



SFD 7402, SFD 7403 DIGITAL FOOD DEHYDRATOR

INSTRUCTION MANUAL

EN

RU

ЦИФРОВОЙ ДЕГИДРАТОР ПРОДУКТОВ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ENGLISH

SINBO SFD 7402 / SFD 7403 DIGITAL FOOD DEHYDRATOR INSTRUCTION MANUAL

Dehydrates fruits, vegetables, herbs, and spices.

Digital temperature control and timer for precise drying time and temperatures

INSTRUCTIONS

The following important safeguards are recommended by most portable appliance manufactures.

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of personal injury or property damage, when using electrical appliances basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or the dehydrator base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Do not use outdoors.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Never use this appliance to dehydrate foods that contain alcohol or have been marinated in alcohol.
12. Do not use appliance for other than intended use

SAVE THIS INSTRUCTION

This product is for household use only

Warning

Do not use this appliance for any other purpose than its intended purpose

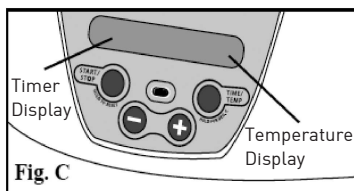
This appliance is for use in home and similar environments:

- personnel kitchens in stores, offices or other work environments;
 - ranches;
 - customers in hotels, motels and similar environments;
 - bed and breakfast environments.
 - The appliance is not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.
 - This appliance can be operated by children of 8 years and above, people with limited physical, auditory and cognitive skills or people with lack of experience and knowledge as long as they are under supervision or they are provided instructions regarding the operation of the appliance. In case they are not older than 8 years old or unsupervised, children should not clean or maintain the product
- If the power cable is damaged, to avoid any risk hazards, it must be changed by the manufacturer, service organization or a likewise qualified technician.
- Keep the appliance and its cable from the reach of children aged <8.

Features

- * 5 TRANSPARENT TRAYS FOR DRY MORE FOODS, EASY TO CHECK
- * TRANSPARENT LID
- * TEMPERATURE CONTROLLER
- * ADJUSTABLE TEMPERATURE 40-70°C
- * TIMER DISPLAY
- * ADJUSTABLE TIMER 1-48 HOURS
- * DRYING FOOD
- * INSIDE FAN FOR SHORTENING DRYING TIME
- * LED DISPLAY
- * ON/OFF SWITCH
- * AC220-240V, 50Hz, 250W

How to use the digital control



The digital control (Fig. C) allows for easy adjustment of adjustment dehydration temperature. In addition, it will automatically shut off the dehydrator when the selected time has elapsed.

To Adjust Temperature

1. First press the start/stop button, Then Press the TIME/TEMP button and the time in the display window will begin to flash, Then Press the + or - buttons to select the desired time, to change the time hold down the + or - buttons, the time will change , timer range for this dehydrator is [1 to 48 hours]
2. After the display keep time no flash, then press the TIME/TEMP button again. Press the + or - buttons to select the desired temperature. 5°C up 1 press. To change the temperature rapidly, hold down the + or - buttons. The temperature range for this dehydrator is 40-70°C

Once you have the desired time and temperature set, the dehydrator will working on. At any time, you can adjust the time or temperature by using the TIME/TEMP, +, and - buttons. You can stop the dehydrator at any time by pressing the START/STOP button.

General Dehydrating Information

Safety precaution: Wash hands thoroughly prior to preparing food for dehydrating. Likewise, thoroughly clean all utensils, cutting boards, and counters that be used for preparing food. Wash food before preparing them for dehydrating.

* When selecting food for drying, choose those that are at peak eating quality. Avoid overripe* or immature fruits and vegetables. Remove any parts of the food that are bruised or blemished.

* For even drying, cut food into uniform size, shapes, and thickness.

Drying time are highly variable depending on the type and amount of food, thickness, evenness of food pieces, humidity, air temperature, personal preference, and even the age of the plant at the time of harvesting. That is why throughout the book you will notice there is a range of average drying times. In some cases you may find you may need to, or prefer to, dry you foods for shorter or longer periods than those listed. For best results, begin checking your food at the beginning of the range listed in the instructions. You should then gauge how often you should recheck the food based on how the drying is progressing. With some foods, such as herbs, that may mean every 10 minutes, and with other foods, such as fruits, that may mean every 1-2 hours.

* Dehydration prevents microbial growth, however, chemical reaction caused by enzymes in fruits and vegetables can occur unless the product is pretreated before drying.. Pretreatment will prevent or minimize undesirable color and texture changes during drying and storage. See specific sections for recommend pretreatment.

* Place food in a single layer on the trays. Do not allow food to touch or overlap.

* When drying the strong-smelling foods, such as onions and garlic, be aware that there will be a strong odor during the drying process. That odor may linger after drying has been complete.

* Individual pieces of food may not all dry at the same time. Foods that are appropriately dried should be removed before those that still require additional drying.

Always check all of the trays for food that are appropriately dried.

* If one tray of food is finished before the others, remove the dried food and return the empty tray to the unit rather than rearranging the trays.

* Do not add fresh fruits and vegetables to a partially dried load. This will add moisture and increase the drying time.

* Allow for continuous drying. Do not unplug the dehydrator in the middle of the drying circle and resume drying at a later time as this may result in poor quality and /or unsafe food.

Packaging and Storage

Dried foods need to be properly packaged to prevent reabsorption of moisture and microbial deterioration. Pack food in clean, dry, airtight containers. Glass jars or freezer containers with tight-fitting lids are good for storage. Releasable plastic freezer bags

are also acceptable.

* Store package dried food in a dry, cool location away from light. Higher temperatures and exposure to light will shorten the storage time and result in loss of quality and nutrients.

* Fruit leather/rolls should keep for up to 1 month at room temperature. Vegetables have about half the storage life as fruit. If food is to be kept longer, then store in a freezer.

* Package vegetables and fruits in separate storage containers to avoid flavor transfer.

Temperature mode advices:

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

Fruit

Selection and preparation

Select fruits that are at the peak of the ripeness. Wash fruits to remove dirt and debris. There are many options when it comes to drying fruit and personal preference should be your guide. Fruits can be sliced, halved, or if small left whole will require the most drying time.

Slice fruit uniformly and in piece about 1/4 inch thick. Fruits that are left whole, such as blueberries, cranberries and grapes, should be dipped in boiling water for 30-60 seconds and then plunged in ice water to crack the skin. This procedure will reduce the drying time.

