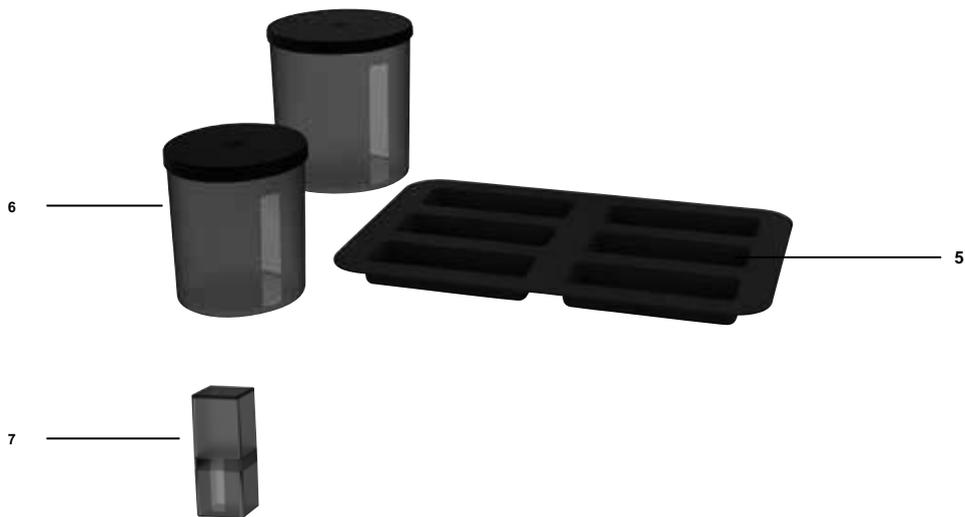




Что входит и установка

- 1 Крышка с вентиляционными отверстиями
- 2 Сушильные стеллажи - 5 шт
- 3 Основное устройство
- 4 Панель управления с ЖК-дисплеем
- 5 Силиконовые формы зерновых батончиков
- 6 ящики для хранения
- 7 Бар коробка Cereal



Важные инструкции по безопасности

- Эти устройства могут быть использованы детьми старше восьми лет, а также лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, не обладающими опытом и / или не хватает знаний, если они находятся под контролем или получили инструкции относительно того, как устройство будет использоваться безопасно и поняли результирующие риски. Дети не должны играть с устройством.

Очистка и абонентское обслуживание не должны быть сделаны детьми, если они не старше 8 лет и контролируются.

- Держите устройство и его кабель в недоступном для детей в возрасте до восьми лет.
- Неправильное использование может привести к травмам.
- Внимание:** Не используйте прибор вблизи или под легковоспламеняющимися предметами (например, шторы, настенные шкафы для посуды) и всегда контролировать.
- предосторожность** - Опасность ожога: Температура материальных поверхностей может быть очень горячим.
- Если соединительный кабель котла поврежден, то он должен быть заменен отделом центрального обслуживания клиентов изготовителя или другим квалифицированным специалистом. Неквалифицированный ремонт может представлять собой серьезную угрозу для пользователей.
- Не опускайте основное устройство в воду. Вытащите сетевой штекер перед очисткой базового устройства.
- После использования очистите все детали, которые вступают в контакт с пищевыми продуктами, как описано в главе «Чистка и техническое обслуживание».
- Это устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных приложениях, таких как:
 - кухня персонала зона в магазинах, офисах и других рабочих усло- вий;
 - фермерские дома;
 - клиенты в гостиницах, мотелях и других жилого типа усло- виях;
 - кровать и завтрак типа среды. Прибор не предназначен для индивидуального коммерческого использования.

Перед использованием

Прибор может быть использован только по назначению в соответствии с этими инструкциями по применению. Поэтому, рекомендуется прочитать инструкцию по эксплуатации перед началом работы прибора. Есть инструкции по использованию, чистке и уходу за прибором. Мы принимаем никакой ответственности за любой ущерб не нанесен, если инструкции в данном руководстве, не последовало. Храните данное руководство в надежном месте и передать его любому последующему пользователю вместе с прибором. Обратите внимание, информацию о гарантии в конце. Прибор не предназначен для коммерческого использования, а только для приготовления бытовых количеств пищи. Соблюдайте указания по технике безопасности при использовании прибора.

