits secs	Temps de séchage(en heures)
Abricot	Ôtez la graine et tranchez-le	Souple	13-28
Peau d'orange	Coupez-les en longues lamelles	Fragile	6-16
Ananas (frais)	Pelez, tranchez en morceaux ou en morceaux cubes	Sec	6-36
Ananas (en conserve)	Versez le jus et laissez sécher	Souple	6-36
Bananas	Pelez, tranchez en morceaux ronds(3-4 mm d'épaisseur)	Croustillant	8-38
Raisin	Pas besoin de couper	mou	8-26

Cerise	Pas besoin d'ôter la graine(vous pouvez l'ôter lorsqu'elle est demi-séchée		
Poire	Pelez et tranchez	mou	8-30
Figue	Tranchez	sèche	6-26
Aïrelle	Pas besoin de couper	molle	6-26
Pêche	Coupez en deux et ôtez la graine lorsque le fruit demi-sèche	molle	6-26
Datte	Ôtez la graine et tranchez	sèche	6-26
Pomme	Pelez, ôtez le milieu, tranchez en morceaux ronds ou en lamelles	molle	4-8

INFORMATION: Le temps et le mode de pré-traitement des fruits décrit au tableau est seulement pour l'information. Les préférences personnelles des clients peuvent être différentes de ceux décrits dans le tableau.

PRÉPARATION DES LÉGUMES

1. Il est recommandé de bouillir les haricots verts, le chou-fleur, le brocoli, les asperges et les pommes de terres en tant que ces légumes sont préparés surtout le premier ou le deuxième repas, ils protègent les couleurs naturelles.

Comment bouillir : Faire bouillir les légumes déjà préparés dans une casserole profonde et à l'eau bouillante pendant 3-5 minutes. Puis, versez l'eau et mettez les légumes dans l'appareil.

2. Si vous souhaitez ajouter un peu de saveur de citron dans les haricots verts, les asperges etc, mettez –les dans le jus de citron pendant environ deux minutes.

INFORMATION: Les conseils ci dessus sont seulement pour l'information, il n'est pas nécessaire de les suivre.

TABLEAU DE PRÉPARATION DES LÉGUMES POUR LE SÉCHAGE

Nom	Préparation	Etat des fruits secs	Temps de séchage(en heures)
Artichaut	Coupez en lamelles (3-4 mm d'épaisseur)	Fragile	5-13
Aubergine	Pelez et tranchez en morceaux(6-12 mm d'épaisseur)	Fragile	6-18
Brocoli	Pelez et coupez les, cuire pendant environ 3-5 minutes à la vapeur	Fragile	6-20
Champignons	Tranchez –les pour sécher complètement(petits champignons)	Sec	6-14
Haricots Verts	Coupez et faites bouillir jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents	Fragile	8-26
Courge	Coupez en tranche (6 mm d'épaisseur)	Fragile	6-18
Potiron	Pelez et coupez en lamelles(3 mm d'épaisseur) ôtez le milieu	Sec	6-14

Choux de Bruxelles	Coupez les racines en 2	Croustillant	8-30
Chou -fleur	Faites bouillir jusqu'à mollir	Sec	6-16
Pommes de terres	Tranchez, faites bouillir environ 8-10 minutes	Croustillant	8-30
Oignon	Coupez en rondelles	Croustillant	8-14
Carotte	Faites bouillir jusqu'à mollir, tranchez ou coupez en rondelles	Croustillante	8-14
Concombre	Coupez en rondelles(12 mm d'épaisseur)	Sec	6-18
Poivre doux	Coupez en rondelles ou en lamelles(6 mm d'épaisseur.Ôtez le milieu	Croustillant	4-14
Piment Rouge	Pas besoin de couper	Sec	8-14
Persil	Mettez les feuilles en morceaux	Croustillant	2-10
Tomate	Coupez en morceaux ou tranchez en rondelles	Sec	8-24
Rhubarbe	Pelez et tranchez en morceaux(3 mm d'épaisseur)	Perte d'humidité	8-38
Betterave	Faites bouillir, laissez refroidir, coupez les racines et sommes. Coupez en morceaux ronds.	Croustillant	8-26
Céleri	Coupez en morceaux(6 mm d'épaisseur)	Croustillant	6-14
Échalote	Tranchez	Croustillante	6-10
Asperges	Coupez en lamelles (2,5 mm d'épaisseur)	Croustillant	6-14
Ail	Pelez, coupez en morceaux	Croustillant	6-16
Épinards	Faites bouillir jusqu'à brunir	Croustillant	6-16
Champignons Comestibles	Choisissez les champignons à tête penchée vers l'intérieur. Divisez en morceaux ou sécher complètement	Sec ve Croustillant	3-10

INFORMATION: Le temps et le mode de pré-traitement des légumes décrit au tableau est seulement pour l'information. Les préférences personnelles des clients peuvent être différentes de ceux décrits dans le tableau

VIANDES, POISSON, VOLAILLE ET GIBIER

Le pré-traitement de la viande est inévitable et nécessaire pour la santé du client. Utilisez la viande non -bacon pour le séchage efficace. Il est recommandé de conserver la viande en salant, ça permet de retirer l'eau de la viande et de la conserver mieux.

Conservation Standard en salant :

- 1/2 tasse de sauce de soja
- 1 gousse d'ail, coupée en petits morceaux
- 2 grosses cuillères à ketchup
- 1 et 1/4 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de piment séché
Tout le contenu est mélangé soigneusement.

VOLAILLE

La volaille doit être préparé à l'avance avant le séchage.
Il est mieux de bouillir ou frire.
Séchez -le environ 2-8 heures ou jusqu'à l'humidité sèche

POISSON

Il est recommandé de bouillir ou cuire à la poêle avant le séchage. (cuire environ 20 minutes à une température de 200 degrés ou jusqu'à ce que le poisson soit croustillant
. Séchez -le environ 2-8 heures ou jusqu'à l'humidité sèche

VIANDES ET LES GIBIERS

Préparez-les, coupez en petits morceaux et mettez dans l'appareil environ 2-8 heures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil de la prise et laissez refroidir avant le nettoyage.
- Nettoyez la surface de l'appareil à l'aide d'une éponge humide et couvrez -le.
- Ne pas utiliser de brosses métalliques et des nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'appareil car ils peuvent endommager la surface.

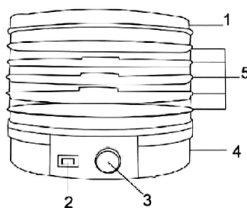
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance: 245 Watts

Electricité: 230V,50Hz

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle transparent
2. Bouton de MARCHE / ARRET
3. Réglage de température
4. Base
5. 5 Pièces pour le séchage



NEDERLANDS

SINBO SFD 7401 VOEDSELDROGER GEBRUIKERSHANDLEIDING

Om schade te voorkomen, lees a.u.b. de handleiding zorgvuldig door.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

TIJDENS HET GEBRUIK DIENT HITTEBESTENDIG MATERIAAL (TEGEL, DIKKE PLAAT ETC.) ONDER HET APPARAAT GEZET TE WORDEN OF OM BRAND TE VOOKOMEN, DIENT HET APPARAAT OP EEN HITTEBESTENDIG OPPERVLAK GEZET TE WORDEN.

- * Gebruik het apparaat niet langer dan 40 uur. Na ononderbroken gebruik van het apparaat gedurende 40 uur, schakel het apparaat uit (de knop dient in de UIT-stand te bevinden), haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- * Oneigenlijk gebruik van het apparaat, kan schade aan het apparaat en letsel aan de gebruiker veroorzaken.
- * Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel, en volg altijd de voorschriften in de gebruikershandleiding op.
- * Wanneer het apparaat niet in gebruik is, haal de stekker uit het stopcontact.
- * Houd de elektrische eenheid uit de buurt van water. Indien het oppervlak nat is, schakel het apparaat niet in.
- * Gebruik het apparaat niet, indien het snoer of de stekker ervan beschadigd is, nadat het apparaat op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd is. In zulke gevallen dient u het apparaat te brengen naar de dichtsbijzijnde erkende servicedienst.
- * Laat kinderen niet het apparaat gebruiken zonder nauw toezicht.
- * Haal de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- * Trek niet plotseling aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen, houd in plaats daarvan de stekker vast.
- * Gebruik het apparaat alleen binnenshuis. Het is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- * Bedek het apparaat niet.
- * Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- * Zet het apparaat alleen op een vlakke ondergrond.

HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

LET OP! Voor het eerste gebruik:

- * Pak het apparaat uit.
- * Zorg ervoor dat de elektrische parameters van het apparaat geschikt zijn; zie daarvoor de tabel voor technische eigenschappen; zorg ervoor dat deze eigenschappen in overeenstemming zijn met die van de plaatselijke netspanning
- * Reinig de deksels en onderdelen van het apparaat. Reinig de onderdelen in lauw water door toevoeging van een klein hoeveelheid afwasmiddel. Reinig de elektrische eenheid met een vochtige doek (dompel deze niet onder in water en reinig deze niet met water).

HET GEBRUIK

Het drogen van producten is een effectieve manier van bewaren.

Vast, controleerbaar, de hete lucht kan tussen de bovenste en onderste deksels vrij circuleren, het is controleerbaar, koppel de elektriciteitsseenheid en de verwijderbare onderdelen. De in de vakken bevindende producten drogen gelijkmatig met minimaal verlies van gezonde vitamines. Het hele jaar door, kunt u fruit, groenten en champignons met plezier eten, die bereid zijn zonder gebruik van ongezonde ingrediënten. Met dit apparaat kunt u bloemen, geneeskrachtige planten drogen en ontbijtgranen bereiden.

HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

1. Plaats de vooraf bereide producten in de verwijderbare vakken. De vakken voor producten dienen op een zodanige wijze geplaatst te worden, dat de lucht vrij kan circuleren tussen de vakken. (het is mogelijk om de hoogte van de vakken in te stellen). Derhalve dient u niet teveel producten in de vakken te plaatsen en de producten niet opelkaar te stapelen.

2. Plaats de vakken op de elektriciteits eenheid.

3. Plaats het bovenste deksel op het apparaat. Tijdens het drogen dient het bovenste deksel altijd op het apparaat geplaatst te worden.

4. Steek de stekker in het stopcontact en zet de knop in de "AAN"-stand; het indicatielampje zal dan rood worden.

Stel de temperatuur van de droger in.

De temperatuur van de droger.

Aanbevolen warmte waarden:

- Planten 35-50 °C
- Groene groenten 50 °C
- Brood 40-50 °C
- Yoghurt 50 °C
- Groenten 50-55 °C
- Fruit 55-60 °C
- Vlees, Vis 65-70 °C

OPMERKING: Volg de voorschriften in deze handleiding op om de producten te drogen.

5. Indien u klaar bent met het gebruik van het apparaat, zet de knop in de "UIT"-stand om het apparaat uit te schakelen. Laat de producten afkoelen. Om het voedsel te bewaren, doe de gedroogde producten in een bak/verpakking en daarna in de koelkast.

6. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

OPMERKING: Het wordt aanbevolen om alle 5 de vakken op het apparaat te plaatsen tijdens gebruik, ongeacht de lege vakken.

Voorbeelden:

1. De producten bevinden zich in het bovenste vak, de andere vakken zijn leeg. Zorg ervoor dat het bovenste deksel op het apparaat is geplaatst.

2. De producten bevinden zich in de eerste twee vakken, de andere 3 vakken zijn leeg. Zorg ervoor dat het bovenste deksel op het apparaat is geplaatst.

AANVULLENDE VOORSCHRIFTEN

Was de producten voor het plaatsen in het apparaat. Zet geen vochtige producten in het apparaat, droog het af.

LET OP! Indien de producten vochtig zijn, plaats de producten niet in de vakken.

Snij de gedegradeerde gedeelten van de producten af. Plaats de producten op een zodanige wijze, dat de producten op een vrije wijze in de vakken geplaatst kunnen worden.

De droogtijd van de producten is afhankelijk van de dikte van de gesneden stukjes.

Indien de in het vak bevindende producten niet goed gedroogd zijn, dan kunt u de plaats van de vakken wisselen. De bovenste vakken kunt u in de buurt van de elektrische eenheid, naar onderen plaatsen en de onderste vakken boven de bovenste vakken plaatsen. Sommige vruchten kunnen bedekt worden door hun natuurlijke beschermlaag, waardoor de droogtijd kan toenemen. Om dit te voorkomen, is het beter om de producten ongeveer 1-2 minuten te koken. Dompel deze producten vervolgens onder in water en bedek daarna de producten.

HANDIG OM TE WETEN: DE IN DE HANDLEIDING VERMELDE DROOGTIJDEN ZIJN EEN SCHATTING.

De droogtijd is afhankelijk van de kamertemperatuur en de vochtigheidsgraad van de kamer en - producten, de dikte van de gesneden stukjes van de producten etc.

HET DROGEN VAN FRUIT

- * Was het fruit.
- * Verwijder de pitten en snijd de gedegradeerde gedeelten af.
- * Snijd die stukken in plakjes, die vrij in de vakken geplaatst kan worden.
- * Om het donker worden van fruit te voorkomen, zet het fruit in verse citroen- of ananassap. * Om uw fruit lekker te laten ruiken, kunt u kaneel of nootmuskaatsmaakvloeistof gebruiken.

HET DROGEN VAN GROENTEN

- * Was de groenten.
- * Verwijder de pitten en snijd de gedegradeerde gedeelten af.
- * Snijd die stukken in plakjes, die vrij in de vakken geplaatst kan worden.
- * Het is beter om groenten 1-5 minuten te koken. Dompel ze vervolgens onder in koud water en bedek ze met een droge doek.

HET DROGEN VAN GENEESKRACHTIGE PLANTEN

- * Het wordt aanbevolen om de bladeren en de voortplantingsonderdelen van planten te drogen.
- * Na het drogen is het beter om de geneeskrachtige planten te bewaren in papieren zakken of glazen kommen op een donkere en koude plaats.

HET BEWAREN VAN HET GEDROOGDE FRUIT

- * De potten voor het bewaren van de gedroogde producten dienen schoon en droog te zijn.
 - * Om het gedroogde fruit beter te kunnen bewaren, gebruik glazen potten met een metalen deksel en bewaar deze op een donkere en droge plaats met een temperatuur tussen de 5-20 graden.
 - * Het is beter om na het drogen, gedurende een week, te controleren of er vocht aanwezig is in de potten. Zo ja, dan betekent dit, dat de producten niet goed gedroogd zijn en dienen deze opnieuw gedroogd te worden.
- LET OP! Om later te kunnen bewaren, doe geen warme en ook geen lauwe producten in de potten.

DE VOORBEREIDING VAN FRUIT

De voorbereiding van fruit zorgt ervoor dat de natuurlijke kleur, smaak en smakelijkheid van fruit behouden blijft. Hieronder kunt u bepaalde handige tips vinden ter betere voorbereiding van fruit bij het drogen.

1/4 glas fruitsap (bij voorkeur vers). Vergeet niet, dat het gebruikte sap bij het bereide fruit dien te passen.

Meng het fruitsap met 2 glazen water. Doe vervolgens het voorbereide fruit (Zie "de tabel voor het vooraf bereiden van fruit bij het drogen") 2 uur lang in het klaargemaakte vloeistof.

