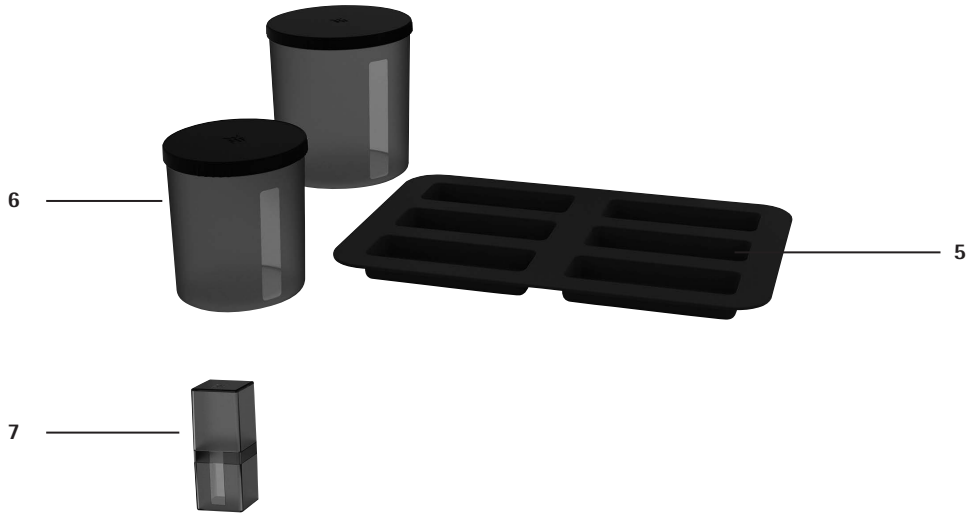


WMF KITCHENminis®

Электрическая сушка для овощей и фруктов



Руководство по эксплуатации





Комплект поставки

- 1** Крышка с вентиляционными отверстиями
- 2** Сушильные рамы - 5 штук
- 3** Основной корпус
- 4** Панель управления с ЖК-дисплеем
- 5** Силиконовая форма для злаковых батончиков
- 6** Коробки для хранения
- 7** Коробка для злаковых батончиков

Важная информация по безопасности

- Данные приборы могут использоваться детьми старше восьми лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами без опыта и/или знаний о работе подобных приборов, только под присмотром или при условии прохождения инструктажа о безопасном использовании прибора и только при полном понимании возможных рисков. Дети не должны играть с прибором.
Дети не должны проводить чистку и обслуживание данных приборов, если им менее восьми лет и они находятся без присмотра.
- Прибор и его провод следует хранить вдали от детей младше восьми лет.
- Неправильная эксплуатация может привести к травмированию.
- **Внимание:** Прибор нельзя использовать вблизи или под легковоспламеняющимися предметами (например, шторами, навесными шкафами), и он всегда должен использоваться под присмотром.
- **Внимание** – Риск ожогов: Температура внешних поверхностей может становиться очень высокой.
- В случае повреждения кабеля питания прибора, его замену должен осуществлять производитель, представитель службы по работе с клиентами или лицо с аналогичной квалификацией.
Неправильно произведенный ремонт может представлять значительную угрозу для пользователей.
- Основной корпус нельзя погружать в воду. Перед чисткой основного корпуса необходимо вынуть вилку из розетки.
- После применения прибора необходимо очистить все поверхности/части, которые контактировали с едой, согласно разделу «Чистка и обслуживание».
- Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - клиентами в отелях, мотелях и прочих местах проживания;Прибор не предназначен для коммерческого использования.

Перед использованием

Прибор можно использовать только по целевому назначению в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Поэтому перед использованием прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством. В нем содержатся инструкции по использованию, чистке и обслуживанию прибора. Наша компания не несет никакой ответственности за какие-либо убытки, вызванные несоблюдением инструкций, содержащихся в данном руководстве.

Руководство следует хранить в надежном месте и передать его вместе с прибором последующим пользователям. Также следует обратить внимание на информацию по гарантии, приведенную в конце руководства.

Прибор не предназначен для коммерческого использования и может использоваться только для приготовления еды в масштабах домашнего хозяйства.

