

Maxwell

моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

RUS	Инструкция по эксплуатации	3
GB	Manual instruction	9
DE	Die betriebsanweisung	13
KZ	Пайдалану нұсқасы	19
RO	Instrucțiune de exploatare	25
CZ	Návod k použití	30
UA	Інструкція з експлуатації	35
BEL	Інструкцыя па эксплуатацыі	41
UZ	Foydalanish qoidalari	46

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru

Сушилка
для овощей и фруктов
MW-3851 W



СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Описание

1. База
 2. Выключатель «I/O»
 3. Секции для сушки
 4. Крышка
- Данное устройство нельзя использовать вблизи емкостей с водой (таких как раковина, ванна, бассейн и т.п.).
 - Для дополнительной защиты целесообразно в цепь питания установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; для установки следует обратиться к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте прибор только по его прямому назначению, применяйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Устанавливайте устройство на теплостойкой, ровной и устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, влаги и прямого солнечного света.
- Не включайте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легко воспламеняющиеся жидкости.
- Не используйте прибор вне помещений.
- При эксплуатации прибора рекомендуется размотать электросетевой шнур на всю его длину.
- Электросетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - протягиваться через острые кромки.
- Периодически проверяйте состояние изоляции электросетевого шнура.

- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или электрического шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Вынимая вилку сетевого шнура из электрической розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку.
- Не беритесь за вилку электросетевого шнура мокрыми руками.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Время непрерывной работы не должно превышать 40 часов. По истечении 40 часов работы выключите устройство, отключите его от электрической сети и дайте прибору остыть.
- Не кладите и не храните устройство в местах, откуда оно может упасть в ванну или раковину, наполненную водой, не погружайте устройство в воду или любую другую жидкость.
- Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только после этого можно достать прибор из воды.
- Не допускайте попадания воды в отверстия базы.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Запрещается снимать крышку в процессе работы прибора.
- В процессе работы не располагайте лицо и руки над открытой крышкой.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.

РУССКИЙ

- Секции для сушки во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.
- Не вставляйте посторонние предметы в любые отверстия корпуса прибора.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!
- Всегда отключайте прибор от электрической сети после использования или перед чисткой.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Удалите любые элементы упаковки и наклейки, мешающие работе устройства.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению вашей домашней электросети.
- Промойте секции (3) и крышку (4) теплой водой с нейтральным моющим средством, тщательно просушите.
- Базу (1) протрите влажной тканью, затем вытрите насухо.

Внимание! Запрещается погружать базу в воду или любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в отверстия базы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Примечание: При первом использовании возможно появление постороннего запаха от нагревательного элемента, это допустимо.

- Продукты промойте, высушите и порежьте на небольшие кусочки.
- Разложите продукты на секциях для сушки (3) так, чтобы обеспечить свободный проход горячего воздуха между кусочками продуктов.
- Установите секции (3) друг на друга. Устанавливайте все 5 секций даже в том случае, если продуктами заполнены только некоторые из них.

- Накройте секции крышкой (4).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, переведя выключатель (2) в положение «I».

Примечание: Данная сушилка работает по принципу естественной конвекции воздуха, поэтому продукты, расположенные на нижних секциях, подвержены воздействию самого горячего и сухого воздуха и готовятся быстрее. Для обеспечения наилучших результатов рекомендуется укладывать более влажные ингредиенты на нижние секции и периодически менять нижние и верхние секции местами. Перед тем, как поменять секции местами, выключите устройство, переведя выключатель в положение «0».

- По истечении времени, необходимого для сушки выбранных продуктов, выключите устройство, переведя выключатель (2) в положение «0».

Примечание: Время сушки каждого вида продуктов подбирается экспериментально и зависит от качества и размера используемых продуктов, температуры и уровня влажности в помещении. Подробную информацию смотрите в разделе «Продолжительность приготовления».

- Дайте устройству и продуктам остыть. Расфасуйте готовые продукты в пакеты или банки, уберите на хранение (см. раздел «Хранение продуктов»).

РЕКОМЕНДАЦИИ

Обработка пищевых продуктов

Во избежание пищевых отравлений и кишечных заболеваний при работе со свежими и сушеными продуктами:

- тщательно мойте руки перед началом приготовления и всякий раз, когда вы прикасаетесь к чему-либо помимо продуктов;
- соблюдайте чистоту рабочих поверхностей;
- секции и крышку мойте теплой водой с нейтральным моющим средством после каждого использования;
- по возможности не касайтесь продуктов руками, а накалывайте их на вилку или используйте лопатки и другие приспособления. Не касайтесь продуктов голыми

руками, если вы страдаете кожными заболеваниями или у вас на руках имеются порезы;

- Не допускайте домашних животных на кухню.

Выбор продуктов для сушения

Фрукты и овощи должны быть свежими. Используйте только спелые фрукты, незрелые фрукты после сушения приобретают горький вкус. Перезревшие фрукты могут почернеть в результате сушки. Вырезайте любые испорченные места.

Сушение овощей в домашних условиях требует определенных усилий, так как, в отличие от фруктов, овощи содержат меньше сахара и кислоты. Некоторые овощи, например, брокколи и спаржу, лучше замораживать, а не сушить. Будьте избирательны при выборе овощей, сушите овощи до тех пор, пока они не станут мягкими.

Подготовка продуктов

- Тщательно промойте продукты и удалите все испорченные места.
- Если необходимо, удалите кожицу. Кожицу необходимо удалять с большинства овощей. Обязательно срезайте кожицу, если продукты покрыты искусственным воском.
- Удалите плодоножки у фруктов.
- Большие продукты порежьте на более мелкие кусочки.
- Ягоды, виноград можно сушить целиком.
- Зелень сушите целиком (вместе со стеблями).
- Если вы хотите улучшить вкусовые качества и увеличить срок хранения продуктов, предварительно обработайте продукты. Данный шаг не является обязательным. Попробуйте сушение продуктов с предварительной обработкой и без нее и решите, какой способ приготовления подходит именно вам.
- Предварительная обработка фруктов
- Чтобы сохранить цвет фруктов, вы можете использовать сок ананаса, лимона, апельсина или лайма. Окуните кусочки фруктов в сок на 2 минуты, затем дайте им обсохнуть и выложите на секциях для сушки. Чтобы усилить натуральный вкус фруктов,

вы можете использовать натуральный сок, приготовленный из того типа фруктов, который подвергается сушке (например, яблочный сок - для яблок). Четверть стакана натурального сока разведите в двух стаканах воды, замочите фрукты в растворе сока на 2 часа.

- Некоторые фрукты покрыты защитным слоем натурального воска (финики, виноград, клюква, сливы и т.д.). Для снятия слоя натурального воска и ускорения сушки данных продуктов опустите их в кипящую воду на 1-2 минуты.

Предварительная обработка овощей

Предварительная обработка овощей разрушает ферменты, которые вызывают изменение вкуса в процессе хранения. Обработка паром или обработка в микроволновой печи предпочтительнее обработки кипятком.