DE BEREIDINGSTABEL VOOR HET DROGEN VAN FRUIT

Naam	Bereiding	Toestand na het het drogen	Droogtijd(uur)
Abrikoos	Snijden en de pit verwijderen	Zacht	13-28
Sinaasappelschil	In lange repen snijden	Delicaat	6-16
Ananas (vers)	Schillen en in stukjes of blokjes snijden	Hard	6-36

Ananas (ingeblikt)	Het sap afgieten en drogen	Zacht	6-36
Banaan	Schillen en in (3-4mm dikke) ronde stukken snijden	Krokant	8-38
Druiven	Niet nodig om te snijden	Zacht	8-26
Kersen	Het is niet nodig om de pit te verwijderen (je kan de pit verwijderen nadat het halfgedroogd is.		
Peer	Schillen en snijden	Zacht	8-30
Vijgen	In plakjes snijden	Hard	6-26
Bosbessen	Niet nodig om te snijden	Zacht	6-26
Perziken	Halveren en de pit verwijderen nadat de vruchten halfgedroogd zijn.	Zacht	6-26
Dadels	De pit verwijderen en in plakjes snijden	Hard	6-26
Appel	Schillen, het klokhuis verwijderen, in ronde stukken of in plakjes snijden.	Zacht	4-8

INFORMATIE: In de tabel beschreven tijden en manieren van de voorbereiding van groenten zijn slechts om informatie te verzamelen. Persoonlijke voorkeuren van de klant kunnen verschillen van die in de tabel wordt beschreven.

DE BEREIDING VOORAF VAN GROENTEN

1. Het wordt aanbevolen om snijbonen, bloemkool, broccoli, asperge en aardappelen te koken, omdat deze groenten meestal als eerste of tweede gerecht worden bereid, waardoor deze hun natuurlijke kleuren behouden.

Hoe moet je koken: Kook de voorbereide groenten in een diepe pan met kokend water ongeveer 3-5 minuten lang. Giet daarna het water af en plaats de groenten in het apparaat.

2. Om aan snijbonen, asperge etc. een beetje citroensmaak toe te voegen, doe dan deze groenten slechts ongeveer 2 minuten lang in citroenwater.

INFORMATIE: BOVENSTAANDE INFORMATIE IS SLECHTS TER VERSCHAFFING VAN INFORMATIE. HET IS DAN OOK NIET NOODZAKELIJK OM JE DAARAAN TE HOUDEN.

DE BEREIDINGSTABEL VOOR HET DROGEN VAN GROENTEN

Naam	Bereiding	Toestand na het drogen	
Artisjok	In (3-4 mm dikke) repen snijden	Delicaat	5-13
Aubergine	Schillen en in (6-12 mm dikke) stukjes snijden	Delicaat	6-18
Broccoli	Schillen en snijden, ongeveer 3-5 minuten stomen	Delicaat	6-20

Champignons	Om het als geheel te kunnen drogen, in plakjes snijden (kleine champignons)	Hard	6-14
Snijbonen	Snijden en koken tot het gaar is.	Delicaat	8-26
Courgette	In (6 mm dikke) plakjes snijden	Delicaat	6-18
Pompoen	Schillen en in (3 mm dikke) reepjes snijden. Het middelste gedeelte verwijderen.	Hard	6-14
Spruitjes	Halveren	Krokant	8-30
Bloemkool	Koken tot het gaar is.	Hard	6-16
Aardappelen	In plakjes snijden, laat het ongeveer 8-10 minuten koken.	Krokant	8-30
Ui	In ronde plakjes snijden.	Krokant	8-14
Peen	Koken tot ze gaar zijn, in ronde plakjes hakken of snijden	Krokant	8-14
Komkommer	Schillen en in (12 mm dikke) ronde plakjes snijden	Hard	6-18
Zoet smakende peper	In (6 mm dikke) reepjes of ronde plakjes snijden. Het middelste gedeelte verwijderen	Krokant	4-14
Scherpe peper	Niet nodig om te snijden	Hard	8-14
Peterselie	De bladeren in stukjes snijden	Krokant	2-10
Tomaat	In stukjes of in ronde plakjes snijden	Hard	8-24
Rabarber	Schillen en in (3 mm dikke) stukjes snijden	Vochtverlies in de groente	8-38
Biet	Koken, laten afkoelen, de wortels en de topjes eraf hakken, in ronde plakjes snijden.	Krokant	8-26
Selderij	In (6 mm dikke) stukjes snijden	Krokant	6-14
Lente-ui	In plakjes snijden	Krokant	6-10
Asperge	In (2,5mm dikke) stukjes snijden	Krokant	6-14
Knoflook	Schillen en in stukjes snijden	Krokant	6-16
Spinazie	Koken tot dat de groente donkerder is geworden.	Krokant	6-16
Eetbare Paddestoelen	Kies paddestoelen, waarvan de koppen naar binnen zijn gebogen. In stukjes snijden of als geheel drogen	Hard en krokant	3-10

INFORMATIE: In de tabel beschreven tijden en manieren van de voorbereiding van groenten zijn slechts om informatie te verzamelen. Persoonlijke voorkeuren van de klant kunnen verschillen van die in de tabel wordt beschreven.

VLEES, VIS, GEVOGELTE EN WILDE DIEREN

De bereiding vooraf van vlees is onontkoombaar en noodzakelijk voor de gezondheid van de klant. Om effectief te kunnen drogen, gebruik vlees zonder varkensvet.

Bewaren na zouten wordt aanbevolen; zorgt ervoor dat het vocht uit het vlees verdwijnt en dat het beter bewaard wordt.

Standaard bewaren door te zouten:

- 1/2 kop sojasaus
 - 1 teentje knoflook, gesneden in kleine stukjes
 - 2 grote eetlepels ketchup
 - 1 en 1/4 theelepel zout
 - 1/2 theelepel gedroogde peper
- Alle inhoud wordt zorgvuldig gemengd.

GEVOGELTE

Voor het drogen dient de gevogelte eerst bereid te worden.

Het is beter om te koken of te braden.

Droog de gevogelte ongeveer 2-8 uur of totdat er geen vocht meer aanwezig is.

VIS

Het wordt aanbevolen om de vis te koken in water of te braden op het fornuis voor het drogen (bij een temperatuur van 200 graden gedurende 20 minuten of koken totdat de vis krokant is geworden). Droog de vis ongeveer 2-8 uur en totdat er geen vocht meer aanwezig is.

VLEES EN WILDE DIEREN

Bereiden, snijd in kleine stukjes en laat deze ongeveer 2-8 uur in het apparaat drogen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald en het apparaat is afgekoeld voor reiniging.
- Reinig het frame van het apparaat met een vochtige spons en sluit het af nadat het gedroogd is.
- Gebruik geen metalen borstels, schurende en sterke reinigingsmiddelen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

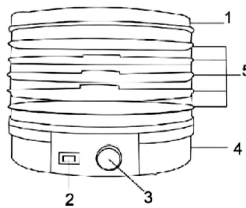
TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Vermogen: 245 Watt

Elektriciteit: AC230V,50Hz

OMSCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Doorzichtige deksel
2. AAN/UIT-knop
3. Temperatuurregelaar
4. Basis (elektriciteitseenheid)
5. 5 vakken voor het drogen



DEUTSCH

SINBO SFD 7401 DÖRRGERÄT GEBRAUCHSANLEITUNG

Lesen Sie das Heftchen bitte aufmerksam durch, um Schäden vorzubeugen.

SICHERHEITSAUSWEISUNGEN

WÄHREND DES GEBRAUCHS, MUSS HITZEBESTÄNDIGES MATERIAL (FLIESEN, STARKE PLATTEN) UNTER DAS GERÄT GELEGT WERDEN ODER UM BRANDVORFÄLLE ZU VERHINDERN, MUSS DAS GERÄT AUF EINE HITZEBESTÄNDIGE UNTERLAGE GESTELLT WERDEN.

* Lassen Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden laufen. Schalten Sie das Gerät nach 40 stündigem non-stop Betrieb aus (die Taste muss auf AUS stehen), ziehen Sie das Gerät heraus und lassen Sie es abkühlen.

* Der unsachgemäße Gebrauch des Gerätes, kann zu Schäden und zu Verletzungen des Gebrauchers führen.

* Benutzen Sie das Gerät sachgemäß und beachten Sie stets die Anleitungen in der Gebrauchsanweisung.

* Wenn das Gerät nicht benutzt wird, ziehen Sie es aus der Steckdose.

* Halten Sie das Gehäuse fern von Wasser. Schalten Sie das Gerät nicht auf einer nassen Oberfläche ein.

* Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder sonstiger Schaden anliegt, benutzen Sie kein beschädigtes Stromkabel, Stecker. Falls so ein Fall vorliegt, treten Sie mit dem Service-Center in Kontakt.

* Erlauben Sie Kindern den Gebrauch des Gerätes nicht ohne nähere Aufsicht.

* Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.

* Ziehen Sie nicht rückartig an der Schnur, stattdessen greifen Sie zum Herausziehen den Stecker.

* Benutzen Sie das Gerät nur innerhalb des Hauses. Es ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet.

* Decken Sie das Gerät nicht zu.

* Das Gerät nie ohne Aufsicht betreiben.

* Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf ebene Oberflächen.

INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

VORSICHT! Vor dem ersten Gebrauch:

* Entnehmen Sie die Verpackung des Gerätes.

* Vergewissern Sie sich davon, dass die elektrischen Parameter des Gerätes übereinstimmen, sehen Sie sich die Tafel der technischen Eigenschaften an, sorgen Sie dafür, dass es dem örtlichen Stromnetz entspricht.

* Spülen Sie den Deckel und die Einzelteile des Gerätes. Spülen Sie die Einzelteile mit Zugabe von etwas Geschirrspülmittel in lauwarmem Wasser. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab (tauchen Sie es nicht in Wasser und spülen Sie es nicht).

INBETRIEBNAHME

Das Trocknen von Produkten ist aufbewahrungstechnisch ein vorteilhafter Weg.

Nehmen Sie konstante, kontrollierbare Ober- und Unterdeckel, zwischen denen heiße Luft frei zirkulieren kann, kontrollierbare, abnehmbare Einzelteile und Gehäuse auseinander. Produkte, die sich in den Fächern des Gerätes befinden, können gleichmäßig und mit einem minimalen Verlust an Vitaminen getrocknet werden. Sie können das ganze Jahr genüßlich Obst, Gemüse und Pilze verzehren, die ohne schädliche Zusatzstoffe gezüchtet wurden.

Dank dieses Gerätes können Sie Blüten, medizinische Pflanzen trocknen, Frühstücks-Gebäck herstellen.

GEBRAUCH DES GERÄTES

1. Legen Sie die vorbereiteten Produkte in die abnehmbaren Fächer des Gerätes. Die Fächer müssen für die Produkte so aufeinander abgestimmt eingelegt werden, dass die Luft dazwischen gut zirkulieren kann [Die Höhe der Fächer ist einstellbar] aus diesem Grund sollten Sie die Fächer nicht überfüllen und die Produkte nicht aufeinander stapeln.
2. Legen Sie die Fächer auf ein Gehäuse.
3. Legen Sie den Oberdeckel auf das Gerät. Während des Dörrvorganges sollte der Oberdeckel sich stets über dem Gerät befinden.
4. Stecken sie es ein und stellen Sie die Taste auf AN-Anzeige leuchtet rot.
Stellen Sie Temperatur des Dörrgerätes ein.
Die Temperatur des Dörrgerätes.

Temperaturvorschläge:

- Pflanzen 35-50°C
- Grüngewächs 50°C
- Brot 40-50°C
- Yoghurt 50°C
- Gemüse 50-55°C
- Obst 55-60°C
- Fleisch, Fisch 65-70°C

HINWEIS: Trocknen Sie die Produkte nach den Anweisungen in diesem Heftchen.

5. Schalte Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste auf AUS stellen, wenn Sie mit dem Gebrauch des Gerätes fertig sind. Lassen Sie die Produkte auskühlen. Legen Sie das getrocknete Nahrungsmittel zur Aufbewahrung in eine Dose/Verpackung und in den Kühlschrank.

6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

HINWEIS: Ganz gleich wieviele Fächer leer bleiben, empfiehlt es sich beim Gebrauch, alle 5 Fächer einzusetzen.

Beispiele:

1. Die Produkte befinden sich in dem ersten oberen Fach, die restlichen 4 Fächer sind leer. Vergewissern Sie sich davon, dass der Oberdeckel sich über dem Gerät befindet.
2. Die Produkte befinden sich in den zwei oberen Fächern, die restlichen 3 Fächer sind leer. Vergewissern Sie sich davon, dass der Oberdeckel sich über dem Gerät befindet.

ZUSATZANWEISUNG

Waschen Sie die Produkte, bevor Sie sie in das Gerät legen. Legen Sie keine nassen Produkte in das Gerät, trocknen Sie sie.

VORSICHT! Falls sie Wasser enthalten, legen Sie die Produkte nicht in die Fächer.

Schneiden Sie verdorbene Teile der Produkte weg, Legen Sie die Produkte so ein, dass Sie frei zwischen den Fächern liegen können.

Die Trockenzeit der Produkte hängt von der Breite der Stücke ab.

Falls nicht alle Produkte, die sich in dem Fach befinden, vollkommen trocken sind, können Sie die Lage der Fächer wechseln. Sie können die oberen Fächer in die Nähe des Gehäuses, nach unten hin einlegen und die unteren Fächer auf die oberen Fächer legen. Manche Früchte bilden einen eigenen Schutzmantel, aus diesem Grund kann sich der Trockenvorgang verzögern. Um dies zu verhindern, ist es besser, die Produkte etwa 1-2 Minuten vorzukochen und danach in kaltes Wasser zu legen und dann abzudecken.

WAS SIE WISSEN MÜSSEN: DIE ANGEGEBENE DÖRRZEIT IN DIESER ANLEITUNG IST EINE SCHÄTZUNG.

Die Dörrzeit hängt von der Temperatur und der Feuchtigkeit des Raumes, dem Feuchtigkeitsgehalt der

Produkte, der Dicke der Stücke oder Schnitten u.ä. ab.

DÖRREN VON OBST

- * Waschen Sie die Früchte.
- * Nehmen Sie die Kerne heraus und schneiden Sie verdorbene Partien weg.
- * Schneiden Sie Teile klein, die Sie frei in die Fächer einlegen werden.
- * Damit Früchte nicht schwärzen, können Sie sie in Zitronen- oder Ananassaft einlegen.
- * Wenn Sie möchten, dass ihre Früchte gut riechen, können Sie sie in Zimt- oder Kokosnußöl einlegen.

DÖRREN VON GEMÜSE

- * Waschen Sie das Gemüse.
- * Nehmen Sie die Kerne heraus und schneiden Sie verdorbene Partien weg.
- * Schneiden Sie Teile klein, die Sie frei in die Fächer einlegen werden.
- * Es ist besser das Gemüse etwa 1-5 Minuten vorzukochen, legen Sie sie danach in kaltes Wasser und decken Sie sie ab.

TROCKNEN VON MEDIZINISCHEN PFLANZEN

- * Es empfiehlt sich, Blätter und Komponente, die zur Reproduktion dienen, zu trocknen.
- * Nach dem Trocknen, ist es besser, die medizinischen Pflanzen in Papiertütchen oder Glasbehältern aufzubewahren und diese in dunklen und kühlen Orten zu lagern.