Pretreatment

Many fruits will darken quickly once they are peeled and/or cut and will continue to darken even after the fruit is dried. This is due to the exposure of the natural enzymes in some fruits to air. There are several pretreatment options to prevent this discoloration. Pretreatment is not necessary but is recommended to prevent discoloration. Some people may detect a slight flavor change with pretreated fruit. See the Fruit Drying Guide on page 6 to determine which fruit will benefit from the pretreatment. You may want to dry the different options and see which you prefer.

Ascorbic acid (Vitamin C)-Ascorbic acid, available in tablet or powdered form, is available at drugstores. Mix 2 1/2 tablespoons of powder ascorbic acid in 1 quart cold water. Vitamin C tablet (six 500mg. tablets equal 1 teaspoon ascorbic acid) should be crushed before mixing with water. Place cut fruit, such as bananas, peaches, apples, or pears, in mixture and soak for 10 minutes. Remove fruit and drain well before placing on drying trays.

Ascorbic acid mixture-These commercially available products, such as Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver, are a combination of ascorbic acid and sugar and are commonly used for fresh fruits and for canning and freezing. Follow the manufacturers' directions for use of these mixture.

Lemon juice-Mix equal parts lemon juice and cold water. Place cut fruit in solution and soak for 10 minutes. Remove fruit and drain well before placing on drying trays. Place piece of fruit on dehydrator trays in a single layer, close together but not touching or overlapping. Refer to the Fruit Drying Guide on before for suggested preparation, and the drying times. Dry fruit at 50-60°C.

Determining Dryness

Refer to the Fruit Drying Guide on before page and begin checking the fruit at the beginning of the average drying time range. Remove a few pieces of fruit from each dehydrator tray and allow to cool to room temperature. Fruits are acceptably dry when they are soft and pliable, but not sticky. Fruit folded in half should not stick together. Apple and banana slices can be dried until crisp, if desired. If fruits seem to have a lot of moisture remaining, recheck every 1 to 2 hours. If fruits appear to be almost done, check again in 30 minutes. Always check fruits from each tray.

Uses

Dried fruits make great snacks. They can also be added to trail mixes, cereals, muffins, breads, and other baked products. Dried fruit can be used as is or softened prior to use. To soften dried fruit, submerge in boiling water and soak for 5 minutes or place fruit in a steaming.

Select ripe or slightly overripe fruit and remove any bruised areas. Wash fruit and remove peel, seeds, and stems. Cut fruit into chunks and using a food processor or blender, puree until smooth (applesauce consistency). To get the pureeing process started, you may need to add approximately 1 tablespoon of fruit juice or water.

If desired, fruit can be pretreated to preserve its natural color. Add 1/2 teaspoons of lemon juice to each 1/2 cups pureed fruit. See the Fruit Drying Guide on page 6 to determine which fruits will benefit from pretreatment.

The natural sweetness of fruit is intensified with drying. However, if preference is for a sweeter fruit roll, you can add honey, maple syrup, corn syrup, or sugar to the pureed fruit if desired. Try different amounts of sweeteners, starting with 1 tablespoon for each 1/2 cups of fruit puree, to find your preference. Fruit with sweeteners added will take longer to dry than fruit that is not sweetened. Canned fruit can also be used to easily make fruit leather. Drain juice from fruit, saving juice for later use. Place fruit in food processor or blender and puree until smooth. Applesauce can be used directly from the container.

FRUIT DRYING GUIDE

Dry fruit at 50-60 °C

Drying times are highly variable depending on the type and amount of food, thickness, evenness of food pieces, humidity, air temperature personal preference, and even the age of the plant at the time of harvesting.

Fruit	Preparation	Pretreatment	Average Drying Time(hours)
Nectarines	Cut in half and remove pit. May also quarter or slice 1/4" thick	See apples	6-10 (Slices) 36-48 (halves or quarters)
Peaches	Peel if desired. Cut in half and remove pit. May also quarter or slice 1/4" thick.	See apples	6-10 (Slices) 36-48 (halves or quarters)
Pears	Peel, core, and slice 1/4" thick	See apples	7-13
Pineapple	Peel, core, and slice 1/4" thick	See apples	5-12
Plums / Prunes	Halve or quarter and remove pit.	None	8-15
Rhubarb	Trim and discard leaves. Cut stalk into 1/4" slices	None	6-9
Strawberries	Remove the leafy crown. Halve or slice 1/4" thick	None	6-12

Drying Vegetables

Dry vegetables at 50-55 °C. Vegetables dry much faster than fruits. At the end of the drying period moisture loss is rapid. As a result, vegetables need to be checked often towards the ends of the end of the drying time to prevent over-drying. Food turns brown when it is over-dried. When drying smaller vegetables, such as peas or carrots, it is recommended that you place them on a mesh screen on the tray. A mesh screen will help prevent smaller foods from falling through the grates in the tray as they dehydrate. See information on before pages, "How to Use the Nonstick Mesh Screens."

Selection and Preparation

Wash vegetables to remove dirt and debris. Trim vegetables to remove fibrous or woody portions or bruised and decayed areas, peel, and slice using the preparation information found on the Vegetable Drying Guide on before pages. Slice or cut vegetable into pieces that are uniform in size. See before pages for pretreatment information about specific vegetables.

Pretreatment

The process of blanching involves subjecting vegetables to a high enough temperature to deactivate the enzymes. Blanching is necessary to stop the naturally occurring enzymes from causing loss of color and flavor during drying and storage. Blanching also relaxes the tissue walls so moisture can more readily escape during drying and enter during dehydrating; Blanching can be done in water or steam. Water blanching causes a greater

loss of nutrients but is faster than steam blanching and achieves a more even heat penetration.

Steam Blanching- Fill a deep pot with water and bring to a boil. Place vegetables loosely in a basket or colander that will allow steam to freely circulate around the vegetables. Do not fill basket or colander with more than a 2 1/2 inch layer of vegetables. Position the basket or colander in the pot, making sure it does not contact the boiling water. Cover with a close fitting lid. Steam for the time indicated in the Vegetable Drying Guide on before pages..

Water blanching

Fill a large pot 2/3 full with water. Cover and bring to a boil. Place vegetables loosely in a basket or colander and submerge in the boiling water. Cover and blanch for the time indicated in the Vegetable Drying Guide. Water should return to a boil in less than 1 minute. If not, too many vegetables were added to the basket; reduce the amount of vegetables added for the next batch.