При использовании прибора необходимо соблюдать меры безопасности.

Целевое назначение

Прибор WMF KITCHENminis® snack to go предназначен для сушки фруктов, овощей, мяса, приправ, грибов и других пищевых продуктов. Это естественный метод сохранения продуктов путем их просушки в потоке теплого воздуха, температуру которого можно настраивать от 30 до 70°C.

Это позволяет сохранить в продуктах витамины, минералы и питательные вещества, а также усилить их вкус. Прибор может использоваться только для этой цели в соответствии с данными инструкциями по эксплуатации.

Транспортировка

Необходимо сохранять оригинальную упаковку.

Для надежной защиты прибора в процессе транспортировки его необходимо упаковывать в оригинальную упаковку.

Технические данные

Номинальное напряжение:	220 – 240 В~ 50-60 Гц
Расход энергии:	220 Вт
Температура горячего воздуха:	от 30°C до 70°C
Функция таймера и автоматического отключения:	0-24 часа
Размеры основного корпуса:	290x190x216 мм
Класс защиты:	II




Дополнительные инструкции по безопасности


- Прибор можно подключать только к розеткам, установленным в соответствии с применимыми нормами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Нельзя помещать прибор в холодильник.
- Не разрешается протягивать или зажимать соединительный кабель над острыми краями. Нельзя оставлять кабель в свешенном состоянии и следует защищать его от нагревания и попадания на него масла.
- Никогда не следует выдергивать вилку из розетки мокрыми руками или держась за кабель питания.
- Запрещается размещать прибор на горячих поверхностях, например, на электрических конфорках или в аналогичных местах, а также использовать прибор рядом с открытым огнем.
- Прибор можно эксплуатировать только внутри помещений.
- Прибор можно устанавливать только на гладких, сухих, жаропрочных поверхностях, на которых нет пыли.
- Нельзя размещать прибор на бумаге/газете или на рыхлой поверхности, поскольку мелкие частицы могут затянуться внутрь и заблокировать вентиляционные отверстия, а также могут попасть внутрь прибора и вызвать его загрязнение. Это повышает риск перегрева и возникновения пожара!
- Вентиляционные отверстия не должны быть ничем закрыты.
- Нельзя вставлять никакие (металлические) предметы в вентиляционные отверстия, поскольку это может вызвать повреждение электрическим током и/или нанести ущерб самому прибору.
- Запрещается ломать или срывать закрепленные крышки с отверстий вентилятора на приводном блоке.
- Во время работы прибора его не следует перемещать, также не следует тянуть кабель питания.
- Следует немедленно остановить работу прибора и/или вытащить из розетки вилку прибора в следующих случаях:
 - повреждение прибора или кабеля питания;
 - прибор протекает;
 - имеются подозрения на неисправность прибора, например, после его падения.

- В таком случае прибор необходимо направить на ремонт.
 - Следует вынуть из розетки вилку:
 - в случае сбоя прибора в ходе его работы;
 - перед чисткой и обслуживанием прибора;
 - после использования.
 - Наша компания не несет никакой ответственности за какие-либо повреждения, вызванные неправильным использованием, эксплуатацией или ремонтом прибора, а также несоблюдением инструкций по чистке прибора от окалины.
- В таких случаях также исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Панель управления



Обозначение/ кнопка	Функция
	<p>Кнопка On/Off (Вкл/Выкл)</p> <p>Для включения и выключения прибора. При включении прибора на дисплее отражаются параметры последней просушки (время просушки, температура просушки, вкл/выкл звуковой сигнал). Если в течение 1 минуты на панели управления не включается ни одной кнопки, прибор автоматически выключается.</p> <p>С помощью этой кнопки можно отключить прибор в любой момент, даже в процессе просушки.</p>
	<p>Кнопка Start/Pause (Пуск/Пауза)</p> <p>Нажатие данной кнопки запускает процесс просушки в соответствии с отражаемыми на дисплее/выбранными значениями времени и температуры просушки.</p> <p>На дисплее отображается обозначение горячего воздуха .</p> <p>По истечению заданного времени просушки (показатели таймера 00:00) автоматически отключается нагрев и вентилятор горячего воздуха, а прибор издает 5 звуковых сигналов (данная функция может быть отключена. См. раздел «звуковой сигнал»).</p> <p>Если нажать кнопку Start/Pause (Пуск/Пауза) в процессе просушки, например, для того, чтобы отрегулировать сушильные рамы, процесс просушки прерывается, т.е. нагрев и подача горячего воздуха отключаются, на дисплее отображается оставшееся время, а значок горячего воздуха  начинает мигать. Для продолжения процесса просушки следует снова нажать кнопку Start/Pause (Пуск/Пауза).</p>