AUFBEWAHRUNG VON TROCKENOBST

- * Für die Aufbewahrung von trockenen Produkten, müssen die Behälter sauber und trocken sein.
 - * Zur besseren Aufbewahrung von trockenem Obst, Glasbehälter mit Metalldeckel verwenden und an dunklen und trockenen Orten lagern, unter einer Temperatur zwischen 5-20 °C.
 - * Einer Woche nach dem Trocknen, währe eine Feuchtigkeitskontrolle der Behälter vorteilhaft. Falls ja, bedeutet dies, dass die Produkte nicht richtig getrocknet wurden und Sie müssten diese erneut trocknen.
- VORSICHT! Legen Sie keine noch warme und noch nicht einmal lauwarme Produkte in die Behälter.

VORBEREITUNG DER FRÜCHTE

Die Vorbereitung der Früchte, schützt deren natürliche Farbe, Aroma und Geschmack. Zur besseren Vorbereitung der zu trocknenden Früchte, können Sie unten einige nützliche Hinweise finden: 1/4 Glas Obstsaft (vorzugsweise natürlicher). Vergessen Sie nicht, dass der Obstsaft zu der vorbereiteten Frucht passen muss.

Mischen Sie den Obstsaft mit zwei Gläsern Wasser. Legen Sie danach die vorbereiteten Früchte für zwei Stunden in die zubereitete Flüssigkeit. (siehe unter "Tabelle zur Vorbereitung von Trockenobst").

TABELLE ZUR VORBEREITUNG VON TROCKENOBST

Bezeichnung	Vorbereitung	Nach dem Trocknen	Trockenzeit(Stunden)
Aprikose	In Stücke schneiden und entkernen	weich	13-28
Orangenschale	In lange Streifen schneiden	zart	6-16
Ananas (frisch)	Schälen und in Stücke oder Würfel schneiden	hart	6-36
Ananas (Konserven)	Fruchtsaft entleeren und trocknen	weich	6-36

Banane	Schälen und in runde Scheiben schneiden (3-4mm dick)	knusprig	8-38
Traube	Muss nicht kleingeschnitten werden	weich	8-26
Kirsche	Muss nicht entkernt werden (kann halbtrocken entkernt werden)		
Birne	Schälen und klein schneiden	weich	8-30
Feige	Klein schneiden	hart	6-26
Preiselbeere	Muss nicht zerkleinert werden	weich	6-26
Pfirsich	In 2 Teile schneiden und halbtrockene Früchte entkernen	weich	6-26
Dattel	Entkernen und in Stücke schneiden	hart	6-26
Apfel	Schälen, die Mitte heraus schneiden und in runde Teile oder Scheiben schneiden	weich	4-8

HINWEIS: Die angegebene Weise und Vorbereitungszeit der Früchte in der Tabelle ist nur zur Orientierung gedacht. Die persönliche Wahl der Kunden kann von den Angaben auf der Tabelle abweichen.

VORBEREITUNG VON GEMÜSE

1. Es empfiehlt sich, grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln vorzukochen, da dieses Gemüse meist als erste oder zweite Speise zubereitet werden und somit ihre natürliche Farbe beibehalten.

Wie vorkochen: Vorbereitetes Gemüse in einem tiefen Topf, in kochendem Wasser etwa 3-5 Minuten kochen. Danach das Wasser ausschütten und das Gemüse in das Gerät legen.

2. Wenn Sie grünen Bohnen, Spargel u.ä. etwas Zitronenaroma geben möchten, legen Sie diese vorher nur für 2 Minuten in Zitronensaft ein.

HINWEIS: DIE OBIGEN EMPFEHLUNGEN SIND NUR ZUR ORIENTIERUNG SIE MÜSSEN SICH NICHT DARAN HALTEN

TABELLE ZUR VORBEREITUNG VON TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Vorbereitung	Nach dem Trocknen	Trockenzeit (Stunden)
Artischocke	In Streifen schneiden (3-4 mm dick)	zart	5-13
Aubergine	Schälen und in Stücke schneiden (6-12 mm dick)	zart	6-18
Brokkoli	Schälen und schneiden, etwa 3-5 Minuten lang Dampfgaren	zart	6-20
Pilz	Zum Trocknen aller, zerschneiden (kleine Pilze)	hart	6-14
Grüne Bohne	Schneiden und kochen, bis sie transparent werden	zart	8-26
Zucchini	In Stücke schneiden (6mm dick)	zart	6-18
Kürbis	Schälen und in Streifen schneiden (3 mm dick) Mitte herausschneiden	hart	6-14
Rosenkohl	Die Köpfe in 2 Teile schneiden	knusprig	8-30

Blumenkohl	Weichkochen	hart	6-16
Kartoffel	In Stücke schneiden, etwa 8-10 Minuten kochen	knusprig	8-30
Zwiebel	In runde Scheiben schneiden	knusprig	8-14
Möhre	Weichkochen, kleinschneiden oder in runde Teile schneiden	knusprig	8-14
Gurke	Schälen und in runde Scheiben schneiden (12 mm dick)	hart	6-18
Paprika	In Streifen oder runde Stücke schneiden (6 mm dick).Mitte herausschneiden.	knusprig	4-14
Pepperoni	Muss nicht zerschnitten werden	hart	8-14
Petersilie	Die Blätter einzeln hineinlegen	knusprig	2-10
Tomate	In Stücke schneiden oder in runde Stücke schneiden	hart	8-24
Rhabarber	Schälen und in Stücke schneiden (3 mm dick)	Flüssigkeits verliert am Gemüse	8-38
Beete	Kochen, abkühlen lassen, beide Enden abschneiden. In runde Stücke schneiden.	knusprig	8-26
Sellerie	In Stücke schneiden (6 mm dick)	knusprig	6-14
Schalotte	In Scheiben schneiden	knusprig	6-10
Spargel	In Stücke schneiden (2.5mm dick)	knusprig	6-14
Knoblauch	Schälen und in Stücke schneiden	knusprig	6-16
Spinat	Kochen, bis er dunkel wird	knusprig	6-16
Speisepilze	Pilze mit nach innen eingedrehten Köpfen wählen. In Stücke schneiden oder als Ganze trocknen.	hart und knusprig	3-10

HINWEIS: Die angegebene Weise und Vorbereitungszeit der Früchte in der Tabelle ist nur zur Orientierung gedacht. Die persönliche Wahl der Kunden kann von den Angaben auf der Tabelle abweichen.

FLEISCH, FISCH, KÄFIGTIERE UND JAGDTIERE

Die Vorbereitung des Fleisches ist unumgänglich und für die Gesundheit des Kunden notwendig. Für ein effektives Trocknen, benutzen Sie Fleisch, das kein Schweinefett beinhaltet. Empfehlenswert ist es, eingesalzen aufzubewahren, ist beim Entwässern von Fleisch und dessen besserer Lagerung hilfreich.

Standard Einsalzen und Lagerung:

1/2 Gläser Sojasoße
 1 Knoblauchzehe, in kleine Stücke zerhackt
 2 große Löffel Ketchup
 1 und 1/4 Teelöffel Salz
 1/2 Teelöffel getrockneter Paprikapulver
 Den gesamten Inhalt vorsichtig mischen.

KÄFIGTIERE

Das Käfigtier muss vor dem Trocknen vorbereitet werden.
 Kochen oder Braten ist besser.
 Etwa 2-8 Stunden trocknen oder bis die gesamte Feuchtigkeit verfliegen ist

FISCH

Vor dem Trocknen, kochen oder braten ist empfehlenswert. (Bei 200 °C etwa 20 Minuten oder bis der Fisch knusprig gebraten ist).

Etwa 2-8 Stunden trocknen oder bis die gesamte Feuchtigkeit verfliegen ist.

FLIESCH UND JAGDTIERE

Vorbereiten, in kleine Stücke zerteilen und für etwa 2-8 Stunden in das Gerät legen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, dass das Gerät ausgesteckt und abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit Hilfe eines nassen Schwammes und decken Sie es in trockenem Zustand ab.
- Benutzen Sie zur Reinigung des Gerätes keine Drahtbürsten, ätzende und harte Reinigungsstoffe, denn Sie können die Oberfläche schädigen.

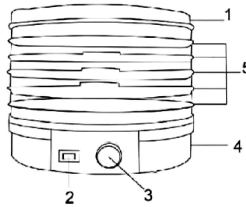
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Leistung: 245 Watt

Spannung: AC230V,50Hz

PARÇALARIN AÇIKLAMASI

1. Transparenter Deckel
2. AN/AUS Taste
3. Temperaturkontrolle
4. Gehäuseboden
5. 5 Trockenfächer



ESPAÑOL

SINBO SFD 7401 SECADOR DE ALIMENTICIOS MANUAL DE USO

Para evitar el daño, por favor leer el manual con cuidado antes de usar el aparato.

INSTRUCCIONES DE LA SEGURIDAD

ES NECESARIO PONER EL APARATO SOBRE UN SUPERFICIE RESISTENTE ANTE EL CALOR PARA EVITAR EL ENCENDIMIENTO Ú PONER LA MATERIAL RESISTENTE ANTE EL CALOR DURANTE EL USO (AZULEJO, PLACA GRUESA Y ASIMILADOS) DEBAJO DEL APARATO.

- * No funcionar el aparato más de 40 horas. Después de terminar el funcionamiento sin interrupción durante 40 horas del aparato, apagar el mismo (el botón debe ser en la posición "APAGADO"), desenchufar el aparato y adquirir que se enfríe.
- * El uso inapropiado del aparato, puede causar que el aparato se dañará y que el/la usador/a podrá sufrir heridas.
- * Solamente usar el aparato por objetivo de su uso y siempre seguir las instrucciones incluidas en el manual del uso.
- * Mientras no está usado el aparato, desenchufarlo.
- * Guardar la distancia entre la base de la energía y la agua. En caso de ser mojado el superficie, no funcionar el aparato.
- * Después de ser caído el aparato ú al ocurrir otro daño, no usar el cable de la energía dañada, el enchufe. En este caso tener en contacto con el centro del servicio técnico.
- * No permitir que los niños se usen el aparato sin vigilancia.
- * Antes de limpiar el aparato, desenchufarlo.
- * No desenchufar el cable de la energía de repente, en lugar de éso coger la ficha y tirarla para desenchufar.
- * Solamente el aparato es para uso doméstico. No es diseñado para uso comercial.
- * No cubrir el aparato.
- * Al usar el aparato, no dejar el aparato sin vigilancia.
- * Poner el aparato solamente sobre el superficie plano.

USO DEL APARATO

¡OJO! Antes del primer uso:

- * Abrir el embalaje del aparato.
- * Estar seguro que los parametros eléctricos del Aparato sean apropiados, ver la tabla sobre las características técnicas, adquirir que sea las características de su red local eléctrico.
- * Lavar las tapas y las partes del aparato. Lavar las partes en agua tibia agregando un poco del detergente usado para vajilla sucia. Limpiar la base de la energía con una tela mojada (no poner en agua y lavarla).

FUNCIONAMIENTO

Secar los productos es una vía efectiva para conservarlos.

Aire caliente fijo, controlable puede circular en las tapas superiores libremente, se puede controlar, separar las partes desmontables y la base de la energía. Los productos ubicados sobre las partes del aparato, se seca en forma igual y pérdida mínima de las vitaminas sanitarias. Usted puede comer frutas, vegetales y hongos durante todo el año preparados sin usar los materiales no sanitarios.

Usted puede secar los flores, vegetales medicales con este aparato, usted puede preparar biscochos para el desayuno.

USO DEL APARATO

1. Poner los productos preparados anteriormente en las secciones desmontables. Las secciones para los productos deben ser colocados tanto que el aire podrá circular entre las secciones libremente (es

posible arreglar la altura de las secciones) Por este motivo usted no debe poner muchos productos en las secciones y usted no debe poner uno sobre el otro.

2. Poner las secciones sobre una base de la energía.

3. Poner la tapa superior sobre el aparato. Durante el proceso de secar, la tapa superior debe ser puesto siempre sobre el aparato.

4. Enchufar y ajustar el botón a la posición "FUNCIONADO"- la luz indicadora se convierte en rojo. Ajustar el grado del secador.

Grado del secador.

Recomendaciones sobre el valor de la temperatura:

- Plantas 35-50°C
- Verduras 50°C
- Pan 40-50°C
- Yogúr 50°C
- Vegetales 50-55°C
- Frutas 55-60°C
- Carne, Pescado 65-70°C

NOTA: Secarlos productos incluidos en este manual siguiendo instrucciones en el mismo.

5. Al completar el uso del aparato, apagarlo ajustando el botón hacia la posición "APAGADO". Dejar los productos a enfriarlos. Poner los productos secados en una olla/embalaje para conservarlos y ponerlos en la nevera.

6. Desenchufar el aparato.

NOTA: Se recomienda poner todas las 5 secciones sobre el aparato mientras está usando sin mirar cuántas secciones sean vacías.

Ejemplos:

1. Los productos están en la sección primera superior, otras 4 secciones son vacías. Estar seguro que la tapa superior está sobre el aparato.

2. Los productos están en las primeras 2 secciones, otras 3 secciones son vacías. Estar seguro que la tapa superior está sobre el aparato.

INSTRUCCIÓN ADJUNTA

Antes de poner en el aparato, lavar los productos. No poner los productos mojados en el aparato, secarlos.

¡OJO! En caso de contener agua, no poner los productos en las secciones.

Cortar las partes deterioradas de los productos. Poner los productos tanto que se podrá colocarse los productos libremente entre las secciones. El plazo de secar para los productos depende el grosor de las partes cortadas en rebanadas.

En caso de no ser secado muy bien todos los productos sobre el producto, usted puede, cambiar las posiciones de las secciones. Usted puede poner las secciones superiores cerca de la base de la energía, las secciones inferiores y hacia abajo sobre las secciones superiores. Algunas frutas se cubren con su capa natural protectora suya y por este motivo se puede aumentar el plazo para secar estas frutas. Para evitar esto, será mejor hervir estos productos aproximadamente durante 1-2 minutos y después meterlos en agua fría y trás cubrirlos.

ES NECESARIO SABER: EL PLAZO EXPRESADO EN ESTA MANUAL SEA ESTIMADA.

El plazo para secar depende de la temperatura y humedad de la habitación, el nivel de la humedad de los productos depende del grosor de las partes, rebanadas cortadas y asimilados.

SECAR LAS FRUTAS

- * Lavar las frutas.
- * Quitar las pepitas y cortar las partes deteriorados.
- * Cortar las piezas en rebanadas que se podrán colocar libremente entre las secciones.
- * Para no ennegrecerse las frutas, usted puede meterlas en zumo natural del limón o piña.
- * Si usted desea que se huelen bien sus frutas, usted puede agregar aroma de canela o coco.

SECAR LAS VEGETALES

- * Lavar las vegetales.
- * Quitar las pepitas y cortar las partes deteriorados.
- * Cortar las piezas en rebanadas que se podrán colocar libremente entre las secciones.
- * Será mejor hervir las vegetales aproximadamente durante 1-5 minutos y después meterlos en agua fría y trás cubrirlas en forma seca.

SECAR LAS PLANTAS MEDICALES

- * Se recomiendan que se sequen las hojas, estructuras reproductivas de las plantas.
- * Después de ser secado, será mejor que se pondrá las plantas medicales en bolsas de papel o en potes de vidrio y conservarlos en un lugar oscuro y frío.