Water blanch for the time indicated in the Vegetable Drying Guide below.

Immediately after steam or water blanching, dip the vegetables in cold water to quickly cool them. Drain the vegetables and arrange them in a single layer on the dehydrator trays. Refer to the Vegetable Drying Guide below for drying times.

Determining Dryness

Refer to the Vegetable Drying Guide below and begin checking the vegetables at the beginning of the average drying time range.

Remove a few pieces of vegetables from each dehydrator tray and allow to cool to room temperature. Test for dryness by breaking the pieces in half. Most vegetables will be crisp when appropriately dried and will break easily. If vegetables do not break easily, additional drying time is needed. If vegetables seem to have a lot of moisture remaining, recheck every 1 to 2 hours. If vegetables appear to be almost done, check again in 30 minutes. Always check vegetables from each tray.

Follow "Packaging and Storage" information on before pages.

VEGETABLE DRYING GUIDE

Dry vegetables at 50-55°C.

Drying times are highly variable depending on the type and amount of food, thickness, evenness of food pieces, humidity, air temperature, personal preference, and even the age of the plant at the time of harvesting.

Vegetable	Preparation	Pretreatment water blanching or steam blanching	Average Drying Time
Asparagus	Cut into 1" pieces.	Water 3 1/2 - 4 1/2 minutes Steam 4-5 minutes	6-8 hours
Beans, green/wax	Remove ends and strings. Cut into 1" pieces.	Water 2 minutes Steam 2-2 1/2 minutes	6-11 hours
Beets	Cook until tender. Cool and peel. Cut into shoestring strips 1/8" thick.	None – Already cooked.	4-7 hours
Broccoli	Cut into serving pieces.	Water 2 minutes Steam 3-3 1/2 minutes	4-7 hours
Carrots	Peel and cut off ends. Cut into 1/8" to 1/4" slices.	Water 3 minutes Steam 3-3 1/2 minutes	4-10 hours
Cauliflower	Cut into serving pieces.	Water 3-4 minutes Steam 4-5 minutes	5-8 hours
Celery	Trim ends. Cut into 1/4" slices.	Water 2 minutes Steam 2 minutes	2-4 hours
Corn, cut	Husk and remove silk. Blanch and cut corn from cob.	Water 1 1/2 minutes Steam 2-2 1/2 minutes	6-10 hours
Mushrooms	Wash and slice 3/8" thick.	None	2-6 hours
Onions	Remove outer skin. Cut off top and root ends. Cut into 1/4" slices.	None	3-7 hours
Peas	Shell.	Water 2 minutes Steam 3 minutes	5-9 hours
Peppers and pimientos	Remove stem, core, and inner partitions. Cut into 1/4" strips.	None	5-10 hours
Potatoes	Peel and cut into 1/4" slices.	Water 5-6 minutes Steam 6-8 minutes	4-8 hours
Summer squash and zucchini	Trim ends. Cut into 1/4" slices.	Water 1 1/2 minutes Steam 2 1/2 - 3 minutes	4-6 hours
Tomatoes	Peel, if desired. Cut into sections 3/4" wide.	None	6-11 hours

Uses

Dried vegetables have a unique flavor and texture and are best used as ingredients for soups, stews, casseroles, and sauces rather than stand-alone side dishes. When using in soups, dried vegetables can be added without soaking. Dried vegetables used for other purposes need to be soaked before cooking. To soak, start with 1 1/2 to 2 cups of boiling water for every 1 cup of dried vegetables. Soak for 1 to 2 hours or until vegetables have returned to nearly the same size they were before dehydrating. Additional water should be added as needed during the soaking process. After soaking, simmer the vegetables in the soaking water until tender, allowing excess water to evaporate.

Drying Herbs

Drying fresh herbs allows you to have a ready supply of economical herbs that are available to use all through the year. To retain the best flavor of your herbs, it is recommended that you dry them at the lowest temperature setting, 40 -50°C.

Selection and Preparation

Pick herbs for drying just before the flowers first open. These herbs will be most flavorful. The best time to pick herbs is early morning just after the dew has evaporated. Rinse leaves and stems in cool water to remove any dust or insects and then gently shake to remove excess water. Remove dead and bruised leaves or stems. Large leafed herbs, such as basil, sage and mint, should be removed from their stems for faster drying. Smaller leafed herbs can be left on their stem and removed after drying. Placing the herbs on a mesh screen will help prevent them from falling through the grates in the tray as they dehydrate.

Determining Dryness

Herbs are acceptably dry when they are crispy and crumble easily. Refer to the Herb Drying Guide below and begin checking the herbs at the beginning of the average drying time range. Remove a few herbs from each dehydrator tray and allow to cool to room temperature. If the herbs do not crumble easily, recheck every hour.

Packaging and storage

Dried leaves are best stored whole and then crumbled when needed. Follow "packaging and storage" information on before pages.

Uses

Most dried herbs are 3 to 4 times stronger than the fresh herbs, therefore when using dried herbs in a recipe that calls for fresh herbs, use 1/4 to 1/3 of the amount called for in the recipe.

HERB DRYING GUIDE

Dry herbs at 40-50 °C.

Herb	Average Drying Time	Herb	Average Drying Time
Basil leaves	10-15 hours	Mint leaves	9-14 hours
Bay leaves	5-7 hours	Oregano leaves	9-12 hours
Chives	9-15 hours	Parsley leaves	6-8 hours
Cilantro leaves	6-8 hours	Rosemary leaves	8-12 hours
Dill leaves	3-5 hours	Sage leaves	12-16 hours
Fennel	3-5 hours	Tarragon leaves	5-7 hours
Marjoram	9-12 hours	Thyme leaves	4-6 hours

Cooking meat before dehydrating

- After marinating meat strips, place meat strips and liquid marinade into a shallow pan. If no liquid remains, add enough water to cover meat strips. Bring liquid to a boil for 5 minutes.

Remove meat strips from marinade, drain, and then position strips on dehydrator trays. Position strips on dehydrator trays close together, but not overlapping. Dry jerky at 70 °C for 4 to 8 hours. See "Determining Dryness" information below.

If you did not cook the meat prior to dehydrating, cook it after, following the instructions below:

Cooking meat after dehydrating - Preheat oven until the internal temperature is 135°C.