использование по назначению

WMF KITCHENminis® закуска и сушилка используется для сушки фруктов, овощей, мяса, травы, грибы и другие продукты питания. Это естественное средство сохранения путем сушки пищи в потоке теплого воздуха, который можно регулировать в пределах от 30 до 70 ° C. Витамины, минералы и питательные вещества сохраняются и вкус усиливается. Сушилка может использоваться только для этой цели в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.

Транспорт

Сохраняйте оригинальную упаковку. Упакуйте устройство в его оригинальной упаковке, для того, чтобы должным образом защитить его во время транспортировки.

Технические данные

Номинальное напряжение:	220 - 240 В ~ 50-60 Гц
Потребляемая мощность:	220 Вт
Горячий воздух:	30 ° C до 70 ° C
Функция таймера и автоматическое выключение:	0-24 часов Размеры
основного устройства:	290x190x216 мм
Класс защиты:	II

Дополнительные инструкции по технике безопасности

- Подключайте прибор только к розеткам, которые были установлены в соответствии с правилами. Кабель питания и вилка должна быть сухой.
- Никогда не устанавливайте прибор в refrigerator. • Не тянуть или зажать соединительный кабель через острые края, не оставляйте его оборванным и держать его подальше от источников тепла и масла.
- Никогда не тяните за сетевой шнур из розетки с помощью кабеля или влажными руками.
- Не ставьте прибор на горячих поверхностях, таких как конфорками или аналогичные и не работают вблизи открытого огня.
- Устройство может работать только в закрытом помещении.
- Только настройте устройство на гладкой, сухой, термостойких поверхностей, которые являются свободными от пыли.
- Не устанавливайте устройство на бумаге / газете или на рыхлой поверхности, так как они могут всасываться и блокировать вентиляционные отверстия, или получить внутрь устройства и привести к загрязнению. Это повышает риск перегрева и возгорания!
- Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты.
- Не вставляйте (металлические) объекты в вентиляционные отверстия, так как это может привести к поражению электрическим током и / или повреждения.
- Не сломаться или оторвать фиксированные крышки на отверстия вентилятора на блоке привода.
- Не перемещайте прибор во время работы и не тяните за кабель питания.

- Прекратить использование прибора и / или вытащить сетевую вилку из розетки сразу, если:
 - кабель прибора или повреждения сетевого;
 - прибор утечки;
 - Вы подозреваете, что прибор неисправен после падения его, к примеру. В таких случаях, организовать прибор для ремонта.
- Вытащите сетевой штекер:
 - если неисправности прибора во время использования;
 - **перед тем очистки и ухода;**
 - после использования.
- Мы принимаем никакой ответственности за ущерб, не причиненный в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации, неправильного ремонта или несоблюдения инструкции по удалению накипи. Претензии по гарантии также исключаются в таких случаях.

Панель управления



Символ / кнопка	Функция
	<p>Кнопка включения / выключения</p> <p>Для включения устройства включения и выключения. При включении устройства, параметры последней сушки набор (времени сушки, температура сушки, бипер вкл / выкл) отображаются на дисплее. Если ни одна из кнопок не будет нажата на панели управления в течение 1 минуты, то устройство автоматически выключается снова.</p> <p>Устройство может быть отключено с помощью этой кнопки в любое время, даже при сушке.</p>
	<p>Старт / Пауза</p> <p>Эта кнопка запускает процесс сушки во время сушки и отображаемой температуры / выбран. Символ горячего воздуха отображается на дисплее.</p> <p>После того, как установка времени сушки закончил (таймер показывает 00:00), нагрев и вентилятор горячего воздуха автоматически выключается, и устройство подает звуковой сигнал в 5 раз (также может быть отключен. См «звуковой сигнал»).</p> <p>При нажатии на кнопку Старт / Пауза во время процесса сушки, например, для регулирования сушки стойки, процесс сушки прерывается, то есть отопление и теплый воздух выключаются, на дисплее отображается оставшееся время и горячие вспышки символ воздуха. Нажмите кнопку Старт / Пауза еще раз для продолжения процесса сушки.</p>