- Положите овощи на верхний лоток пароварки и прогрейте их в течение 2-3 минут. Переложите овощи на секции как можно быстрее.
- Положите овощи в емкость и добавьте небольшое количество воды. Закройте емкость крышкой и поместите ее в микроволновую печь. Установите время, которое составляет 1/4 от времени варки, указанного в инструкции к вашей печи. После этого переложите овощи на секции.
- Опустите кусочки овощей в кипящую воду на 3-4 минуты, просушите, разложите на секциях.

Продолжительность приготовления

Указанное в таблицах время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое, оно может отличаться из-за качества, количества продуктов и размера кусков. Температура и уровень влажности в помещении также влияют на продолжительность приготовления. По мере освоения сушилки вы сможете сами подбирать желаемое время приготовления.

Готовые фрукты должны быть мягкими, без влаги. Пересушенные фрукты твердые и жесткие, хуже хранятся и содержат меньше питательных веществ. Овощи должны стать ломкими и твердыми.

РУССКИЙ

Название	Предварительная обработка	Приблизительное время приготовления (в часах)
Фрукты		
Абрикосы	Удалить косточку, нарезать кусочками	13-28
Цедра цитрусовых	Нарезать кожуру тонкими полосками	6-16
Ананасы	Почистить и нарезать кольцами или кубиками	6-36
Бананы	Удалить кожуру, нарезать кусочками толщиной 2-4 мм	8-38
Виноград	Целиком	8-26
Груши	Удалите кожуру и нарежьте	8-30
Инжир	Нарезать	6-26
Клюква	Целиком	6-26
Персики	Разрезать на половинки, удалить косточки (можно удалить косточки в середине процесса приготовления)	6-26
Яблоки	Удалить кожицу и сердцевину, нарезать	4-6
Овощи, травы, приправы		
Капуста	Очистить, удалить кочерыжку, нарезать полосками шириной 3 мм	6-14
Брюссельская капуста	Разрезать соцветия пополам	8-30
Цветная капуста	Разделить на соцветия, обработать паром до размягчения	6-16
Картофель	Нарезать, обработать паром около 10 минут	8-30
Лук	Нарезать кольцами	8-14
Морковь	Обработать паром, нарезать кольцами или натереть	8-14
Огурцы	Удалить кожуру и нарезать кольцами толщиной около 1 см	6-18
Болгарский перец	Удалить семена, нарезать полосками или кольцами	4-14
Острый перец	Целиком	8-14
Петрушка	Сушить листья вместе со стеблями	2-10
Помидоры	Удалите кожицу, нарежьте	8-24
Свекла	Обработать паром, нарезать	8-26
Сельдерей	Нарезать кусочками толщиной 6 мм	6-14
Спаржа	Нарежьте на кусочки толщиной 2,5 мм	6-14
Чеснок	Почистите и нарежьте кольцами	6-16
Шпинат	Опустить в кипящую воду	6-16
Грибы	Сушите целиком или порежьте	6-14

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Травы, цветы, пряности

- Практически любые травы пригодны для сушки. Сушите листья и цветки вместе со стеблями, после сушки отсоедините цветки и листья от стеблей.
- Убедитесь, что травы хорошо высушены, в противном случае они начнут гнить.
- Высушенные цветы можно использовать для составления ароматных саше.

Сушение мяса и рыбы

- Сушите сырое и готовое мясо или рыбу. Правильное приготовление мяса или рыбы до сушки убивает опасные бактерии. Сушеные мясо и рыбу используйте для приготовления тушеных блюд, пасты для сэндвичей, супов. Их легкий вес позволяет брать сушеные мясо и рыбу в походы. Сушеные мясо и рыбу можно восстановить, замочив их в воде или бульоне на 1 час.
- Выбирайте для сушения постное мясо без жира (например, говядину, птицу) и только свежую рыбу.
- Рыбу и мясо предварительно выдержите в маринаде или отварите.

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

Приготовление вяленого мяса

Говядину порежьте против волокон на небольшие кусочки. Положите ломтики мяса в маринад на 3 часа, затем извлеките и обсушите. Разложите кусочки на секции 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

Используйте только свежую рыбу. Удалите кости, порежьте рыбу на кусочки. Поместите рыбу в маринад (полстакана соли на 1 литр

воды) на 30 минут (емкость с рыбой убрать в холодильник), извлеките кусочки 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 в секции для сушки и сушите до тех пор, пока не перестанет выделяться сок. Храните рыбу в холодильнике не более 3 месяцев.

Сушение готовой рыбы или мяса

Заранее отварите рыбу и мясо. Удалите жир, порежьте 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 сушеных продуктов увеличивает срок хранения.

- Дайте продуктам полностью остыть после сушки, затем поместите их в герметичные пластиковые пакеты. Наилучший результат дает хранение продуктов в вакуумной упаковке.
- Храните продукты в темном прохладном месте (лучше в холодильнике или морозильнике).
- По сравнению с овощами фрукты содержат больше сахара и кислоты, поэтому более пригодны для сушки и хранения. Регулярно проверяйте состояние сушеных продуктов.

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите устройство выключателем и извлеките сетевую вилку из электрической розетки, дайте устройству остыть.
- Вывойте секции и крышку теплой водой с нейтральным моющим средством, просушите.
- Запрещается использовать для чистки абразивные моющие средства или растворители.
- Базу протрите мягкой, слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Не погружайте базу в воду и любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в отверстия базы.

РУССКИЙ

ХРАНЕНИЕ

- Произведите чистку перед тем, как убрать устройство на хранение.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Сушилка – 1 шт.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Мощность: 350 Вт
Масса загрузки 1 секции – 1 кг

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройств без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года



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

Изготовитель: Стар Плюс Лимитед,
Гонконг

Адрес: оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41
Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг
Сделано в КНР

FOOD DEHYDRATOR

Description

1. Base
 2. Power switch «I/O»
 3. Trays for dehydration
 4. Lid
- *Do not use the unit near objects filled with water (such as sink, bath, swimming pool etc.).*
 - *For additional protection you can install a residual current device with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains; contact specialist for installation.*

SAFETY MEASURES

Before using the unit, read these instructions carefully. Keep these instructions for future reference.

Use the unit for intended purposes only, as it is stated in this manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching the unit on make sure that your home mains voltage corresponds to the voltage specified on unit body.
- Use the unit only for the intended purposes, use only the attachments supplied with the unit.
- Place the unit on a heat-resistant flat stable surface, away from sources of heat, moisture and direct sunlight.
- Do not switch the unit on in places where aerosols are sprayed or inflammable liquids are used.
- Do not use the unit outdoors.
- When using the unit we recommend to unwind the power cord to its full length.
- The power cord should not:
 - touch hot objects,
 - run over sharp edges.
- Check the cord insulation integrity periodically.
- Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Contact an authorized service center for all repair issues.
- In order to avoid fire do not use adapters for plugging the unit in.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Never leave the operating unit unattended.
- Continuous operation time of the unit should not exceed 40 hours. After 40 hours of operation switch the unit off, unplug it and let it cool down.
- Do not place and do not keep the unit in places, where it can fall into a bath or a sink, filled with water, do not immerse the unit into water or other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately. And only then you can take it out of water.