(For an accurate temperature reading, check with an oven thermometer.) Remove jerky strips from dehydrator trays and place on a baking sheet close together, but not touching. Heat jerky in preheated oven for 10 minutes. Remove jerky from baking sheet and cool to room temperature.

Packaging and Storage

After cooling, pat jerky with paper toweling to remove any fat droplets which may form on the jerky. Following "Packaging and Storage" information on before pages. Jerky can be stored 1 to 2 months at room temperature. However, to maintain the best flavor and quality, store in the refrigerator or freezer.

Jerky Marinade

- 1 1/2 -2 pounds of lean meat
- 1/4 cup soy sauce
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 1 teaspoon hickory smoke-flavored salt

1/2 teaspoon onion powder
1/4 teaspoon garlic powder
1/4 teaspoon black pepper

Combine all ingredients in a small bowl and follow "Preparing Jerky from Meat Strips"

Care and Cleaning

1. Remove plug from wall outlet before cleaning.
2. Wash the dehydrator trays and cover in warm water and a mild detergent or wash in a dishwasher.
If necessary, a soft brush may be used to loosen dried on food particles. Do not use steel wool scouring pads or abrasive cleaners on any of the dehydrator parts.
3. Wipe the dehydrator base with a soft, damp cloth.

DO NOT IMMERSE THE DEHYDRATOR BASE IN WATER OR OTHER LIQUID.

The screen which covers the center hub on the dehydrator platform lifts off for cleaning, if needed. Wash in warm water, dry thoroughly, reposition over hub, and snap in place.

WHILE HANDLING

- * Do not drop the product,
- * Ensure it does not suffer impact,
- * Ensure it doesn't get crushed or squeezed,
- * Observe the marks on the packaging.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can also contribute to environmental protection!

Please do not forget to adhere to local regulations.

Take the non-operational electrical appliance to the suitable disposal centers.

There is no situation that might harm human health or the environment during use.

Русский

SINBO SFD 7402 / SFD 7403 ЦИФРОВОЙ ДЕГИДРАТОР ПРОДУКТОВ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сушит фрукты, овощи, зелень и специи.

Цифровой контроль температуры и таймер для точного времени сушки и температуры.

ИНСТРУКЦИЯ

Большинство производителей портативных приборов рекомендует соблюдать следующие меры предосторожности.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Для того чтобы снизить риск получения травм или повреждения имущества, следует соблюдать основные правила техники безопасности при использовании электроприборов, в том числе следующие:

1. Изучите все инструкции.
2. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте рукоятки или ручки.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания, штепсельную вилку или сам дегидратор в воду либо иные жидкости.
4. Когда работа осуществляется в присутствии детей, находящихся рядом, необходим тщательный надзор.
5. Выключайте прибор из розетки, когда он не эксплуатируется, или перед его очисткой. Перед установкой или снятием деталей, а также перед очисткой дайте прибору остыть.
6. Не эксплуатируйте приборы с поврежденным шнуром питания или штепселем либо после возникновения неисправностей, а также в случае его повреждения любым способом.
7. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может привести к получению травм.
8. Не допускайте перевешивания шнура через край стола, стойки или его соприкосновения с горячей поверхностью.
9. Не используйте данный прибор вне помещения.
10. Не размещайте чайник на газовой или электрической горелке или вблизи них либо в разогретой печи.
11. Никогда не используйте прибор для обезвоживания продуктов, содержащих спирт или замаринованных в спирте.
12. Не используйте данный прибор не по назначению.

Предупреждение

Не используйте данный прибор не по назначению.

Данный прибор предназначен для использования только в домашних и аналогичных условиях:

- на кухнях в кафе, офисах или других рабочих средах;
 - на даче;
 - в гостиницах, мотелях и других подобных средах;
 - в заведениях типа «ночлег и завтрак».
 - Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
 - Данный прибор может эксплуатироваться детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, слуховыми или когнитивными способностями или людьми с отсутствием опыта и знаний, только в случае, если они находятся под наблюдением, или им предоставляются инструкции относительно эксплуатации прибора. Дети младше 8 лет или находящиеся без присмотра взрослых не должны использовать или чистить прибор.
- Если шнур питания поврежден, во избежание риска, он должен быть заменен производителем, сервисной службой или аналогичным квалифицированным специалистом.
- Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

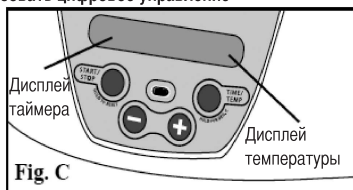
ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

Изделие предназначено для использования только в бытовых условиях.

Характеристики

- * 5 ПРОЗРАЧНЫХ ЛОТКОВ ДЛЯ СУШКИ ПРОДУКТОВ, ЛЕГКО ПРОВЕРЯЕМЫЕ
- * ПРОЗРАЧНАЯ КРЫШКА
- * РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ
- * РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА 40-70°C
- * ДИСПЛЕЙ ТАЙМЕРА
- * РЕГУЛИРУЕМЫЙ ТАЙМЕР 1-48 ЧАСОВ
- * СУШКА ПРОДУКТОВ
- * ВНУТРЕННИЙ ТАЙМЕР ДЛЯ СОКРАЩЕНИЯ ВРЕМЕНИ СУШКИ
- * СВЕТОДИОДНАЯ ПАНЕЛЬ
- * ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
- * 220-240 В переменного тока, 50 Гц, 250 Вт

Как использовать цифровое управление



Цифровое управление (рис. С) позволяет легко регулировать температуру сушки. Кроме того, он автоматически отключит дегидратор, когда истечет выбранное время.

Для регулировки температуры

1. Сначала нажмите кнопку start/stop, а затем нажмите TIME / TEMP, начнет мигать время на окне дисплея, а затем нажмите кнопки + или -, для того чтобы выбрать нужное время, для изменения времени удерживайте нажатой кнопку + или -, время изменится, диапазон таймера для этого дегидратора (от 1 до 48 часов)
2. После того, как на дисплее установится время, без вспышки, снова нажмите кнопку TIME / TEMP. Нажмите кнопку + или - для выбора нужной температуры. до 5 С 1 нажатие. Чтобы быстро изменить температуру, удерживайте кнопки + или -. Диапазон рабочих температур для этого дегидратора 40-70 С.

После того, как вы зададите нужное время и температуру, дегидратор начнет работать. В любое время, вы сможете настроить время или температуру с помощью кнопок TIME / TEMP, + и -. Вы можете остановить дегидратор в любое время, нажав на кнопку START / STOP.