Символ / кнопка	Функция
Set	<p>кнопка Set</p> <p>Используйте эту кнопку, чтобы установить время сушки и температуру вы хотите. При нажатии на кнопку Set один раз, то время на дисплее мигает и может регулироваться с помощью поворотного переключателя (от 0 до 24 часов с шагом 30 минут). Нажмите кнопку Set снова и дисплей температуры вспышки. Теперь с помощью вращающейся ручки установить температуру вы хотите (30 ° C до 70 ° C с шагом 5 ° C). Нажмите кнопку Set еще раз, чтобы сохранить свой выбор. Вы можете изменить параметры в любое время во время процесса сушки.</p>
	<p>Отключение звуковой сигнализации</p> <p>Нажмите и удерживайте кнопку Set в течение более 3 секунд, чтобы активировать режим отключения звука. Устройство не будет подавать звуковой сигнал в конце процесса сушки. Это очень удобно, если вы хотите, чтобы высохнуть в течение ночи. Установка сохраняется, пока вы снова не нажмете кнопку Set более 3 секунд и немой символ исчезает.</p>

Перед использованием в первый раз

При использовании устройства в первый раз, он работал в течение примерно получаса при максимальной температуре, чтобы избавиться от любых запахов:

- Протрите поверхность основного устройства влажной тканью.
- Промывают стойки сушки и крышку в теплой воде и жидкости для мытья посуды.
- Поместите сухую сушилку и крышку основного устройства, таким образом они соответствуют должным образом.
- Подключите устройство к сети.
- **Включите устройство, нажав кнопку Вкл выкл кнопки. Параметры сушки предустановленные отображаются на дисплее. 08:00 часов и 70 ° C.**
- **Запустите устройство, нажав Старт / Пауза кнопка.**
- **Через 30 минут, выключите устройство, используя Вкл выкл Кнопка и дайте ему остыть.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Приготовление пищи, подлежащая сушка

Используйте только свежую, промытую пищу. Избегайте перезрелые фрукты или овощи.

- Удалить стебли, сердечники и камни.
- Кроме того, можно сбрызнуть лимонным соком, чтобы сохранить цвет.
- Овощи с твердой структурой: бланшировать в течение 2 минут в горячей воде.
- Вырезать пищу в четное кольцо, кусочки или ломтики. Тонкие ломтики высохнуть быстрее. Чем больше толщина, тем дольше время сушки.

- Накройте сушилка с пищей.
- Оставьте пространство между кусочками пищи на сушильной стойке достаточно, чтобы воздух мог циркулировать. Не перекрывать штук.

Начиная

- Стек загруженная сушки стеллажи один поверх другого на базовом устройстве. 5 сушильные шкафы поставляются. Еще три сушилки можно приобрести в качестве аксессуаров, чтобы расширить общую площадь сушки.
- Затем поместите крышку на верхней полке. Убедитесь, что все слои и крышки правильно установлены, чтобы обеспечить теплый воздух не выходит.
- Подключите устройство к сети.
- **Включите устройство, нажав кнопку Вкл выкл кнопки.**

- Установите время сушки и температуру вы хотите с помощью **Задать Кнопка** и поворотная ручка. Начало процесса сушки, нажав **Старт / Пауза** кнопка.
После половины времени, переключите стойки вокруг (например, переместить нижнюю один к вершине). Для этого, нажмите кнопку **Старт / Пауза**, чтобы «пауза» в процессе сушки. нажмите **Старт / Пауза** снова кнопку, чтобы продолжить процесс сушки.
- В конце заданного времени сушки, устройство автоматически выключается и подает звуковой сигнал в 5 раз.
- Через одну минуту, дисплей выключается.