- Provide that water does not get into the base openings.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary and understandable instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.
- Do not remove the lid during the operation.
- Keep your face and hands away from the open lid during the operation.
- Do not touch hot surfaces of the unit.
- Trays for dehydration get hot during the operation of the unit. Allow them to cool before removal.
- Never insert any foreign objects into the unit body openings.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or film. Danger of suffocation!
- Always unplug the unit after usage or before cleaning.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE USING THE UNIT FOR THE FIRST TIME
After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

- Remove all stickers and packaging elements that can prevent unit operation.
- Make sure that operating voltage of the unit corresponds to voltage of your mains.
- Wash the trays (3) and the lid (4) with warm water and neutral detergent, dry them thoroughly.
- Wipe the base (1) with a damp cloth and then wipe dry.

Attention! *Never immerse the unit base into water or other liquids. Provide that water does not get into the base openings.*

USING THE UNIT

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

- Wash the foodstuffs, dry them and cut into small pieces.
- Put the foodstuffs on the trays (3) providing space for hot air circulation between the pieces.
- Install the trays (3) on one another. Install all the 5 trays even if only some of them are loaded with food.
- Cover the trays with the lid (4).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on, setting switch (2) to the «I» position.

ENGLISH

Note: This dehydrator works on the principle of natural air convection, so the food products located on the lower trays are exposed to the hottest and driest air and so they are prepared faster. For the best results we recommend placing moister food on the lower trays and interchange the lower and upper trays periodically. Before interchanging trays switch the unit off by setting the switch to the position «0».

- After elapsing of drying time, necessary for selected products, switch the unit off setting the switch (2) to the position «0».

Note: Drying time for every type of food is set experimentally and depends on the quality and size of products, temperature and humidity of the room. For further information see chapter «Cooking duration».

- Let the unit and foodstuffs cool down. Pack the ready food into packages or jars, put away for storage (see chapter «Storage of food»).

RECOMMENDATIONS

Food processing

To avoid food intoxication and intestinal diseases when working with fresh and dried food:

- wash your hands carefully before cooking and every time you touch anything apart from the products;
- keep operating surfaces clean;
- wash the trays and the lid with warm water and neutral detergent after every use;
- try not to touch the products with your hands, take them with a fork or use spatulas and other kitchen tools. Do not touch the products with bare hands if you have any skin diseases or cuts.
- Do not allow pets to enter the kitchen.

Choosing products for drying

Fruit and vegetables must be fresh. Use only ripe fruit, green fruit become bitter after drying. Overripe fruit may become black as the result of drying. Cut off any rotted parts.

Household drying of vegetables requires certain efforts, because unlike the fruit vegetables contain less sugar and acid. It is better to freeze some vegetables, for instance broccoli and asparagus, than to dry. Select the vegetables carefully, dry them till they become soft.

Preparation of products

- Wash the products carefully and cut off all rotted parts.
- Peel off the skin if needed. It is necessary to peel off most vegetables. Always peel off the skin if the products are covered with artificial wax.
- Remove the fruit stalks.
- Cut big products into smaller pieces.

- Berries and grapes can be dried whole.
- Dry the herbs whole (with stems).
- If you want to improve the taste and prolong the storage life of the products, preprocess them. This is not obligatory. Try drying pre-processed products and not processed products and decide which way of cooking suits you better.

Preprocessing of fruit

- You can use pine apple, lemon, orange or lime juice not to let the fruit fade. Dip the fruit pieces into the juice for 2 minutes, then let them dry and put them on the trays for dehydration. You can use natural juice made of the same type of fruit that are intended for drying (for instance, apple juice for apples etc.) to enhance the natural taste of fruit. Dilute 1/4 glass of natural juice with two glasses of water; soak the fruit in the solution for 2 hours.
- Some fruits are covered with protective layer of natural wax (dates, grapes, cranberry, plums etc.). To remove the natural wax layer and speed up the drying of products put them into boiling water for 1-2 minutes.

Preprocessing of vegetables

Preprocessing of vegetables destroys ferments, that cause change of taste of products during the storage. Steam treatment or microwave oven treatment is more preferable than boiling water.

- Put the vegetables on the upper tray of a food steamer and warm them up for 2-3 minutes. Put the vegetables on the trays for dehydration as quickly as possible.
- Put the vegetables into the container, add some water. Cover the container with a lid and put it into a microwave oven. Set the time that makes 1/4 of cooking time, specified in the instruction manual for your microwave oven. After that put vegetables on the trays for dehydration.
- Put the pieces of vegetables into boiling water for 3-4 minutes, dry them and put on the trays for dehydration.

Duration of dehydration

Food **dehydration** time indicated in the tables may be used for reference only, because it may vary according to quality, quantity of food products and size of pieces. Room temperature and humidity also affect the duration of dehydration. As you become more familiar with the food dehydrator you can select the desired cooking time by yourself.

Ready fruit should be soft, without moisture. Overdried fruits are hard and rough; they are stored worse and contain fewer nutrients. Vegetables should become crisp and hard.

ENGLISH

Name	Preprocessing	Approximate cooking time (hours)
Fruit		
Apricots	Remove stones, cut into pieces	13-28
Citrus zest	Cut zest into thin strips	6-16
Pine apples	Peel off and cut into rings or dice	6-36
Bananas	Peel off the skin, cut into pieces 2-4 mm thick	8-38
Grapes	Whole	8-26
Pears	Peel off the skin and cut	8-30
Fig	Cut into pieces	6-26
Cranberry	Whole	6-26
Peaches	Cut into half, remove stones (you can remove them in the middle of cooking)	6-26
Apples	Peel off the skin, remove the core, cut into pieces.	4-6
Vegetables, herbs, spices		
Cabbage	Peel off, remove the stem, cut into strips 3 mm wide	6-14
Brussels sprout	Cut the florets into half	8-30
Cauliflower	Separate the florets, treat with steam till they become soft	6-16
Potatoes	Cut into pieces, treat with steam for about 10 minutes	8-30
Onion	Cut into rings	8-14
Carrots	Treat with steam, cut into rings or grate	8-14
Cucumbers	Peel off the skin and cut into rings about 1 cm thick	6-18
Sweet pepper	Remove seeds, cut into strips or rings	4-14
Hot pepper	Whole	8-14
Parsley	Dry the leaves with stems	2-10
Tomatoes	Peel off the skin, cut into pieces	8-24
Beetroot	Treat with steam, cut into pieces	8-26
Celery	Cut into pieces 6 mm thick	6-14
Asparagus	Cut into pieces 2,5 mm	6-14
Garlic	Peel off and cut into rings	6-16
Spinach	Put into boiling water	6-16
Mushrooms	Dry whole or cut into pieces	6-14

ADDITIONAL FUNCTIONS

Herbs, flowers, spices

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

Drying of meat and fish

- You can dry raw and cooked meat or fish. Proper cooking of meat or fish before drying kills dangerous bacteria. You can use dried meat and fish for making stews, paste for sandwiches, soups. Due to

their light weight you can take dried meat and fish when you go hiking. You can restore dried meat and fish soaking it in water or broth for 1 hour.