Общая информация о сушке

Меры предосторожности: Тщательно вымойте руки перед приготовлением продуктов для сушки. Точно так же, тщательно очистите всю посуду, разделочные доски и столы, которые будут использоваться для приготовления пищи. Вымойте пищу перед сушкой.

* При выборе продуктов для сушки, выберите самые спелые. Не используйте перезревшие * или неспелые фрукты и овощи. Срежьте все помятые или поврежденные части продуктов.

* Для равномерной сушки, разрежьте продукты так, чтобы они имели одинаковый размер, форму и толщину.

Время сушки сильно варьируют в зависимости от типа и количества продуктов, толщины, ровности кусочков, влажности, температуры воздуха, личных предпочтений и даже возраста растений в момент уборки урожая. Именно поэтому на протяжении чтения руководства пользователя вы заметите наличие среднего диапазона времени сушки. В некоторых случаях вам понадобится, или вы предпочтете, сушить продукты в более короткий или продолжительный срок, чем в указанный. Для достижения наилучших результатов, начните проверять продукты в начале диапазона, указанного в инструкции. Затем вы должны оценить, насколько часто вы должны перепроверить продукты, основываясь на том, как проходит сушка. Для некоторых продуктов, таких как травы, это каждые 10 минут, а для фруктов каждые 1-2 часа.

* Сушка предотвращает размножение микробов, однако, химическая реакция, протекающая под действием ферментов в фруктах и овощах, не произойдет, пока продукт не будет предварительно обработан перед сушкой .. Предварительная обработка позволит предотвратить или свести к минимуму нежелательные изменения цвета и текстуры во время сушки и хранения. См. специальные разделы для предварительной обработки.

* Поместите пищу в один слой на лотке. Не допускайте соприкосновения или накладки продуктов друг на друга.

* При сушке сильно пахнущих продуктов, такие как лук и чеснок, знайте, что появится сильный запах во время процесса сушки. Этот запах может остаться после завершения сушки.

* Отдельные кусочки пищи могут не высушиться в одно и то же время. Продукты, высушенные надлежащим образом, должны быть удалены с лотка от тех, которые по-прежнему требуют сушки.

Всегда проверяйте лотки с продуктами на предмет полной просушки.

* Если один лоток с продуктами просушен, снимите с него продукты и поставьте на место, не переставляя лотки.

* Не добавляйте свежие фрукты и овощи к частично высушенным. Это увеличит количество влаги и время сушки.

* Обеспечьте непрерывную сушку. Не отключайте дегидратор, когда он находится в процессе сушки, и возобновление сушки в более позднее время может привести к ухудшению качества и / или порче пищевых продуктов.

Упаковка и хранение

Сушеные продукты должны быть надлежащим образом упакованы для предотвращения перепоглощения влаги и порчи микробами. Упакуйте продукты питания в чистые, сухие, плотно

закрывающиеся контейнеры. Стекланные банки или контейнеры для морозильника, обладающие плотными крышками, хорошо подходят для хранения. Также допускаются пакеты для заморозки.

* Храните упакованные сушеные продукты питания в сухом, прохладном месте, вдали от света. Более высокие температуры и воздействие света сокращает время хранения и приводит к потере качества и питательных веществ.

* Смoквa должна храниться в течение 1 месяца при комнатной температуре. Овощи имеют срок хранения на половину меньше, чем фрукты. Если продукты должны храниться дольше, храните их в морозильной камере.

* Упаковывайте овощи и фрукты в отдельных контейнерах для хранения, во избежание потери аромата.

Советы по температурному режиму:

- Травы 40-50C
- Зелень 50C
- Хлеб 50C
- Йогурт 50C
- Овощи 50-55C
- Фрукты 50-60C
- Мясо, рыба 70C

Фрукты

Отбор и приготовление

Выберите фрукты, находящиеся на пике спелости. Промойте фрукты для удаления грязи и пыли. Существует много вариантов, когда дело доходит до сушки фруктов, воспользуйтесь своими личными предпочтениями. Плоды могут быть нарезаны, разрезаны пополам, если маленького размера, оставлены полностью, однако, потребуется максимальное время для сушки.

Разрежьте на равные куски толщиной около 1/4 дюйма. Целые плоды, такие как черника, клюква и виноград, должны быть погружены в кипящую воду в течение 30-60 секунд, а затем в ледяную воду для снятия кожицы. Эта процедура позволит сократить время сушки.

Предварительная обработка

Многие фрукты быстро темнеют после очистки и / или нарезки и продолжают темнеть даже после сушки. Это происходит из-за воздействия природных ферментов, содержащихся в некоторых фруктах, с воздухом. Есть несколько вариантов предварительной обработки для предотвращения изменения цвета. Предварительная обработка не обязательна, но рекомендуется для предотвращения изменения цвета. Некоторые могут обнаружить незначительные изменения вкуса предварительно обработанных фруктов. См. Руководство по сушке фруктов на странице 6 для определения необходимости фруктов в предварительной обработке. Вы можете попробовать различные варианты и узнать, что вам подходит больше всего.

Аскорбиновая кислота (витамин С) - аскорбиновая кислота доступна в форме таблеток или порошка, ее можно найти в аптеках. Смешайте 2,5 столовые ложки аскорбиновой кислоты с 1

частью холодной воды. Таблетку Витамина С (шесть 500 мг. таблеток, равных 1 чайной ложки аскорбиновой кислоты) следует измельчить перед смешиванием с водой. Поместите нарезанные фрукты, такие как бананы, персики, яблоки, груши, в смесь и подержите 10 минут. Удалите фрукты и просушите перед размещением на сушильные лотки.

Смесь аскорбиновой кислоты - Коммерчески доступные продукты, такие как Консерватор свежих продуктов Mrs. Wages, представляют собой сочетание аскорбиновой кислоты и сахара и обычно используются для консервирования и замораживания свежих фруктов. Следуйте инструкциям производителя по использованию этих смесей.

Лимонный сок - Смешайте равные части лимонного сока и холодной воды. Поместите нарезанные фрукты в раствор и подержите 10 минут. Удалите фрукты и просушите перед размещением на сушильные лотки.

Поместите кусочки фруктов на лотки дегидратора одним слоем, близко друг к другу, но так, чтобы они не соприкасались или не перекрывали друг друга. Обратитесь к Руководству по сушке фруктов для получения информации по приготовлению и времени сушки. Сушите фрукты при температуре 50-60C.

