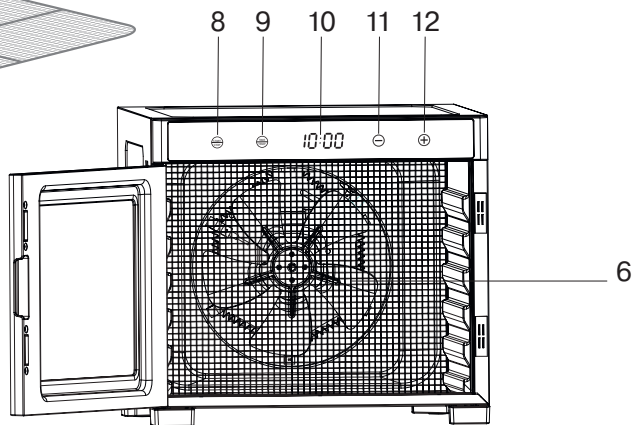
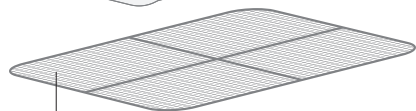
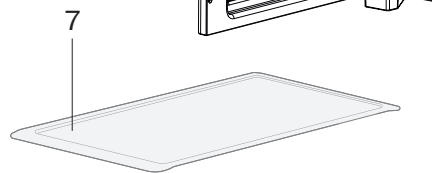
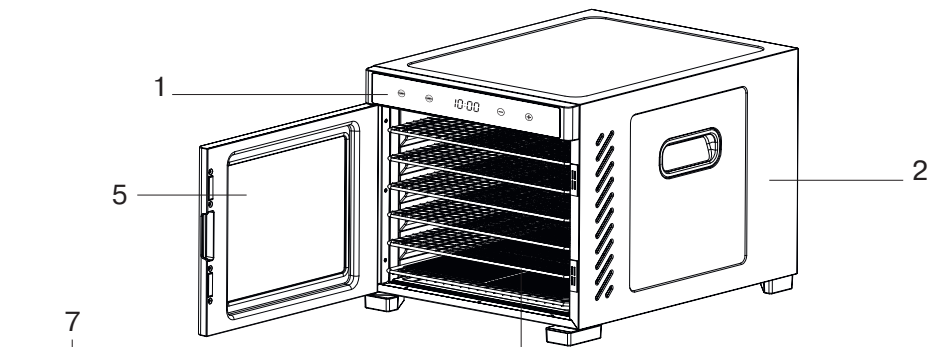




RDE-1750



# СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

## FOOD DEHYDRATOR

### RDE-1750





<b>RUS</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	4
<b>GB</b>	MANUAL INSTRUCTION	12
<b>DE</b>	DIE BETRIEBSANWEISUNG	19

## РУССКИЙ

### СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ RDE-1750

Электрическая сушилка предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, трав и зелени, а также приготовления мяса и рыбы. Вентилятор обеспечивает равномерную сушку продуктов со всех сторон.

#### ОПИСАНИЕ

1. Панель управления
2. Корпус
3. Решётки для сушки из нержавеющей стали
4. Пластиковая решётка
5. Дверца
6. Вентилятор
7. Пластиковый поддон для пастилы
8. Кнопка «Старт/Стоп» 
9. Кнопка «Время/Температура» 
10. Дисплей
11. Кнопка уменьшения 
12. Кнопка увеличения 

#### ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для установки УЗО обратитесь к специалисту.

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРАМ БЕЗОПАСНОСТИ

**Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием и сохраните для будущего использования.**

- Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.
- Перед первым включением убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению в электрической сети.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Используйте устройство только по её прямому назначению.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Никогда не оставляйте и не храните устройство в помещениях с температурой ниже 0 °С.

- Устанавливайте устройство на сухой ровной устойчивой поверхности, не ставьте устройство на край стола.
- Не ставьте устройство на горячие поверхности.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла, влаги или открытого пламени.
- Не используйте изделие рядом с ваннами, тазами или другими сосудами с водой или другими жидкостями.
- Не размещайте сушилку рядом с газовыми баллонами.
- При установке устройство оставляйте по 30 см свободного пространства с каждой из сторон устройства для обеспечения его эффективного охлаждения.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Во избежание травм не трогайте руками движущиеся детали устройства, такие как вентилятор, в процессе работы.
- Запрещается двигать устройство или снимать защитные элементы в процессе приготовления продуктов.
- Используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед включением устройства убедитесь, что все съёмные детали установлены правильно.
- Никогда не оставляйте работающую сушилку без присмотра.
- Не дотрагивайтесь до сетевого шнура, вилки сетевого шнура, корпуса устройства мокрыми руками.
- Во избежание ожога не дотрагивайтесь до горячих поверхностей устройства в процессе приготовления продуктов и сразу после выключения устройства. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
- Дайте устройству полностью остыть перед снятием принадлежностей или чистой.
- Отключайте устройство от электрической сети перед чисткой или в случае, если вы устройством не пользуетесь.
- Отключая устройство от электрической сети, не тяните за сетевой шнур, а держитесь за вилку сетевого шнура.
- Запрещается отключать устройство от сети в процессе приготовления продуктов.

- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

**Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Во время работы и остывания размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Запрещается пользоваться устройством при наличии каких-либо повреждений корпуса, шнура питания или вилки сетевого шнура питания.
- При возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание потенциальных травм должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Во избежание потенциальных травм, запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте сушилку самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресу, указанному в гарантийном талоне и на сайте [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

**ВНИМАНИЕ!** Не включайте прибор более чем на 24 часа за одно применение. Через 24 часа отключите его от сети и дайте ему остыть в течение как минимум 2 часов, прежде чем снова включить его.

- Не используйте прибор в качестве обогревателя!
- Неправильная эксплуатация и неправильное обращение могут привести к неисправности прибора и травмам пользователя.

**ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.**

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдерживать его при комнатной температуре не менее трёх часов.**

- Извлеките сушилку из упаковки и удалите упаковочные материалы.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение сушилки соответствует напряжению в электрической сети.
- Перед первым использованием сушилки промойте все ее съемные части (3, 4, 7) теплой водой с нейтральным моющим средством и просушите.
- Очистите внутреннюю поверхность рабочей камеры сушилки слегка смоченной водой тканью и вытрите насухо. При необходимости используйте моющее средство.
- Перед включением в электросеть полностью размотайте шнур питания.
- После очистки включите сушилку на 30 минут, не помещая в нее продукты.

**Примечание:** при первом использовании возможно появление постороннего запаха при работе нагревательного элемента, это допустимо.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Продукты перед сушкой необходимо промыть, высушить и нарезать на небольшие кусочки.
- Разложите продукты на решётках для сушки (3) так, чтобы обеспечить свободный проход горячего воздуха между кусочками. Помните, что горячий воздух должен свободно циркулировать. Решётки (3) следует ориентировать сеткой вверх, поскольку места сварки решётки с основанием (ободом) могут препятствовать свободному движению решёток в направляющих рабочей камеры.

## РУССКИЙ

- Установите пластиковый поддон (7) на дно рабочей камеры, а решётки (3) в направляющие рабочей камеры сушиллки и закройте дверцу (5).
- Включите устройство в сеть, прозвучит звуковой сигнал, при этом кнопки (8) «Старт/Стоп» (☉), (9) «Время/Температура» (⊖), (11) «Уменьшение» (⊖), (12) «Увеличение» (⊕) начнут светиться, и на дисплее (10) отобразятся символы «8888». Через три секунды все кнопки погаснут, а кнопка (9) «Время/Температура» (⊖) начнёт мигать, на дисплее отобразятся символы «0000». Сушилка перейдет в режим ожидания.
- Нажмите кнопку (9) «Время/Температура» (⊖), при этом на светодиодном дисплее отобразится и будет мигать значение температуры, по умолчанию «100°C». Последовательно нажимая кнопки (11) «Уменьшения» (⊖) или (12) «Увеличения» (⊕), установите температуру сушки в пределах от «35 °C» до «75 °C». Каждое нажатие на кнопку (11) «Уменьшения» (⊖) или (12) «Увеличения» (⊕) изменит значение температуры на 5 °C. Для быстрой установки нужного значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

**Примечание:** Если в течение 5 секунд не будет нажата никакая другая кнопка, прибор примет заданную настройку температуры, при этом начнет мигать кнопка (8) «Старт/Стоп» (☉).

- Нажмите кнопку (9) «Время/Температура» (⊖) еще раз, при этом на дисплее (10) отобразится и будет мигать значение времени сушки, по умолчанию «10:00»: «10:00», а кнопка (109) «Время/Температура» (⊖) начнёт светиться постоянно. Последовательно нажимая кнопки (11) «Уменьшения» (⊖) или (12) «Увеличения» (⊕), установите время сушки в пределах от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут. Для быстрой установки нужного значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

**Примечание:** Если в течение 5 секунд не будет нажата никакая другая кнопка, прибор примет заданную настройку времени, при этом начнет мигать кнопка (8) «Старт/Стоп» (☉).

**ВНИМАНИЕ!** Если прибор не будет запущен в течение 60 секунд с помощью кнопки (8) «Старт/Стоп» (☉), он автоматически вернется в режим ожидания, при этом установленные температура и время сушки вернуться к значениям по умолчанию.

