

**Руководство по эксплуатации**  
Гарантийный талон

MANYA





**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУШИЛКА  
ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**

**D166SS**

**D211SS**

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники бренда MANYA!

Мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед установкой и эксплуатацией устройства. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

# Содержание

Описание	7
Меры безопасности и предосторожности	7
Устройство прибора	10
Панель управления	11
Установка и подготовка к использованию	11
Использование	12
Чистка и уход	16
Технические характеристики	17
Условия транспортировки, хранения и утилизации	19
Гарантия и ремонт	20
Гарантийный талон	21



## Описание

Прибор предназначен для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, хлеба, а также мяса и рыбы. Для использования в домашнем хозяйстве, не подходит для промышленного использования.

В сушилке установлен мощный нагревательный элемент и вентилятор большого диаметра, обеспечивающий равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры. Благодаря горизонтальному обдуву смешение запахов при сушке одновременно разных продуктов минимально.

**Внимание!** Прибор, приобретенный в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

## Меры безопасности и предосторожности

Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с недостаточным опытом и знаниями. Указанные категории должны использовать устройство исключительно после обучения и под присмотром лица, ответственного за их безопасность.

**Внимание!** Не допускайте детей к использованию прибора или его частей и не позволяйте детям играть с изделием.

При покупке проверьте прибор на отсутствие механических повреждений, комплектность, наличие печати торгующей организации и подписи продавца в гарантийном талоне.

Убедитесь, что напряжение сети соответствует рабочему напряжению, указанному на этикетке прибора.

Перед подключением блендера к электросети необходимо проверить сетевой шнур и вилку на

предмет механических повреждений. Если они повреждены обратитесь в сервисный центр.

**Внимание!** Ни в коем случае не подключайте устройство к сети если сетевой шнур или вилка повреждены, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр.

Не наматывайте сетевой шнур на корпус устройства, не перекручивайте, не завязывайте его.

Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.

Чтобы отсоединить шнур питания, обязательно вынимайте его из розетки, удерживая за вилку. Никогда не тяните за шнур.

Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости.

Не беритесь за сетевой шнур мокрыми руками.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь.

Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.

Не помещайте прибор, а также его комплектующие в посудомоечную машину.

Не используйте прибор вблизи горячих поверхностей.

Не используйте абразивные чистящие средства.

Не передвигайте прибор во включенном состоянии. Для перестановки прибора отключите его от сети.

**Внимание!** Корпус прибора может нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!

Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.

Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.



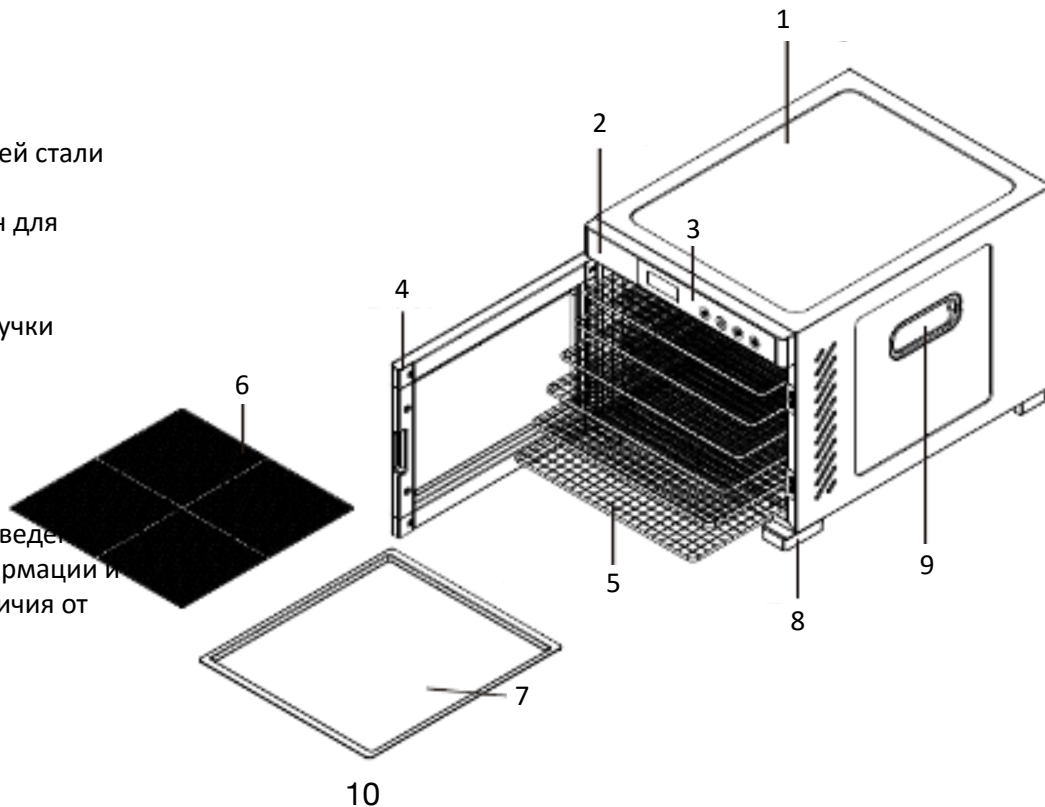
Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.