LA CONSERVACIÓN DE LAS FRUTAS SECADAS

- * Las ollas deben ser limpiyas y secas para conservar los productos secados.
 - * Para conservar mejor las frutas secadas usar ollas de vidrio con tapa de metálico y conservar en lugares secas, oscuras cuya temperatura es entre 5-20 grados.
 - * Durante una semana después de secar, será mejor que se controlaría la olla tiene humedad o no. En caso de la respuesta sea sí, éso significa que los productos no se han secado bien y se necesita secarlos otra vez.
- ¡OJO!** Para conservar después, no poner los productos calientes y además tibias en las ollas.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LAS FRUTAS

Preparación preliminar de las frutas protege su color natural, gusto y favor de ellas mismas. Usted puede encontrar algunas recomendaciones beneficiosas para preparar las frutas mejor al secarlas: 1/4 vase zumo de fruta (natural preferido). No olvidar que el zumo de fruta comprada debe ser conveniente para la fruta preparada. Mezclar el con 2 vases de agua. Después meter las frutas preparadas preliminarmente (ver "la tabla para la preparación de las frutas a secar") en el líquido preparado durante 2 horas.

TABLA DE LA PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS PARA SECAR

Nombre	Preparación	Situación después de secar	Plazo de secar (horas)
Albaricoque	Cortar en rebanadas y quitar las pepitas	Suave	13-28
Piel de la Naranja	Cortar en cintas largas	Fino	6-16
Piña (Fresca)	Quitar la piel y cortar rebanadas en piezas o en piezas cúbicos	Duro	6-36
Piña (conserva en lata)	Echar el hugo de fruta y secarla	Suave	6-36
Plátano	Quitar la piel y cortar en rebanadas redondas (en grosor de 3-4mms)	Crujiente	8-38

Uva	No se necesita cortarla	Suave	8-26
Cereza	No se necesita quitar la pepita (Usted puede quitar al secar la mitad de la cereza)		
Pera	Quitar la piel y cortar en rebanadas	Suave	8-30
Higo	Cortar en rebanadas	Duro	6-26
Mirtilo ú arándano (<i>Vaccinium myrtillus</i>)	No se necesita cortarla	Suave	6-26
Melocotón	Cortar en 2 partes y quitar la papita al secar la mitad de las frutas	Suave	6-26
Dátil	Quitar la papita y Cortar en rebanadas	Duro	6-26
Manzana	Quitar la piel, quitar la parte en el centro, cortar en piezas redondas o en rebanadas	Suave	4-8

INFORMACIÓN: Las vías y plazos para procesar preliminarmente de las frutas explicadas en la tabla son solamente para obtener información. Las preferencias personales de los clientes pueden ser diferentes del que explicado en la tabla.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LAS VEGETALES

1. Se recomienda que usted hierva Judías verdes, coliflor, brócoli, Espárrago y patata porque a estas vegetales prepararse como primer y segundo plato, conservan sus colores naturales. Cómo se hirve: Hervir durante 3-5 minutos aproximadamente en agua hervida las vegetales preparadas anteriormente. Después echar la agua y poner las vegetales en el aparato.

2. En caso de que usted desea agregar un poco gusto del limón a las judías verdes, espárrago y asimilados, solamente ponerlas en higo de limón durante 2 minutos aproximadamente.

INFORMACIÓN: LAS RECOMENDACIONES ARRIBA SOLAMENTE ESTÁN PARA INFORMACIÓN Y NO SE NECESITA CUMPLIR CON ESTOS DATOS.

LA TABLA DE LA PREPARACIÓN DE LAS VEGETALES PARA SECARLAS

Nombre	Preparación	Situación después de secar	
Alcachofa	Cortar en cintas (Grosor 3-4 mms)	Fino	5-13
Berenjena	Quitar la piel y cortar en rebanadas (grosor 6-12 mms)	Fino	6-18
Brócoli (Brassica oleracea italica)	Quitar la piel y cortar, cocinar en vapor aproximadamente durante 3-5 minutos	Fino	6-20
Hongo	Cortar en rebanadas para secar en forma completa (hongos pequeños)	Duro	6-14
Judías verdes	Cortar y hervir hasta que sea transparente	Fino	8-26
Calabacín (Cucurbita pepo)	Cortar en rebanadas (grosor 6mms)	Fino	6-18
Calabacín	Quitar la piel y Cortar en cintas (Grosor 3 mms) Quitar la parte central	Duro	6-14

Coles de Bruselas	Cortar las rutas en 2 partes	Crujiente	8-30
Coliflor	Hervir hasta que suavice	Duro	6-16
Patata	Cortar en rebanadas, hervir aproximadamente durante 8-10 minutos	Crujiente	8-30
Cebolla	Cortar en rebanadas redondas	Crujiente	8-14
Zanahoria	Hervir hasta que suavice, cortar o cortar en rebanadas redondas	Crujiente	8-14
Pepino	Quitar la piel y cortar en rebanadas redondas (Grosor 12 mms)	Duro	6-18
Pimiento dulce	Cortar en cintas o en piezas redondas (Grosor 6 mms kalınlık). Quitar la parte central.	Crujiente	4-14
Pimiento picante	No es necesario cortar	Duro	8-14
Perejil	Poner las hojas en piezas	Crujiente	2-10
Tomate	Cortar en piezas o cortar en rebanadas redondas	Duro	8-24
Ruibarbo	Quitar la piel y cortar en rebanadas (grosor 3 mms)	Pérdida de humedad en el vegetal	8-38
Remolacha	Hervir, Dejar a enfriar, Cortar las raíces y partes superiores. Cortar en rebanadas redondas.	Crujiente	8-26
Apio	Cortar en piezas (Grosor 6 mms)	Crujiente	6-14
Cebolla verde	Cortar en rebanadas	Crujiente	6-10
Espárrago	Cortar en rebanadas (grosor 2.5mms)	Crujiente	6-14
Ajo	Quitar la piel y cortar en rebanadas	Crujiente	6-16
Espinaca	Hervir hasta que se ennegrece	Crujiente	6-16
Hongos para comer	Seleccionar hongos cuyas cabezas son torcidos hacia dentro. Cortar en piezas o secar en forma completa.	Duro y Crujiente	3-10

INFORMACIÓN: Las vías y plazos para procesar preliminarmente de las frutas explicadas en la tabla son solamente para obtener información. Las preferencias personales de los clientes pueden ser diferentes del que explicado en la tabla.

CARNE, PESCADO, AVES DE CORRAL Y ANIMALES PARA CAZAR

El procesamiento preliminar del carne es inevitable y es necesario para la salud de los clientes. Usar carne que no contiene grasa de cerdo para secar eficientemente. Se recomienda conservar salado, ayuda para salir zumo del carne y conservar mejor.

Conservación estándar poniendo sal:

- 1/2 vase salsa de soja
 - 1 pieza de ajo, cortado en pequeñas piezas
 - 2 cucharadas grandes de ketchup
 - 1 y 1/4 cucharada de dulce sal
 - 1/2 cucharada de dulce pimiento seco
- Todo el contenido es mezclado con cuidado.

AVE DE CORRAL

Antes de iniciar a secar el ave de corral, debe ser preparado anteriormente. Será mejor hervirlo ú freirlo. Secar aproximadamente durante 2-8horas o hasta que se elinina la humedad.

PESCADO

Antes de secar, se recomienda que se hirve o cocine sobre el hogar [Se cocina en 200 grados aproximadamente durante 20 minutos hasta que sea risotada..

ANIMALES PARA CARNE Y PARA CAZAR

Preparar, cortar en partes pequeñas y poner en el aparato durante 2-8 horas aproximadamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, estar seguro que el aparato es desenchufado y enfriado.
- Limpiar el cuerpo del aparato con ayuda de una pieza de esponje mojada y después cubrir en forma seca.
- No usar cepillos limpiadores de metálico, limpiadores desgastados y duros porque puede dañarse al superficie.

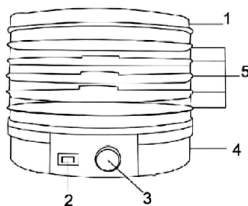
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Energía: 245 Watt

Electricidad: AC230V,50Hz

EXPLICACIÓN DE LAS PARTES

1. Tapa transparente
2. Botón para FUNCIONAR/APAGAR
3. Controlador de la temperatura
4. Base
5. 5 secciones para secar



Русский

SINBO SFD 7401 ЭЛЕКТРОСУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Во избежание нанесения повреждений прибору внимательно и полностью прочтите данное руководство по эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО СТАВИТЬ НА ТЕРМОУСТОЙЧИЙ МАТЕРИАЛ (ФЛАНЕЦ, ТОЛСТУЮ ПЛАСТИНУ), ИЛИ В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗГОРАНИЯ СТАВИТЬ ПРИБОР НА ТЕРМОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.

* Запрещается эксплуатировать прибор более 40 часов подряд. По окончании 40 часов непрерывной работы прибора, выключите прибор (переведите переключатель питания в положение ВыКЛ), отключите его от электросети и дайте полностью остыть.

* Неадекватное использование сушилки может привести к её повреждению и получению ранений.

* Используйте прибор по назначению, соблюдайте меры безопасности, прописанные в настоящей инструкции.

* Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется.

* Берегите основание прибора от попадания воды. Если поверхность прибора влажная не включайте прибор.

* В случае если прибор упал или получил другие повреждения не используйте имеющий повреждения сетевой шнур и розетку. Обратитесь за помощью в уполномоченный сервисный центр.

* Не позволяйте детям использовать сушилку без вашего присмотра.

* Перед чисткой прибора отключите его от сети электропитания.

* При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам прибор, беритесь за вилку.

* Прибор предназначен только для бытового применения. Прибор не предназначен для промышленного использования.

* Не накрывайте прибор.

* Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

* Ставьте прибор только на ровную и сухую поверхность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием:

* Достаньте прибор из упаковки.

* Убедитесь, что электрические параметры соответствуют указанным в таблице (смотри таблицу технических характеристик). Убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.

* Вымойте крышки и секции сушилки. Мойте части сушилки тёплой водой с добавлением средства для мытья посуды.

Протрите основу прибора влажной тканью. Не мочите и не погружайте в воду основание прибора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Сушка продуктов является эффективным способом их хранения.

Данный прибор работает в стандартном и выбранном вами режиме. Нагреваемый воздух свободно циркулирует между секциями прибора. Функции и работа прибора легко контролируются. Секции прибора отделяются от основания.

Данный прибор равномерно сушит продукты с минимальной потерей полезных для здоровья человека витаминов. На протяжении всего года будите употреблять приготовленные вами фрукты, овощи и грибы, не имеющие консервантов и вредных добавок. Благодаря данному прибору вы можете засушить цветы и лекарственные растения, а так же приготовить сухие завтраки.

* РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА

* Положите заранее подготовленные продукты в съемные секции сушилки. Секции для продуктов следует размещать так, чтобы между ними мог свободно циркулировать воздух (вы можете регулировать высоту секций). Для этого не кладите слишком много продуктов в одну секцию и не кладите продукты один на другой.

* Установите секции на основание сушилки.

* Накройте верхнюю секцию крышкой. Во время работы сушилки она всегда должна быть накрыта крышкой.

* Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке и переведите переключатель питания в положение ВКЛ, тогда загорится индикатор питания прибора.

Установите нужную температуру регулятором. Для различных типов продуктов рекомендованы следующие температурные режимы:

- **травы:** 35-40С
- **зелень:** 40С
- **хлеб:** 40-50С
- **йогурт:** 45С
- **овощи:** 50-55С
- **фрукты:** 55-60С
- **мясо и рыба:** 65-70С.

ПРИМЕЧАНИЕ: Выполняйте сушку продуктов следуя инструкциям данного руководства.

* По окончании сушки переведите переключатель питания в положение ВЫКЛ. Подождите, пока продукты остынут, после чего переложите их в емкости для хранения продуктов или другую упаковку (например, бумажные пакеты) и при необходимости уберите в морозильник.

* Отключите прибор от сети электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ: На время сушки рекомендуется устанавливать все пять секций, даже если среди них будут пустые.

Пример:

* Положите продукты в первую верхнюю секцию, при этом четыре секции ниже нее останутся пустыми. Не забудьте сверху накрыть секции крышкой.

* Положите продукты в первые две секции, при этом оставшиеся три секции останутся пустыми. Не забудьте сверху накрыть секции крышкой.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Вымойте продукты перед тем, как положить их в секции. Не кладите мокрые или влажные продукты, вытрите или подсушивайте их после мытья.

ВНИМАНИЕ!

Не наполняйте секции, если в них есть вода. Вытрите поверхность секций перед использованием.

Обрежьте испорченные части продуктов.

Нарезайте продукты так, чтобы их можно было свободно положить в секции.

Продолжительность сушки продуктов зависит от толщины кусочков, на которые они нарезаны.

Если некоторые продукты недостаточно просушиваются, поменяйте местами секции. Вы можете переместить верхние секции вниз, ближе к основанию сушилки, а нижние – наверх.

Некоторые фрукты могут быть покрыты естественной защитной кожурой или кожицей, что увеличивает время их сушки. Чтобы сократить время сушки таких продуктов, рекомендуется прокипятить их 1-2 минуты, затем положить в холодную воду, а потом вытереть.

Время сушки различных продуктов, приведенное в руководстве, является приблизительным.

Время сушки зависит от температуры и влажности в помещении, влажности продуктов, размера кусочков и т.д.

СУШКА ФРУКТОВ

* Вымойте фрукты.

* Снимите кожуру или кожицу и обрежьте испорченные части.

* Нарезьте фрукты так, чтобы они свободно помещались в секциях.

* Чтобы фрукты не потемнели, вы можете положить их в подкисленную (лимонным или ананасовым соком) воду.

* Чтобы фрукты приятно пахли, добавьте к ним корицу или кокосовую стружку.

СУШКА ОВОЩЕЙ

* Вымойте овощи.

* Выньте семечки и обрежьте испорченные части.

Нарежьте овощи так, чтобы они свободно помещались в секциях.

* Рекомендуется прокипятить овощи 1-5 минуты, затем положить в холодную воду, а потом вытереть на-сухо.

СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ

* Для сушки рекомендуется использовать листья и побеги.

* После сушки рекомендуется убирать лекарственные растения в бумажные пакеты или стеклянные емкости, которые следует хранить в прохладном темном месте.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

* Убирайте сушеные фрукты в чистые и сухие емкости.

* Чтобы сушеные фрукты лучше сохранялись, складывайте их в стеклянные емкости с металлическими крышками, а затем убирайте на хранение в сухое темное место. Рекомендуемая температура хранения 5-20С.

* В течение первой недели хранения рекомендуется проверять, не образовалась ли в емкостях влага. Если это произошло, это означает, что продукты недостаточно просушились и вам следует повторить их сушку.

ВНИМАНИЕ! Не убирайте продукты на хранение, пока они полностью не остыли.

ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ К СУШКЕ

* Правильная подготовка продуктов к сушке позволяет сохранить их естественный цвет, вкус и аромат. Ниже приводятся наши рекомендации по подготовке фруктов к сушке.

* Налейте 1/4 стакана лимонного сока, лучше натурального. Помните, что сок, который вы используете, должен сочетаться с приготавливаемыми фруктами.

* Смешайте сок с 2 стаканами воды. Затем положите предварительно подготовленные фрукты (см. Таблицу ниже) в получившийся раствор на 2 часа.

ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ К СУШКЕ

Фрукты	Подготовка	Свойства сушеных фруктов	Продолжительность сушки, часы
Абрикос	Нарежьте и выньте косточку	Мягие	13-28
Апельсиновая кожура	Нарежьте на длинные полоски	Хрупкие	6-16
Ананас свежий	Очистите и нарежьте ломтиками или кубиками	Твёрдые	6-36
Ананас консервированный	Слейте сок и дайте подсохнуть	Мягие	6-36
Банан	Очистите и нарежьте на дольки 3-4 мм толщиной	Хрустящие	8-38
Виноград	Резать не нужно	Мягие	8-26
Вишня (Черешня)	Косточку вынимать не надо. Можете сделать это в середине сушки.	Кожистые	6-16

Груша	Очистите и нарежьте на дольки или кусочки	Мягие	8-30
Инжир Смородина	Нарежьте на кусочки	Твёрдые	6-26
	Резать не нужно	Мягие	6-26
Персик	Разделите на половинки, в середине сушки выньте косточку,	Мягие	6-26
Хурма	Выньте косточку и нарежьте	Твёрдые	6-26
Яблоко	Очистите, извлеките сердцевину, затем нарежьте на дольки или кусочки	Мягие	4-8

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и способ подготовки фруктов, указанные в таблице, являются приблизительными. Вы можете изменять их зависимости от своих личных предпочтений.

ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ К СУШКЕ

* Зеленый горошек, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель, поскольку эти овощи обычно используются для приготовления первых и вторых блюд, рекомендуется прокипятить перед сушкой, чтобы сохранить их естественный цвет.

* Для этого положите предварительно вымытые, очищенные и порезанные

* овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте воду и переложите продукты в секции сушилки.

* Чтобы добавить привкус и аромат лимона к зеленому горошку, спарже или другому овощу, положите их в раствор лимонного сока на 2 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ: Выше приведенная информация, приведена к сведению и не обязательна к выполнению.

ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ К СУШКЕ

Овощи	Подготовка	Свойства сушеных овощей	Продолжительность сушки, часы
Артишок	Нарежьте на полоски 3-4 мм толщиной	Хрупкие	5-13
Баклажан	Почистите от кожуры и нарежьте на дольки 6-12 мм толщиной	Хрупкие	6-18
Брокколи	Почистите и порежьте, затем отварите на пару в течение 3-5 мин	Хрупкие	6-20
Грибы	Нарежьте крупные, мелкие можно сушить целиком	Твёрдые	6-14
Зелёная фасоль (зелёный горошек)	Нарежьте и прокипятите до прозрачности	Хрустящие	8-26
Кабачок	Нарежьте на дольки 6 мм толщиной	Хрустящие	6-18
Тыква	Почистите, удалите кочерыжку, нарежьте на полоски 3 мм толщиной	Твёрдые	6-14

Брюссельская капуста	Разрежьте кочаны пополам	Хрустящие	8-30
Цветная капуста	Варите в кипящей воде, пока не станет мягкой	Твёрдые	6-16
Картофель	Нарежьте, варите в кипящей воде 8-10 минут	Хрустящие	8-30
Лук репчатый	Нарежьте тонкими кольцами	Хрустящие	8-14
Морковь	Варите в кипящей воде, пока не станет мягкой, нашинкуйте или нарежьте круглыми дольками	Хрустящие	8-14
Огурец	Почистите от кожуры и нарежьте круглыми дольками 12 мм толщиной	Твёрдые	6-18
Сладкий перец	Извлеките сердцевину и нарежьте на полоски или кольца 6 мм толщиной.	Хрустящие	4-14
Острый перец	Резать не нужно	Твёрдые	8-14
Петрушка	Разделите на мелкие веточки	Хрустящие	2-10
Помидор	Нарежьте кубиками дольками или кольцами	Твёрдые	8-24
Ревень	Почистите и нарежьте на кусочки 3 мм толщиной	Высушенные	8-38
Свекла	Отварите, дайте остыть, почистите от кожуры и нарежьте круглыми дольками.	Хрустящие	8-26
Сельдерей	Нарежьте кусочками 6 мм толщиной	Хрустящие	6-14
Лук зелёный	Нашинкуйте	Хрустящие	6-10
Спаржа	Нарежьте кусочками 2,5 мм толщиной	Хрустящие	6-14
Чеснок	Почистите и нарежьте круглыми дольками	Хрустящие	6-16
Шпинат	Варите в кипящей воде, пока не потемнеет	Хрустящие	6-16
Шампиньоны	Выбирайте такие, шляпка которых вогнута внутрь, нарежьте или сушите целиком	Твёрдые и хрустящие	3-10

ПРИМЕЧАНИЕ: Время сушки и способ подготовки овощей, указанные в таблице, являются приблизительными. Вы можете изменять их в зависимости от своих личных предпочтений.

ПОДГОТОВКА МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И ДИЧИ К СУШКЕ

Предварительная подготовка мяса и дичи является обязательной для обеспечения безопасности здоровья потребителей продуктов. Для эффективной сушки выбирайте постное мясо без жира.

Перед сушкой рекомендуется замариновать мясо. Это позволит удалить из мяса лишнюю влагу, кроме того, такое мясо лучше хранится.

Стандартный маринад состоит из следующих ингредиентов:

- 1/2 стакана соевого соуса;
- 1 долька чеснока, мелко порубленная;
- 2 столовых ложки кетчупа;
- 1 и 1/4 чайной ложки соли;
- 1/2 чайной ложки молотого перца;

Все ингредиенты следует тщательно перемешать.

ПОДГОТОВКА ПТИЦЫ К СУШКЕ

Перед сушкой рекомендуется отварить или пожарить мясо птицы.

Сушите птицу в течение 2-8 часов или пока вся влага не испарится.

РЫБА

Перед сушкой рекомендуется отварить или запечь рыбу в духовке (запекайте в течение 20 минут при температуре 200оС или до готовности).

Сушите рыбу в течение 2-8 часов или пока вся влага не испарится.

МЯСО И ДИЧЬ

Подготовьте, нарежьте мелкими кусочками и в течение 2-8 часов или пока вся влага не испарится.

ЧИСТКА ПРИБОРА И УХОД ЗА НИМ

После окончания работы выключите прибор, отключите его от электросети и дайте ему остынуть.

Вымойте крышку и секции сушилки теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем.

Основание сушилки протрите мягкой влажной тканью.

Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность.

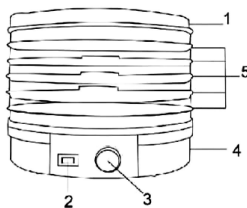
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 245 Ватт

Питание: AC230V,50Гц

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ

1. Прозрачная крышка
2. Кнопка ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ
3. Регулятор температуры
4. Основание
5. 5 секций для сушки



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН No: 1-7401-11052013

Наименование _____
Модель _____
Серийный номер _____
Дата продажи _____
Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
Наименование, адрес
и телефон торгующей организации _____

Подпись продавца

Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-495-933 99 05, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:

- нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
- использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею _____

(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента



Изготовитель: «Деима Электромеханик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Импалат Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети», Харамидзере Мевкии, Джихангир Мах, Гюверджиин, Джад, № 4, Авджылар, Стамбул, Турция

Страна производитель: Китай
Импортер в РФ: Общество с ограниченной ответственностью «ДЕИМА Рус»
121357, г. Москва, ул. Вере́йская, д. 17, помещение 1, комнаты 106-114, офис 513
Тел: 8 800 333 17 74
www.sinbo-russia.ru
Гарантийный срок: 12 мес.

Українська

СУШАРКА • ДЛЯ ПРОДУКТІВ • (українська версія) • ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ • БРЕНД: SINBO/SINBO
МОДЕЛЬ: SFD 7401

Щоб уникнути нанесення пошкоджень приладу уважно і повністю прочитайте цю інструкцію з експлуатації.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

У процесі експлуатації приладу необхідно ставити його на термостійкий матеріал, або, з метою попередження займання, ставити прилад на термостійкість поверхню.

- Забороняється експлуатувати прилад більше 40 годин поспіль. По закінченню 40 годин безперервної роботи приладу, вимкніть прилад (переведіть перемикач живлення в положення ВИКЛ), відключіть його від електромережі і дайте повністю охолонути.
- Неналежне використання сушарки може призвести до її пошкодження і отримання поранень.
- Використовуйте прилад за призначенням, дотримуйтесь заходів безпеки, прописаних у даній інструкції.
- Вимикайте пристрій з мережі тоді, коли він не використовується.
- Бережіть підставку приладу від потрапляння води, якщо поверхня приладу волога - не вмийкайте прилад.
- У разі якщо прилад упав або отримав інші пошкодження, має пошкодження мережевого шнура чи вилки – не використовуйте його. Зверніться за допомогою до уповноваженого сервісного центру.
- Не дозволяйте дітям використовувати сушарку без вашого нагляду.
- Перед чищенням приладу вимкніть його з мережі електроживлення.
- При відключенні приладу від електромережі не тягніть за шнур або сам прилад, беріться за вилку.
- Прилад призначений тільки для побутового застосування. Прилад не призначений для промислового використання.
- Не накривайте прилад.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Ставте прилад тільки на рівну і суху поверхню.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

УВАГА! Перед першим використанням:

- Дістаньте прилад з упаковки.
 - Переконайтеся, що електричні параметри відповідають зазначеним у таблиці (дивись таблицю технічних характеристик).
- Переконайтеся, що характеристики вашої електромережі відповідають зазначеним на маркуванні виробу.
- Вимийте кришки та секції сушарки. Мийте частини сушарки теплою водою з додаванням засобу для миття посуду.
- Протріть основу приладу вологою тканиною. Не мочіть і не занурюйте у воду основу приладу.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Сушка продуктів є ефективним способом їх зберігання.

Даний прилад працює в стандартному і обраному вами режимі. Повітря що нагрівається вільно циркулює між секціями приладу. Функції та робота приладу легко контролюються. Секції приладу відокремлюються від основи. Даний прилад рівномірно сушить продукти з мінімальною втратою корисних для здоров'я людини вітамінів. Протягом усього року Ви зможете вживати приготовані вами фрукти, овочі та гриби, які не мають консервантів і шкідливих добавок. Завдяки даному приладу ви можете засушити квіти і лікарські рослини, а так само приготувати сухі сніданки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

- Покладіть заздалегідь підготовлені продукти в знімні секції сушарки. Секції для продуктів слід розміщувати так, щоб між ними могло вільно циркулювати повітря (ви можете регулювати висоту секцій). Для цього не кладіть занадто багато продуктів в одну секцію і не кладіть продукти один на інший.
- Встановіть секції на основу сушарки.
- Накрийте верхню секцію кришкою. Під час роботи сушарки вона завжди повинна бути накрита кришкою.
- Підключіть вилку до електричної розетки і переведіть перемикач живлення в положення ВКЛ, тоді загориться індикатор живлення приладу.

Встановіть потрібну температуру регулятором. Для різних типів продуктів рекомендовані наступні температурні режими:

- Трави: 35-40 °С;
- Зелень: 40 °С;
- Хліб: 40-50 °С;
- Йогурт: 45 °С;
- Овочі: 50-55 °С;
- Фрукти: 55-60 °С;
- М'ясо і риба: 65-70 °С.

ПРИМІТКА: Виконуйте сушку продуктів слідуючи інструкціям даного керівництва.

- По закінченню сушіння переведіть перемикач живлення в положення ВИКЛ. Зачекайте, поки продукти охолонуть, після чого перекладіть їх у ємності для зберігання продуктів або іншу упаковку (наприклад, паперові пакети) і при необхідності приберіть в морозильник.
- Вимкніть прилад від мережі електроживлення.

ПРИМІТКА: На час сушіння рекомендується встановлювати всі п'ять секцій, навіть якщо серед них будуть порожні.

Приклад:

- Покладіть продукти в першу верхню секцію, при цьому чотири секції нижче неї залишаться порожніми. Не забудьте зверху накрити секції кришкою.
- Покладіть продукти в перші дві секції, при цьому решту три секції залишаться порожніми. Не забудьте зверху накрити секції кришкою.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Вимийте продукти перед тим, як покласти їх у секції. Не кладіть мокрі або вологі продукти, витріть або підсушіть їх після миття.

УВАГА!

Не наповнюйте секції, якщо в них є вода. Витріть поверхню секцій перед використанням.

Обріжте зіпсовані частини продуктів.

Нарізайте продукти так, щоб їх можна було вільно покласти в секції.

Тривалість сушіння продуктів залежить від товщини шматочків, на які вони нарізані.

Якщо деякі продукти недостатньо просушилися, поміняйте місцями секції. Ви можете перемістити верхні секції вниз, ближче до основи сушарки, а нижні - наверх.

Деякі фрукти можуть бути покриті природної захисної шкіркою або шкіркою, що збільшує час їх сушіння. Щоб скоротити час сушіння таких продуктів, рекомендується прокип'ятити їх 1-2 хвилини, потім покласти в холодну воду, а потім витерти.

Час сушіння різних продуктів, наведений в керівництві, є приблизними.

Час сушіння залежить від температури і вологості в приміщенні, вологості продуктів, розміру шматочків і т.д.

СУШКА ФРУКТІВ

- Вимийте фрукти.
- Зніміть шкірку і обріжте зіпсовані частини.
- Наріжте фрукти так, щоб вони вільно поміщалися в секціях.
- Щоб фрукти не потемніли, ви можете покласти їх в підкислену (лимонним або ананасовим соком) воду.
- Щоб фрукти приємно пахли, додайте до них корицю або кокосову стружку.

СУШКА ОВОЧІВ

- Вийміть овочі.
- Вийміть насіння і обріжте зіпсовані частини.
- Наріжте овочі так, щоб вони вільно поміщалися в секціях.
- Рекомендується прокип'ятити овочі 1-5 хвилини, потім покласти в холодну воду, а потім витерти насухо.

СУШКА ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН

- Для сушіння рекомендується використовувати листя і пагони.
- Листя сушіння рекомендується прибирати лікарські рослини в паперові пакети або скляні ємності, які слід зберігати в прохолодному темному місці.

ЗБЕРІГАННЯ СУШЕНИХ ФРУКТІВ

- Прибирайте сушені фрукти в чисті, сухі ємності.
- Щоб сушені фрукти краще зберігалися, складайте їх у скляні ємності з металевими кришками, а потім прибирайте на зберігання в сухе темне місце. Рекомендована температура зберігання 5-20 °С.
- Протягом першого тижня зберігання рекомендується перевіряти, чи не утворилася в ємностях волога. Якщо це сталося, це означає, що продукти недостатньо просушилися і вам слід повторити їх сушку.

УВАГА! Не забирайте продукти на зберігання, поки вони повністю не охололи.

ПІДГОТОВКА ФРУКТІВ ДО СУШІННЯ

- Правильна підготовка продуктів до сушки дозволяє зберегти їх природний колір, смак і аромат. Нижче наведуться наші рекомендації з підготовки фруктів до сушіння.
- Надлийте 1/4 склянки лимонного соку, краще натурального. Пам'ятайте, що сік, який ви використовуєте, повинен поєднуватися з фруктами, які готуються.
- Змішайте сік з 2 склянками води. Потім покладіть попередньо підготовлені фрукти (див. Таблицю нижче) в отриманий розчин на 2 години.