- Dry 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.

Recipe of the marinade

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

ENGLISH

Cooking of jerked beef

Cut beef into small pieces against fiber. Put meat pieces into marinade for 3 hours, then remove and dry. Put pieces on the trays for dehydration, 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

Use only fresh fish. Remove the bones, cut the fish into pieces. Put fish into marinade (half a glass of salt with 1L water) for 30 minutes (put the container into the fridge), then remove fish pieces from the marinade 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 trays for dehydration and dry till 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 and meat before cooking. Remove fat, dice the products. 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 products cool down completely after drying, then pack them into hermetic plastic packages. For the best result keep the food in vacuum packages.
- Keep the food in dark cool place (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 food regularly.

CLEANING AND CARE

- Switch the unit off with the switch and unplug it, let the unit cool down.

- Wash the trays and the lid with warm water and neutral detergent and then dry them.
- Do not use abrasives and solvents to clean the unit.
- Wipe the unit base with a slightly damp soft cloth and then wipe dry.
- Do not immerse the base into water or other liquids. Provide that water does not get into the base openings.

STORAGE

- Clean the unit before taking it away for storage.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

DELIVERY SET

Food dehydrator – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Power: 350 W
Capacity of 1 tray - 1 kg

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

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-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

OBST- UND GEMÜSETROCKNER

Beschreibung

1. Untersatz
 2. Schalter «I/O»
 3. Trockenschalen
 4. Deckel
- *Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von mit Wasser befüllten Becken (Badewanne, Wasserbecken usw.) zu benutzen.*
 - *Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen; wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.*

SICHERHEITSMABNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese für weitere Referenz auf.

Benutzen Sie dieses Gerät bestimmungsmäßig und laut der Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät bestimmungsgemäß, verwenden Sie nur das Zubehör, das zum Lieferumfang gehört.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige gerade standfeste Oberfläche fern von Wärmequellen, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Benutzen Sie nie das Gerät an den Orten, wo Sprays oder leicht entflammare Flüssigkeiten verwendet werden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist empfohlen, das Netzkabel während der Nutzung des Geräts auf die gesamte Länge abzuwickeln.
- Das Netzkabel soll nicht:
 - mit heißen Gegenständen in Berührung kommen,
 - über scharfe Kanten gezogen werden;
- Prüfen Sie periodisch die Ganzheit des Netzkabels.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker

beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.

- Zur Vermeidung der Feuergefahr benutzen Sie keine Adapterstecker beim Anschluss des Geräts an die elektrische Steckdose.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker.
- Greifen Sie den Stecker des Netzkabels mit nassen Händen nicht.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Die Dauerbetriebszeit des Geräts soll 40 Stunden nicht übersteigen. Nach 40 Stunden des Dauerbetriebs schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz ab und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in Stellen zu legen und aufzubewahren, von denen es in die mit Wasser gefüllte Wanne oder Waschbecken stürzen könnte, tauchen Sie es nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, nehmen Sie unvermeidlich den Stecker aus der Steckdose, nur danach dürfen Sie das Gerät aus dem Wasser herausnehmen.
- Achten Sie darauf, dass Wasser in die Öffnungen des Untersatzes nicht eindringt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät den Kindern als Spielzeug zu geben.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
- Es ist nicht gestattet, den Deckel während des Betriebs des Geräts abzunehmen.
- Während des Betriebs halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände über dem geöffneten Deckel nicht.
- Es ist nicht gestattet, heiße Oberflächen des Geräts zu berühren!
- Die Trockenschalen erhitzen sich während des Betriebs. Bevor Sie die Trockenschalen abnehmen, lassen Sie diese abkühlen.
- Stecken Sie keine fremden Gegenstände in die Öffnungen des Gehäuses des Geräts.

DEUTSCH

- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien nicht spielen. Erstickungsgefahr!
- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung vom Stromnetz immer ab.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Nachdem das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt worden ist, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumtemperatur für nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

- Entfernen Sie die Verpackung und alle Aufkleber, die die Nutzung des Geräts stören.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Spülen Sie die Trockenschalen (3) und den Deckel (4) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, trocknen Sie diese sorgfältig ab.
- Wischen Sie den Untersatz (1) mit einem feuchten Tuch, dann trocknen Sie ihn ab.

Achtung! *Es ist nicht gestattet, den Untersatz ins Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen. Achten Sie darauf, dass Wasser in die Öffnungen des Untersatzes nicht eindringt.*

NUTZUNG DES GERÄTS

Anmerkung: *Beim ersten Einschalten des Geräts kann ein Geruch vom Heizelement entstehen, es ist normal.*

- Spülen Sie die Nahrungsmittel durch, trocknen Sie diese und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
- Legen Sie die Nahrungsmittel in die Trockenschalen (3) so aus, dass die Heißluft zwischen den Nahrungsmittelstücken frei durchlaufen kann.
- Stellen Sie die Trockenschalen (3) übereinander auf. Stellen Sie alle 5 Trockenschalen auf auch wenn Sie nur einige von diesen mit den Nahrungsmitteln geladen haben.
- Bedecken Sie die Trockenschalen mit dem Deckel (4).
- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter (2) in die Position «I» stellen.

Anmerkung: *Dieser Trockner funktioniert durch eine natürliche Luftkonvektion, deshalb sind die Nahrungsmittel, die sich in den unteren Trockenschalen befinden, der Einwirkung von heißester und trockenster Luft ausgesetzt und werden schneller zubereitet. Für die beste Ergebnisse ist es empfohlen, feuchtere Nahrungsmittel in die untere Trockenschale zu legen und die unteren und oberen Trockenschalen ab und zu umzustellen. Bevor Sie die Trockenschalen umstellen, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter in die Position «0» einstellen.*

- Nach einiger Zeit, die fürs Trocknen der gewählten Nahrungsmittel notwendig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter (2) in die Position «0» einstellen.

Anmerkung: *Die Trocknenzeit für jeder Nahrungsmittelart wird versuchsweise gewählt und hängt von der Qualität und der Größe der benutzten Nahrungsmittel, Temperatur und Raumluftfeuchtigkeit ab. Sehen Sie die ausführliche Information im Abschnitt „Zubereitungsdauer“.*

- Lassen Sie das Gerät und die Nahrungsmittel abkühlen. Packen Sie die garfertige Nahrungsmittel in die Tüten oder Dosen ab, nehmen Sie diese für Aufbewahrung weg. (sieh den Abschnitt „Nahrungsmittelaufbewahrung“).