Храните устройство в недоступных детям местах.

Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

# Устройство прибора

1. Корпус
2. Панель
3. Панель управления
4. Дверца
5. Поддон из нержавеющей стали
6. Поддон-сетка
7. Антипригарный поддон для пастилы
8. Ножки
9. Транспортировочные ручки

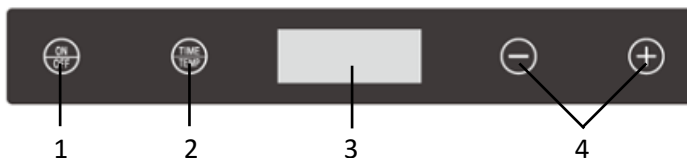


**Примечание:** Рисунок приведен в качестве справочной информации и может иметь внешние отличия от реального прибора.

## Панель управления

1. Кнопка Включения/Выключения
2. Таймер/Температура
3. Дисплей
4. Кнопки регулировки времени/температуры

### Панель управления модели D211SS



### Панель управления модели D166SS



## Установка и подготовка к использованию

### Установка

Распакуйте электрическую сушилку.

**Внимание!** Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами. Опасность удушения!

Убедитесь, что оборудование не было повреждено во время транспортировки. При обнаружении повреждений не подключайте устройство – свяжитесь с поставщиком немедленно.

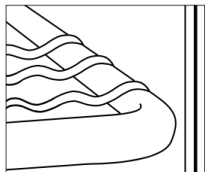
### Требования к установке

Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Оставьте свободными сзади и сверху сушилки минимум по 20 см, а по бокам минимум по 10 см для свободной циркуляции воздуха.

## Подготовка к использованию

Перед первым использованием вымойте поддоны и сетку. Протрите корпус и камеру сушилки влажной тряпкой.

Выложите на поддоны предварительно подготовленные продукты.



Поддоны следует ориентировать сеткой вверх относительно обода. Поскольку при установке поддонов в камеру места сварки могут препятствовать свободному движению поддонов в направляющих.

Установите поддон для жидкости на дно камеры, для того чтобы излишняя влага стекающая с продуктов попадала на поддон.

Установите поддоны с продуктами в камеру, установив их в направляющие находящиеся по бокам камеры.

Закройте камеру.

## Использование

1. Подключите сушилку к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится «00:00» и загорятся индикаторы всех кнопок на 5 секунд, затем погаснут.  
Горит только индикатор кнопки «Таймер/Температура». Сушилка находится в режиме ожидания.
2. Нажмите кнопку «Таймер/Температура». На дисплее сушилки отобразятся настройки таймера и температуры по умолчанию: 10 часов, 70°C. Индикаторы кнопок «+», «-» и «Старт/Стоп» будут мигать.

**Примечание.** Если не произвести никаких действий то через 5 секунд сушилка перейдет в режим ожидания. Будет мигать только индикатор кнопки «Старт/ Стоп». Через 60 секунд сушилка перейдет в режим сна.

3. Нажмите кнопку «Таймер/Температура» один или два раза и измените настройки времени и температуры с помощью кнопок «+» и «-».

