

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



СУШАРКА Модель : BY1102

UKR / RUS

Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.

КОРИСНО! ШВИДКО! СМАЧНО!

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Необхідно поставити Сушарку на жаростійкий матеріал (керамічну плитку, товсту дошку і т.д.) під час використання для уникнення займання.

- Не використовуйте прилад в робочому режимі довше, ніж 40 годин. Після закінчення безперебійної роботи приладу протягом 40 годин, вимкніть прилад (перемикач повинен бути в положенні "OFF"), відключіть прилад з мережі і дайте йому охолонути.
- Неправильне використання приладу може привести до його пошкодження.
- Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням і завжди дотримуйтесь інструкції з експлуатації.
- Відключіть прилад з мережі, коли він не використовується.
- Зберігайте подалі від води. Не вмикайте прилад, якщо його поверхні волога.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром живлення, вишкою, після падіння або з іншими ушкодженнями. Якщо це сталося, зверніться до сервісного центру.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад самостійно.
- Відключіть прилад з мережі, перед чищенням.
- Ніколи не смикайте шнур живлення, щоб від'єднати від розетки, потрібно потягнути за вилку, щоб від'єднати.
- Використовуйте прилад тільки в побутових цілях, він не призначений для комерційного використання.
- Не накривайте прилад під час використання.
- Не залишайте без нагляду під час використання.
- Використовуйте прилад тільки на плоскій поверхні.

ФУНКЦІОНАЛЬНОСТЬ

Сушка продукту є ефективним засобом його збереження.

Тепле повітря з фіксованого отвору вільно циркулює у середині пристрою між верхньою і нижньою поверхнею, між з'ємними рівнями і основою. Саме тому продукти, які розташовані на рівнях, висихають з мінімальними втратами вітамінів і своїх корисних властивостей. Таким чином, Ви можете насолоджуватися фруктами, овочами і грибами, які готові без використання шкідливих для здоров'я речовин, цілий рік. Ви можете також сушити квіти, лікарські рослини, готувати крупи за допомогою цього приладу.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

УВАГА !!! Перед першим використанням:

- Розпакувати прилад.
- Перед використанням переконайтеся, що електричні параметри вашого приладу, зазначені в характеристиках, відповідають характеристиками Вашої локальної електромережі.
- Вимийте кришку і всі рівні приладу. Рівні вимити в теплій воді додавши невелику кількість миючих засобів для миття посуду. Базу очистити за допомогою мокрої ганчірки (не ставити в воду і не мити).

1. Рівномірно розкласти продукти на лотках. Не класти продукти один на одного. Використовуйте тільки 90% рівня, щоб дозволити повітрю вільно циркулювати.
2. Поставте рівні з продуктами на базу приладу.
3. Помістіть верхню кришку на прилад. Під час сушки верхня кришка завжди повинно бути на пристрої.
4. Увімкніть прилад в мережу, поставити перемикач в положення "ON" - індикатор стає червоним. Встановіть температуру сушарки.

Рекомендований температурний режим:

- Трави - 50 °C
- Зелень - 50 °C
- Хліб - 50 °C
- Овочі - 50 °C
- Фрукти - 50 - 60 °C
- М'ясо - 70 °C
- Риба - 70 °C

5. Коли процес висушування закінчений, прилад потрібно вимкнути, поставивши перемикач в положення "OFF". Дати продуктам охолонути. Покладіть сушені продукти в контейнер / ємність для зберігання.
6. Вимкніть прилад з мережі

Примітка: можна прибрати не використововувані рівні. Але, щоб ефективно використовувати осушувач, краще залишити всі 5 рівнів, навіть якщо не всі заповнені.

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

Ретельно вимити продукти перед сушінням. Витерти і нарізати рівними часточками. 5 мм скибочки / шматочки найкраще підходять для ефективної сушки. До сушіння видалити кісточки з таких плодів, як сливи, вишні, персики і т.д.

Тривалість сушки продуктів залежить від товщини шматочків, якими вони нарізані. Якщо помітили нерівномірне висихання, потрібно вимкнути сушарку і перевернути нижні рівні наверх, а верхні вниз.