EMPFEHLUNGEN

Nahrungsmittelbearbeitung

Um die Nahrungsmittelvergiftung und Darmerkrankungen bei der Bearbeitung der frischen und getrockneten Nahrungsmittel zu vermeiden:

- waschen Sie Ihre Hände sorgfältig vor der Zubereitung und auch wenn Sie etwas außer den Nahrungsmitteln berühren.
- achten Sie darauf, dass die Arbeitsflächen sauber sind;
- Spülen Sie die Trockenschalen und den Deckel mit Warmwasser und neutralem Waschmittel nach jeder Nutzung;
- wenn möglich, berühren Sie die Nahrungsmitteln mit Ihren Händen nicht, stecken Sie diese an die Gabel an oder benutzen Sie die Schaufeln und anderes Zubehör. Berühren Sie die Nahrungsmittel mit bloßen Händen nicht, wenn Sie Hauterkrankungen oder Schnittwunden auf Ihren Händen haben;

- Achten Sie darauf, dass sich die Haustiere nicht in der Küche aufhalten.

Wahl der Nahrungsmittel fürs Trocknen

Obst und Gemüse soll frisch sein. Benutzen Sie nur reifes Obst, unreifes Obst hat nach dem Trocknen einen bitteren Geschmack. Das überreife Obst kann nach dem Trocknen schwarz werden. Schneiden Sie alle verdorbenen Stellen aus.

Das Obsttrocknen im Haushalt fordert bestimmte Bemühungen, denn zum Unterschied vom Obst enthält das Gemüse weniger Zucker und Säure. Einiges Gemüse, z.B. Brokkoli und Spargel, ist besser zu gefrieren, aber nicht zu trocknen. Seien sie wählerisch bei der Wahl des Gemüses, trocknen Sie das Gemüse bis es weich ist.

Nahrungsmittelvorbereitung

- Waschen Sie sorgfältig alle Nahrungsmittel und entfernen Sie alle verdorbenen Stellen.
- Entfernen Sie die Schale, falls notwendig. Die Schale soll meistens vom Gemüse entfernt werden. Schneiden Sie die Schale unbedingt ab, wenn die Nahrungsmittel mit Kunstwachs bedeckt sind.
- Entfernen Sie die Fruchtstengel.
- Schneiden Sie die große Nahrungsmittel in kleinere Stückchen.
- Sie können Beeren und Weinbeeren gänzlich trocknen.
- Trocknen Sie das Grüne gänzlich (zusammen mit den Stängeln).
- Wenn Sie die Geschmacksqualität verbessern und den Aufbewahrungsfrist erhöhen möchten, bearbeiten Sie vorher die Nahrungsmittel. Aber es ist nicht verbindlich. Trocknen Sie die Nahrungsmittel mit der Vorbereitung und ohne diese und beschließen Sie, welche Zubereitungsart Ihnen genau passt.

Vorbereitung von Obst

- Um die Obstfarbe zu bewahren, können Sie Ananas-, Zitronen-, Orange- und Limettensaft benutzen. Tauchen Sie die Obststückchen in den Saft für 2 Minuten ein, dann lassen Sie diese trocken werden und legen Sie diese auf den Trockenschalen aus. Um den natürlichen Obstgeschmack zu verstärken, können

Sie natürlichen Saft von derselben Obstart benutzen, die dem Trocknen ausgesetzt wird (z.B. Apfelsaft für Äpfel). Verdünnen Sie ein Glasviertel natürlichen Saft mit zwei Gläsern Wasser, weichen Sie das Obst in der Saftlösung für 2 Stunden.

- Einiges Obst ist mit der Schutzschicht des Naturwachses bedeckt (Datteln, Weinbeeren, Moosbeeren, Pflaumen). Um die Schicht des Naturwachses zu entfernen und das Trocknen dieser Nahrungsmittel zu beschleunigen, tauchen Sie diese ins Kochwasser für 1-2 Minuten.

Vorbereitung von Gemüse

Vorbereitung von Gemüse zerstört die Enzyme, die Geschmacksänderung während der Aufbewahrung auslösen. Dampfbearbeitung oder Bearbeitung im Mikrowellenofen ist besser als Kochwasserbearbeitung.

- Legen Sie das Gemüse auf die obere Trockenschale des Trockners und lassen Sie es für 2-3 Minuten erwärmen. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Trockenschalen so schnell wie möglich um.
- Legen Sie die Nahrungsmittel in einen Behälter und geben Sie etwas Wasser zu. Schließen Sie den Behälter mit dem Deckel und legen Sie ihn in den Mikrowellenofen ein. Stellen Sie die Zeit, die $\frac{1}{4}$ von der Kochzeit ist, die in der Bedienungsanleitung zu Ihrem Ofen angegeben ist, ein. Dann legen Sie die Nahrungsmittel in die Trockenschalen um.
- Tauchen Sie die Gemüsestückchen ins Kochwasser für 3-4 Minuten ein, trocknen Sie diese, legen Sie diese auf den Trockenschalen aus.

Zubereitungsdauer

Die in der Tabelle angegebene Kochzeit soll nur als empfohlene angesehen werden, die Zeit kann abhängig von Stückqualität, -menge und -größe abweichen. Die Zubereitungsdauer ist auch von Temperatur und Raumluftfeuchtigkeit beeinflusst. Mit der Zeit können Sie die gewünschte Zubereitungszeit selbst wählen.

Garfertiges Obst soll weich sein, ohne Feuchte. Übergetrocknetes Obst ist hart und starr, es wird schlechter aufbewahrt und enthält weniger Nährstoffe. Das Gemüse soll bröcklig und hart werden.

DEUTSCH

Bezeichnung	Vorbearbeitung	Ungefähre Zubereitungszeit (in Stunden)
Obst		
Aprikosen	Den Kern entfernen, in Stückchen schneiden	13-28
Zitrusfrüchtenschale	Die Schale in dünne Streifen schneiden	6-16
Ananas	Schälen und in Ringe oder in Stücke schneiden	6-36
Bananen	Die Schale entfernen, in Stückchen von 2-4 mm schneiden	8-38
Weinbeeren	Gänz	8-26
Birnen	Die Schale entfernen und schneiden	8-30
Feigenbeeren	Schneiden	6-26
Moosbeeren	Gänz	6-26
Pfirsiche	In Hälften schneiden, die Kerne entfernen (Sie können die Kerne während der Zubereitung entfernen)	6-26
Äpfel	Die Schale und den Kern entfernen, schneiden	4-6
Gemüse, Grüne, Gewürze		
Kohl	Schälen, den Strunk entfernen, in Streifen von 3 mm schneiden	6-14
Brüsseler Kohl	Die Blumen in Hälften schneiden	8-30
Blumenkohl	In Blumen teilen, mit Dampf bis Aufweichung bearbeiten	6-16
Kartoffeln	Schneiden, mit Dampf innerhalb von etwa 10 Minuten bearbeiten	8-30
Zwiebel	In Ringe schneiden	8-14
Karotte	Mit Dampf bearbeiten, in Ringe schneiden oder reiben	8-14
Gurken	Schälen und in Ringe etwa 1 cm dick schneiden	6-18
Paprika	Samen entfernen, in Streifen oder Ringe schneiden	4-14
Gewürzpaprika	Gänz	8-14
Petersilie	Blätter zusammen mit den Stängeln trocknen	2-10
Tomaten	Die Schale entfernen, schneiden	8-24
Rübe	Mit Dampf bearbeiten, schneiden	8-26
Sellerie	In Stückchen von 6 mm schneiden	6-14
Spargel	In Stückchen von 2,5 mm schneiden	6-14
Knoblauch	Schälen und in Ringe schneiden	6-16
Spinat	Ins Kochwasser eintauchen	6-16
Pilze	Gänz trocknen oder schneiden	6-14