	D166SS	D211SS
Таймер	00:30-24:00 с шагом 30 минут	00:30-24:00 с шагом 30 минут
Температура сушки	35-75°C с шагом 5 °C	35-70°C с шагом 5 °C

**Примечание.** Для быстрого изменения настроек можно зажимать кнопки «+», «-». Для применения настроек подождите 3 секунды, значения настроек зафиксируются.

4. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», начнется процесс сушки. В процессе сушки индикаторы кнопок горят, вентилятор вращается. Нагревательный элемент может включаться с задержкой несколько секунд, для того, чтобы вентилятор успел набрать скорость, и не произошло перегрева. На дисплее будут попеременно, с интервалом 10 секунд, отображаться значения времени и температуры.
5. В процессе сушки можно изменить настройки времени и температуры не прерывая работу сушилки. Для этого нажмите кнопку «Таймер/

Температура» один или два раза в зависимости от того какие настройки вы хотите изменить. Установите новые настройки, и дождитесь 3 секунды, пока значение перестанет мигать.

6. По истечении времени сушки, сушилка подаст пятикратный звуковой сигнал, извещающий об окончании программы сушки. На дисплее отобразится надпись «End» (Завершено).
7. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания. Можно отключить сушку во время работы сушилки, нажав на кнопку «Старт/Стоп». При этом сушилка отключится только спустя примерно 1 минуту после выключения. Это необходимо для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Не отключайте сушилку от сети питания, пока вентилятор не остановится.

Будьте осторожны. Поддоны могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении поддонов или подождите, пока поддоны остынут. Для этого можно открыть дверцу сушилки и оставить в таком состоянии на некоторое время. В процессе сушки

нагревательный элемент может включаться и отключаться для выравнивания температуры.

## Советы и рекомендации

Для более быстрой сушки порежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высохнут. Однако помните, что при сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, так что слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь ячейки поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов, используйте сетку для мелких продуктов, идущую в комплекте. Также можно положить на поддоны марлю или сетку из пищевого материала, чтобы ягоды не проваливались сквозь ячейки поддона.

Продукты с толстой кожурой порежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите кожуру.

Если вы сушите разнотипные продукты, то продукты, с которых капает сок, размещайте на нижних поддонах, чтобы сок от них не попал на продукты другого типа, в противном случае вкус продуктов может смешаться. Обязательно

подкладывайте поддон для жидкости на дно камеры.

Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны, чтобы они не смешались между собой.

В начале сушки установите небольшую температуру и постепенно увеличивайте ее в процессе сушки. Если сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться.

Для равномерной циркуляции воздуха устанавливайте все поддоны, даже если часть из них пустые. В этом случае поддоны с продуктами разместите посередине.

Не кладите на поддоны слишком много продуктов, чтобы не нарушать циркуляцию воздуха внутри сушилки, оставляйте промежуток 5-10 мм между кусочками для более эффективной циркуляции воздуха.

В процессе сушки периодически помешивайте продукты на поддонах. Не допускайте прилипания продуктов к поддонам, в конце сушки прилипшие продукты будет затруднительно снять с поддонов.

При работе сушилки горячий воздух подается из задней части камеры в переднюю, поэтому продукты на дальней стороне поддона могут сохнуть быстрее, чем со стороны дверцы сушилки. Для равномерного высыхания продуктов рекомендуется ближе к концу сушки перевернуть поддоны.

Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные — на верхней части корпуса.

Не используйте сушилку более 72 часов подряд. После 72 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв на 1 час перед следующим включением.

Сушилка оснащена аварийной защитой от перегрева. В задней части корпуса находится термозащитный предохранитель, который при превышении температуры разорвет цепь питания внутри устройства. Для восстановления работоспособности звоните на горячую линию производителя.

## Рецепты

Рекомендуемые параметры	Толщина	Температура	Время
Яблоки	0,7 см	55 °С	8-16 ч
Клубника	0,5 см	55 °С	7-14 ч
Апельсины	0,7 см	55 °С	10-15 ч
Бананы	0,3 см	55 °С	10-16 ч
Помидоры	0,7 см	50 °С	5-10 ч
Морковь	0,5 см	55 °С	7-10 ч
Грибы	1 см	50 °С	5-10 ч
Виноград	1 см	55 °С	12-19 ч

## Чистка и уход

**Внимание!** Перед чисткой и проведением обслуживания отключайте прибор от сети электропитания.

Протирайте корпус сухой или влажной тряпкой.