Обозначение/ кнопка	Функция
Set	<p>Кнопка Set (Установить) Данная кнопка используется для установки желаемых времени и температуры просушки. При первом нажатии кнопки Set (Установить) значение времени начинает мигать, и его можно настроить с помощью поворотной ручки (от 0 до 24 часов шагами по 30 минут). После повторного нажатия кнопки Set (Установить) начнет мигать значение температуры. Теперь с помощью поворотной ручки можно задать желаемую температуру (от 30°C до 70°C шагами по 5°C). Для сохранения выбранных значений следует еще раз нажать кнопку Set (Установить). Эти параметры можно изменить в любой момент в процессе просушки</p>
	<p>Отключить звуковой сигнал Для активации беззвучного режима следует нажать кнопку Set (Установить) и удерживать ее нажатой более 3 секунд. Прибор не будет издавать никаких звуков до конца процесса просушки. Это очень удобно, если запускать процесс просушки на ночь. Эта настройка сохраняется до следующего нажатия кнопки Set (Установить) в течение более 3 секунд, и значок беззвучного режима исчезает.</p>

Указания перед первым применением

Перед первым использованием прибора необходимо запустить его приблизительно на полчаса на максимальной температуре для того, чтобы избавиться от каких-либо запахов:

- Протереть поверхность основного прибора влажной тряпкой.
- Промыть сушильные рамы и крышку в теплой воде с моющим средством.
- Поместить сухую сушильную раму и крышку на основной прибор, убедиться в правильности их установки.
- Подключить прибор к сети.
- Включить прибор, нажав кнопку **On/Off (Вкл/Выкл)**. На дисплее отразятся предустановленные параметры просушки: 08:00 часов и 70°C.
- Запустить прибор, нажав кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза)**.
- По истечении 30 минут выключить прибор с помощью кнопки **On/Off (Вкл/Выкл)** и оставить его остывать.

Использование

Подготовка продуктов к просушке

Следует использовать только свежие промытые продукты. Следует избегать перезревших фруктов и овощей.

- Удалить стебли, ядра и косточки.
- Можно сбрызнуть продукты лимонным соком для сохранения их цвета.
- Овощи с твердой текстурой: пробланшировать в горячей воде в течение 2 минут.
- Порезать продукты на равные по размеру кольца, кусочки или ломтики. Тонкие ломтики сушатся быстрее. Чем толще ломтики, тем длиннее время просушки.
- Покрывать сушильную раму кусочками продукта.

- Между кусочками на сушильной раме необходимо оставить место для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Кусочки не должны накладываться друг на друга.

Начало работы

- Установить загруженные сушильные рамы одну на другую в основной прибор. В комплект поставки входит 5 сушильных рам. В качестве дополнительных комплектующих можно приобрести еще три сушильных рамы для увеличения общей площади просушки.
- На верхнюю раму поместить крышку. Необходимо убедиться, что все слои и крышка установлены правильно, чтобы предотвратить утечку горячего воздуха.
- Подключить прибор к сети.
- Включить прибор, нажав кнопку **On/Off (Вкл/Выкл)**.
- Установить желаемое время и температуру просушки с помощью кнопки **Set (Установить)** и поворотной ручки.

Запустить процесс просушки, нажав кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза)**.

По истечении половины времени необходимо поменять рамы местами (например, переместить нижние рамы на верх).

Для этого следует нажать кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза)**, чтобы «поставить на паузу» процесс просушки. Снова нажать кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза)** для продолжения процесса просушки.