ZUSATZOPTIONEN

Grüne, Blumen, Gewürze

- Fast alles Grüne ist fürs Trocknen geeignet. Trocknen Sie die Blätter zusammen mit den Stängeln, nach dem Trocknen trennen Sie die Blumen von den Stängeln ab.
- Vergewissern Sie sich, dass das Grüne genug ausgetrocknet ist, sonst beginnt es zu faulen.
- Ausgetrocknete Blumen können Sie für aromatische Sachets benutzen.

Trocknen von Fleisch und Fisch

- Trocknen Sie rohes und garfertiges Fleisch oder Fisch. Richtige Zubereitung von Fleisch oder Fisch tötet gefährliche Bakterien. Benutzen Sie getrocknetes Fleisch und Fisch für Zubereitung von Schmorgerichten, Pasten für Sandwichs, Suppen. Dank ihrem leichten Gewicht können Sie getrocknetes Fleisch und Fisch zur Wanderung mitnehmen. Sie können getrocknetes Fleisch und Fisch frischen, indem Sie diese im Wasser oder Brühe für 1 Stunde weichen.
- Wählen Sie zum Trocknen mageres Fleisch ohne Fett (z.B. Rindfleisch, Geflügelfleisch) und nur frischen Fisch.
- Marinieren Sie vorher Fleisch und Fisch oder kochen Sie diese ab.

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 Faser in kleine Stücke. Legen Sie die Fleischstücken in die Marinade für 3 Stunden ein, dann nehmen Sie diese heraus und trocknen Sie diese. Legen Sie die Stücken auf den Trockenschalen aus, lassen Sie diese innerhalb von 8- 15 Stunden 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 nur frischen Fisch. Entfernen Sie die Knochen, schneiden sie Fisch in Stücke.

Legen Sie Fisch in die Marinade (Halbglas Salz für 1 Liter Wasser) für 30 Minuten (nehmen Sie den Behälter mit Fisch in den Kühlschrank weg) ein, nehmen Sie die Stückchen heraus und trocknen Sie diese. Legen Sie die Fischstückchen auf die Platte und schütten Sie Salz und Gewürze (1 Teelöffel Salz für 1 kg Fisch). Bedecken Sie die Platte und stellen Sie diese in den Kühlschrank für 6 Stunden.

Legen Sie die Fischstückchen auf den Trockenschalen aus und lassen Sie diese trocknen, bis der Saft auszulaufen aufhört. Bewahren Sie den Fisch im Kühlschrank nicht mehr als 3 Monate.

Trocknen von garfertigem Fisch oder Fleisch

Kochen sie vorher Fisch oder Fleisch ab. Entfernen Sie Fett, schneiden Sie Fisch oder Fleisch in Würfel. Lassen Sie Fisch oder Fleisch fertigtrocknen. Bewahren Sie Fisch oder Fleisch in luftdichter Verpackung bei der Raumtemperatur nicht mehr als 2 Wochen, und im Kühlschrank - nicht mehr als 3 Monate.

Nahrungsmittelaufbewahrung

Richtige Verpackung der getrockneten Nahrungsmittel erhöht den Aufbewahrungsfrist.

- Lassen Sie die Nahrungsmittel vollständig abkühlen, dann legen Sie diese in luftdichte Plastiktüten. Aufbewahrung von Nahrungsmitteln in der Vakuumverpackung gewährt die besten Ergebnisse.
- Bewahren Sie die Nahrungsmittel an einem dunklen Ort (besser im Kühlschrank oder Tiefkühltruhe) auf.
- Im Vergleich zum Gemüse enthält das Obst mehr Zucker und Säure, deshalb passt es besser fürs Trocknen und Aufbewahrung. Prüfen Sie getrocknete Nahrungsmittel regelmäßig.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät mittels Schalter ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Spülen Sie die Trockenschalen und den Deckel mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, trocknen Sie diese ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Geräts zu benutzen.

DEUTSCH

- Wischen Sie den Untersatz mit einem leicht angefeuchteten Tuch, dann trocknen Sie ihn ab.
- Es ist nicht gestattet, den Untersatz ins Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen. Achten Sie darauf, dass Wasser in die Öffnungen des Untersatzes nicht eindringt.

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegpacken, reinigen Sie es.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

LIEFERUMFANG

Obst- und Gemüsetrockner – 1 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz
Leistung: 350 W
Ladenmasse einer Trockenschale - 1 kg

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Veränderungen in den Eigenschaften des Geräts ohne vorzeitige Benachrichtigung vorzunehmen.

Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.



ЖЕМІС КЕПТІРГІШ

Суреттеме

1. База
2. Ажыратқыш «I/O»
3. Кептіруге арналған секциялар
4. Қақпақ
 - Бұл құрылғыны суы бар ыдыстың (ванна, бассейн және т.с. сияқтылар) жанында пайдалануға болмайды.
 - Қосымша қорғану үшін қуат тізбегіне 30 мА-ден аспайтын номиналды жұмыс істеу тоғы бар қорғаушы сәндіргіш құрылғыны (ҚСҚ) орнатып қойған жөн; орнату үшін маманға жолығу керек.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электроприборды пайдаланбас бұрын, осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Приборды дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін.

- Қосар алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кереуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Аспапты тек оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз және жеткізу жинағына кіретін аксессуарларды ғана қолданыңыз.
- Құрылғыны жылу, ылғал және тікелей күн сәулесінен алшақ. жылуға төзімді, тегіс және тұрақты бетке, орналастырыңыз.
- Приборды аэрозольдер шашырайтын не болмаса тез тұтанатын сұйықтықтар пайдаланылатын жерлерде қоспаңыз.
- Приборды бөлмеден тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Приборды пайдаланған кезде электр желілік шнурды оның ұзын бойына жазу керек.
- Электр желілік шнур:
 - ыстық заттарға тимеу керек,
 - өткір жиектер арқылы созылып тұрмауы керек.
- Кезең-кезеңмен электр желілік шнурдың оқшаулы күйін тексеріңіз.
- Құрылғының желілік ашасы немесе электрлік шнурды бүлінген болса, егер ол