ПІДГОТОВКА ФРУКТІВ ДО СУШІННЯ

Фрукти	Підготовка	Властивості сушених фруктів	Тривалість сушіння, години
абрикос	Наріжте і вийміть кісточку	м'які	13 - 28
апельсинова шкірка	Наріжте на довгі смужки	тендітні	6 - 16
ананас свіжий	Очистіть і наріжте скибочками або кубиками	тверді	6 - 36
ананас консервований	Злийте сік і дайте підсохнути	м'які	6 - 36
банан	Очистіть і наріжте на шматочки 3-4 мм завтовшки	хрусткі	8 - 38
виноград	Різати не потрібно	м'які	8 - 26
вишня (черешня)	Кісточку виймати не треба. Можете зробити це в середині процесу сушіння.	шкірясті	6 - 16
груша	Очистіть і наріжте на часточки або шматочки	м'які	8 - 30
інжир	Наріжте на шматочки	тверді	6 - 26

смородина	Різати не потрібно	м'які	6 - 26
персик	Розділіть на половинки, в середині сушіння вийміть кісточку	м'які	6 - 26
хурма	Вийміть кісточку і наріжте	тверді	6 - 26
яблуко	Очистіть, вийміть серцевину, потім наріжте на шматочки	м'які	4 - 8

ПРИМІТКА: Час і спосіб підготовки фруктів, зазначені в таблиці, є приблизними. Ви можете змінювати їх залежно від своїх особистих побажань.

ПІДГОТОВКА ОВОЧІВ ДО СУШІННЯ

- Зелений горошок, цвітну капусту, броколі, спаржу і картоплю, оскільки ці овочі зазвичай використовуються для приготування перших і других страв, рекомендується прокип'ятити перед сушінням, щоб зберегти їх природний колір.
- Для цього покладіть попередньо вимиті, очищені та порізані овочі в каструлю з киплячою водою на 3-5 хвилини. Потім злийте воду і перекладіть продукти в секції сушарки.
- Щоб додати присмак і аромат лимона до зеленого горошку, спаржі або іншому овочу, покладіть їх у розчин лимонного соку на 2 хвилини.

ПРИМІТКА: Вище наведена інформація, наведена до відома і не обов'язкова до виконання.

Овочі	Підготовка	Властивості сушених овочів	Тривалість сушіння, годин
артишок	Наріжте на смужки 3-4 мм завтовшки	тендітні	5-13
баклажан	Почистіть від шкірки і наріжте на часточки 6-12 мм завтовшки	тендітні	6-18
брокколі	Почистіть і поріжте, потім відваріть на пару протягом 3-5 хв	тендітні	6-20
гриби	Наріжте великі, дрібні можна сушити цілком	тверді	6-14
зелена квасоля (зелений горошок)	Наріжте і прокип'ятіть до прозорості	хрусткі	8-26
кабачок	Наріжте на часточки 6 мм завтовшки	хрусткі	6-18
гарбуз	Почистіть, видаліть качан, наріжте на смужки 3 мм завтовшки	тверді	6-14
брюссельська капуста	Розріжте качани навпіл	хрусткі	8-30
кольорова капуста	Варіть в киплячій воді, поки не стане м'якою	тверді	6-16
картопля	Наріжте, варіть в киплячій воді 8-10 хвилини	хрусткі	8-30
цибуля ріпчаста	Наріжте тонкими кільцями	хрусткі	8-14
морква	Варіть в киплячій воді, поки не стане м'якою, нашаткуйте або наріжте круглими часточками	хрусткі	8-14

огірок	Почистіть від шкірки і наріжте круглими часточками 12 мм завтовшки	тверді	6-18
солодкий перець	Вийміть серцевину і наріжте на смужки або кільця 6 мм завтовшки.	хрусткі	4-14
гострий перець	Різати не потрібно	тверді	8-14
петрушка	Розділіть на дрібні гілочки	хрусткі	2-10
помідор	Наріжте кубиками, часточками або кільцями	тверді	8-24
ревінь	Почистіть і наріжте на шматочки 3 мм завтовшки	висушені	8-38
буряк	Відваріть, дайте охолонути, почистіть від шкірки і наріжте круглими часточками.	хрусткі	8-26
селера	Наріжте шматочками 6 мм завтовшки	хрусткі	6-14
цибуля зелена	Нашаткуйте	хрусткі	6-10
спаржа	Наріжте шматочками 2,5 мм завтовшки	хрусткі	6-14
часник	Почистіть і наріжте круглими часточками	хрусткі	6-16
шпинат	Варіть в киплячій воді, поки не потемніє	хрусткі	6-16
печериці	Вибирайте такі, капелюшок яких увігнутий всередину, наріжте або сушіть цілими	тверді і хрусткі	3-10

ПРИМТКА: Час сушіння і спосіб підготовки овочів, зазначені в таблиці, є приблизними. Ви можете змінювати їх залежно від своїх особистих уподобань.

ПІДГОТОВКА М'ЯСА, ПТИЦЬ, РИБИ І ДИЧИНИ ДО СУШІННЯ

Попередня підготовка м'яса і дичини є обов'язковою для забезпечення безпеки здоров'я споживачів продуктів. Для ефективної сушки вибирайте пісне м'ясо без жиру.

Перед сушінням рекомендується замаринувати м'ясо. Це дозволить видалити з м'яса зайву вологу, крім того, так м'ясо краще зберігається.

Стандартний маринад складається з наступних інгредієнтів:

- 1/2 склянки соєвого соусу;
 - 1 головка часнику, дрібно порубана;
 - 2 столових ложки кетчупу;
 - 1 і 1/4 чайної ложки солі;
 - 1/2 чайної ложки меленого перцю;
- Всі інгредієнти слід ретельно перемішати.

ПІДГОТОВКА ПТИЦІ ДО СУШІННЯ

Перед сушінням рекомендується відварити або посмажити м'ясо птиці.

Сушіть птицю протягом 2-8 годин або поки вся волога не випарується.

РИБА

Перед сушінням рекомендується відварити або запекти рибу в духовці (запикайте протягом 20 хвилин при температурі 200 °С або до готовності).

Сушіть рибу протягом 2-8 годин або поки вся волога не випарується.

М'ЯСО І ДИЧИНА

Підготуйте, наріжте дрібними шматочками і сушіть протягом 2-8 годин або поки вся волога не випарується.

ЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ І ДОГЛЯД ЗА НИМ

Після закінчення роботи вимкніть прилад, відключіть його від електромережі і дайте йому охолонути.

Вимийте кришку і секції сушарки теплою мильною водою, після чого протріть сухим чистим рушником.

Основу сушарки протріть м'якою вологою тканиною.

Не використовуйте жорсткі губки, абразивні та агресивні засоби чищення, щоб не пошкодити поверхню.

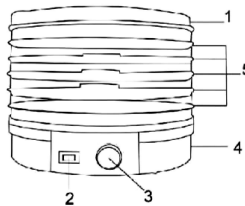
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 245 Вт

Живлення: ~ 230В, 50Гц

ОПИС ЧАСТИН

1. Прозора кришка
2. Кнопка включення / вимкнення
3. Регулятор температури
4. Основа
5. 5 секцій для сушіння



ВІДПОВІДНІСТЬ ДИРЕКТИВАМ

Цей продукт відмічений знаком CE, що означає відповідність директиві 2006/95/EC в останній редакції, що стосується приладів з низькою напругою живлення та директиві 2004/108/EC, яка стосується EMC (електромагнітної сумісності).

Після закінчення строку використання утилізуйте прилад у відповідності з розпорядженнями.

Цей знак означає, що у відповідності з директивами ЕС, продукт не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. З метою захисту навколишнього середовища та здоров'я людини та запобігання збитків від неконтрольованих відходів, а також для забезпечення переробки та можливості повторного використання матеріалів, необхідно здавати подібні відходи в спеціальні пункти прийому вторсировини. Будь ласка, для утилізації приладів, що відслужили, звертайтеся в пункти повернення та збору вторсировини чи в той магазин, де ви придбали цей прилад. Таким чином, здаючи прилад в подібні місця, ви будете сприяти екологічно-сприятливому шляху утилізації відходів та повторному використанню їх після переробки.

Шановний покупець!

Уважно вивчіть умови, зазначені на даній стороні гарантійного талона, і, якщо ви згодні з ними, підтвердіть це своїм підписом.

Гарантійний талон № :2-3079-25032013

Модель: _____

Серійний номер: _____

Дата продажу: _____

Дата закінчення строку обслуговування: _____

м.п.

ПОКУПЕЦЬ ПІДТВЕРДЖУЄ ТЕХНІЧНУ
СПРАВНІСТЬ

ПРИДБАНОГО ВИРОБУ, А ТАКОЖ СВОЮ ЗГОДУ

З УМОВАМИ ГАРАНТІЙНОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ:

ПІДПИС ПРОДАВЦЯ

ПІДПИС ПОКУПЦЯ

Авторизовані сервісні центри м. Києва

Назва	Адреса	Телефони
Крок-ТТЦ	02222, пр-т. В. Маяковського 26	0-800-504-504*

Для того щоб побачити перелік регіональних сервісних центрів будь-ласка подивіться веб-сайт www.krok-ttc.com, або набирайте 0-800-504-504*

* - всі дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України – безкоштовні

Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____
Модель: _____	Модель: _____	Модель: _____
Серійний номер _____	Серійний номер _____	Серійний номер _____
Дата продажу _____	Дата продажу _____	Дата продажу _____

Увага!

Просимо вас акуратно зберігати даний гарантійний талон впродовж всього строку гарантії

Даним гарантійним талоном сервісний центр бере на себе зобов'язання по безкоштовному усуненню всіх несправностей, що виникають у процесі експлуатації виробу з вини виробника, впродовж 12 місяців від дня продажу.

Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно й чітко зазначених : моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чіткої печатки продавця (дилера).

У гарантійному ремонті може бути відмовлено у випадках:

- коли інформація про виріб у гарантійному талоні неповна, незбірлива, суперечлива або виправлена;
- неправильної установки, транспортування виробу;
- порушення вимог інструкції з експлуатації виробу або при помилкових діях власника;
- якщо виріб використовуються для професійних, виробничих або комерційних цілей;
- стихійних лих (блискавок, пожеж, повеней та інше), а також інших причин, що перебувають поза контролем продавця й виробника;
- попадання усередину виробу будь-яких сторонніх предметів, рідин, комах;
- живлення, некваліфікованого ремонту, або внесення конструктивних змін не уповноваженими особами;

- якщо пошкодження викликані невідповідністю параметрів живильних, телекомунікаційних і кабельних мереж вимогам державних стандартів.
Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне обслуговування, установку, налаштування виробу вдома у власника, чищення аудіо-, відео- голівок, заміну видаткових матеріалів і елементів.

Дане гарантійне обслуговування не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

дата початку ремонту	дата закінчення ремонту	тип дефекту, опис ремонтних робіт, список запчастин	П.І.Б. та підпис майстра, печатка сервісного центру

عربية

سنيو SFD 7401 مجفف الأغذية دليل الاستعمال

تغاديا للضرر ، يرجى قراءة الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز.

تعليمات السلامة

- أثناء استخدام الجهاز ، من الضروري أن تضع مادة من المواد المتحملة للحرارة (مثل الجليز و الألواح السميكة و ما مائل ذلك) تحت الجهاز ، أو تضع الجهاز فوق سطح عازل للحرارة أو مقاوم للاشتعال.
- الامتناع عن تشغيل الجهاز أكثر من 40 ساعة . بعد أن يعمل الجهاز دون انقطاع لمدة 40 ساعة، أغلق الجهاز (يجب أن يكون الزر في وضع " مغلق ") ، ثم افصل الجهاز عن المكبس و اتركه يبرد.
- استخدام الجهاز استخداما غير سليم ، قد يسبب الضرر للجهاز و الأذى للمستخدم.
- استعمل الجهاز للغاية التي صنع من أجلها ، و اتبع دائما التعليمات المنصوص عليها في دليل الاستعمال.
- احرص على فصل الجهاز عن المكبس عندما لا يكون قيد الاستعمال.
- احرص على ابعاد قاعدة الطاقة عن الماء ، فإذا كان السطح رطبا ، فلا تشغل الجهاز .
- إذا ما سقط الجهاز أو تعرّض إلى ضرر ما ، أو إذا ما تعطب سلك الطاقة ، فلا تستعمل مكبسه ، بل اتصل بمركز الخدمات الوكيل.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز دون مراقبة يظنة.
- قبل البدء في عملية التنظيف ، قم بفصل الجهاز عن المكبس.
- لا تفصل سلك الطاقة عن الكيس بشدة ، بل امسك سداد التوصيل و اسحبه بلطف لفصله.
- لا يمكن استعمال الجهاز إلا في إطار الاستعمال المنزلي كحسب . لم يتم تصميم الجهاز للاستعمال التجاري.
- لا تغطي الأجهزة .
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستعمال.
- لا تضع الجهاز إلا فوق سطح مستوي.

طريقة استعمال الجهاز

انتبه ! قبل أول استعمال:

- افتح غلبة الجهاز .
- تأكد ما إذا كانت معالم الجهاز الكهربائية مناسبة أم لا . انظر إلى جدول المواصفات الفنية ، و تأكد من أن مواصفات الجهاز متطابقة مع امدادات الطاقة المحلية.
- قم بغسل أغذية الجهاز و أقسامه . أضف كمية صغيرة من مستحضر غسل الأطباق ، و اغسل القطع بماء معتدل الحرارة . قم بتنظيف قاعدة الطاقة بقطعة قماش مبللة (لا تضع الجهاز في الماء ولا تغسله) .

طريقة تشغيل الجهاز

هو وسيلة فعالة لتجفيف المنتجات الغذائية من أجل تخزينها . يمكن التحكم في حرارة الهواء الساخن و تبريدها و يمكن أن ينتقل الهواء بحرية بين الأغذية العلوية و السفلية . قم بفصل القطع القابلة للتصلل من قاعدة الطاقة . يقوم الجهاز بتجفيف المنتجات الغذائية الموضوعة داخل الآلة ، بشكل متساوي و بحد أدنى من فقدان الفيتامينات . و هكذا يمكنك مع العناية و على مدى السنة ، الفواكه و الخضو و الفطر بدون حاجة إلى أي مواد إضافية غير صحية . كما يمكنك بفضل هذا الجهاز ، تجفيف الأزهار ، و النباتات الطبية ، و إعداد حبوب فطور الصباح .

استعمال الجهاز

1. ضع المنتجات الغذائية التي تم تحضيرها مسبقا ، في قسم الجهاز القابل للتلف . مع الحرص على تركيب الأقسام بحيث يمكن للهواء أن ينتقل بسهولة بين مختلف الأقسام (إمكانية ضبط ارتفاع الأقسام) ، لذلك لا يجب أن يوجد عدد كبير من الأغذية فوق الأقسام أو أن تتراكم الأغذية فوق بعضها البعض .
2. ضع الأقسام فوق قاعدة الطاقة .
3. ضع الغطاء الفوقي فوق الجهاز . أثناء عملية التجفيف ، من الضروري أن يظل الغطاء فوق الجهاز .
4. قم بوضع الجهاز بالمكبس ، و وضع الزر في وضع " تشغيل " ، سوف يشتغل مؤشر الضوئي أحمر . اضبط درجة المجفف . درجة المجفف .

التوصيات بخصوص الحرارة

- النباتات 35° - 50° درجة مئوية
- الخضروات 50° درجة مئوية
- الخبز 40° - 50° درجة مئوية
- يغورت 50° درجة مئوية

- الخضِر 50°-55° مئوية
- الغلال 55°-60° درجة مئوية
- اللحم ، السمك 65°-70° درجة مئوية.

ملاحظة : الرجاء الإمتثال إلى التعليمات المنصوص عليها في هذا الكتيب لتجفيف الأغذية.