- Нажмите кнопку (8) «Старт/Стоп» (☉), мотор вентилятора (6) запустится первым, затем через 5 секунд нагревательный элемент начнет нагреваться.

Запустится обратный отсчет установленного времени, при этом символы «:» на дисплее (10) будут мигать. В процессе работы на дисплее сушиллки будут чередоваться показания оставшегося времени и показания установленной температуры с интервалом 10 секунд.

- В процессе сушки можно изменить настройки времени и температуры не прерывая работы сушиллки. Для этого нажмите кнопку (9) «Время/Температура» (⊖) один или два раза в зависимости от того какие настройки вы хотите изменить. При этом кнопки (11) «Уменьшения» (⊖), (12) «Увеличения» (⊕) и показания на дисплее начнут мигать. Установите новые настройки, и подождите 5 секунд, пока значение на дисплее перестанет мигать, или два раза нажмите кнопку (8) «Старт/Стоп» (☉). Работа сушиллки продолжится с новыми режимами.
- По истечении времени сушки прозвучат короткие звуковые сигналы и на дисплее появится символ «F10», нагревательный элемент отключится, при этом вентилятор (6) будет продолжать работать еще в течение нескольких секунд. Для подтверждения окончания процесса сушки нажмите кнопку (8) «Старт/Стоп» (☉).
- Вы можете прервать процесс сушки нажав кнопку (8) «Старт/Стоп» (☉), при этом символы «:» на дисплее перестанут мигать. Для продолжения цикла нажмите кнопку (8) «Старт/Стоп» (☉) еще раз.

**Примечание:** Если прибор не будет вновь запущен в течение 60 секунд, он перейдет в режим ожидания, при этом установленные температура и время сушки вернуться к значениям по умолчанию.

– Отключите сушиллку от электросети.

**ВНИМАНИЕ!** Не отключайте сушиллку от сети до тех пор, пока вентилятор не остановится. Это необходимо чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент.

**Примечание:** Для охлаждения продуктов, после окончания сушки, можно воспользоваться функцией «Fan» («Вентилятор»). При использовании этой функции работает только вентилятор сушиллки. Это обеспечивает более быстрое остывание продукта. Функцию можно активировать путем изменения температуры, уменьшив её до значения ниже «35 °C». При этом на дисплее отобразятся символы «F10».

**ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны! Решетки могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении решеток или подождите, пока они остынут. Для этого можно открыть дверцу сушиллки и оставить её в таком состоянии на некоторое время.

**Примечания:**

- В процессе сушки нагревательный элемент может включаться и отключаться для стабилизации температуры в рабочей камере, это нормально.
- Каждый час проверяйте продукты на готовность. Если продукты сушатся неравномерно, вы можете перевернуть ингредиенты или менять местами решетки (3) для более равномерной сушки.
- Время сушки каждого ингредиента подбирается индивидуально и зависит от качества, размера, температуры и относительной влажности в помещении. Более подробную информацию смотрите в разделе «Рекомендации».
- Дайте устройству и высушенным ингредиентам остыть.
- Расфасуйте готовые ингредиенты в пакеты или банки и уберите их на хранение (см. раздел «Хранение продуктов»).

**РЕКОМЕНДАЦИИ**

**Рекомендованные параметры по подготовке продуктов, температуре и времени сушки, а также приготовлению йогурта**

Приведённые ниже данные о температуре и продолжительности приготовления несут рекомендательный характер, поскольку время сушки каждого ингредиента подбирается индивидуально и зависит от качества и размера продуктов, а также от температуры и относительной влажности в помещении.

По мере освоения устройства вы сами сможете подобрать желаемое время сушки.

Готовые фрукты должны быть мягкими, без влаги. Пересушенные фрукты хуже хранятся и содержат меньше питательных веществ.

Высушенные овощи должны быть твёрдыми и ломкими.

Продукт	Подготовка продукта	Рекомендованная температура, °C	Время обработки, час
<b>Фрукты</b>			
Бананы	Нарезать кольцами шириной до 0,5 см	65	8-12
Виноград	Оставить ягоды как есть	65	8-12
Вишня	Удалить косточку и разрезать пополам	65	8-12
Груши	Почистить и тонко нарезать	65	10-16
Клубника	Убрать плодоножку и тонко нарезать	65	8-12
Клюква	Оставить ягоды как есть	65	6-12
Манго	Почистить и тонко нарезать небольшими кусочками	65	8-16
Яблоки	Нарезать тонкими кольцами или полукольцами	65	5-6
Апельсиновая цедра	Нарезать длинными полосками	60	8-14
Лимонная цедра	Нарезать длинными полосками	60	8-14
<b>Зелень*</b>			
Петрушка	Разделить на небольшие соцветия	35	6-10
Розмарин	Оставить веточки как есть	35	6-10
Укроп	Измельчить	35	6-8
<b>Овощи</b>			
Грибы	Нарезать на тонкие небольшие кусочки, небольшие по размеру грибы оставить как есть	55	6-16
Картофель	Нарезать очень тонкими кольцами, прижарить или подержать на пару 10 минут	75	10-16
Лук	Тонко нарезать или покрошить	55	8-14

Продукт	Подготовка продукта	Рекомендованная температура, °С	Время обработки, час
Морковь	Почистить, нарезать тонкими кусочками, прижарить или подержать на пару 5 минут	75	8-16
Перцы	Очистить от семян и нарезать небольшими тонкими кусочками	55	8-14
Сельдерей	Нарезать на небольшие кусочки	55	8-12
Томаты	Очистить от кожи и нарезать тонкими кусочками	55	8-16
Цукини	Нарезать тонкими кольцами или полукольцами	55	8-16
Чеснок	Почистить, нарезать на дольки	65	8-16
<b>Пастила</b>			
Фруктовая пастила	Измельчите фрукты в пюре, выложите на пластиковый поддон (7) фруктовую массу толщиной 0,5-1 см	50	8-12
<b>Йогурт</b>			
Йогурт	Соединить молоко и закваску в чистой емкости, закрыть крышкой	40	10
<b>Мясо</b>			
Мясо	Нарезать мясо небольшими тонкими кусочками	75	6-8
<b>Рыба</b>			
Рыба крупная	Помыть, подсушить бумажными полотенцами, очистить от чешуи	70	8-12
Рыба мелкая	Помыть, подсушить бумажными полотенцами, очистить от чешуи	70	6-8
<b>Орехи</b>			
Арахис	Прижарить, удалить кожуру	65	8-12
Миндаль	Замочить на 8 часов, удалить кожуру	65	8-12
Фундук	Замочить на 8 часов, удалить кожуру	65	8-12

\* Для сушки зелени и трав рекомендуем использовать мелкую решетку (4) из пластика, которая идет в комплекте поставки

**Примечание:**

При сушке продуктов содержащих большое количество влаги не забывайте устанавливать пластиковый поддон (7) на дно рабочей камеры.

**Особые рекомендации по сушке продуктов**

- Добавление лимонного сока во время сушки фруктов, быстро меняющих свой естественный цвет (такие как яблоки, бананы и т.д.), поможет предотвратить их потемнение. Просто сбрызните

уже порезанные кусочки фруктов лимонным соком или замочите их в воде с лимонной кислотой на 5 минут.

- Для усиления вкуса фруктов используйте натуральный сок из тех фруктов, которые подвергаются сушке (например, яблочный сок для яблок). Четверть стакана сока разведите в двух стаканах воды, замочите фрукты в растворе на 2 часа.
- Некоторые фрукты покрыты слоем натурального воска (финики и т.п.). Чтобы удалить воск и ускорить



- процесс сушки, опустите продукты в кипящую воду на 1-2 минуты.
- Старайтесь нарезать продукты одинаковыми кусочками, это будет способствовать их равномерной сушке. Для этой цели можно использовать овощерезку, которая даст идеальную нарезку всех продуктов.
- Если продукты в процессе сушки остаются мягкими и влажными, увеличьте время обработки.
- Не пытайтесь сократить время сушки продуктов за счет повышения температуры. Это приведёт к порче продукта – внешняя корочка будет очень сухой, но внутри продукт останется сырым.

#### **Травы, цветы, пряности**

- Практически любые травы пригодны для сушки.
- Сушите пряные травы вместе со стеблями, после сушки отделите листья от стеблей.
- Убедитесь в том, что травы хорошо высушены, в противном случае может начаться процесс гниения.
- Высушенные цветы можно использовать для составления ароматных саше.

#### **Сушка мяса и рыбы**

- Сушите сырое или приготовленное мясо или рыбу. Предварительная подготовка мяса или рыбы сохраняет ваше здоровье и является обязательной.
- Вяленое мясо или рыбу можно использовать для приготовления первых или вторых блюд. Перед употреблением замочите их в воде или в бульоне на 1 час.
- Выбирайте для сушки только постное мясо без жира (например, говядину, птицу) и только свежую рыбу.
- Рыбу и мясо предварительно замаринуйте или отварите.

#### **РЕЦЕПТЫ**

##### **Рецепт маринада**

- 0,5 стакана соевого соуса
- 1 чайная ложка нарезанного чеснока
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 1,25 чайной ложки соли
- 0,5 чайной ложки молотого перца

##### **Приготовления вяленого мяса**

- Говядину порежьте поперёк волокон на не большие кусочки.
- Положите ломтики мяса в маринад на 3 часа, затем извлеките и обсушите.