- әрең жұмыс істеп тұрса, және құлап кеткен жағдайда оны пайдалануға тыйым салынады. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша рұқсаты бар (үкілетті) сервис орталығына жүгініңіз.
- Өрттің пайда болу тәуекелін болдырмас үшін құрылғыны электрлік розеткаға қосқан кезде өткізуші тоқ құралдарын пайдаланбаңыз.
- Желілік шнур ашасын электр розеткасынан суырған кезде, оны шнурдан тартпаңыз, ашадан ұстаңыз.
- Электр желілік шнурдың ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған приборды ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Прибордың үздіксіз жұмыс істеу уақыты 40 сағаттан аспауы керек. 40 сағат жұмыс аяқталғаннан кейін құрылғыны өшіріңіз, оны электр желісінен ажыратыңыз және приборды суытыңыз.
- Құрылғыны суға толған ваннаға немесе раковинаға түсіп кету қаупі бар жерге қоймаңыз және ол жерде сақтамаңыз, құрылғыны суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа батырмаңыз.
- Құрылғы суға құлап кеткен жағдайда, дереу желілік ашаны электр розеткасынан сурыңыз, осыдан кейін ғана приборды судан алып шығуға болады.
- Судың база саңылауына кіріп кетуіне жол бермеңіз.
- Құрылғыны балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Бұл құрылғы балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына арналмаған, ол тек, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адаммен, оларға қауіпсіз пайдалану туралы тиісті және түсінікті нұсқаулықтар мен құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда пайда болуы мүмкін қауіптер туралы түсінік берілген жағдайда ғана мүмкін.
- Прибор жұмыс істеген кезде қақпақты ашуға тыйым салынған.
- Жұмыс барысында бет пен қолды ашық қақпақтың үстіне апармаңыз.
- Құрылғының ыстық беттеріне қол тигізбеңіз.
- Кептіруге арналған секция жұмыс кезінде қызады. Шешіп алмас бұрын оларды суытып қойыңыз.

ҚАЗАҚ

- Прибордың корпусындағы кез келген саңылауға бөтен заттарды салмаңыз.
- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан, қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді **қадағалаусыз қалдырмаңыз.**
- Назар аударыңыз! Балаларға **полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз.** Тұншығу қаупі!
- Приборды пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалар алдында үнемі электр желісінен ажыратып қойыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Құрылғыны төменгі температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін, оны бөлмелік температурада кемінде екі сағат уақыт бойы ұстау керек.

- Жұмыс істеуге кедергі келтіретін кез келген қаптама элементтерін және жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Құрылғының жұмыс кернеуі үйіңіздегі электр желісінің кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Секцияларды (3) және қақпақты (4) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуып жіберіңіз де, әбден құрғытыңыз.
- Базаны (1) ылғал матамен сүртіңіз одан кейін құрғатып сүртіңіз.

Назар аударыңыз! Базаны суға немесе басқа да кез келген сұйықтыққа батыруға тыйым салынады. Судың база саңылауына кіріп кетуіне жол бермеңіз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

Ескертпе: Алғашқы пайдаланған кезде қыздыру элементінің бөтен иісі пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты.

- Өнімдерді жуыңыз, кептіріңіз және кішкентай бөліктерге бөліңіз.
- Өнімдерді кептіруге арналған секцияларға (3) өнімдердің бөліктерінің арасынан ыстық ауаның еркін өтуі қамтамасыз етілетіндей етіп орналастырыңыз.
- Секцияларды (3) бірінің үстіне бірін орналастырыңыз. Барлық 5 секцияны тіпті өнімдер олардың кейбіреуінде ғана болған күннің өзінде орналастырыңыз.
- Секцияларды қақпақпен (4) жабыңыз.

- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Ажыратқышты (2) «I» күйіне ауыстырып құрылғыны қосыңыз.

Ескертпе: Бұл кептіргіш ауаның табиғи конвекциялануы принципі бойынша жұмыс істейді, сондықтан төменгі секцияларда орналасқан өнімдер ең ыстық және құрғақ ауаның әсеріне ұшырайды және тез дайындалады. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін аса ылғалдау ингредиенттерді төменгі секцияға салып, төменгі және жоғарғы секцияларды орындарымен уақытылы ауыстырып отыру ұсынылады. Секцияларды орындарымен ауыстырмай тұрып, ажыратқышты «0» күйіне ауыстырып құрылғыны өшіріп алыңыз.

- Таңдалған өнімдерді кептіруге қажетті уақыт аяқталған соң ажыратқышты (2) «0» күйіне қойып құрылғыны өшіріңіз.

Ескертпе: Әрбір өнім түрін кептіру уақыты тәжірибелі түрде таңдалады және пайдаланылатын өнімдердің сапасы мен өлшеміне, температураға және бөлмедегі ылғалдық деңгейіне байланысты болады. Толығырақ ақпаратты «Дайындау ұзақтығы» бөлімінен қараңыз.

- Құрылғы мен өнімдердің суығанын күтіңіз. Дайын өнімдерді қапшықтарға немесе банкаларға салыңыз да, оларды сақтап қойыңыз («Өнімдерді сақтау» бөлімін қараңыз).

ҰСЫНЫСТАР

Тағамдық өнімдерді өңдеу

Тағаммен уланып қалмас үшін және ішек ауруларын болдырмас үшін жаңа терілген және кептірілген өнімдермен жұмыс істеген кезде:

- әзірлеу алдында және өнімен басқа нәрселерге қол тигізген сайын қолды жақсылап жуу керек;
- жұмыс беттерін таза ұстаңыз;
- секциялар мен қақпақты пайдаланып болған сайын бейтарап жуғыш заты қосылған жылы сумен жуыңыз;
- мүмкіндігінше өнімдерді қолмен ұстамаңыз, керісінше, оларды шанышқыммен түйреңіз немесе қалақшаларды және басқа да айлабұйымдарды пайдаланыңыз. Егер сіз тері ауруларына шалдыққан болсаңыз немесе қолыңызда кесілген жерлер болса, онда өнімдерді жалаң қолмен ұстамаңыз;
- Үй жануарларын ас үйге жібермеңіз.

Кептіруге арналған өнімдерді таңдау

Жеміс-жидектер жаңа терілген болуы керек. Тек піскен өнімдерді ғана пайдаланыңыз, пісіп жетілмеген өнімдердің дәмі кептірілгеннен кейін ащы болады. Қатты пісіп кеткен өнімдер кептірілген кезде қарайып кетуі мүмкін. Барлық бүлінген жерлерін кесіп алып тастаңыз. Көкөністерді үй жағдайында кептіру белгілі бір күшті қажет етеді, себебі жемістерге қарағанда, көкөністердің құрамында қант пен қышқылдықтар төмен. Кейбір көкөністер, мысалы, брокколи және қояншөпті кептіргенше, мұздатқан жақсы. Көкөністерді таңдау кезінде талғампаз болыңыз, көкөністерді жұмсарғанынша кептіріңіз.