Попередня обробка робить фрукти більш привабливими і збільшує термін зберігання, допомагає так само зберегти природний колір, смак і аромат. Фрукти смачніше і швидше сохнуть.

Використовуйте лимонний сік, щоб запобігти потемнінню. Для цього необхідно замочити фрукти протягом 2-3 хвилин в соку перед сушінням.

Якщо посипати фрукти цукром, корицею або кокосовою стружкою, або змастити медом, можна отримати цікавий смак.

Деякі продукти краще перед сушінням бланширувати (такі як інжир, виноград, сливи, перець і т.п.). Бланширування прискорює процес сушіння. Для цього занурте продукти в киплячу воду на 1-2 хвилини і занурте в крижану воду, після чого зняти шкірку. Нарізати очищені продукти тонкими скибочками.

ТРЕБА ЗНАТИ:

Термін сушки, вказаний в даній інструкції є приблизним. Тривалість сушки залежить від температури і вологості в приміщенні, рівня вологості продукту, товщини шматочків і т.п.

Сушіння Фруктів

- Помити фрукти
- Видалити кісточки і зіпсовані частини.
- Порізати на шматочки, які можна легко розмістити на лотку.

Сушіння Овочів

- Помити овочі
- Видалити кісточки і зіпсовані частини.
- Порізати на часточки / шматочки, які можна легко розмістити на лотку
- Краще бланширувати для прискорення процесу сушіння.

Сушіння Трав

- Рекомендується сушити молоді пагони, листя, суцвіття.
- Після висихання краще зберігати лікарські рослини в паперових мішечках або скляних банках, в темному прохолодному місці

Зберігання Сухофруктів

- Охолодити висушені фрукти перед зберіганням, так як конденсація в ємкості може бути причиною цвілі.
- Завжди перевіряйте продукти на сухість.
- Сухофрукти м'які і податливі, якщо висушені належним чином.
- Перевірити ємкість для зберігання на вологість протягом першого тижня після сушки. Якщо з'являється волога, висушити знову.
- Ємкості для зберігання повинні бути сухими. Скляні банки з металевими кришками є ідеальними для зберігання.
- Зберігати сухофрукти в прохолодному і сухому місці. Ідеальна температура зберігання сухофруктів 5-20 °C.

ТАБЛИЦЯ ПІДГОТОВКИ ФРУКТІВ ДО ПРОЦЕСУ СУШІННЯ

Назва	Підготовка	Стан продукту після сушіння	Тривалість, години
Абрикос	Нарізати та вийняти кісточку	М'який	13-28
Апельсинова шкірка	Нарізати довгими смужками	Крихкий	6-16
Ананас (свіжий)	Очистити і нарізати кубиками (до 1 см)	Жорсткий	6-36
Ананас (консервованний)	Вилити сік і підсушити	М'який	6-36

Банан	Очистити і нарізати круглими дольками (3-4 мм завтовшки)	Хрусткий	8-38
Виноград	Не потрібно розрізати	М'який	8-26
Вишні	Не потрібно виймати кісточку відразу (це краще зробити, коли вишня напівсуха)	Сухий	8-34
Груша	Очистити і порізати	М'який	8-30
Інжир	Розрізати	Жорсткий	6-26
Журавлина	Не потрібно розрізати	М'який	6-26
Персик	Розрізати на дві частини, видалити кісточку, коли персик напівсухий	М'який	6-26
Суниця	Не потрібно розрізати	Сухий	8-26
Яблуко	Очистити, витягти серцевину, нарізати напівкруглими дольками	М'який	4-8

Примітка:

Час і методи обробки, зазначені вище в таблиці слід враховувати як орієнтовні. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень, залежно від якості конкретного типу продукту, а також від Ваших уподобань.