Определение высушивания

Обратитесь к Руководству по сушке фруктов на предыдущей странице и приступите к проверке плодов в начале среднего диапазона времени сушки. Удалите несколько кусочков фруктов из каждого лотка и дайте ему остыть до комнатной температуры. Плоды высушены, когда они мягкие на ощупь, но не липкие. Фрукты, сложенные пополам, не должны прилипнуть друг к другу. Кусочки яблока и банана могут быть высушены до хрустящей корочки, при желании. Если кажется, что во фруктах еще присутствует много влаги, перепроверяйте каждые 1 - 2 часа. Если плоды почти готовы, проверьте еще раз по прошествии 30 минут. Всегда проверяйте фрукты из каждого лотка.

Использование

Сухофрукты - это отличная закуска. Они также могут быть добавлены в смеси, крупы, кексы, различные виды хлеба и выпечку. Сухофрукты можно использовать в таком состоянии, как они есть, или размять перед использованием. Чтобы размять сухофрукты, погрузите их в кипящую воду и подержите в течение 5 минут или разместите в пароварке.

Выберите спелые или слегка перезрелые плоды и удалите любые мягкие части. Промойте фрукты и удалите кожицу, семена и стебли. Разрежьте фрукты на куски и, используя кухонный комбайн или блендер, размять до получения однородной массы (консистенция яблочного пюре). Перед приготовлением пюре, возможно, потребуется добавить примерно 1 столовую ложку фруктового сока или воды.

При желании, фрукты могут быть предварительно обработаны для сохранения естественного цвета. Добавьте 1 1/2 чайной ложки лимонного сока на каждую 1 1/2 чашки протертых фруктов. См. Руководство по сушке фруктов на странице 6 для определения необходимости фруктов в предварительной обработке.

Естественная сладость фруктов усиливается с сушкой. Однако, если отдается предпочтение более

сладкому вкусу, вы можете добавить мед, кленовый сироп, кукурузный сироп или сахар к пюре, при желании. Попробуйте различные подсластители, начиная с 1 столовой ложки для каждого 1 1/2 стакана фруктового пюре, для создания лучшего вкуса. Фруктам с подсластителями потребуются больше времени для высушивания, чем неподслащенным фруктам. Консервированные фрукты также могут быть использованы для создания смоквы. Слейте сок с фруктов, сохранив его для последующего использования. Поместите фрукты в кухонный комбайн или блендер и измельчите до получения однородной массы. Можно использовать пюре непосредственно из контейнера.

РУКОВОДСТВО ПО СУШКЕ ФРУКТОВ

Сушите фрукты при температуре 50-60С.

Время сушки сильно варьируют в зависимости от типа и количества продуктов, толщины, ровности кусочков, влажности, температуры воздуха, личных предпочтений и даже возраста растений в момент уборки урожая.

Фрукты	Подготовка	Предварительная обработка	Среднее время сушки(часы)
Яблоки	Очистите от кожуры, при желании, удалите сердцевину и нарежьте кольцами или кусочками, 1/8 до 1/4 "толщины.	Аскорбиновая кислота, смесь аскорбиновой кислоты или лимонный сок	4-9
Абрикосы	Разрежьте пополам, выньте косточки и разрежьте на 4 части или ломтики толщиной 1/4.	(См. яблоки)	8-16
Бананы	Очистите и разрежьте на ломтики толщиной 1/4.	(См. яблоки)	6-8
Черника	Удалите стебли, погрузите в кипящую воду на 30 - 60 секунд, а затем в ледяную воду для удаления кожицы.	Нет	9-17
Вишня	Удалите стебли и косточки. Разрежьте пополам, измельчить или оставьте целиком.	Нет	15-23
Клюква	Удалите стебли. Погрузите в кипящую воду на 30 - 60 секунд, а затем в ледяную воду для удаления кожицы.	Нет	10-18
Инжир	Удалите стебли. Небольшой инжир можно оставить целиком. В противном случае, разрежьте	Нет	8-15

Фрукты	Подготовка	Предварительная обработка	Среднее время сушки(часы)
Инжир	пополам. Погрузите в кипящую воду на 30 - 60 секунд, а затем в ледяную воду для удаления кожицы.	Нет	8-15
Нектарины	Разрежьте пополам и удалите косточки. Можно также разрезать на 4 части и ломтики толщиной 1/4.	(См. яблоки)	6-10 (Ломтики) 36-48 (половинки или четвертинки)
Персики	Очистите от кожуры при желании. Разрежьте пополам и удалите косточки. Можно также разрезать на 4 части и ломтики толщиной 1/4.	(См. яблоки)	6-10 (Ломтики) 36-48 (половинки или четвертинки)
Груши	Очистите от кожуры, удалите сердцевину и разрежьте на ломтики толщиной 1/4.	(См. яблоки)	7-13
Ананас	Очистите от кожуры, удалите сердцевину и разрежьте на ломтики толщиной 1/4.	Нет	5-12
Сливы / Чернослив	На половинку или четвертинки и удалите сердцевину.	Нет	8-15
Ревень	Обрежьте и удалите листья. Разрежьте стебель на части толщиной 1/4.	Нет	6-9
Клубника	Удалите листья. Разрежьте на половинку или на части толщиной 1/4.	Нет	6-12

Сушка овощей

Сушите овощи при температуре 50-55С. Овощи высыхают гораздо быстрее, чем фрукты. В конце процесса сушки потеря влаги проходит быстро. В результате, овощи должны часто проверяться к концу сушки, чтобы предотвратить пересушивание. Продукты становятся коричневыми, когда они пересушены. При сушке более мелких овощей, таких как горох или морковь, рекомендуется их размещение на сите лотка. Сито поможет предотвратить падение мелких овощей в лоток при высушивании. См информацию на предыдущих страницах "Как неприлипающее сито."

Отбор и приготовление

Промойте овощи для удаления грязи и пыли. Обрежьте овощи, удалив волокнистые или древесные части и прогнившие участки, очистите и разрежьте, используя информацию Раздела о сушке овощей, находящуюся на предыдущих страницах. Разрежьте овощи на кусочки или ломтики, одинаковые по размеру. См. информацию о предварительной обработке для отдельных видов овощей.