5. بعد الانتهاء من استعمال الجهاز ، أغلقه بوضع الرزّ في وضع " مغلق ". أترك الأغذية إلى أن تبرد. و لحفظ الأغذية ، ضعها و هي مجففة في وعاء/عبوة ، ثمّ ضعها في الثلاجة.
6. قم بفصل الجهاز عن المكبس.

ملاحظة : بغض النظر عن عدد الأقسام الفارغة ، ينصح بوضع كلّ من أقسام الجهاز الـ 5 عند تشغيل الجهاز .

- مثال :**
1. الأغذية موجودة في قسم الجهاز الأول ، و باقي الأقسام الـ 4 فارغة. تأكد من أنّ الغطاء العلوي موجود فوق الجهاز.
 2. الأغذية موجودة في قسمي الجهاز الأولين ، و باقي الأقسام الـ 3 فارغة. تأكد من أنّ الغطاء العلوي موجود فوق الجهاز.

تعليمات إضافية

- قبل وضع الأغذية داخل الجهاز ، قم بغسل الأغذية . الامتناع عن وضع الأغذية المبللة داخل الجهاز ، بل قم بتجفيفها.
- تنبيه ! لا تضع الأغذية فوق أقسام الجهاز و الماء لا يزال موجودا فيها.
- قم بإزالة أجزاء الأغذية التالفة. ضع الأغذية بحيث يمكن ترتيبها بسهولة بين مختلف الأقسام. و يرتبط طول مدة تجفيف الأغذية بدرجة سُمك الأغذية.
- إذا ما حدث و لم تجف كلّ الأغذية بصفة تامة ، من الممكن تغيير مكان الأقسام بقم بتغيير القسم العلوي قرب قاعدة الطاقة في الأسفل ، ثمّ ضع القسم السفلي فوق القسم العلوي. و تتميز بعض الثمار بطبقة واقية طبيعية ، وبالتالي فقد تزيد مدة التجفيف طولا بالنسبة لها . لتجنب ذلك ، فمن الأفضل أن تترك هذه الأغذية تغلي لمدة حوالي 1 دقيقة أو دقيقتين ، ثمّ ضعها في ماء بارد ثمّ عطشها.

معلومات ضرورية : إنّ مدة التجفيف المنصوص عليها في هذا الكتيب هي تقديرية تعتمد مدة التجفيف بدرجة حرارة الغرفة و رطوبتها ، ومستوى الرطوبة الكامنة في الأغذية و سُمك شرائحها إلى آخره.

طريقة تجفيف الغلال

- اغسل الغلال.
- قم بإزالة البذور و قطع الأجزاء التالفة.
- اقطع الأغذية إلى شرائح بحيث يمكن وضعها بين الأقسام بكلّ أريحية.
- و من أجل تفادي أن تسوّد الغلال ، قم بوضعها في ماء ليمون الطبيعي أو أناناس.
- و إذا أردت أن تكون راحتها طيبة ، ضعها في زيت القرفة أو جوز الهند الروحي.

طريقة تجفيف الخضِر

- اغسل الخضِر.
- قم بإزالة البذور و قطع الأجزاء التالفة.
- اقطع الأغذية إلى شرائح بحيث يمكن وضعها بين الأقسام بكلّ أريحية.
- من الأفضل أن تغلي الخضِر لمدة 1 – 5 دقائق ، ثمّ ضعها في الماء البارد و عطشها و هي جافة.

طريقة تجفيف النباتات الطبية

- ينصح بتجفيف أوراق النباتات التي أنهت فترة نموّها.
- بعد التجفيف ، من الأفضل وضع النباتات الطبية المجففة في أكياس من الورق أو داخل وعاء زجاجي ، ثمّ ضعها في مكان مظلم و بارد لحسن تخزينها .

طريقة تخزين الغلال المجففة

- من الضروري أن تكون العلب المستعملة لتخزين الأغذية المجففة ، نظيفة وجافة.
- و لتخزين الفواكه المجففة بشكل أفضل ، استعمل الفراير الزجاجية التي لها غطاء معدني ، كما يجب أن يتمّ تخزينها في مكان تتراوح فيه درجة الحرارة بين 5 و 20 درجة و أن يكون مظلما و جافا.
- بعد مرور أسبوع من عملية التجفيف ، تفقد ما إذا كان في الوعاء رطوبة أم لا . و إذا ما لاحظت وجود رطوبة فيّذا يعني أن الأغذية لم يقع تجفيفها جيدا ، و أنها بحاجة إلى التجفيف مرة أخرى.

تنبيه ! لا تقم بتخزين الأغذية التي لا تزال ساخنة و لا حتى دافئة.

تحضير الغلال الأولي

إذا ما قمت بتحضير الغلال تحضيراً أولياً فسوف يحفظ لها ذلك لونها وطعمها ونكهتها الطبيعية و لتجفيف الأغذية ، هنا فيما يلي بعض النصائح المفيدة لتحضير الغلال على أحسن وجه :

1/4 كوب عصير غلال (يكون من الأفضل طبيعي) . و انتبه إلى ضرورة تطابق عصير الغلال مع الغلال التي ستقوم بتجفيفها.
امزج عصير الغلال بكوبين 2 من الماء ، ثم ضع الغلال التي تمّ تحضيرها داخل ذلك المزيج لمدة ساعتين من الزمن (انظر قسم " جدول تحضير الغلال التي سوف يتمّ تجفيفها).

اسم الغذاء	طريقة التحضير	بعد عملية التجفيف	مدة التجفيف(ساعة)
مشمش	يُشرّح و تُزال منه البذرة	لّين	28 – 13
فثيرة البرتقال	تُشرّح في شكل شرائط طويلة	دقيق	16 – 6
الأناناس (طازج)	تقشر وتقطع إلى قطع أو مكعبات	طلب	36 – 6
الأناناس (معلية)	يسكب العصير ثمّ تجفف	لّين	36 – 6
الموز	تقشر وتقطع إلى قطع دائرية الشكل (سمكها 3 – 4 مم)	هشّ	38 – 8
العنب	لا يحتاج إلى التقطيع	لّين	26 – 8
حبّ الملوك	لا حاجة لإزالة البذور حبّ الملوك (يمكنك إخراج حبّ الملوك عندما تجفّ نصف تجفيف)		
الأجاص	يقشر و يقطع	لّين	30 -8
التين	يشرّح	صلب	26 – 6
عنبية	لا يحتاج إلى التقطيع	لّين	26 – 6
خوخ	يُقسم نصفين ، و تُزال منه البذور بعد أن يجف نصف تجفيف	لّين	26 – 6
التمر	يُشرّح و تُزال منه البذرة	صلب	26 – 6
تفاح	يقشر و يقطع إلى نصفين ، ينظف ثمّ يقطع إلى شرائح.	لّين	8-4

معلومة: إنّ المعلومات المنصوص عليها في الجدول و التي تخصّ بتحضير الغلال تحضيراً أولياً هي بهدف معرفي فحسب . فقد تكون اختبارات المستعمل الشخصي ، مختلفة عن تلك المنصوص عليها في الجدول.

تحضير الخضر الأولي

1. ينصح بتغذية الفاصوليا الخضراء ، و القرنبيط ، و البروكلي ، و الهليون و البطاطس ، و ذلك لأنّ معظم هذه الخضر تقدّم كوجبات أولى و ثانية ، فيجب حماية الألوان الطبيعية.
كيفية التغذية : ضع الخضر التي تمّ إعدادها مسبقاً ، في طنجرة صديقة مملوءة بالماء المغلي ، و أتركها تغلي لـ 3-5 دقائق . ثم اسكب الماء و ضع الخضر في الجهاز.

2. إذا أردت إضافة نكهة الليمون إلى الفاصوليا الخضراء ، و القرنبيط إلى آخره ، أتركها تتقع لمدة 2 دقيقتين في عصير الليمون.
معلومة: إنّ المعلومات المنصوص عليها أعلاه هي بهدف معرفي فحسب و لا يوجد أي مشكل في عدم الامتثال إليها.

جدول تحضير الخضر الأولي

اسم الغذاء	طريقة التحضير	بعد عملية التجفيف	مدة التجفيف(ساعة)
أرضي شوكة	يُشرّح إلى شرائط (سمك 3-4 مم)	دقيق	13 -5
الباذنجان	تقشر وتقطع في شكل قطع (سمك 6 – 12 مم)	دقيق	18 – 6
البروكلي	تقشر وتقطع ، ثمّ اطبخها بالبخار لمدة 3 – 5 دقائق.	صلب	20 – 6
فطر	لتجفيفه كاملاً لا حاجة لتقطيعه الفطر	صلب	14-6

صغيرة الحجم)		
26 – 8	لبن	تقطع و يتم تغليتها إلى أن تصبح شفافة
18 – 6	لبن	تقطع في شكل شرائح (سمك 6 مم)
14 – 6	صلب	يقشر و يقطع إلى شرائح (سمك 3 مم) أزل الجزء الأوسط
30 – 8	هش	اقسم البراعم إلى نصفين
16 – 6	صلب	يقلى إلى أن يصير لينا
30 – 8	هش	يشرخ ، يقلى لمدة 8-10 دقائق
14 – 8	هش	يقطع إلى قطع دائرية
14 – 8	هش	تغلى إلى أن يصير لينا ، تشرخ أو تقطع إلى قطع مستديرة
18 – 6	صلب	يقشر و يقطع إلى شرائح دائرية (سمك 12 مم)
14 – 4	هش	يقطع إلى شرائح أو إلى قطع دائرية (سمك 6 مم) يزال القسم الأوسط
14 – 8	صلب	لا حاجة إلى تقطيعه
10-2	هش	ضع الأوراق في شكل قطع
24 – 8	صلب	تشرخ إلى قطع أو تقطع إلى قطع دائرية
38 – 8	حال الخضار عندما تفقد الرطوبة	تقشر و تقطع إلى شرائح (سمك 3 مم)
26 – 8	هش	يقلى ثم يتبرك يبرد، قم بإزالة العروق و الجزء العلوي. يقطع في شكل قطع دائرية
14-6	هش	تقطع إلى شرائح (سمك 6 مم)
10 – 6	هش	يقطع إلى شرائح
14-6	هش	تقطع إلى شرائح (سمك 2,5 مم)
16 – 6	هش	تقشر و تقطع إلى شرائح
16 – 6	هش	تغلى إلى تصير سوداء
10 – 3	صلب و هش	اختر القطريات التي رويها ملتوية في الاتجاه الداخلي. قطعه قطعاً أو اتركه كما هو.

معلومة : إن المعلومات المنصوص عليها بخصوص تحضير الخضار الأولى و مدة تجفيفها هي بهدف معرفي فحسب. فقد تكون اختيارات المستهلك الشخصية مختلفة عن تلك المنصوص عليها في الجدول.

اللحوم والأسماك والواجن و لحوم الصيد

إن تجهيز اللحوم أمر لا مفر منه ، و هو ضروري للمحافظة على صحة المستهلك .
 و من أجل تجفيف فعال ، من الضروري استعمال لحم خالي من أي دهون لحم الخنزير. ينصح بتمليحه قبل تخزينه ، فذلك من شأنه أن يزيل الماء الموجود في اللحم و يساعد بشكل أفضل في تخزينه.

طريقة التملح العادية من أجل التخزين:

- 1/2 كوب صلصة الصويا
 - 1 فص من الثوم، يقطع إلى قطع صغيرة
 - 2 ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم
 - 1 و ¼ ملعقة صغيرة من الملح
 - 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الحار المجفف
- اخلط كل المقادير بعناية.

الدواجن

قبل البدء في عملية التجفيف الدواجن ، من الضروري إعدادها إعدادا أوليا.
من الأفضل أن تقوم بتعليقها أو بقلبيها.
قم بتجفيفها لمدة 2-8 ساعات أو حتى تنتهي رطوبتها.

السمك

ينصح بتعليقه أو بطيهه طهيا على آلة الطبخ قبل البدء في عملية تجفيفه. (حوالي 20 دقيقة في درجة حرارة قدرها 200 مئوية أو إلى أن يصير هشًا).
قم بتجفيفها لمدة 2-8 ساعات أو حتى تزول رطوبتها.

اللحوم و لحوم الصيد

قم بقطع اللحم إلى قطع صغيرة ثم ضعها في الجهاز لمدة تتراوح بين 2 – 8 ساعات.

التنظيف و الصيانة

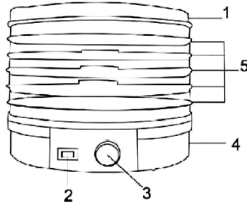
- قبل البدء في عملية التنظيف ، قم بفصل سداد التوصيل عن المكبس و تأكد أنه قد برد بما فيه الكفاية.
- امسح هيكل الجهاز بواسطة اسفنجة مبللة ، ثم غطيه و هو جاف.
- الامتناع عن استعمال فرشاة معدنية ، أو مستحضرات التنظيف الكاشطة أو القوية ، فقد يضر ذلك بسطح الجهاز .

الخصائص التقنية

الطاقة	245 وات
الكهرباء	جهد متردد 230 فولت، 50 هرتز

التعريف بمكونات الجهاز

1. غطاء لتفاف
2. زر تشغيل/عق
3. زر ضبط الحرارة
4. القاعدة
5. من أجل عملية التجفيف 5 أقسام.



HRVATSKI

SINBO SFD 7401 APARAT ZA SUŠENJE HRANE UPUTSTVO ZA UPORABU

Za spriječavanje kvara molimo vas da prije početka uporabe pažljivo pročitate uputstvo za uporabu.

SIGURNOSNE UPUTE

TIJEKOM UPORABE URE-AJ POSTAVITE NA POKRŠINU OTPORNU NA TOPLINU (PLOČICE, TVRDA PLOČA I SL.) ILI ISPOD NJEGA POSTAVITE VATROSTALAN MATERIJAL.

* Uređaj ne rabite dulje od 40 sati. Nakon kontinuiranog rada u trajanju od 40 sati, uređaj isključite (gumb treba da se nalazi u poziciji "ISKLJUČENO"), izvucite utikač iz utičnice i sačekajte da se uređaj ohladi.

* Nepravilno korištenje uređaja može uzrokovati kvar uređaja i ozljedu korisnika.

* Uređaj rabite samo u svrhu za koju je dizajniran i uvijek se pridržavajte uputa koje su navedene u ovom priručniku za uporabu.

* Kada ne rabite izvucite utikač iz utičnice.

* Postolje za napajanje držite dalje od vode. Ako je površina vlažna ne pokrećite uređaj.

* Ne rabite uređaj koji je pao na pod, uređaj na kom postoji bilo kakva vrsta kvara, uređaj sa oštećenim kablom ili utikačem. U tom slučaju obavezno kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

* Ne dozvolite djeci da koriste ovaj uređaj.

* Prije početka čišćenja izvucite utikač iz utičnice.

* Kabel ne izvlačite naglo iz utičnice. Kada uređaj isključujete iz izvora za napajanje nikada ne vucite za kabel već uhvatite za glavu utikača i izvucite.

* Uređaj rabite samo u kući. Ovaj uređaj nije namjenjen za uporabu u komercijalne svrhe.

* Ne prekrivajte uređaj.

* Uređaj koji radi ne ostavljajte bez nadzora.

* Uređaj koristite samona ravnoj i stabilnoj površini.

UKOVANJE UREĐAJEM

POZOR! Prije prve uporabe:

* Otvorite i uklonite ambalažu uređaja.

* Uvjerite se da su električni parametri uređaja pogodni, pogledajte u tabelu sa tehničkim specifikacijama i omogućite da budu u skladu sa specifikacijama u vašoj strujnoj mreži.