- Разложите кусочки на решетку для сушки, сушите в течение 8-15 часов.
- Вяленое мясо храните в герметичной упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

##### **Приготовление вяленой рыбы**

- Для приготовления вяленой рыбы не используйте замороженную рыбу.
- Удалите кости, порежьте рыбу на кусочки.
- Поместите рыбу в раствор соли (полстакана соли на 1 литр воды) и на 30 минут поставьте в холодильник, извлеките кусочки рыбы и обсушите.
- Положите кусочки рыбы на блюдо и посыпьте солью с приправами (1 чайная ложка соли на 1 кг рыбы). Закройте блюдо и поставьте в холодильник на 6 часов.
- Кусочки рыбы выложите на решетку для сушки (3) и сушите до тех пор, пока не перестанет выделяться сок.
- Храните рыбу в холодильнике не более 3 месяцев.

##### **Сушка готовой рыбы или мяса**

- Заранее отварите рыбу или мясо. Удалите жир, нарежьте кубиками.
- Сушите до готовности.
- Храните в герметичной упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

#### **ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ**

- Правильная упаковка сушёных продуктов увеличивает срок хранения.
- Дайте продуктам полностью остыть после сушки, затем поместите их в герметичные пластиковые пакеты. Наилучший результат даёт хранение продуктов в вакуумной упаковке.
- На пищевых контейнерах или пакетах, в которых будут храниться высушенные продукты, сделайте отметку о наименовании продукта и проставьте дату сушки.
- Чтобы предупредить порчу продуктов, периодически проверяйте, не образовалась ли влага в упаковках с сушеными продуктами. Обнаружив влагу, повторно высушите продукты.
- Храните продукты в темном прохладном месте. Оптимальная температура для хранения сушеных продуктов должна быть не выше 15 °С. Для хранения сушёных продуктов используйте холодильное или морозильное отделение холодильника.

## РУССКИЙ

- По сравнению с овощами, фрукты содержат больше сахара и кислот, поэтому более пригодны для сушки и хранения. Регулярно проверяйте состояние сушёных фруктов.
- Храните сушёные фрукты, овощи, зелень, лечебные травы, орехи и сухари в холодильнике/морозильнике не более 1 года.

### ЧИСТКА И УХОД

- Выключите устройство и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, дайте устройству остыть.
- Для быстрой и легкой чистки поддона (7) и решеток (3, 4) после их использования рекомендуем замочить их в теплой мыльной воде.

**Примечание:** Решетки для сушки и поддоны можно также мыть в посудомоечной машине.

- Очистите внутреннюю поверхность рабочей камеры сушилки слегка смоченной водой тканью и вытрите насухо. При необходимости используйте моющее средство.
- Запрещается использовать для чистки корпуса (2), поддона (7) и решеток (3, 4) абразивные моющие средства или растворители.
- Корпус сушилки (2) протрите мягкой, слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Не погружайте корпус (1) в воду и в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса (1).

### НЕИСПРАВНОСТИ, ИХ ПРИЧИНЫ И МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Методы устранения
Сушилка не включается.	Устройство не включено в сеть	Включите сушилку в сеть
	Поврежден шнур питания.	Обратитесь в сервисный центр
Продукты сушатся неравномерно	Неравномерная нарезка продуктов	Старайтесь нарезать продукты одинаковыми кусочками, чтобы происходила равномерная сушка всех кусочков
Во время работы сушилка отключилась	Сработала аварийная защита от перегрева	Обратитесь в сервисный центр
На дисплее сушилки появляются сообщения об ошибке E1, E2, E3	Ошибка в электронном управлении устройством.	Обратитесь в сервисный центр

### ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать устройство на хранение, отключите его от электросети и дайте ему полностью остыть.
- Произведите очистку устройства. Промойте все её съёмные части (3, 4, 7) теплой водой с нейтральным моющим средством и просушите.
- Запрещается оставлять, использовать и хранить устройство в помещениях с температурой ниже 0 °С.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

### КОМПЛЕКТ ПСТАВКИ

Сушилка – 1 шт.  
Пластиковый поддон – 1 шт.  
Решётка из нержавеющей стали – 6 шт.  
Пластиковая решётка – 1 шт.  
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.  
Гарантийный талон – 1 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240В ~ 50-60 Гц  
Номинальная потребляемая мощность: 550-650 Вт  
Температура сушки: от 35°С до 75°С

### ТРАНСПОРТИРОВКА

- Сохраните заводскую упаковку сушилки для ее дальнейшей безопасной транспортировки.

**УТИЛИЗАЦИЯ**

В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

*Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте [info@rondell.ru](mailto:info@rondell.ru) для получения обновленной версии инструкции.*

**Срок службы устройства – 3 года**



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:** СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД  
(STAR PLUS LIMITED)

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС  
ДЛЯ СВЯЗИ:** ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ, КЭЙСИ  
АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ,  
ГОНКОНГ, КНР

**ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ  
ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО:** ООО «ГИПЕРИОН»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС  
ДЛЯ СВЯЗИ:** РФ, 117452, Г. МОСКВА,  
ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17, КОРП. 1, ЭТАЖ 4,  
ОФИС 401, КАБ. 2.

Тел.: +7 (499) 685-17-81, e-mail: [info@rondell.ru](mailto:info@rondell.ru)

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

[www.rondell.ru](http://www.rondell.ru)

**ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК:** 8-800-100-18-30





СДЕЛАНО В КНР

## ENGLISH

### FOOD DEHYDRATOR RDE-1750

The electric dehydrator is designed for drying vegetables, fruits, berries, mushrooms, herbs and greens, as well as cooking meat and fish. The fan ensures even drying of food products from all sides.

#### DESCRIPTION

1. Control panel
2. Body
3. Stainless steel dehydration grids
4. Plastic grid
5. Door
6. Fan
7. Plastic tray for pastille
8. «Start/Stop» Button 
9. «Time/Temperature» Button 
10. Display
11. Decrease button 
12. Increase button 

#### ATTENTION!

To provide additional safety protection of the power circuit, it is recommended to install a residual current device (RCD) with the nominal operating current not exceeding 30 mA. To install the RCD contact an expert.

#### OPERATION AND SAFETY RECOMMENDATIONS

**Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.**

- Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to their property.
- Before switching the unit on for the first time, make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.
- The power cord is equipped with an «europlug»; plug it into the socket with a reliable grounding contact.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Use the unit according to its intended purpose only.
- Do not use the unit outdoors.
- Never leave or keep the unit in places with the temperature below 0°C.
- Place the unit on a dry flat stable surface; do not place it on the edge of the table.
- Do not place the unit on hot surfaces.
- Do not use the unit near heat and moisture sources or open flame.

- Do not use the unit near bathtubs, basins or other containers filled with water or other liquids.
- Do not place the dehydrator near gas cylinders.
- When installing the unit, leave 30 cm of free space on each side of the unit to ensure its efficient cooling.
- Do not block ventilation openings in the unit body.
- Do not let the power cord hang from the edge of the table and make sure it does not touch hot surfaces or sharp edges of furniture.
- To avoid electric shock, do not immerse the unit, the power cord and the power plug of the unit into water or other liquids.
- To avoid injury, keep your hands away from moving parts of the unit, such as the fan, during operation.
- Do not move the unit or remove protective elements during the cooking process.
- Use only the accessories supplied.
- Before switching the unit on, make sure that all removable parts are installed properly.
- Never leave the operating dehydrator unattended.
- Do not touch the power cord, the plug and the body of the unit with wet hands.
- To avoid burns, do not touch hot surfaces of the unit during the food cooking process and right after switching the unit off. The surface of the heating element remains hot after use.
- Let the unit cool down completely before cleaning it or removing the accessories.
- Unplug the unit before cleaning or when you are not using it.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.
- Do not unplug the unit during the food cooking process.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

**Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- This unit is not intended for usage by children.
- Place the unit out of reach of children during the operation and cooling down.
- Do not allow children to touch the unit and the power cord during the unit operation.
- The unit is not intended to be used by people (including children) with any physical, sensory or mental disabilities or by persons lacking life experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.

- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- Do not use the unit if its body, the power cord or the power plug is damaged.
- If any malfunction is detected, and after it was dropped, unplug the unit and contact any authorized service center.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service department or similar qualified personnel to avoid potential injuries.
- To avoid potential injury, do not attempt to repair the unit by yourself. Do not disassemble the dehydrator by yourself, if there is any malfunction or after the unit was dropped, unplug it and contact any authorized service center at the contact addresses in the warranty card and on the website [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).
- Transport the unit in the original packaging only.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and people with disabilities.

**ATTENTION!** Do not switch the unit on for more than 24 hours in one go. After 24 hours, unplug it and let it cool down for at least 2 hours before plugging it back in.

- Do not use the unit as a heater!
- Misuse and mishandling may result in unit malfunction and injury to the user.

*THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.*













#### BEFORE THE FIRST USE


**After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.**







- Take the dehydrator out of the package and remove the packaging materials.
- Check the unit for damages, do not use it if it is damaged.
- Make sure that operating voltage of the dehydrator corresponds to the voltage of your mains.
- Before using the dehydrator for the first time, wash all removable parts (3, 4, 7) with warm water and neutral detergent and dry them.
- Clean the inside of the dehydrator chamber with a slightly damp cloth and wipe it dry. Use detergent if necessary.
- Unwind the power cord completely before plugging it in.
- After cleaning, run the dehydrator for 30 minutes without placing any food products in it.