ТАБЛИЦЯ ПІДГОТОВКИ ОВОЧІВ ДО ПРОЦЕСУ СУШІННЯ

Назва	Підготовка	Стан продукту після сушіння	Тривалість, години
Артишок	Нарізати смужками (3-4 мм завтовшки)	Крихкий	5-13
Баклажан	Очистити і нарізати шматочками (6-12 мм завтовшки)	Крихкий	6-18
Брокколі	Очистити і порізати. Потримати на пару 3-5 хв.	Крихкий	6-20
Гриби	Розрізати, але маленькі можна залишити цілими	Жорсткий	6-14
Зеленні боби	Очистити та проварити	Крихкий	8-26
Кабачки	Очистити і нарізати шматочками (6 мм завтовшки)	Крихкий	6-18

Капуста	Очистити і нарізати шматочками (3 мм завтовшки), прибрати серцевину	Жорсткий	6-14
Брюссельська капуста	Розрізати ніжку на дві частини	Хрусткий	8-30
Кольорова капуста	Проварити, щоб була м'якою	Жорсткий	6-16
Картопля	Нарізати і проварити 6-10 хв	Хрусткий	8-30
Цибуля	Нарізати кільцями	Хрусткий	8-14
Морква	Проварити, щоб була м'якою, подрібнити, або порізати кружечками	Хрусткий	8-14
Огірок	Очистити і нарізати кружечками (до 12 мм товщиною)	Жорсткий	6-18
Солодкий перець	Нарізати кружечками або смужками (6 мм завтовшки), прибрати серцевину	Хрусткий	4-14
Гострий перець	Не потрібно розрізати	Жорсткий	8-14
Петрушка	Викласти листя на рівень	Хрусткий	2-10
Помідор	Очистити. Нарізати кружечками або шматочками	Жорсткий	8-24
Буряк	Проварити, дати охолонути, нарізати великими шматочками	Хрусткий	8-26
Селера	Нарізати шматочками (6 мм завтовшки)	Хрусткий	6-14
Зелена цибуля	Подрібнити	Хрусткий	6-10
Спаржа	Нарізати шматочками (2,5 мм завтовшки)	Хрусткий	6-14
Часник	Очистити. Нарізати кружечками	Хрусткий	6-16
Шпинат	Проварити	Хрусткий	6-16
Печериці	Нарізати шматочками, або сушити цілими	Жорсткий і Хрусткий	3-10

Примітка:

Час і методи обробки, зазначені вище в таблиці слід враховувати як орієнтовні.

КОРИСНО! ШВИДКО! СМАЧНО!

Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень, залежно від якості конкретного типу продукту, а також від Ваших уподобань.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА М'ЯСА, РИБИ, ПТИЦІ І ДИЧИНИ.

Попередня підготовка м'яса є незамінним і необхідним для збереження здоров'я. Використовуйте м'ясо без жиру для ефективної сушки, рекомендується маринувати - це допомагає видалити зайву вологу з м'яса і зберегти його краще.

Стандартний маринад:

1/2 склянки соєвого соусу

1 зубчик часнику, подрібнити

2 столові ложки кетчупу

1 і 1/4 десертні ложки солі

1/2 десертні ложки сушеного перцю

Всі інгредієнти повинні бути ретельно змішані.

ПТИЦЯ

Перед початком сушіння, птиця повинна бути попередньо підготовлена. Краще варити або смажити. Висушується протягом приблизно 2-8 годин.

РИБА

Рекомендується проварити або спекти рибу до початку сушіння (спекти протягом приблизно 20 хвилин при температурі 200 градусів). Висушується протягом приблизно 2-8 годин.

М'ЯСО І ДИЧИНА

Нарізати невеликими шматочками і покласти в прилад. Висушується протягом приблизно 2-8 годин.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед чищенням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і охолов.

Вимийте кришку і всі рівні приладу. Рівні вимити в теплій воді додавши невелику кількість миючих засобів для миття посуду. Базу очистити за допомогою мокрої ганчірки (не ставити в воду і не мити).