Питание для сушки	Рекомендуемая подготовка	Рекоменд- DED время сушки	результат	Рекомендуемое количество на одну стойку	Вес сушат, как и сырого веса	Рекомендуемая температура в ° C
Фрукты						
Яблоки, груши	«Удалить зернышки и порезать на 4-6 мм ломтиков (с или без кожи, как вы предпочитаете)»	7-9 часов	Бенди	170 г	10-15%	70 & deg; C
Абрикосы, сливы сократите вдвое, де-камень, место с поверхности разреза лицевой стороной вверх или нарезать ломтиками		10-12 часов	Бенди	330 г	20%	60 & deg; C
киви	Очистить и нарезать на 5 мм срезы толщиной	10-12 часов	Бенди	95 г	20%	65 °
Банан	Очистить и нарезать на 5 мм срезы толщиной	10-12 часов	хрустящие	150 г	10%	70 & deg; C
Спелые манго	Очистить и нарезать ломтиками толщиной 8 мм для «манго» полосы	6-7 часов	Бенди	170 г	20%	70 & deg; C
	Чипы: 3-4 мм ломтиков	8-9 часов	хрустящий	150 г	10%	70 & deg; C
Апельсины, грейп-фрукты, лайм	Очистить и нарезать ломтиками толщиной 2-3 мм	8-9 часов	хрустящий	120 г	10%	70 & deg; C
Ананас	Пил, удалить стебель и нарезать ломтиками толщиной 5-6 мм	7-8 часов	очень Бенди	175 г	20%	70 & deg; C
клубника	Удалить стебель и нарезать на 5 мм срезы толщиной	10-12 часов	Бенди	200 г	15%	65 °
Овощи						
морковь	Очистить и нарезать ломтиками толщиной 3-5 мм или кости	6-8 часов	жесткий	85 г	15%	70 & deg; C
огурцы	Упреeled, нарезать ломтиками толщиной 3-5 мм	4-5 часов	хрустящий	100 г	10%	70 & deg; C
лук-порей	Сократите, разрезать на 6 см куски, бланшируют при необходимости	7-8 часов	хрустящий	140 г	20%	70 & deg; C
Чили, перец	Нарезать толщиной 2 мм дольки.	7-8 часов	Бенди	100 г	20%	70 & deg; C
Сельдерей	Пил нарезать ломтиками толщиной 8-мм или кости	7-8 часов	жесткий	250 г	15%	70 & deg; C
помидоры	Толщина 4 мм ломтики	8-10 часов	Бенди	190 г	15%	70 & deg; C
Суп овощи (морковь, сельдерей, лук-порей, кольраби, капуста)	Нарезать мелкие кусочки или кости, Бланш, если необходимо 7-8 часов		Бенди	Смотрите информацию для каждой стойки	15%	60 & deg; C
Цуккини	Упреeled, нарезать ломтики толщиной 2-3 мм	12 часов.	хрустящий	60 г	15%	40 & deg; C
Свекла / Сладкие картофельные чипсы	Очистить и нарезать ломтиками толщиной 2-3 мм	7-9 часов	хрустящий	60 г	15%	70 & deg; C

Питание для сушки	Рекомендуемая подготовка	Рекоменд- DED время сушки	результат	Рекомендуемое количество на одну стойку	Вес сушат, как и сырого веса	Рекомендуемая температура в ° C
Kale, савойская, пальмовые сердца	Удалить стебель, и листья разрезать на мелкие		хрустящий	90 г	15%	40 & deg; C
травы						
Все травы (базилик, укроп петрушка, Роземари и т.д.)	Целые листья или измельчить мало, если требуется	4-6 часов	хрупкое	ок. 40 г		40 & deg; C
грибы						
Все грибы	Чистый, нарезать ломтики толщиной 5 мм	4-7 часов	Бенди	ок. 70 г		50 & deg; C

- Таблица содержит только рекомендуемое время и температуру. Содержание воды в пище, подлежащая сушка, может варьироваться в зависимости от сорта и степени зрелости, и это также влияет на время сушки, необходимое и температуру. Все цифры являются ориентировочными и не гарантируются.
- Время сушки также варьируется в зависимости от уровня влажности в помещении, то толщина среза и уровень сушки требуется.
- Больше пищи, размещена на стойках, тем больше времени сушки, необходимое для достижения желаемого уровня сушки.

Если вы хотите, чтобы высохнуть на основе исходных принципов еды, установить температуру не более 40 ° C.

Используя силиконовые формы для зерновых баров:

- Распространение приготовленной смеси в зерновой батончик формы. Зазоры должны быть заполнены до краев. Убедитесь, что в верхней части пресс-формы остается чистой.
- Поместите силиконовую форму на верхней полке.
- После половины времени сушки, сломать бар зерновых из силиконовой формы и поместите штангу на верхней полке без формы.
- Силиконовые формы могут быть также использованы в печи при температуре до 200 ° C.

Заметка: Книга рецептов при условии, включает в себя идеи злаковых батончиков. Но не бойтесь, чтобы придумать свои собственные идеи.