**Note:** during the first operation some foreign smell from the heating element is possible, this is normal.

#### USING THE UNIT









- Before drying wash the food products, dry them and cut into small pieces.
- Put the food products on the dehydration grids (3) providing space for hot air circulation between the pieces. Remember that hot air should circulate freely. The grids (3) should be oriented with the mesh upwards, since the places of welding of the grid with the base (rim) may prevent free movement of the grids in the guides of the chamber.
- Place the plastic tray (7) on the bottom of the chamber, and the grids (3) into the guides of the dehydrator chamber and close the door (5).
- Plug the unit in, you will hear a sound signal, while the «Start/Stop»  buttons (8), «Time/Temperature»  (9), «Decrease»  (11), «Increase»  (12) will light up and the display (10) will show the «8888»  symbols. In three seconds, all buttons will go out, and the «Time/Temperature»  button (9) will start flashing, the display will show the «0000»  symbols. The dehydrator will go into standby mode.
- Press the  button (9), the LED display will show and flash the temperature value, the default is «70°C». By consequently pressing the buttons «Decrease»  (11) or «Increase»  (12) buttons, set the drying temperature from «35 °C» to «75 °C». Each press of the «Decrease»  (11) or «Increase»  (12) buttons will change the temperature value by 5 °C. To quickly set the desired value, press and hold the corresponding button.

**Note:** If no other button is pressed within 5 seconds, the unit will accept the set temperature, and the «Start/Stop»  button (8) will start flashing.

- Press the «Time/Temperature»  button (9) again, while the display (10) will show and flash the value of the drying time, the default is «10:00» , and the «Time/Temperature»  button (109) will be constantly lit up. By consequently pressing the «Decrease»  (11) or «Increase»  (12) buttons, set the drying time from 30 minutes to 24 hours in increments of 30 minutes. To quickly set the desired value, press and hold the corresponding button.
- Note: If no other button is pressed within 5 seconds, the unit will accept the set time, and the «Start/Stop»  button (8) will start flashing.

**ATTENTION!** If the unit is not started within 60 seconds using the «Start/Stop»  button (8), it will automatically return to standby mode, while the set temperature and drying time will return to the default values.

## ENGLISH

- Press the «Start/Stop»  button (8), the fan motor (6) will start first, then after 5 seconds the heating element will begin to heat up. The countdown of the set time will start, while the «>» symbols on the display (10) will be flashing. During operation, the dehydrator display will alternate between the remaining time and set temperature at 10 second intervals.
- During the dehydration process, you can change the time and temperature settings without interrupting the operation of the dehydrator. To do this, press the «Time/Temperature»  button (9) once or twice, depending on which settings you want to change. In this case, the (11) , (12)  buttons and the indications on the display will start flashing. Set the new settings and wait 5 seconds until the value on the display stops flashing, or press the  button (8) twice. The dehydrator will continue to operate with the new modes.
- After the drying time is over, you will hear short beeps and the «FAN» symbol will appear on the display, the heating element will turn off, while the fan (6) will continue to work for a few more seconds. To confirm the end of the dehydration process, press the «Start/Stop»  button (8).
- You can interrupt the dehydration process by pressing the «Start/Stop»  button (8), while the «>» symbols on the display will stop flashing. To continue the cycle, press the «Start/Stop»  button (8) again.

**Note:** If the unit is not restarted within 60 seconds, it will go into standby mode and the set temperature and drying time will return to the default values.

- Unplug the dehydrator.

**ATTENTION!** Do not unplug the dehydrator until the fan has stopped. This is necessary for the fan to cool the heating element.

**Note:** To cool the food products after dehydration, you can use the «Fan» function. When using this function, only the dehydrator fan operates. This ensures faster cooling

of the food products. The function can be activated by changing the temperature, lowering it to a value below «35 °C». In this case the «FAN» symbols will appear on the display.

**ATTENTION!** Be careful! The grids may be hot. Use a potholder when removing the grids or wait for them to cool down. To do this, you can open the dehydrator door and leave it in this state for some time.

### Notes:

- During the dehydration process, the heating element may turn on and off to stabilize the temperature in the chamber, this is normal.
- Check food readiness every hour. If food products are dried unevenly, you can turn them or interchange the grids (3) for more even drying.
- Time of drying for every type of product is set individually and depends on the quality and size of the used food products, temperature and relative humidity of the room. See the «Recommendations» section for more information.
- Let the unit and dried food products cool down.
- Pack the ready food products into packages or jars, put away for storage (see chapter «Storage of food»).

### RECOMMENDATIONS

#### Recommended settings for food preparation, drying temperature and time, and yogurt making

Food dehydration time indicated in the tables may be used for reference only, because time of drying for every ingredient is set individually and depends on the quality and size of the used food products, temperature and relative humidity of the room.

As you master the unit, you will be able to choose the desired drying time by yourself.

Ready fruit should be soft, without moisture. Overdried fruits are stored worse and contain fewer nutrients.

Dried vegetables should be hard and brittle.

Product	Preparation of food products	Recommended temperature, °C	Processing time, hour
<b>Fruit</b>			
Bananas	Cut into rings up to 0.5 cm wide	65	8-12
Grapes	Leave the berries as they are	65	8-12
Cherries	Remove pits and cut in half	65	8-12
Pears	Peel and slice thinly	65	10-16

Product	Preparation of food products	Recommended temperature, °C	Processing time, hour
Strawberry	Remove stems and slice thinly	65	8-12
Cranberries	Leave the berries as they are	65	6-12
Mango	Peel and cut into small pieces	65	8-16
Apples	Cut into thin rings or half rings	65	5-6
Orange peel	Cut into long strips	60	8-14
Twist of lemon	Cut into long strips	60	8-14
<b>Greens*</b>			
Parsley	Cut into small florets	35	6-10
Rosemary	Leave the twigs as they are	35	6-10
Dill	Chop	35	6-8
<b>Vegetables</b>			
Mushrooms	Cut into thin small pieces, leave small mushrooms as they are	55	6-16
Potatoes	Cut into very thin rings, fry or steam for 10 minutes	75	10-16
Onions	Thinly slice or chop	55	8-14
Carrots	Peel, cut into thin slices, fry or steam for 5 minutes	75	8-16
Peppers	Remove seeds and cut into small thin pieces	55	8-14
Celery	Cut into small pieces	55	8-12
Tomatoes	Remove skin and cut into thin pieces	55	8-16
Zucchini	Cut into thin rings or half rings	55	8-16
Garlic	Peel, slice	65	8-16
<b>Pastille</b>			
Fruit pastille	Blend the fruit in a puree, put the 0.5-1 cm thick fruit mass on the plastic tray (7)	50	8-12
Yogurt			
Yogurt	Mix milk and leaven in a clean container, close it with a lid	40	10
<b>Meat</b>			
Meat	Cut the meat into small thin pieces	75	6-8
<b>Fish</b>			
Large fish	Wash, dry with paper towels, remove scales	70	8-12
Small fish	Wash, dry with paper towels, remove scales	70	6-8

Product	Preparation of food products	Recommended temperature, °C	Processing time, hour
<b>Nuts</b>			
Peanuts	Roast, peel	65	8-12
Almond	Soak for 8 hours, peel	65	8-12
Hazelnuts	Soak for 8 hours, peel	65	8-12

\* For drying greens and herbs, we recommend using a thin plastic grid (4) supplied with the unit

**Note:**

When drying food products containing a lot of moisture, do not forget to place the plastic tray (7) on the bottom of the chamber.

**Special recommendations for drying food products**

- Adding lemon juice when drying fruits that quickly change their natural color (such as apples, bananas, etc.) will help prevent browning. Simply drizzle lemon juice over already cut pieces of fruit, or soak them in citric acid water for 5 minutes.
- Use natural juice made of the same type of fruit that are intended for drying (for instance, apple juice for apples) to enhance the natural taste of fruit. Dilute 1/4 glass of juice with two glasses of water; soak the fruit in the solution for 2 hours.
- Some fruits are covered with layer of natural wax (dates, etc.). To remove the wax and speed up the drying of food products put them into boiling water for 1-2 minutes.
- Try to cut the food products into equal pieces, this will help them dry evenly. For this you can use a vegetable cutter, which will ensure that the food products are perfectly cut.
- If the food products remain soft and moist during the dehydration process, increase the processing time.
- Do not try to reduce the drying time of the food products by increasing the temperature. This will spoil the product – the outer crust will be very dry, but the inside of the product will remain raw.

**Herbs, flowers, spices**

- Practically all herbs are suitable for drying.
- Dry spice herbs together with stems, separate leaves from stems after drying.
- Make sure that the herbs are well-dried; otherwise they may start to rot.
- You can use dried flowers for making fragrant sachets.

**Drying of meat and fish**

- You can dry raw or cooked meat or fish. Preprocessing of meat or fish keeps you healthy and is obligatory.
- Dried meat or fish can be used to cook first or second courses. Soak them in water or broth for 1 hour before eating.
- Dry only lean meat without fat (for instance, beef or poultry meat) and only fresh fish.
- Keep fish and meat in the marinade or boil before cooking.