* Operite poklopce i dijelove uređaja. Dijelove operite u mlakoj vodi uz uporabu blagog deterdženta za suđe. Podnicu za napajanje obrišite vlažnom krpom (nipošto ne uranjajte u vodu i ne perite pod vodom).

POKRETANJE

Učinkovit put za sušenje i odlaganje proizvoda u suhom stanju.

Stabilan, s mogućnošću kontrole, slobodno kruženje toplog zraka na donjem i gornjem poklopcu, jednostavna kontrola, odvojivi dijelovi i postolje za napajanje. Proizvode koji se nalaze na pregradama uređaja suši na ravnomjeren način sa minimalnim gubitkom zdravih vitamina. Tijekom cijele godine dana sa užitkom možete konzumirati voće, povrće i gljive koje ste pripremili na zdrav način bez uporabe nezdravih sastojaka.

Zahvaljujući ovom uređaju možete sušiti cvijeće, ljekovito bilje i pripremiti žitarice za doručak.

UKOVANJE

1. Prethodno pripremljene proizvode stavite u odvojive pregrade. Pregrade za proizvode treba postaviti tako da zrak slobodno kruži između u pregrada (visinu pregrada je moguće podesiti), zbog toga pregrade ne treba preoptereti i proizvode ne treba stavljati jedne preko drugih. Pregrade postavite na postolje za napajanje.

2. Gornji poklopac stavite na uređaj. Tijekom sušenja gornji poklopac mora uvijek stajati na uređaju.

3. Umetnite utikač u utičnicu i gumb podesite u poziciju "UKLJUČENO" -Indikator će svijetliti crvenom bojom.

Podesite stupanj aparata za sušenje hrane.

Stupanj aparata za sušenje hrane.

Preporuke za odabir odgovarajuće temperature:

-Biljke 35-50°C

-Zeleno povrće i salata 50°C

-Kruh 40-50°C

-Kiselo mlijeko 50°C

-Povrće 50-55°C

-Voće 55-60°C

-Meso, riba 65-70°C

NAPOMENA: Proizvode sušite prema smjernicama koje se nalaze u ovom priručniku za uporabu.

4. Po završetku uporabe isključite uređaj i gumb podesite u poziciju "ISKLJUČENO". Proizvode ostavite da se ohlade. Osušene proizvode stavite u posudu/ambalažu i odložite u hladnjak.

5. Izvucite utikač iz utičnice.

NAPOMENA: Kada uređaj rabite preporučujemo vam da postavite svih pet pregrada bez obzira jesu li neke od njih prazne.

Primjeri:

1. Proizvodi se nalaze na prvoj gornjoj pregradi, druge 4 pregrade su prazne. Uvjerite se da se gornji poklopac nalazi na uređaju.

2. Proizvodi se nalaze na prve dvije pregrade ostale tri pregrade su prazne. Uvjerite se da se gornji poklopac nalazi na uređaju.

DODATNA UPUTA

Prije smještanja proizvoda u uređaj potrebno ih je oprati. Vlažne proizvode ne stavljajte u uređaj, prvo ih posušite.

POZOR! Proizvode ne stavljajte u pregrade ako u njima ima vode.

Oštećene dijelove voća ili povrća odrežite i uklonite. Proizvode smjestite tako da zrak može slobodno kružiti između pregrada.

Vrijeme sušenja proizvoda zavisi od debljine izrezanih parčadi.

Ako svi proizvodi nisu dobro osušeni možete promijeniti mjesto pregrada. Gornje pregrade možete staviti dolje kako bi bile bliže postolju za napajanje, a donje prebaciti gore. Pojedino voće je obloženo svojim prirodnim zaštitnim slojem i to može povećati vrijeme njihovog sušenja. Za izbjegavanje ovog stanja mnogo je bolje proizvode prethodno prokuhati 1-2 minute, a zatim ubaciti u hladnu vodu i prekriti krpom.

ONO ŠTO JE POTREBNO ZNATI: VRIJEME SUŠENJA NAVEDENO U OVOM PRIRUČNIKU ZA UPORABU JE PROCJENJENO VRIJEME.

Vrijeme sušenja zavisi od toplote i vlažnosti prostorije, procenta vlage proizvoda, debljine parčadi i sl.

SUŠENJE VOĆA

* Operite voće.

* Izvadite špice i odrežite pokvarene/oštećene dijelove voća.

* Za lakše smještane hrane između pregrada voće prethodno izrežite na odgovarajuće komade.

* Kako izrezano voće ne bi pocrnilo možete ga staviti u prirodni sok od limuna ili ananasa.

* Ukoliko želite da vaše voće lijepo miriše možete mu dodati aromu cimeta ili kokosa.

SUŠENJE POVRĆA

* Operite povrće.

* Izvadite špice i odrežite pokvarene/oštećene dijelove povrća.

* Za lakše smještane hrane između u pregrada povrće prethodno izrežite na odgovarajuće komade.

* Mnogo je bolje da povrće prethodno prokuhate 1-5 minuta nakon toga ubacite u hladnu vodu i kasnije prekrijete u suhom stanju.

SUŠENJE LJEKOVITOG BILJA

* Preporučujemo vam sušite listove i dijelove koji služe za oplodnju biljaka.

* Nakon sušenja, ljekovito bilje stavite u papirnu vrećicu ili staklenu teglu i čuvajte na suhom i tamnom mjestu.

ODLAGANJE OSUŠENOG VOĆA

* Posude za odlaganje osušenih proizvoda moraju biti čiste i suhe.

* Za bolje odlaganje i čuvanje osušenih proizvoda koristite staklene tegle sa metalnim poklopcem i stavite ih na suho i tamno mjesto čija se temperatura kreće između 5-20 stupnjeva.

* Nakon sušenja proizvoda jedan tjedan dana treba provjeravati da li u posudi ima vlage. Ukoliko u posudi ima vlage znači da proizvodi nisu dobro osušeni i potrebno ih je ponovno sušiti.

POZOR! Osušene proizvode ne treba stavljati u posude u toplom i mlakom stanju već treba sačekati da se ohlade.

PRIPREMA VOĆA ZA SUŠENJE

Pre-priprema plodova za sušenje omogućava da se sačuva njihova prirodna boja, okus i miris. Dolje su navedene neke preporuke za bolju pripremu plodova za sušenje:

1/4 šalice voćnog soka po mogućnosti prirodnog). Ne zaboravite da sok koji izabarete odgovara voću koje sušite.

Sok pomiješajte sa 2 čaše vode. Nakon toga prethodno pripremljene plodove (pogledaj "tabela pripreme plodova za sušenje") držite 2 sata u pripremljenom soku.

TABELA PRIPREME VOĆA ZA SUŠENJE

Naziv	Priprema	Stanje nakon sušenja	Vrijeme sušenja (sat)
Marelica	Izrežite i izvadite košpice	Meko	13-28
Kora narandže	Izrežite na duge trake	Delikatno	6-16
Ananas (svježi)	Ogulite i izrežite na parčad ili na kockice	Tvrdo	6-36
Ananas (iz konzerve)	Prospite sok i osušite	Meko	6-36
Banana	Ogulite i izrežite na kolutove (3-4mm debljine)	Hrskavo	8-38
Grožđe	Nema potrebe da se reže	Meko	8-26
Trešnja	Nema potrebe da vadite špicu (možete ih izvaditi kada se trešenje osuše na pola)		
Kruška	Ogulite i izrežite	Meko	8-30
Smokva	Izrežite	Tvrdo	6-26
Borovnica	Nema potrebe da se reže	Meko	6-26
Breskva	Prerežite na pola i kada se voće osuši izvadite špice	Meko	6-26
Datula	Izvadite špicu i izrežite	Tvrdo	6-26

Jabuka	Oljuštite, izvadite sredinu, izrežite na kriške ili krugove	Meko	4-8
--------	---	------	-----

INFORMACIJA: Način i vrijeme pre-pripreme voća za sušenje navedeno u gornjoj tabeli je samo informativnog karaktera. Korisnik način i vrijeme sušenja možete vršiti i na osnovu osobnog iskustva.

PRIPREMA POVRĆA ZA SUŠENJE

Preporučujemo vam da zeleni grah, cvjetaču, brokulu, šparoge i krumpir prethodno prokuhate jer ova vrsta povrća se većinom priprema kao primarno i sekundarno jelo, tako da će na ovaj način biti sačuvana njihova prirodna boja.

Kako treba prokuhati povrće: prethodno pripremljeno povrće stavite u duboku posudu i prokuhajte 3-5 minuta u ključaloj vodi. Zatim vodu prospite i povrće stavite u aparat za sušenje.

Ako zelenom grahu, šparogama i sl. povrću želite dodati okus limuna, dovoljno je da ih držite samo 2 minute u limunovom soku.

INFORMACIJA: GORE NAVEDENE PREPORUKE SU SAMO INFORMATIVNOG KARAKTERA I NISTE OBAVEZNI DA IH SE PRIDRŽAVATE.

TABELA PRIPREME POVRĆA ZA SUŠENJE

Naziv	Priprema	Stanje nakon sušenja	Vrijeme (sat)
Artičoka	Izrežite na trake (debljine 3-4 mm)	Delikatno/tanko	5-13
Patlidžan	Ogulite i izrežite na komade ili kolutove (debljine 6-12 mm)	Delikatno/tanko	6-18
Brokula	Ogulite i izrežite, kuhajte na pari oko 3-5 minuta	Delikatno/tanko	6-20
Gljiva	Velike gljive izrežite na manje komade a manje sušite u komadu	Tvrdo	6-14
Zeleni grah	Izrežite i prokuhajte sve dok ne postane proziran	Delikatno	8-26
Mlada tikvica	Izrežite na kriške (debljine 6mm)	Delikatno/tanko	6-18
Tikva	Ogulite i izrežite na trake (debljine 3 mm) Izvadite sredinu	Tvrdo	6-14
Prokulica	Prepolovite na pola	Hrskavo	8-30
Cvjetača	Prokuhajte sve dok ne omekaša	Tvrdo	6-16
Krumpir	Izrežite, prokuhajte oko 8-10 minuta	Hrskavo	8-30
Luk	Izrežite na kolutove	Hrskavo	8-14
Mrkva	Prokuhajte sve dok ne omekša, izrežite na komade ili kolutove	Hrskavo	8-14
Krastavac	Ogulite i izrežite na kolutove (debljine 12 mm)	Tvrdo	6-18
Slatka paprika	Izrežite na trake ili kolutove (debljine 6 mm). Uklonite sjeme.	Hrskavo	4-14
Ljuta paprika	Ne treba rezati	Tvrdo	8-14
Peršin	Stavite komade listova peršina	Hrskavo	2-10
Rajčica	Izrežite na komade ili na kolutove	Tvrdo	8-24
Brdska banana	Ogulite i izrežite na komade (debljine 3 mm)	Gubitak vlage u povrću	8-38

Repa	Prokuhajte, ostavite da se ohladi, odrežite korijene i vrhove. Izrežite na kolutove.	Hrskavo	8-26
Celer	Izrežite na parčad (debljine 6 mm)	Hrskavo	6-14
Mladi luk	Izrežite	Hrskavo	6-10
Šparog	Izrežite na komade (debljine 2.5mm)	Hrskavo	6-14
Češnjak	Ogulite i izrežite na komade	Hrskavo	6-16
Špinat	Prokuhajte dok ne pocrni	Hrskavo	6-16
Jestive gljive	Odaberite gljive čije su glave savijene unutra. Izrežite na parčad ili osušite u komadu.	Tvrdo i hrskavo	3-10

INFORMACIJA: Način i vrijeme pre-obrađe povrća za sušenje navedeno u gornjoj tabeli je samo informativnog karaktera. Korisnik način i vrijeme sušenja možete vršiti i na osnovu osobnog iskustva.

MESO, RIBA, PERAD I DIVLJAČ

Pre-obrađena mesa je neohodna i nužna za zdravlje korisnika. Za efikasno sušenje mesa preporučujemo vam uporabu svakog drugog mesa izuzev svinjetine. Preporučujemo vam da meso prije odlaganja osolite jer ćete na taj način spriječiti gubitak vode iz mesa i omogućiti bolje čuvanje.

Standardno soljenje mesa prije odlaganja:

1/2 čaše sojinog umaka
 1 češanj češnjaka, isjeckan na sitno
 2 velike žlice kečapa
 1 i 1/4 kafena žlica soli
 1/2 kafene žlicesušene papričice
 Sve ove sastojke pažljivo promješati.

PERAD

Prije početka sušenja perad je potrebno prethodno pripremiti.
 Bolje je prethodno skuhati ili ispržiti.
 Sušite oko 2-8 sati ili sve dok meso potpuno izgubi vlagu.

RIBA

Preporučuje se da se prije sušenja prokuha ili ispeče na štednjaku (oko 20 minuta na temperaturi od 200 stupnjeva ili dok riba ne postane hrskava).
 Sušite oko 2-8 sati sve dok ispari sva vlaga iz ribe.

MESO I DIVLJAČ

Pripremite, izrežite na manje komade i sušite u aparatu oko 2-8 sati.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja, uvjerite se da je uređaj isključen iz izvora za napajanje i da je potpuno ohlađen.
- Kućište uređaja očistite vlažnom krpom i kasnije kada je posušeno prekritje suhom krpom.
- Za čišćenje uređaja ne rabite metalnu četku, abrazivna sredstva za čišćenje i oštre predmete jer oni mogu oštetiti površinu uređaja.

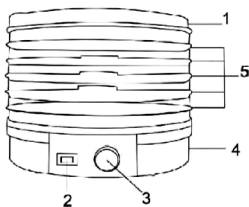
TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napajanje: 245 Watt

Električne vrijednosti: AC230V,50Hz

OPIS DIJELOVA

1. Prozirni poklopač
2. Gumb za UKLJUCITI/ISKLJUČITI
3. Regulacija temperature
4. Podnica
5. 5 pregrada za sušenje



- GARANTİ ŞARTLARI -

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
- 3) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 iş gününü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyumsuzluk halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamerini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
- 6) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.



İTHALATÇI FİRMA

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.

Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevki Avcılar - İstanbul - Türkiye

Çağrı Merkezi: 444 66 86

www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr



- SFD 7401 GIDA KURUTUCUSU -

- GARANTİ BELGESİ -



SSHY Belge No : 35274

SSHY Belge Onay Tarihi : 04/04/2012

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNS. SPOR MALZ.
İMALAT SAN. ve TIC. A.Ş.
Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii
Avcılar / İSTANBUL
Tel. : 0212 422 94 94 & **Fax:** 0212 422 03 49

Yetkili Kişi

: 
Yönetim Kurulu Başkanı


Ürünün Cinsi : GIDA KURUTUCUSU
Markası : SINBO
Modeli : SFD 7401
Alt Modeli : -
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü
Kullanım Ömrü : -

(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı :
Adresi :
Tel.Fax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
İmza ve Kaşe :

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaselenecektir.
Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,

En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ
DANIŞMA HATTI
444 66 86

sinbo
www.sinbo.com.tr
0800 211 50 21

Tüketici Danışma Hattımızı,

- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:

Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:

1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde "**Yetkili Servis Hizmet Fişi**" almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

KAPIDAN KAPIYA
ÜCRETSİZ
SERVİS

7 GÜNDE
TESLİMAT
GARANTİSİ (*)

Kapıdan Kapiya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerisindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 7* iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimizle Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 7 iş günü içerisinde sorunu çözülemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.

(*Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)