Поддоны можно мыть в посудомоечной машине. Если на поддоны налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. После мойки просушите поддоны.

Не погружайте устройство в воду и другие жидкости.

Не используйте для мытья жесткие мочалки и абразивные или агрессивные моющие средства.

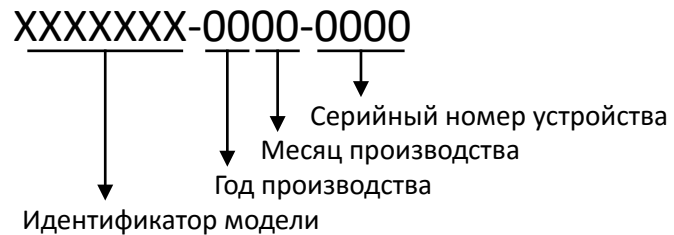
Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.



## Технические характеристики

Модель	D166SS	D211SS
Потребляемая мощность, В	220-240	220-240
Рабочая частота, Гц	50/60	50/60
Выходная мощность, Вт	550-650	900-1100
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I
Таймер	до 24 часов с шагом 30 минут	до 24 часов с шагом 30 минут
Температура сушки	35-75°C с шагом 5 °C	35-70°C с шагом 5 °C
Количество поддонов	6 шт	10 шт
Количество антипригарных поддонов	2 шт	5 шт
Количество поддонов-сеток	3 шт	3 шт
Материал поддонов	хромированная нержавеющая сталь	хромированная нержавеющая сталь

Все устройства Mapu снабжены наклейками, которые содержат серийный номер устройства. В серийном номере зашифрована информация о дате выпуска устройства.



## Условия транспортировки, хранения и утилизации

Транспортировка электроприборов осуществляется всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Для перевозки прибора используйте оригинальную заводскую упаковку, исключая возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.

Хранение электроприборов осуществляется в сухом и чистом помещении при температуре воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70%.

При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

В целях охраны окружающей среды просим Вас утилизировать упаковочные материалы, батареи и непригодные электронные продукты отдельно. Неправильная утилизация данного изделия может негативно повлиять на окружающую среду и

здоровье людей. Для предотвращения подобных последствий необходимо выполнять специальные требования по утилизации.

Для получения более подробной информации о переработке изделия обратитесь в местные органы городского управления, службу сбора бытовых отходов, магазин, где было приобретено устройство или авторизованный сервисный центр.

## Гарантия и ремонт

Компания-производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в уполномоченном сервисном центре техники, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать опасной для пользователя.

Расчетный срок службы изделия - 3 года  
Гарантийный срок - 2 года с даты продажи

### Производитель:

ООО «Компания по производству кухонных приборов Нинбо»  
д. Мэйху, Хэньтэ, г. Цыси, пров. Чжэцзян, Китай.

### Импортер:

ООО «Реванш»  
410506, Вольский тракт, 14, пос. Расково,  
Саратовская область, Россия.  
тел: +7 8452 746 746

### Авторизованный сервисный центр:

ООО «Сервисный центр «Реванш»  
Вольский тракт, 14/1, Саратовский р-н, Россия  
ул.им. Чапаева В.И., 32/36, Саратов, Россия  
тел: +7 8452 744 566 или +7 8452 744 366  
screvansh.ru

# Гарантийный талон

Гарантийные обязательства предоставляются изготовителем в рамках действующего законодательства в области защиты прав потребителей.

Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящей инструкции, являющейся в том числе и гарантийным талоном изделия, в котором обнаружены дефекты.

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Фирма продавец: \_\_\_\_\_

Штамп магазина: \_\_\_\_\_

Настоящая гарантия не распространяется:

- на дефекты и повреждения, возникшие в результате превышения пределов прочности, применяемых при изготовлении материалов;
- неправильной эксплуатации;
- естественного износа деталей, не влияющих на функциональные свойства;
- на изделия, ранее подвергавшиеся ремонту лицами и фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами.





mymanya.ru

EAC CE 