**RECIPES**

**Marinade recipe**

- 0,5 glass soy sauce
- 1 tea spoon cut garlic
- 2 tbl. spoons tomato paste
- 1,25 tea spoon salt
- 0,5 tea spoon ground pepper

**Cooking of jerked beef**

- Cut beef into small pieces against fiber.
- Put the pieces of meat into the marinade for 3 hours, then remove and dry.
- Put the pieces on the dehydration grid, dry for 8-15 hours.
- Keep jerked beef in hermetic package at room temperature no longer than 2 weeks, in the fridge – no longer than 3 months.

**Cooking of dried fish**

- Do not use frozen fish for drying.
- Remove the bones, cut the fish into pieces.
- Put fish into salt solution (half a glass of salt with 1L water) and put the container into the fridge for 30 minutes, then remove fish pieces and dry.
- Put fish pieces on the plate, add salt and spice (1 tea spoon salt for 1 kg fish). Cover the plate and put it into the fridge for 6 hours.



- Put the pieces of fish on the dehydration grid (3) and dry until the juice stops dripping.
- Keep the prepared fish in the fridge for no longer than 3 months.

**Drying of cooked fish or meat**

- Boil the fish or meat before cooking. Remove the fat, cut into cubes.
- Dry until ready.
- Keep in hermetic package at room temperature no longer than 2 weeks, in the fridge – no longer than 3 months.

**STORAGE OF FOOD**

- Proper package prolongs storage life of dried food.
- Let the food products cool down completely after drying, then pack them into hermetic plastic packages. For the best result keep the food in vacuum packages.
- Mark the containers or packages for dried food with the name of the product and sign the date of drying.
- To prevent the food spoiling, regularly check the packages for moisture. If there is moisture, dry the products again.
- Keep the products in a dark cool place. Optimal storage temperature for dried food products should not exceed 15°C. Keep the dried food in the fridge or freezer.

- Compared to vegetables fruit contain more sugar and acid so they are more suitable for drying and storage. Check the dried fruit regularly.
- Keep dried fruit, vegetables, greens, medicinal herbs, nuts and baked breads in the fridge/freezer for no longer than 1 year.

**CLEANING AND MAINTENANCE**

- Switch the unit off, unplug it and let the unit cool down.
- For quick and easy cleaning of the tray (7) and grids (3, 4) after use, we recommend soaking them in warm soapy water.

**Note:** *The dehydration grids and trays can also be washed in the dishwasher.*

- Clean the inside of the dehydrator chamber with a slightly damp cloth and wipe it dry. Use detergent if necessary.
- Do not use abrasive cleaners or solvents to clean the body (2), tray (7) and grids (3, 4).
- Wipe the dehydrator body (2) with a slightly damp soft cloth and then wipe it dry.
- Do not immerse the unit body (1) into water or other liquids. Provide that water does not get into the ventilation openings of the unit body (1).

**TROUBLESHOOTING**

Problem	Possible reason	Solution
The dehydrator cannot be switched on.	The unit is unplugged from the mains	Plug the dehydrator into the mains
	Damaged power cord.	Contact the service center
Food products dry unevenly	Food products are cut unevenly	Try to cut the food products into equal pieces so that they dried evenly
The dehydrator switched off during operation	Overheat protection tripped	Contact the service center
The dehydrator display shows E1, E2, E3 error messages	Error of the electronic control of the unit.	Contact the service center

**STORAGE**

- Before taking the unit away for storage, unplug it and let the unit cool down completely.
- Clean the unit. Wash all removable parts (3, 4, 7) with warm water and neutral detergent and dry them.
- Do not leave, use and keep the unit in places with the temperature below 0°C.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

**TRANSPORTATION**

- Keep the original packaging of the dehydrator for safe transportation.
- Transportation of units should exclude the possibility of direct exposure to precipitation and aggressive environments.

**DELIVERY SET**

Food dehydrator – 1 pc.  
Plastic tray – 1 pc.

## ENGLISH

Stainless steel grid – 6 pcs.  
Plastic grid – 1 pc.  
Instruction manual – 1 pc.  
Warranty certificate – 1 pc.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz  
Nominal power consumption: 550-650 W  
Drying temperature: from 35°C to 75°C

### RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling. The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

*The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@rondell.ru for receipt of an updated manual.*

### Unit operating life is 3 years

#### Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.







*This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.*

### OBST- UND GEMÜSETROCKNER RDE-1750

Der elektrische Obst- und Gemüsetrockner ist für die Trocknung von Gemüse, Obst, Beeren, Pilzen, Kräutern und Grüne sowie für Fleisch- und Fischzubereitung geeignet. Der Ventilator ermöglicht gleichmäßige Trocknung von allen Seiten.

#### BESCHREIBUNG

1. Bedienungsplatte
2. Gehäuse
3. Trocknungsgitter aus rostfreiem Stahl
4. Plastikgitter
5. Tür
6. Ventilator
7. Plastikschaale für Fruchtleder
8. „Start/Stop“-Taste 
9. „Zeit/Temperatur“-Taste 
10. Bildschirm
11. Minderungstaste 
12. Erhöhungstaste 

#### ACHTUNG!

*Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, einen FI-Schalter mit Nennstrom bis maximal 30 mA im Stromversorgungskreis zu installieren. Wenden Sie sich dafür an eine Fachkraft.*

#### GEBRAUCHS- UND SICHERHEITSHINWEISE

**Bitte diese Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durchlesen und für weiteren Gebrauch aufbewahren.**

- Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen und einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.
- Vor dem ersten Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; stecken Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts an die elektrische Steckdose, um Brandrisiko zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Lassen oder lagern Sie das Gerät in keinen Räumen mit Temperaturen unter 0°C.
- Stellen Sie das Gerät auf einer trockenen, ebenen und standfesten Oberfläche auf, stellen Sie das Gerät an den Tischrand nicht auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heiße Oberflächen zu stellen.

- Benutzen Sie das Gerät in direkter Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer nicht.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Becken oder anderen Behältern mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
  - Stellen Sie den Trockner nicht in der Nähe von Gasflaschen auf.
  - Bei der Aufstellung des Geräts sind für dessen effektive Abkühlung je 30 cm von allen Seiten des Geräts frei zu lassen.
  - Sperren Sie die Lüftungsöffnungen am Gehäuse nicht ab.
  - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt und keine heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten berührt.
  - Um das Stromschlagrisiko zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht ein.
  - Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die sich bewegenden Teile des Geräts wie der Ventilator während des Betriebs nicht mit den Händen.
  - Es ist verboten, während der Nahrungsmittelzubereitung das Gerät zu bewegen oder die Schutzelemente abzunehmen.
  - Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
  - Vor der Einschaltung des Geräts vergewissern Sie sich, dass alle abnehmbaren Teile korrekt eingebaut sind.
  - Lassen Sie den laufenden Trockner nie unbeaufsichtigt.
  - Berühren Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Gehäuse des Geräts nicht mit nassen Händen.
  - Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts während der Nahrungsmittelzubereitung und unmittelbar nach dem Geräteausschalten nicht. Die Oberfläche des Heizkörpers bleibt heiß nach der Nutzung.
  - Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Zubehör entfernen oder das Gerät reinigen.
  - Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung oder wenn Sie es nicht benutzen vom Stromnetz ab.
  - Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz abtrennen, ziehen Sie das Netzkabel nicht, sondern halten Sie den Netzstecker.
  - Es ist verboten, während der Nahrungsmittelzubereitung das Gerät vom Stromnetz abzutrennen.
  - Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die als Verpackung verwendeten Plastiktüten nie ohne Aufsicht.
- Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. Erstickungsgefahr!**
- Dieses Gerät darf von Kindern nicht verwendet werden.

## DEUTSCH

- Während des Betriebs und des Abkühlens stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Lebenserfahrung oder Wissen vorgesehen, soweit sie sich nicht unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person befinden oder keine entsprechenden Gerätenutzungsanweisungen bekommen haben.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gehäuse, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
- Bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen beliebigen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um eventuelle Verletzungen zu vermeiden.
- Um eventuelle Verletzungen zu vermeiden, dürfen Sie das Gerät nicht selbstständig reparieren. Es ist nicht gestattet, den Trockner selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter den im Garantieschein und auf der Webseite [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru) angegebenen Kontaktadressen.
- Transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

**ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht für mehr als 24 Stunden pro Nutzung eingeschaltet werden. Nach 24 Stunden ist das Gerät vom Stromnetz abzutrennen und vor dem Wiedereinschalten mindestens 2 Stunden lang abkühlen zu lassen.

- Das Gerät darf nicht als Heizgerät benutzt werden!
- Unsachgemäßer Gebrauch und unsachgemäßer Umgang können zu Defekten des Geräts und zu Verletzungen des Nutzers führen.

**DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT. KOMMERZIELLE NUTZUNG UND VERWENDUNG DES GERÄTS IN BETRIEBSBEREICHEN UND ARBEITSRÄUMEN IST VERBOTEN.**






### VOR DER ERSTEN NUTZUNG

**Falls das Gerät bei niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als drei Stunden bleiben.**

- Nehmen Sie den Trockner aus der Verpackung heraus und entfernen Sie die Verpackungsmaterialien.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts, wenn das Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Trockners mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Vor dem ersten Gebrauch des Trockners spülen Sie alle abnehmbaren Teile (3, 4, 7) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie die Innenseite der Arbeitskammer des Trockners mit leicht angefeuchtetem Tuch und trocknen Sie sie ab. Wenn nötig, benutzen Sie ein Reinigungsmittel.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz ist das Netzkabel vollständig abzuwickeln.
- Schalten Sie den Trockner nach der Reinigung für 30 Minuten ein, ohne in diesen die Nahrungsmittel zu legen.