- В конце заданного времени просушки прибор автоматически отключается и издает 5 звуковых сигналов.
- Через одну минуту отключается дисплей.

Продукт, подлежащий просушке	Рекомендуемый порядок подготовки продукта	Рекомендуемое время просушки	Результат	Рекомендуемое количество на раму	Вес в высушенном виде как % от веса в свежем виде	Рекомендуемая температура в °C
Фрукты						
Яблоки, груши	Удалить семечки и нарезать на ломтики толщиной 4–6 мм (кожуру можно снять или оставить по желанию)	7–9 часов	мягкие	170 г	10–15%	70°C
Абрикосы, сливы	Разрезать пополам, вынуть косточки, уложить разрезанной поверхностью вверх или нарезать на ломтики	10–12 часов	мягкие	330 г	20%	60°C
Киви	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10–12 часов	мягкие	95 г	20%	65°C
Бананы	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10–12 часов	хрустящие	150 г	10%	70°C
Спелое манго	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 8 мм для получения «полосок из манго»	6–7 часов	мягкие	170 г	20%	70°C
	Чипсы: Ломтики толщиной 3–4 мм	8–9 часов	хрустящие	150 г	10%	70°C
Апельсины, грейпфруты, лаймы	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 2–3 мм	8–9 часов	хрустящие	120 г	10%	70°C

Продукт, подлежащий просушке	Рекомендуемый порядок подготовки продукта	Рекомендуемое время просушки	Результат	Рекомендуемое количество на раму	Вес в высушенном виде как % от веса в свежем виде	Рекомендуемая температура в °С
Ананасы	Почистить, удалить сердцевину и нарезать на ломтики толщиной 5-6 мм	7-8 часов	очень мягкие	175 г	20%	70°С
Клубника	Удалить сердцевину и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10-12 часов	мягкие	200 г	15%	65°С
Овощи						
Морковь	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 3-5 мм или на кубики	6-8 часов	твердые	85 г	15%	70°С
Огурцы	Неочищенные, нарезать на ломтики толщиной 3-5 мм	4-5 часов	хрустящие	100 г	10%	70°С
Лук-порей	Разрезать пополам и нарезать на ломтики толщиной 6 см, по мере необходимости пробланшировать	7-8 часов	хрустящие	140 г	20%	70°С
Чили, перец	Нарезать на ломтики толщиной 2 мм	7-8 часов	мягкие	100 г	20%	70°С
Сельдерей	Почистить, нарезать на ломтики толщиной 8 мм или на кубики	7-8 часов	твердые	250 г	15%	70°С
Помидоры	Ломтики толщиной 4 мм	8-10 часов	мягкие	190 г	15%	70°С
Овощи для супа (морковь, сельдерей, лук-порей, кольраби, капуста)	Нарезать на мелкие ломтики или кубики, по мере необходимости пробланшировать	7-8 часов	мягкие	См. информацию по каждой раме	15%	60°С
Кабачки	Неочищенные, нарезать на ломтики толщиной 2-3 мм	12 часов	хрустящие	60 г	15%	40°С
Свекла / Чипсы из сладкого картофеля	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 2-3 мм	7-9 часов	хрустящие	60 г	15%	70°С
Капуста кейл, капуста савойская, сердцевина пальмы	Удалить сердцевину и нарезать листья на мелкие кусочки	18 часов	хрустящие	90 г	15%	40°С
Приправы						
Все приправы (базилик, укроп, петрушка, розмарин и т.д.)	Листья целиком или мелко нарезать по мере необходимости	4-6 часов	ломкие	приблиз. 40 г		40°С
Грибы						
Все грибы	Почистить, нарезать на ломтики толщиной 5 мм	4-7 часов	мягкие	приблиз. 70 г		50°С

- В данной таблице содержатся лишь рекомендуемые значения времени и температур. Содержание воды в том или ином продукте может варьироваться в зависимости от сорта и степени зрелости, это также влияет на необходимое время и температуру просушки. Все значения приводятся лишь для справки и не являются гарантированными.
- Время просушки может также колебаться в зависимости от уровня влажности в помещении, толщины ломтиков и необходимой степени просушки.
- Чем больше продукта находится на рамах, тем дольше времени необходимо для получения желаемой степени просушки.