Не використовуйте металеві щітки, абразивні і жорсткі мочалки для чищення приладу, так як це може привести до пошкодження поверхні.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність	245 Вт
Напруга	220 - 240 В / ~50 - 60Гц
Діапазон температур	35 °C - 70 °C
Складних рівнів	5 шт
Місткість одного рівня	до 1 кг
Діаметр рівня	320 мм
Висота між рівнями	25 мм
Вага (Нетто/Брутто)	2,5 кг / 3,0 кг
Розмір (Дов.х Ш. х В.)	320 x 320 x 230 мм

RUS

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Необходимо поставить Сушилку на жароустойчивый материал (керамическую плитку, толстую доску и т.д.) во время использования во избежание воспламенения.

- Не используйте прибор в рабочем режиме дольше, чем 40 часов. После окончания бесперебойной работы прибора в течение 40 часов, выключите прибор (переключатель должен быть в положении "OFF"), отключите прибор из сети и дайте ему остыть.
- Неправильное использование прибора может привести к его повреждению.
- Используйте прибор только по его прямому назначению и всегда следуйте инструкции по эксплуатации.
- Отключите прибор из сети, когда он не используется.
- Храните подальше от воды. Не включайте прибор, если его поверхности влажные.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания, вилок, после падения или с другими повреждениями. Если это произошло, обратитесь в сервисный центр.
- Не разрешайте детям использовать прибор самостоятельно.
- Отключите прибор из сети, перед чисткой.
- Никогда не дергайте шнур питания, чтобы отсоединить от розетки, нужно потянуть за вилок, чтобы отсоединить.
- Используйте прибор только в бытовых целях, он не предназначен для коммерческого использования.
- Не накрывайте работающий прибор.
- Не оставляйте без присмотра во время использования.
- Используйте прибор только на плоской поверхности.

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Сушка продукта является эффективным способом его сохранения.

Теплый воздух из фиксированного отверстия свободно циркулирует внутри устройства между верхней и нижней поверхностью, между съемными уровнями и основой. Именно поэтому продукты, которые расположены на уровнях прибора, сохнут с минимальными потерями витаминов и своих полезных свойств. Таким образом, Вы можете наслаждаться фруктами, овощами и грибами, которые готовы без использования вредных для здоровья веществ, целый год. Вы можете также сушить цветы, лекарственные растения, готовить крупы с помощью этого прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ!!! Перед первым использованием:

- Распаковать прибор.
- Перед использованием убедитесь, что электрические параметры вашего прибора, указанные в характеристиках, соответствуют характеристиками Вашей локальной электрической сети.
- Вымойте крышку и все уровни прибора. Уровни вымыть в теплой воде добавив небольшое количество моющих средств для мытья посуды. Базу очистить с помощью мокрой тряпки (не ставить в воду и не мыть).

ПОЛЕЗНО! БЫСТРО! ВКУСНО!

1. Равномерно разложить продукты на лотках. Не класть продукты друг на друга. Используйте только 90% лотка, чтобы позволить воздуху свободно циркулировать.
2. Поставьте уровни с продуктами на базу прибора.
3. Поместите верхнюю крышку на прибор. Во время сушки верхняя крышка всегда должно быть на самом устройстве.
4. Включите прибор в сеть, поставив переключатель в положение "ON" - индикатор становится красным. Установите температуру сушиллки.

Рекомендованный температурный режим:

- Травы - 50 °C
 - Зелень - 50 °C
 - Хлеб - 50 °C
 - Овощи - 50 °C
 - Фрукты - 50 - 60 °C
 - Мясо - 70 °C
 - Рыба - 70 °C
5. Когда процесс высушивания закончен, прибор нужно выключить, поставив переключатель в положение "OFF". Дать продуктам остыть. Положите сушеные продукты в контейнер/емкость для хранения.
 6. Отключите прибор из сети

Примечание: можно убрать не используемые уровни. Но, чтобы эффективно использовать осушитель, лучше оставить все 5 уровней, даже если не все заполнены.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Тщательно вымыть продукты перед сушением. Вытереть и нарезать равными дольками. 5 мм ломтики/дольки лучше всего подходят для эффективной сушки. До сушки удалить косточки из таких плодов, как сливы, вишни, персики и т.д.

Продолжительность сушки продуктов зависит от толщины кусочков, которыми он нарезан т.д.