**Anmerkung:** bei der ersten Nutzung des Geräts kann ein Fremdgeruch beim Betrieb des Heizelements entstehen, es ist normal.

### NUTZUNG DES GERÄTS

- Vor der Trocknung spülen Sie die Nahrungsmittel durch, trocknen Sie sie ab und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
- Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Trocknungsgittern (3) so aus, dass die Heißluft zwischen den Stücken frei durchlaufen kann. Vergessen Sie nicht, dass die heiße Luft frei umlaufen muss. Die Gitter (3) sind mit dem Sieb nach oben auszurichten, denn die Schweißstellen zwischen dem Gitter und der Unterlage (dem Kranz) freie Bewegung der Gitter in den Führungen der Arbeitskammer stören können.
- Stellen Sie die Plastikschale (7) auf den Boden der Arbeitskammer, setzen Sie die Gitter (3) in die Führungen der Arbeitskammer des Trockners ein und schließen Sie die Tür (5).
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, ein Signal ertönt, dabei leuchten die Tasten (8) „Start/Stop“, «», (9) „Zeit/Temperatur“ «», (11) „Minderung“ «», (12) „Erhöhung“ «» auf und auf dem Bildschirm (10) werden die Symbole „8888“ «» angezeigt. Nach drei Sekunden erlöschen alle Tasten, und die Taste (9) „Zeit“

Temperatur“ beginnt zu blinken, auf dem Bildschirm werden die Symbole „0000“ angezeigt. Der Trockner geht in den Bereitschaftsbetrieb.

- Drücken Sie die Taste (9) , dabei wird auf dem LED-Bildschirm der Temperaturwert blinkend angezeigt, standardmäßig . Drücken Sie abwechselnd die Tasten (11) „Minderung“ oder (12) „Erhöhung“ , um die Trocknungstemperatur zwischen „35 °C“ und „75 °C“ einzustellen. Jede Betätigung der Taste (11) „Minderung“ oder (12) „Erhöhung“ wird den Temperaturwert um 5 °C ändern. Um den gewünschten Wert schnell einzustellen, drücken und halten Sie die jeweilige Taste.

**Anmerkung:** Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine andere Taste gedrückt wird, wird das Gerät den eingestellten Temperaturwert übernehmen, dabei beginnt die Taste (8) „Start/Stop“ zu blinken.

- Drücken Sie erneut die Taste (9) „Zeit/Temperatur“ dabei wird auf dem Bildschirm (10) der Trocknungszeitwert blinkend angezeigt, standardmäßig „10:00“ , und die Taste (109) „Zeit/Temperatur“ wird dauerhaft leuchten. Drücken Sie abwechselnd die Tasten (11) „Minderung“ oder (12) „Erhöhung“ , um die Trocknungszeit zwischen 30 Minuten und 24 Stunden einzustellen, der Schritt ist 30 Minuten. Um den gewünschten Wert schnell einzustellen, drücken und halten Sie die jeweilige Taste.

**Anmerkung:** Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine andere Taste gedrückt wird, wird das Gerät den eingestellten Zeitwert übernehmen, dabei beginnt die Taste (8) „Start/Stop“ zu blinken.

**ACHTUNG!** Wenn das Gerät nicht innerhalb von 60 Sekunden mit der Taste (8) „Start/Stop“ gestartet wird, wird es automatisch wieder in den Bereitschaftsbetrieb gehen, dabei werden die eingestellten Temperatur und Zeit der Trocknung wieder zu Standardwerten.

- Drücken Sie die Taste (8) „Start/Stop“ , der Ventilatormotor (6) wird zuerst gestartet, dann nach 5 Sekunden beginnt sich der Heizkörper aufzuwärmen. Die Rückwärtszählung der eingestellten Zeit beginnt, dabei blinken die Symbole „:“ auf dem Bildschirm (10). Während des Betriebs werden auf dem Bildschirm des Trockners abwechselnd die Restzeit und die eingestellte Temperatur mit 10-Sekunden-Intervall angezeigt.
- Man kann während der Trocknung die Zeit- und Temperatureinstellungen ändern, ohne den Betrieb des Trockners zu unterbrechen. Dazu drücken Sie die Taste (9) „Zeit/Temperatur“ ein- oder zweimal, je

nachdem, welche Einstellungen Sie ändern möchten. Dabei beginnen die Tasten (11) , (12) und die Anzeigen auf dem Bildschirm zu blinken. Stellen Sie neue Werte ein und warten Sie 5 Sekunden ab, bis die Anzeige auf dem Bildschirm zu blinken aufhört, oder drücken Sie zweimal die Taste (8) . Der Betrieb des Trockners wird mit neuen Arbeitswerten fortgesetzt.

- Nach dem Ablauf der Trocknungszeit ertönen kurze Tonsignale und auf dem Bildschirm erscheint das Symbol , der Heizkörper schaltet sich aus, dabei wird der Ventilator (6) noch einige Sekunden weiterlaufen. Um die Beendigung der Trocknung zu bestätigen, drücken Sie die Taste (8) „Start/Stop“ .
- Sie können den Trocknungsvorgang mit der Taste (8) „Start/Stop“ unterbrechen, dabei hören die Symbole „:“ auf dem Bildschirm zu blinken auf. Um den Zyklus fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste (8) „Start/Stop“ .

**Anmerkung:** Wird das Gerät innerhalb von 60 Sekunden nicht wieder gestartet, geht es in den Bereitschaftsbetrieb, dabei werden die eingestellte Temperatur und Zeit der Trocknung wieder zu Standardwerten.

- Trennen Sie den Trockner vom Stromnetz ab.

**ACHTUNG!** Trennen Sie den Trockner nicht vom Stromnetz ab, während der Ventilator noch läuft. Es wird dazu benötigt, dass der Ventilator den Heizkörper abkühlt.

**Anmerkung:** Für die Abkühlung der Nahrungsmittel nach der Trocknung kann die Funktion „Fan“ („Ventilator“) benutzt werden. Bei der Benutzung dieser Funktion ist nur der Ventilator des Trockners im Betrieb. Dadurch wird schnelle Abkühlung der Nahrungsmittel gewährleistet. Um die Funktion zu aktivieren, können Sie die Temperatur ändern, und zwar einen Wert unter „35 °C“ einstellen. Dabei werden auf dem Bildschirm die Symbole angezeigt.

**ACHTUNG!** Seien Sie vorsichtig! Die Gitter können heiß sein. Entnehmen Sie die Gitter mithilfe eines Topflappens, oder warten Sie ab, bis diese abgekühlt sind. Dazu können Sie die Tür des Trockners öffnen und für eine Weile offenlassen.

**Anmerkungen:**

- Während der Trocknung kann sich der Heizkörper zur Stabilisierung der Temperatur in der Arbeitskammer ein- und wieder ausschalten, das ist normal.
- Prüfen Sie die Gare der Nahrungsmittel stündlich. Falls die Nahrungsmittel ungleichmäßig trocknen, können Sie die Zutaten umwälzen oder die Gitter (3) für gleichmäßigere Trocknung umstellen.
- Die Trockenzeit für jede Zutat wird versuchsweise gewählt und hängt von der Qualität, der Größe, der

## DEUTSCH

Temperatur und relativer Raumluftfeuchtigkeit ab. Für Details sehen Sie den Abschnitt „Empfehlungen“.

- Lassen Sie das Gerät und ausgetrocknete Zutaten abkühlen.
- Packen Sie die fertigen Zutaten in Tüten oder Dosen ab, nehmen Sie diese für Aufbewahrung weg (sieh den Abschnitt «Nahrungsmittelaufbewahrung»).

### EMPFEHLUNGEN

**Empfohlene Parameter für die Nahrungsmittelzubereitung, Temperatur und Zeit der Trocknung sowie für Joghurtzubereitung.**

Die folgenden Angaben über Zubereitungstemperatur und -dauer sollen als empfohlene angesehen werden, weil die Trockenzeit jeder Zutat individuell gewählt wird und von Qualität und Größe der Nahrungsmittel, sowie auch von Temperatur und relativer Raumluftfeuchtigkeit abhängt.

Mit der Zeit können Sie die gewünschte Trockenzeit selbst auswählen.

Fertiges Obst muss weich sein, ohne Feuchte. Übergetrocknetes Obst wird schlechter aufbewahrt und enthält weniger Nährstoffe.

Das getrocknete Gemüse soll hart und bröcklig sein.