Предварительная обработка

Процесс бланширования предполагает подвержение овощей достаточно высоким температурам для дезактивации ферментов. Бланширование необходимо для предотвращения выработки естественных ферментов, которые служат причиной изменения цвета и аромата во время сушки и хранения. Бланширование также расслабляет стенки ткани, так как влага может легче выделиться во время сушки и проникнуть во время обезвоживания; Бланширование может быть проведено в воде или на пару. Бланширование в воде вызывает большую потерю питательных веществ, но гораздо быстрее, чем бланширование на пару, и достигается более равномерное распределение тепла.

Бланширование на пару - Заполните глубокую кастрюлю водой и доведите до кипения. Разместите овощи в корзине или дуршлаге свободно так, чтобы пар свободно циркулировал вокруг овощей. Не заполняйте корзину или дуршлаг более чем 2 1/2 дюймовым слоем овощей. Поместите корзину или дуршлаг на кастрюлю, убедившись, что он не контактирует с кипятком. Закройте плотно прилегающей крышкой. Пропаривайте согласно времени, указанного в руководстве по сушке овощей.

Бланширование в воде

Заполните большую кастрюлю на 2/3 водой. Накройте и доведите до кипения. Поместите овощи в корзину или дуршлаг свободно и погрузите в кипящую воду. Накройте крышкой и бланшируйте в течение времени, указанного в руководстве по сушке овощей. Вода должна снова закипеть менее чем через 1 минуту. Если нет, то было добавлено слишком много овощей в корзину; сократите количество овощей следующей партии.

Накройте крышкой и бланшируйте в течение времени, указанного в руководстве по сушке овощей. Сразу же после бланширования в воде или на пару опустите овощи в холодную воду для быстрого охлаждения. Немного просушите овощи и расположите их одним слоем в лотках дегидрататора. Обратитесь к Руководству по сушке овощей для времени сушки.

Определение высушивания

Обратитесь к Руководству по сушке овощей на предыдущей странице и приступите к проверке овощей в начале среднего диапазона времени сушки.

Удалите несколько кусочков овощей из каждого лотка и дайте остыть до комнатной температуры. Проверьте на высушивание, разрезав кусочки напополам. Большинство овощей будет хрустеть, если они высушены надлежащим образом, и легко разламываться. Если овощи не разламываются легко, необходимо дополнительное время для сушки. Если кажется, что в овощах еще присутствует много влаги, перепроверяйте каждые 1 - 2 часа. Если овощи почти готовы, проверьте еще раз по прошествии 30 минут. Всегда проверяйте овощи из каждого лотка.

Следуйте информации "Упаковка и хранение" на предыдущих страницах.

РУКОВОДСТВО ПО СУШКЕ ОВОЩЕЙ

Сушите овощи при 50-55 ° С.

Время сушки сильно варьируют в зависимости от типа и количества продуктов, толщины, ровности кусочков, влажности, температуры воздуха, личных предпочтений и даже возраста растений в момент уборки урожая.

Овощи	Подготовка	Предварительная обработка бланширование в воде или на пару	Среднее время сушки
Спаржа	Разрежьте на 1 части.	в воде 3 1/2 - 4 1/2 минут, на пару 4-5 минут	6-8 часов
Фасоль, зеленая / восковая	Удалить концы и стебли. Разрежьте на 1 части.	в воде 2 минуты, на пару 2-2 1/2 минуты	6-11 часов
Свекла	Варите до готовности. Охладите и снимите кожуру. Разрежьте на длинные полоски толщиной 1/8 .	Ничего - Уже приготовлено.	4-7 часов
Брокколи	Разрежьте на порции.	в воде 2 минуты, на пару 3-3 1/2 минуты	4-7 часов
Морковь	Удалите кожуру и срежьте концы. Разрежьте на 1/8 - 1/4 части.	в воде 3 минуты, на пару 3-3 1/2 минуты	4-10 часов
Цветная капуста	Разрежьте на порции.	в воде 3-4 минуты, на пару 4-5 минут	5-8 часов
Сельдерей	Удалите концы. Разрежьте на 1/4 части.	в воде 2 минуты на пару 2 минуты	2-4 часов
Кукуруза, разрежьте	Очистите от шелухи. Бланшируйте и разрежьте початок кукурузы.	в воде 1 1/2 минуты на пару 2-2 1/2 минуты	6-10 часов
Грибы	Вымойте и разрежьте на части толщиной 3/8.	Нет	2-6 часов
Лук	Удалите внешнюю оболочку. Срежьте верхнюю и корневую часть. Разрежьте на 1/4 части.	Нет	3-7 часов
Горох	Кожура	в воде 2 минуты на пару 3 минуты	5-9 часов
Перцы	Удалите стебель, ядро и внутренности. Разрежьте на 1/4 части.	Нет	5-10 часов
Картофель	Очистите и разрежьте на ломтики толщиной 1/4.	в воде 5-6 минут на пару 6-8 минут	4-8 часов

Овощи	Подготовка	Предварительная обработка бланширование в воде или на пару	Среднее время сушки
Патиссон и цуккини	Удалите концы. Разрежьте на 1/4 части.	в воде 1 1/2 минуты на пару 2 1/2 - 3 минуты	4-6 часов
Помидоры	Очистите от кожуры при желании. Разрежьте на части шириной 1/4.	Нет	6-11 часов

Использование

Сушеные овощи имеют уникальный вкус и текстуру, и лучше всего использовать их в качестве ингредиентов для супов, тушеных блюд, запеканок и соусов, а не самостоятельных гарниров. При использовании в супах сушеные овощи могут быть добавлены без замачивания. Сушеные овощи, используемые в других целях, должны быть промыты перед приготовлением. Замачивание, от 1 1/2 до 2 стакана кипятка на каждый стакан сушеных овощей. Замочите в течение от 1 до 2 часов или до возвращения овощей к почти такому же размеру, который они имели перед сушкой. Может потребоваться дополнительное количество воды в процессе замачивания. После замачивания прокипятите овощи в воде для замачивания до мягкости так, чтобы испарилась лишняя вода.

Сушка трав

Сушка свежих трав позволит вам иметь в наличии готовые травы для использования в течение всего года. Чтобы сохранить лучший вкус ваших трав, рекомендуется их сушка при самой низкой настройке температуры 40 -50 ° C.