Если заметили неравномерное высыхание, нужно выключить сушилку и перевернуть нижние уровни вверх, а верхние вниз.

Предварительная обработка делает фрукты более привлекательными и увеличивает срок хранения, помогает так же сохранить естественный цвет, вкус и аромат. Фрукты вкуснее и быстрее сохнут.

Используйте лимонный сок, чтобы предотвратить потемнение. Для этого необходимо замочить фрукты в течение 2-3 минут в соке перед сушкой.

Если посыпать фрукты тростниковым сахаром, корицей или кокосовой стружкой, или смазать медом, можно получить интересный вкус.

Некоторые продукты лучше перед сушкой Бланшировать (такие как инжир, вино-

град, сливы, перец и т.п.). Бланширование ускоряет процесс сушки. Для этого погрузите продукты в кипящую воду на 1-2 минуты и окуните в ледяную воду, после чего снять кожуру. Нарезать бланшированные продукты тонкими ломтиками.

НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ:

срок сушки, указанный в данной инструкции является приблизительным. Продолжительность сушки зависит от температуры и влажности в помещении, уровня влажности продукта, толщина кусочков и т.п.

Сушение Фруктов

- Помыть фрукты
- Удалить косточки и испорченные части.
- Порезать на дольки/кусочки, которые можно легко разместить на лотке.

Сушение Овощей

- Помыть овощи
- Удалить косточки и испорченные части.
- Порезать на дольки/кусочки, которые можно легко разместить на лотке
- Лучше бланшировать для ускорения процесса сушения.

Сушение Трав

- Рекомендуется сушить молодые побеги, листья, соцветия.
- После высыхания лучше хранить лекарственные растения в бумажных мешочках или стеклянных банках, в темном прохладном месте

Хранение Сухофруктов

- Охладить высушенные фрукты перед хранением, т.к. конденсация в емкости может быть причиной плесени.
- Всегда проверяйте продукты на сухость.
- Сухофрукты мягкие и податливые, если высушенные должным образом.
- Проверить емкость для хранения на влажность в течение первой недели после сушки. Если появляется влага, высушить снова.
- Емкости для хранения должны быть сухими. Стеклянные банки с металлическими винтовыми крышками являются идеальными для Хранения.
- Хранить сухофрукты в прохладном и сухом месте. Идеальная температура хранения сухофруктов 5-20 °С.

ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ФРУКТОВ К ВЫСУШИВАНИЮ

Название	Подготовка	Состояние продукта после сушки	Продолжитель. процесса, часы
Абрикос	Нарезать и вынуть косточку	Мягкий	13-28
Апельсиновая шкурка	Нарезать длинными полосками	Ломкий	6-16
Ананас (свежий)	Очистить и нарезать кубиками (до 1 см)	Жесткий	6-36

Ананас (консервирован.)	Вылить сок и подсушить	Мягкий	6-36
Банан	Очистите и нарезать круглыми дольками (3-4 мм толщиной)	Хрустящий	8-38
Виноград	Не нужно разрезать	Мягкий	8-26
Вишни	Не нужно вынимать косточки сразу (это лучше сделать, когда вишня полусухая)	Сухой	8-34
Груша	Очистить и порезать	Мягкий	8-30
Инжир	Разрезать	Жесткий	6-26
Клюква	Не нужно разрезать	Мягкий	6-26
Персик	Разрезать на две части, удалить косточку, когда персик полусухой	Мягкий	6-26
Земляника	Не нужно разрезать	Сухой	8-26
Яблоко	Очистить, извлечь сердцевину, нарезать полукруглыми дольками	Мягкий	4-8

Примечание: Время и методы обработки, указанные выше в таблице следует учитывать как ориентировочные. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений, в зависимости от качества конкретного типа продукта, а также от Ваших предпочтений.

ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ОВОЩЕЙ К ВЫСУШИВАНИЮ

Название	Подготовка	Состояние продукта после сушки	Продолжитель. процесса, часы
Артишок	Нарезать полосками (3-4 мм толщиной)	Ломкий	5-13
Баклажан	Очистить и нарезать кусочками (6-12 мм толщиной)	Ломкий	6-18
Брокколи	Очистить и порезать. Подержать на пару 3-5 мин.	Ломкий	6-20
Грибы	Разрезать, но маленькие можно оставить целыми	Жесткий	6-14
Зеленые бобы	Очистить и проварить	Ломкий	8-26
Кабачки	Очистить и нарезать кусочками (6 мм толщиной)	Ломкий	6-18

Капуста	Очистить и нарезать кусочками (3 мм толщиной), убрать сердцевину	Жесткий	6-14
Брюссельская капуста	Разрезать ножку на две части	Хрустящий	8-30
Цветная капуста	Проварить, чтобы была мягкой	Жесткий	6-16
Картофель	Нарезать и проварить 6-10 мин	Хрустящий	8-30
Лук	Нарезать кольцами	Хрустящий	8-14
Морковь	Проварить, чтобы была мягкой, измельчить, или порезать кружечками	Хрустящий	8-14
Огурец	Очистить и нарезать кружечками (до 12 мм толщиной)	Жесткий	6-18
Сладкий перец	Нарезать кружечками или полосочками (6 мм толщиной), убрать сердцевину	Хрустящий	4-14
Острый перец	Не нужно разрезать	Жесткий	8-14
Петрушка	Выложить листья на уровень	Хрустящий	2-10
Помидор	Очистить. Нарезать кружечками или кусочками	Жесткий	8-24
Свекла	Проварить, дать остыть, нарезать крупными кусочками	Хрустящий	8-26
Сельдерей	Нарезать кусочками (6 мм толщиной)	Хрустящий	6-14
Зеленый лук	Измельчить	Хрустящий	6-10
Спаржа	Нарезать кусочками (2,5 мм толщиной)	Хрустящий	6-14
Чеснок	Очистить. Нарезать кружечками	Хрустящий	6-16
Шпинат	Проварить	Хрустящий	6-16
Шампиньоны	Нарезать кусочками, или сушить целыми	Жесткий и Хрустящий	3-10

Примечание:

Время и методы обработки, указанные выше в таблице следует учитывать как

ПОЛЕЗНО! БЫСТРО! ВКУСНО!

ориентировочные. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений, в зависимости от качества конкретного типа продукта, а также от Ваших предпочтений.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБА, ПТИЦА И ДИЧИ.

Предварительная подготовка мяса является незаменимым и необходимым для сохранения здоровья. Используйте мясо без жира для эффективной сушки, рекомендуется мариновать - это помогает удалить лишнюю влагу из мяса и сохранить его лучше.

Стандартный маринад:

1/2 стакана соевого соуса

1 зубчик чеснока, измельчить

2 столовые ложки кетчупа

1 и 1/4 десертные ложки соли

1/2 десертные ложки сушеного перца

Все ингредиенты должны быть тщательно смешаны.

ПТИЦА

Перед началом сушки, птица должна быть предварительно подготовлена. Лучше варить или жарить. Высушивается в течение примерно 2-8 часов.

РЫБА

Рекомендуется проварить или испечь рыбу до начала сушки (испечь в течение примерно 20 минут при температуре 200 градусов). Высушивается в течение примерно 2-8 часов.

МЯСО И ДИЧЬ

Нарезать небольшими кусочками и положить в прибор. Высушивается в течение примерно 2-8 часов.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и остыл.

Вымойте крышку и все уровни прибора. Уровни вымыть в теплой воде добавив небольшое количество моющих средств для мытья посуды. Базу очистить с помощью мокрой тряпки (не ставить в воду и не мыть).

Не используйте металлические щетки, абразивные и жесткие мочалки для чистки прибора, так как это может привести к повреждению поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	245 Вт
Напряжение	220 - 240 В / ~50 - 60Гц
Диапазон температур	35 °C - 70 °C
Складных уровней	5 шт
Вместимость одного уровня	до 1 кг
Диаметр уровня	320 мм
Высота между уровнями	25 мм
Вес (Нетто/Брутто)	2,5 кг / 3,0 кг
Размер (Дов.х Ш. х В.)	320 x 320 x 230 мм