Nahrungsmittel	Nahrungsmittelvorbereitung	Empfohlene Temperatur, °C	Bearbeitungsdauer, Stunden
<b>Obst</b>			
Bananen	In bis 0,5 cm dicke Ringe schneiden	65	8-12
Weinbeeren	Volle Beeren bearbeiten	65	8-12
Kirschen	Den Kern entfernen und halbieren	65	8-12
Birnen	Schälen und fein schneiden	65	10-16
Erdbeeren	Den Stiel entfernen und fein schneiden	65	8-12
Moosbeeren	Volle Beeren bearbeiten	65	6-12
Mango	Schälen und in kleine Stücke fein schneiden	65	8-16
Äpfel	In feine Ringe oder Halbringe schneiden	65	5-6
Orangenschale	In lange Streifen schneiden	60	8-14
Zitronenschale	In lange Streifen schneiden	60	8-14
<b>Grüne*</b>			
Petersilie	Zu kleineren Blüten zerlegen	35	6-10
Rosmarin	Die Zweige unbearbeitet lassen	35	6-10
Dill	Zerkleinern	35	6-8
<b>Gemüse</b>			
Pilze	In kleine feine Stücke schneiden, kleinere Pilze voll trocken	55	6-16
Kartoffeln	In sehr feine Ringe schneiden, 10 Minuten lang dampfgaren oder rösten	75	10-16
Zwiebel	Fein schneiden oder bröckeln	55	8-14
Karotte	Schälen, in feine Stücke schneiden, 10 Minuten lang dampfgaren oder rösten	75	8-16
Paprika	Samen entfernen und in kleine feine Stücke schneiden	55	8-14

Nahrungsmittel	Nahrungsmittelvorbereitung	Empfohlene Temperatur, °C	Bearbeitungsdauer, Stunden
Sellerie	In kleine Stücke schneiden	55	8-12
Tomaten	Schälen und in feine Stücke schneiden	55	8-16
Zucchini	In feine Ringe oder Halbringe schneiden	55	8-16
Knoblauch	Schälen, in Scheiben schneiden	65	8-16
<b>Fruchtleder</b>			
Fruchtleder	Obst pürieren, den Obstbrei auf die Plastikschale (7) in einer 0,5-1 cm dicken Schicht auslegen	50	8-12
<b>Joghurt</b>			
Joghurt	Milch und Gärmittel in einem sauberen Behälter vermengen, mit einem Deckel schließen	40	10
<b>Fleisch</b>			
Fleisch	Fleisch in kleine feine Stücke schneiden	75	6-8
<b>Fisch</b>			
Großer Fisch	Spülen, mit Papiertüchern abtrocknen, entschuppen	70	8-12
Kleiner Fisch	Spülen, mit Papiertüchern abtrocknen, entschuppen	70	6-8
<b>Nüsse</b>			
Erdnüsse	Rösten, schälen	65	8-12
Mandeln	8 Stunden einweichen, schälen	65	8-12
Haselnüsse	8 Stunden einweichen, schälen	65	8-12

\*Für die Trocknung von Kräutern und Grünen empfehlen wir das mitgelieferte Feingitter (4) aus Plastik.

**Anmerkung:**

Vergessen Sie nicht, bei der Trocknung von stark flüssigkeitshaltigen Nahrungsmitteln die Plastikschale (7) auf den Boden der Arbeitskammer zu stellen.

Glasviertel Saft mit zwei Gläsern Wasser, weichen Sie das Obst in der Lösung für 2 Stunden ein.

**Besondere Empfehlungen für die Nahrungsmitteltrocknung**

- Die Dunkelfärbung der sich schnell verfärbenden Obstarten (wie Äpfel, Bananen usw.) bei der Trocknung kann durch Zugabe von Zitronensaft verhindert werden. Besprühen Sie einfach die geschnittenen Obststücke mit Zitronensaft oder weichen Sie diese im Wasser mit Zitronensäure für 5 Minuten ein.
- Um den Obstgeschmack zu verstärken, benutzen Sie naturellen Saft von derselben Obstart, die getrocknet wird (z.B. Apfelsaft für Äpfel). Verdünnen Sie ein

- Einige Obstarten sind mit einer Naturwachsschicht bedeckt (Datteln usw.). Um das Wachs zu entfernen und das Trocknen zu beschleunigen, tauchen Sie die Nahrungsmittel in kochendes Wasser für 1-2 Minuten ein.
- Schneiden Sie die Nahrungsmittel in möglichst gleiche Stücke, dadurch werden sie gleichmäßig getrocknet. Sie können zu diesem Zweck einen Gemüseschneider benutzen, der alle Nahrungsmittel perfekt schneidet.
- Bleiben die Nahrungsmittel bei der Trocknung weich und feucht, dann ist die Bearbeitungszeit zu verlängern.
- Versuchen Sie nicht, die Trockenzeit der Nahrungsmittel durch Temperaturerhöhung zu reduzieren. Das wird die Nahrungsmittel verderben - die äußere Kruste wird sehr trocken sein, aber das Innere des Nahrungsmittels bleibt feucht.

## DEUTSCH

### **Kräuter, Blumen, Gewürze**

- Fast alle Kräuter sind für die Trocknung geeignet.
- Trocknen Sie die Gewürzkräuter zusammen mit den Stängeln, nach dem Trocknen trennen Sie die Blätter von den Stängeln ab.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kräuter gut ausgetrocknet sind, sonst beginnen sie zu faulen.
- Ausgetrocknete Blumen können Sie für aromatische Sachets benutzen.

### **Trocknen von Fleisch und Fisch**

- Trocknen Sie rohes oder gares Fleisch oder Fisch. Voraufbereitung von Fleisch oder Fisch bewahrt Ihre Gesundheit und ist obligatorisch.
- Dörrfleisch oder -Fisch können für die Zubereitung von Suppen oder Hauptgerichten verwendet werden. Vor dem Gebrauch sind diese 1 Stunde lang im Wasser oder in der Brühe einzuweichen.
- Wählen Sie zur Trocknung mageres Fleisch ohne Fett (z.B. Rindfleisch, Geflügelfleisch) und nur frischen Fisch aus.
- Marinieren Sie vorher Fleisch und Fisch oder kochen Sie diese ab.

### **REZEPTE**

#### ***Marinade-Rezept***

- 0,5 Glas Sojasoße
- 1 Teelöffel geschnittenen Knoblauch
- 2 Esslöffel Tomatenpaste
- 1,25 Teelöffel Salz
- 0,5 Teelöffel gemahlener Pfeffer

#### ***Zubereitung von Dörrfleisch***

- Schneiden Sie das Rindfleisch gegen den Faserverlauf in kleine Stücke.
- Legen Sie die Fleischstücke in die Marinade für 3 Stunden ein, dann nehmen Sie diese heraus und trocknen Sie sie ab.
- Legen Sie die Stücke auf dem Trocknungsgitter aus, lassen Sie diese 8-15 Stunden lang trocknen.
- Bewahren Sie das Dörrfleisch in luftdichter Verpackung bei der Raumtemperatur nicht mehr als 2 Wochen, und im Kühlschrank - nicht mehr als 3 Monate.

#### ***Zubereitung von Dörrfisch***

- Benutzen Sie keinen gefrorenen Fisch für die Zubereitung von Dörrfisch.
- Entfernen Sie die Knochen, schneiden sie den Fisch in Stücke.

- Legen Sie Fisch in die Salzlösung (ein halbes Glas Salz pro 1 Liter Wasser) und stellen Sie ihn den Kühlschrank für 30 Minuten, nehmen Sie die Fischstückchen heraus und trocknen Sie diese ab.
- Legen Sie die Fischstückchen auf die Platte und stäuben Sie Salz und Gewürze darauf (1 Teelöffel Salz pro 1 kg Fisch). Bedecken Sie die Platte und stellen Sie diese in den Kühlschrank für 6 Stunden.
- Legen Sie die Fischstückchen auf das Trocknungsgitter (3) aus und lassen Sie diese trocknen, bis kein Saft mehr austritt.
- Bewahren Sie den Fisch im Kühlschrank nicht länger als 3 Monate auf.

### ***Trocknung von garem Fisch oder Fleisch***

- Kochen sie Fisch oder Fleisch vorher ab. Entfernen Sie das Fett, würfeln Sie Fisch oder Fleisch.
- Lassen Sie Fisch oder Fleisch fertigtrocknen.
- Bewahren Sie Fisch oder Fleisch in luftdichter Verpackung bei der Raumtemperatur höchstens 2 Wochen, und im Kühlschrank - höchstens 3 Monate lang.

### **NAHHRUNGSMITTELAUFBEWAHRUNG**

- Richtige Verpackung der getrockneten Nahrungsmittel verlängert die Aufbewahrungsfrist.
- Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Trocknen vollständig abkühlen, dann legen Sie diese in luftdichte Plastiktüten ein. Aufbewahrung von Nahrungsmitteln in der Vakuumverpackung bringt die besten Ergebnisse.
- Markieren Sie die Nahrungsbehälter oder die Tüten, in denen die getrockneten Nahrungsmittel aufbewahrt werden, mit der Nahrungsmittelbezeichnung und dem Datum der Trocknung.
- Um das Verderben von Nahrungsmitteln zu vermeiden, prüfen Sie periodisch, ob Feuchte in den Verpackungen mit den eingetrockneten Nahrungsmitteln entstanden ist. Wenn es Feuchte gibt, trocknen Sie die Nahrungsmittel nochmals.
- Bewahren Sie die Nahrungsmittel an einem dunklen kühlen Ort auf. Die optimale Temperatur für die Aufbewahrung von getrockneten Nahrungsmitteln darf 15 °C nicht übersteigen. Bewahren Sie getrocknete Nahrungsmittel im Kühl- oder Tiefkühlfach eines Kühlschranks auf.
- Im Vergleich zum Gemüse enthält das Obst mehr Zucker und Säuren, deshalb passt es besser fürs Trocknen und Aufbewahrung. Prüfen Sie getrocknete Nahrungsmittel regelmäßig.