Отбор и приготовление

Выберите травы для сушки непосредственно перед тем, как распустятся цветки. Эти травы будут наиболее ароматными. Лучшее время для сбора трав - раннее утро, сразу после того, как роса испарилась. Промойте листья и стебли в холодной воде, чтобы удалить пыль и насекомых, а затем осторожно встряхните лишнюю воду. Удалите сухие листья или стебли. Широколиственные травы, такие как базилик, шалфей и мята, должны быть очищены от стеблей для более быстрой сушки. Травы с маленькими листьями могут быть оставлены со стеблем, который следует удалить после сушки. Размещение трав на сите поможет предотвратить их падение в лоток при высушивании.

Определение высушивания

Травы полностью высушены, когда они хрустят и легко крошатся. Обратитесь к Руководству по сушке трав на предыдущей странице и приступите к проверке трав в начале среднего диапазона времени сушки. Удалите несколько трав из каждого лотка и дайте остыть до комнатной температуры. Если травы не крошатся легко, перепроверяйте каждый час.

Упаковка и хранение

Высушенные листья лучше всего хранить целиком, а затем растолочь по необходимости. Следуйте информации "Упаковка и хранение" на предыдущих страницах.

Использование

Большинство сушеных трав в 3-4 раза сильнее по вкусу, чем свежие, поэтому при использовании сушеных трав в рецепте, который требует добавления свежих трав, используйте 1/4 -1/3 от количества, предусмотренного в рецепте.

РУКОВОДСТВО ПО СУШКЕ ТРАВ

Сушите травы при 40-50 ° C.

Травы	Среднее время сушки	Травы	Среднее время сушки
Листья базилика	10-15 часов	Листья мяты	9-14 часов
Лавровый лист	5-7 часов	Листья орегано	9-12 часов
Зубок чеснока	9-15 часов	Листья петрушки	6-8 часов
Листья кориандра	6-8 часов	Листья розмарина	8-12 часов
Листья укропа	3-5 часов	Листья шалфея	12-16 часов
Фенхель	3-5 часов	Листья полыни	5-7 часов
Майоран	9-12 часов	Листья тмина	4-6 часов

Приготовление мяса перед сушкой

- После маринования мясных пластиков, поместите их в маринад в неглубокую кастрюлю. Если нет жидкости, добавьте достаточное количество воды, чтобы покрыть пластики мяса. Доведите жидкость до кипения в течение 5 минут.

Удалите пластики мяса из маринада, процедите, а затем поместите их на лотки дегидратора. Разместите их близко друг к другу, а не друг на друге. Сушите при 70C в течение 4 - 8 часов. Смотрите раздел "Определение высушивания".

Если вы не приготовили мясо перед сушкой, приготовьте его после, следуя нижеуказанным инструкциям:

Приготовление мяса после сушки - Разогрейте духовку до 135C. (Для точности проверьте с помощью термометра.) Снимите высушенные пластики с дегидратора и разместите на противне близко друг к другу, но не на друг друге. Оставьте пластики в предварительно разогретой духовке в течение 10 минут. Удалите пластики с противня и охладите до комнатной температуры.

Упаковка и хранение

После остывания промокните пластики мяса салфеткой, чтобы удалить остатки жира. Следуйте информации "Упаковка и хранение" на предыдущих страницах. Вяленое мясо может храниться от 1 до 2 месяцев при комнатной температуре. Однако, чтобы сохранить лучший вкус и качество, храните в холодильнике или морозильной камере.

Маринад для вяления мяса

1 1/2 -2 фунта постного мяса
1/4 чашки соевого соуса

1 столовая ложка соуса Вустершир
1 чайная ложка соли со вкусом дыма
1/2 чайной ложки порошка лука
1/4 чайной ложки порошка чеснока
1/4 чайной ложки черного перца

Смешайте все ингредиенты в небольшой миске и следуйте "Приготовление вяленого мяса из мясных пластиков".

Уход и очистка

1. Перед очисткой всегда выключайте прибор из розетки.
2. Промойте лотки и крышки дегидрататора в теплой воде с мягким моющим средством или в посудомоечной машине.
При необходимости, используйте мягкую щетку для очистки лотка от сухих частичек. Не используйте металлическую губку или абразивные чистящие средства на любой из частей дегидрататора.
3. Протрите основание дегидрататора влажной тканью.

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ДЕГИДРАТОР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ.

Сито, охватывающее центральную часть платформы дегидрататора, может быть снято для чистки, если это необходимо. Промойте в теплой воде, тщательно просушите и установите на место.

ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ИЗДЕЛИЕМ

- * Не роняйте изделие;
- * Убедитесь, что оно не подвержено ударному действию;
- * Убедитесь, что оно не будет раздавлено или пережато;
- * Руководствуйтесь маркировкой на упаковке.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗВРЕДНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Вы также можете внести вклад в сохранение окружающей среды!

Пожалуйста, не забывайте соблюдать местные административные нормы.

Сдавайте вышедшие из строя электрические приборы в соответствующие утилизационные центры.

Во время эксплуатации ситуации, во время которых возможно нанесение вреда здоровью человека или окружающей среды, исключены.



Гарантийный талон

Наименование

Модель

Серийный номер (при наличии)

Дата продажи

Наименование, адрес и телефон

торгующей организации

Подпись продавца

Штамп магазина

ВНИМАНИЕ!

Гарантийный талон действителен только при наличии печатей продавца на титульном листе и отрезных купонах

Дата приема в АСЦ	Выполнен ные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудник а АСЦ	Подпись клиента

Уважаемый покупатель!

Мы выражаем благодарность за Ваш выбор и гарантируем высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все изделия – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном Производитель подтверждает исправность изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервисном центре на территории России.

Условия гарантии:

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить на сайте **www.sinbo-russia.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, претензий к внешнему виду и комплектации не имею _____

(Подпись покупателя)

Изготовитель: «Деима Электромеханик Урююлнер Иншаат Спор Малземелери Импалат Санай ве Тиджарет Аноним Ширкети» Харамидзаре Мевкии, Джихангир Мах. Говерджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция.

Страна производитель: Китай

Импортер в РФ: ООО "Хаскел"

РФ, г. Москва, ул. Щербаковская, д.53, корп.3, комн.408

ИНН/КПП 7719269331/771901001

Гарантийный срок: 12 мес

www.sinbo-russia.ru

Месяц и год производства: 03-2017





Deima Elektromekanik A.S.

Cihangir Mah. Guvercin Cad. No:4 Avcilar-Istanbul-TURKEY

Produced at: 03-2017 Made in China

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

Страна производитель: Китай

Месяц и год производства: 03-2017