Постоянные выпечки пергаментные:

Вы можете также использовать постоянный противень пергамент на сушильных стеллажах, если вы сушку пищевых продуктов, которые являются влажными или приклеиваются легко (например, помидоры, злаковые батончики). Вырезать выпечки пергамент около 25 x 16 см, так что немного меньше, чем стойки сушки и теплый воздух может циркулировать хорошо. Теперь распространение зерновой смеси на противень пергамент. Здесь также выпечки пергаментной может быть удалена после того, как половины времени сушки.

Место хранения

Вот несколько удобных намеков на хранение ваших сухофруктов правильно, так что вы можете перекусить на них в течение длительного времени:

- Используйте чистые, сухие контейнеры для хранения, которые, если возможно, герметичная и непрозрачной. Коробки для хранения, предоставляемые совершенны.
 - Убедитесь, что нет остаточной влаги остается в плодах, так как это приведет к его гниению.
 - Подождите, пока сухой пищи, чтобы остыть, прежде чем положить его в контейнер.
 - Избегайте солнечные
- Высушенная еда будет держат до шести месяцев, если это очень сухое. Для получения сухих пищевых продуктов с остаточной влажностью 15-20%, мы рекомендуем хранить в течение максимума 3-х недель.

Использование высушенной пищи

- Сушеные фрукты для перекусов, для добавления зерновых утра или для добавления и переработки соусов. Они также могут быть использованы при приготовлении сладких и кислых блюд и десертов. Сухофрукты также отлично в рисе и мясные блюда.
- Сушеные овощи, трава и грибы могут быть приготовлены в соусах и супах или размягчаются в воде первым.
- Для того, чтобы придать пище особый вкус, высушенная пища может быть измельчают в мельнице пряность или смеситель и добавляют в различные блюда в качестве приправы.

Чистка и уход

Отключите вилку из розетки и дайте прибору остыть.

Удалите сушильные стеллажи из основного устройства. Если есть крошки внутри устройства, наклоните устройство снова и трясите крошки через прорезь вентилятора. Очистите основное устройство мягкой тканью, не only. До очистит основное устройство под проточной водой.

Вы можете впитать стойки сушки в теплой воде с моющим средством и очистить их с помощью кисти. Затем промыть чистой водой и высушить.

Все остальные части (ящики для хранения и зерновые батончики плесень) мыть в посудомоечной машине

Для Великобритании используют только

- Этот продукт поставляется с 13 А штекера, соответствующей BS 1363, установленной на сетевой кабель. Если вилка не подходит для розетки или необходимо заменить, обратите внимание на следующее. Если вилка не является гевеаеable один, вырезать его из сетевого шнура и немедленно избавиться от него. Никогда не вставляйте ее в розетку, так как существует очень большой риск поражения электрического тока.
- Замена вилки на сетевом шнуре должна быть сделана в соответствии со следующими инструкциями:
Предупреждение - Данный прибор должен быть заземлен! Важный: Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом: зеленый / желтый

	Земля
синий	нейтральный
коричневый	Жить

Поскольку цвета проводов в сетевом шнуре этого прибора могут не соответствовать цветовой маркировке контактов в вилке, действуйте следующим образом:

- провод, окрашенный в зеленый и желтый должен быть подключен к контакту, обозначенному буквой E или символом заземления , или окрашены в зеленый или зеленый и желтый,
- Провод синего цвета должен быть подключен к контакту, обозначенному буквой N или окрашенной черным,
- провод, окрашенный в коричневый цвет, должен быть подключен к контакту, обозначенному буквой L или окрашенному в красный цвет.
- Если 13 А (BS 1363) штекер используется он должен быть снабжен предохранителем 3, соответствующий стандарт BS 1362 и быть АСТА утверждена. Если какой-либо другой тип штекера используется, прибор должен быть защищен предохранителем 5 либо в вилке или адаптере или на распределительном щите. Если сомневаетесь - обратитесь к квалифицированному электрику.
- Никогда не используйте вилку, не закрывая крышку предохранителя.



Прибор соответствует требованиям европейских директив 2014/35 / ЕС, 2014/30 / ЕС и 2009/125 / ЕС.

Этот продукт не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами по окончании срока службы, но должны быть доставлены к месту сбора для утилизации электрических и электронных приборов. Материалы могут быть использованы повторно в соответствии с их идентификацией. Вы внести важный вклад в защиту окружающей среды путем утилизации использованных приборов. Пожалуйста, спросите об ответственном пункте утилизации в ваших общественных офисах.

С учетом changey