- Bewahren Sie getrocknetes Obst, Gemüse, Grüne, Heilkräuter, Nüsse und Zwieback im Kühlschrank/ Gefrierschrank nicht länger als 1 Jahr auf.
- Wischen Sie die Innenseite der Arbeitskammer des Trockners mit leicht angefeuchtetem Tuch und trocknen Sie sie ab. Wenn nötig, benutzen Sie ein Reinigungsmittel.

**REINIGUNG UND PFLEGE**

- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Um die Schale (7) und die Gitter (3, 4) schnell und einfach zu reinigen, wird es empfohlen, sie nach dem Gebrauch im warmen Seifenwasser einzuweichen.

**Anmerkung:** Die Trocknungsgitter und Schalen sind auch spülmaschinengeeignet.

- Verwenden Sie für die Reinigung von Gehäuse (2), Schale (7) und Gittern (3, 4) keine Scheuer- oder Lösemittel.
- Wischen Sie das Gehäuse des Trockners (2) mit einem weichen leicht angefeuchteten Tuch, dann trocknen Sie es ab.
- Tauchen Sie das Gehäuse (1) ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht ein. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Gehäuses (1) gelangt.

**STÖRUNGEN, IHRE URSACHEN UND BESEITIGUNG**

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Der Trockner schaltet sich nicht ein.	Das Gerät ist ans Stromnetz nicht angeschlossen	Schließen Sie den Trockner ans Stromnetz an.
	Das Netzkabel ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Die Nahrungsmittel werden ungleichmäßig getrocknet	Die Nahrungsmittel sind ungleichmäßig geschnitten	Versuchen Sie, die Nahrungsmittel in gleiche Stücke zu schneiden, damit alle Stücke gleichmäßig getrocknet werden
Der Trockner hat sich während des Betriebs ausgeschaltet	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Auf dem Bildschirm des Trockners werden Fehlermeldungen E1, E2, E3 angezeigt	Fehler in der elektronischen Steuerung des Geräts	Wenden Sie sich an den Kundendienst

**AUFBEWAHRUNG**

- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegnehmen, trennen Sie es vom Stromnetz ab und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät. Spülen Sie alle abnehmbaren Teile (3, 4, 7) mit Warmwasser und neutralem Reinigungsmittel und trocknen Sie diese ab.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in Räumen mit der Temperatur unter 0°C zu lassen, zu benutzen und aufzubewahren.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

- Beim Transport der Geräte ist direkte Einwirkung von Niederschlag und aggressiven Medien auszuschließen.

**LIEFERUMFANG**

- Trockner – 1 St.
- Plastikschale – 1 St.
- Gitter aus rostfreiem Stahl – 6 St.
- Plastikgitter – 1 St.
- Bedienungsanleitung – 1 St.
- Garantieschein – 1 St.

**TECHNISCHE SPEZIFIKATION**

- Stromversorgung: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Nennleistungsaufnahme: 550-650 W
- Trocknungstemperatur: 35 °C bis 75 °C

## DEUTSCH

### ENTSORGUNG



Zwecks Umweltschutz nach Beendigung der Nutzungsdauer des Gerätes und der Batterien (falls mitgeliefert), werfen Sie diese zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.

Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

Mehrere Information zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem

Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

*Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design, Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussende technische Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern, deswegen kann sich die Betriebsanleitung vom Gerät gering unterscheiden. Bei Feststellung solcher Unterschiede bitte teilen davon per E-Mail [info@rondell.ru](mailto:info@rondell.ru) für eine aktualisierte Betriebsanleitung mit.*

**Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre**



*Dieses Produkt entspricht der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.*



# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

---

условия гарантийного обслуживания

**ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА/CALL CENTER:**

**+7 (495) 921-01-70**

**Уважаемые покупатели!**

Требуйте от продавца заполнения гарантийного талона, включая отрывные купоны.

**RÖNDELL благодарит Вас за Ваш выбор и гарантирует высокое качество работы приобретенного вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.**

Срок гарантии на все приборы – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя. Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервис-центре, указанном на сайте [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).

**Условия гарантийного обслуживания:**

- Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:
  - правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона RÖNDELL с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя;Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
- Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
  - использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
  - соблюдение правил и требований безопасности.
- Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца, а также естественный износ прибора.
- Случаи, на которые гарантия не распространяется:
  - механические повреждения;
  - несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
  - неправильная установка, транспортировка;
  - стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т.п.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя;
  - попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
  - ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
  - использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения);
  - подключение прибора к питающим, телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
  - чистка аудиоголовок, приводов для считывания информации с носителей различных типов;
  - выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
    - пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
    - расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).
  - для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
  - для приборов, работающих от аккумуляторов – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.
  - для бритв – смятая или порванная сетка.
- Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
- Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией «RÖNDELL», людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц, действия обстоятельств непреодолимой силы.

**Dear Customer!****RÖNDELL appreciates your choice and guarantees the high quality of the purchased appliance operation under keeping of service rules.**

The guarantee period for all devices is 12 months from the date of purchase. By this guarantee book the manufacturer confirms the good working condition of the device and undertakes the obligation to repair any defects which may arise through the fault of the manufacturer free of charge. Warranty service is available at any authorized service center enlisted on the site [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).

**Guarantee service conditions**

1. The guarantee is valid if the following issuance conditions are observed:

- correct and precise filling in the original RÖNDELL warranty card with mentioning model name, its serial number, date of sale, with seal of Seller and signature of Seller's representative in the warranty card, seals on each tear-off coupon, Buyer's signature;

The manufacturer retains the right to refuse guarantee service in case of failure to submit the above-mentioned documents, or if the information they contain is incomplete, illegible or contradictory.

2. The guarantee is valid if the following operating conditions are observed:

- the device is used in strict accordance with the operating instructions;
- the safety rules and requirements are observed.

3. Warranty does not include periodic maintenance, cleaning, installation, adjustment of device at the owner's home, as well as natural device wear and tear.

4. Cases not covered by the guarantee:

- mechanical impairments;
- non-observance of operating conditions or faulty action of the owner;
- incorrect installation or transportation;
- natural hazards (lightning, fire, flooding etc.), as well as other causes beyond the control of the seller and manufacturer;
- penetration of external objects, liquids or insects into the device;
- repair work or structural alterations carried out by unauthorised persons;
- use of the device for professional purposes (whereby the load exceeds the domestic application level);
- connection of the device to power supply, telecommunication and cable-based networks incompatible with the State Technical Standards;
- cleaning of audio heads, different media readout drives
- breakdown of the accessories of the unit listed below, if their replacement is specified by the construction and does not require disassembly of the unit:
  - a) the remote control, the accumulator batteries, batteries, external power blocks and charging devices;
  - b) the consumable products and accessories (packing, cases, belts, bags, grids, blades, flasks, plates, supports, racks, roasting racks, hoses, tubes, brushes, attachments, dust containers, filters, odor absorbers).
- for battery-operated devices: use of incompatible or discharged batteries, or any impairments caused by discharged or leaky batteries (we recommend to use only high-quality batteries);
- for battery powered devices – any damages caused by battery charging and recharging rules violation.
- for shavers: crumpled or ruptured safety mesh;

5. This guarantee is provided by the manufacturer in addition to the customer's rights, stipulated by the current legislation, and does not restrict them.

6. The manufacturer is not responsible for possible harm, caused directly or indirectly by «RÖNDELL» products to people, pets, consumer's property and/or other third parties in case if it has happened due to violation of rules and operating conditions, installation of the unit; intended and/or careless actions (inactions) of a consumer and/or other third parties, the effect of force majeure circumstances.



## Гарантийный талон / Guarantee card

465-

### Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

**Сушка для овощей и фруктов RDE-1750**

Серийный номер № / Serial №:

Дата покупки / Date of purchase:

### Сведения о продавце / Seller information

Название и адрес продающей организации / Name and address of selling organization:

Телефон / Telephone number:

М.П.  
P.S.

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен и согласен /  
Here by I confirm the receipt of the guarantee terms

Подпись покупателя /  
Buyer's signature

**ВНИМАНИЕ!** Гарантийный талон действителен только при наличии печати продающей организации /  
**ATTENTION!** The guarantee card is valid only if stamped by the selling organization

**Röndell**  
*Professionals Recommend*

**Купон / Coupon №3**

**465-**

Модель / Model:

**Сушка для овощей  
и фруктов RDE-1750**

Серийный номер № /  
Serial №:

Дата поступления в ремонт /  
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /  
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.  
P.S.

**Röndell**  
*Professionals Recommend*

**Купон / Coupon №2**

**465-**

Модель / Model:

**Сушка для овощей  
и фруктов RDE-1750**

Серийный номер № /  
Serial №:

Дата поступления в ремонт /  
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /  
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.  
P.S.

**Röndell**  
*Professionals Recommend*

**Купон / Coupon №1**

**465-**

Модель / Model:

**Сушка для овощей  
и фруктов RDE-1750**

Серийный номер № /  
Serial №:

Дата поступления в ремонт /  
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /  
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.  
P.S.