Если необходимо проводить просушку продуктов с соблюдением принципов сыродения, температуру необходимо настраивать на уровень не выше 40°C.

Для приготовления злаковых батончиков следует использовать силиконовые формы:

- Распределить приготовленную смесь по форме для злаковых батончиков. Все пустоты должны быть заполнены до краев. Необходимо проверить, что верх формы остается чистым.
- Поместить силиконовую форму на верхнюю раму.
- По истечении половины времени просушки необходимо вынуть батончик из силиконовой формы и поместить его на верхнюю раму уже без формы.
- Силиконовые формы можно также использовать в духовках при температуре до 200°C.

Примечание: В прилагаемой книге рецептов приведены рецепты злаковых батончиков. Но такие рецепты можно изобретать самостоятельно.

Перманентная бумага для выпечки:

При просушке продуктов, которые содержат много влаги или легко прилипают к поверхностям (например, помидоры, злаковые батончики), можно использовать перманентную бумагу для выпечки. В таком случае необходимо нарезать бумагу листами размером около 25 x 16 см, таким образом лист будет немного меньше сушильной рамы, и теплый воздух сможет хорошо циркулировать. Теперь можно распределить злаковую смесь по бумаге. В этом случае бумагу можно также удалить по истечении половины времени просушки.

Хранение

Далее приведено несколько полезных советов по правильному хранению высушенных фруктов, которые помогут продлить срок их хранения:

- Для хранения следует использовать чистые сухие контейнеры, которые по мере возможности, также являются герметичными и матовыми. Идущие в комплекте коробки для хранения идеально подходят для этих целей.
- Необходимо проверить, что в фруктах не осталось никакой жидкости, поскольку это приведет к их гниению.
- Перед помещением высушенных фруктов в контейнеры необходимо дождаться, пока они остынут.
- Следует избегать солнечных лучей.

Высушенные продукты можно хранить до шести месяцев, если они качественно просушены. В случае высушенных продуктов с содержанием 15-20% влаги мы рекомендуем срок хранения максимум 3 недели.

Использование высушенных продуктов

- Высушенные фрукты можно использовать в качестве перекусов, добавлять их в каши по утрам или при приготовлении соусов. Их можно также использовать для приготовления сладких и кислых блюд и десертов. Высушенные фрукты также отлично подходят для блюд из риса и мяса.

- Высушенные овощи, приправы и грибы можно использовать для приготовления соусов и супов. Можно сначала вымочить их в воде.
- Для придания пище особого вкуса высушенные продукты можно сначала размолоть в мельнице для специй или миксере и добавлять к различным блюдам уже в качестве приправы.

Чистка и обслуживание

Отключить кабель питания и дождаться, пока прибор остынет.

Извлечь сушильные рамы из основного корпуса. Если в приборе остались крошки, наклонить прибор и вытрясти крошки через отверстия вентилятора. Чистить основной прибор можно только с помощью мягкой ткани. Нельзя мыть основной корпус под проточной водой.

Можно замочить сушильные рамы в теплой воде с моющим средством и очистить их с помощью щетки.

Затем их необходимо ополоснуть чистой водой и просушить.

Все остальные части (коробки для хранения и формы для злаковых батончиков) можно мыть в посудомоечной машине.



Прибор соответствует требованиям Директив ЕС 2014/35/EG, 2014/30/EG и 2009/125/EG.



По окончании срока службы данного прибора запрещается утилизировать его вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать на вторичную переработку в приемный пункт электрических и электронных приборов.

Материалы подлежат вторичной переработке согласно их маркировке.

Сдавая приборы на вторичную переработку, переработку материалов или для других видов вторичного использования, вы делаете важный вклад в дело охраны окружающей среды.

Узнайте в местной администрации, где находится ваш приемный пункт.

Компания оставляет за собой право на внесение изменений.

Изготовитель:

ЗАО «Группа СЕБ-Восток»,
125171, Москва,
Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
8(495) 213-32-31
contact-ru@wmf.com