Өнімдерді әзірлеу

- Өнімдерді жақсылап жуыңыз да, бұзылған жерлерін алып тастаңыз.
- Қажет болса, қабығын аршып тастаңыз. Көптеген көкөністердің қабығын алып тастау керек. Өнімдер жасанды балауызпен жамылған болса, қабықты аршып тастаңыз.
- Жемістердің жеміссабақтарын алып тастаңыз.
- Үлкен өнімдерді ұсақтап тураңыз.
- Жидектерді, жүзімді тұтастай кептіруге болады.
- Көк шөптерді тұтастай кептіріңіз (сабақтармен бірге)
- Дәмдік қасиеттері жақсарту және өнімдердің сақтау мерзімін ұзарту үшін өнімдерді алдын ала өндеп алыңыз. Бұл қадам міндетті болып табылмайды. Өнімдерді алдын ала өндеп және өндемей кептіріп көріңіз де, қай дайындау тәсілі сізге қолайлы екенін анықтаңыз.

Өнімдерді алдын ала өндеу

- Жемістердің түсін сақтап қалу үшін сіз анастаның, лимонның, апельсиннің немесе лайманың шырынын пайдалана аласыз. Жемістердің бөліктерін шырынға 2 минут бойы малып алыңыз да, олардың сорғығанын күтіңіз және кептіруге арналған секцияларға салыңыз. Жемістердің табиғи дәмін күшейту үшін кептірілетін жеміс түрінен әзірленген табиғи шырынды

пайдалануыңызға болады (мысалы, алма шырыны - алмаларға). Стақандағы табиғи шырынның төрттен бір бөлігін екі стақан суға араластырыңыз да, жемістерді шырын ерітіндісінде 2 сағат ұстаңыз.

- Кейбір жемістердің табиғи балауыз қорғаныш қабаты бар (құрма, жүзім, мүжидек, алхоры және т.б.). Табиғи балауыз қорғаныш қабатын алып тастау үшін және осы өнімдерді жылдам кептіру үшін оларды қайнап жатқан суда 1-2 минут ұстаңыз.

Көкөністерді алдын ала өндеу

Көкөністерді алдын ала өндеу кезінде ферменттер бұзылады, олар сақтау кезінде дәмді өзгертеді. Бумен немесе қысқа толқынды пеште өндеу ыстық сумен өндегенге қарағанда қолайлы.

- Көкөністерді бумен пісіргіштің үстіңгі науасына салыңыз да оларды 2-3 минут бойы жылытып алыңыз. Көкөністерді секцияларға барынша жылдам салыңыз.
- Көкөністерді ыдысқа салыңыз да, біраз кішкене мөлшерде су құйыңыз. Ыдыстың қақпағын жауып, оны қысқа толқынды пешке салыңыз. Сіздің пешіңіздің нұсқаулығында көрсетілген қайнату уақытының $\frac{1}{4}$ құрайтын уақытты орнатыңыз. Осыдан кейін көкөністерді секцияларға ауыстырып салыңыз.
- Көкөністердің бөліктерін қайнап жатқан суда 3-4 минут ұстаңыз, сорғытыңыз да, секцияларға салыңыз.

Әзірлеу ұзақтығы

Кестелерде көрсетілген тағамды әзірлеу уақытын тек ұсыныс ретінде ғана қараған жөн, оның өнімдердің сапасына, мөлшеріне және өлшеміне қарай айырмашылығы болуы мүмкін. Бөлмедегі температура мен ылғалдық деңгейі әзірлеу ұзақтығына ықпал етеді. Кептіргіші меңгеру шамасына қарай өнімдерді әзірлеу уақытын сіз өзіңіз таңдай аласыз.

Жемістер жұмсақ, ылғалсыз болуы керек. Қайта кептірілген жемістер қатты болады, және онша сақталмайды, нәрлі заттары аз болады. Көкөністер үгітілетін және қатты болуы керек.

ҚАЗАҚ

Атауы	Алдын ала өңдеу	Мершерлі өзірлеу уақыты (сағатпен)
Жемістер		
Сарыөрік	Сүйегін алып тастап, тілімдеп турау керек	13-28
Цитрус цедрасы	Қабықты жұқа тілімдермен турау керек	6-16
Ананас	Тазалап, шеңберлеп немесе текшелеп турау керек	6-36
Банан	Қабығын аршып, 2-4 мм қалыңдықта тілімдеп турау керек	8-38
Жүзім	Тұтастай	8-26
Алмұрт	Қабығын аршып, тураңыз	8-30
Інжір	Турау керек	6-26
Мүкжидек	Тұтастай	6-26
Шабдалы	Екі жартыға бөліп, сүйегін алып тастау керек (сүйектерді өзірлеу процесінің ортасына келгенде алып тастауға болады)	6-26
Алма	Қабығын аршып, ортасын алып, турау керек	4-6
Көкөністер, шөптер, дәмдеуіштер		
Қырыққабат	Тазалап, өзегін алып тастау керек, 3 мм тілімдермен турау керек	6-14
Брюссель қырыққабаты	Шоқ гүлдерін ортасынан бөлу керек	8-30
Түсті қырыққабат	Шоқ гүлдерге бөліп, жұмсарғанша булау керек	6-16
Картоп	Турап, бумен 10 минуттай өңдеу керек	8-30
Пияз	Шеңберлеп турау керек	8-14
Сәбіз	Буда ұстап, дөңгелектеп турау керек немесе үгу керек	8-14
Қияр	Қабығын аршып, қалыңдығы 1 см шеңбермен турау керек	6-18
Тәтті бұрыш	Тұқымын алып тастап, тілімдеп немесе дөңгелектеп турау керек	4-14
Ащы бұрыш	Тұтастай	8-14
Ақжелек	Жапырақтарды сабағымен бірге кептіру керек	2-10
қызанақ	Қабығын аршып, турау керек	8-24
Қызылша	Буда ұстап, турау керек	8-26
Балдыркөк	Қалыңдығы 6 мм тілімдермен турау керек	6-14
Қояншөп	Қалыңдығы 2,5 мм тілімдермен тураңыз	6-14
Сарымсақ	Аршып, дөңгелектеп тураңыз	6-16
Шпинат	Қайнап жатқан суға салыңыз	6-16
Саңырауқұлақ	Тұтастай кептіріңіз немесе тураңыз	6-14

ҚОСЫМША МҮМКІНДІКТЕР

Шөптер, гүлдер, дәмдеуіштер

- Барлық шөп кептіруге жарамды Жапырақтар мен гүлдерді сабақтарымен бірге кептіріңіз, кептіргеннен кейін гүлдері мен жапырақтарын сабақтан ажыратыңыз.
- Шөптің жақсы кепкенін тексеріп алыңыз, керісінше жағдайда олар шіреді.
- Кепкен гүлдерді хош иісті сашелерді жасау үшін пайдалануға болады.

Ет пен балықты кептіру

- Шикі және піскен етті немесе балықты кептіріңіз. Еттің немесе балықтың кептіргенге дейінгі дұрыс дайындалуы қауіпті бактерияларды өлтіреді. Кептірілген етті және балықты бұқтырылған тағамдарды, сәдвичтердің пасталарын, көжелерді әзірлеу үшін пайдаланыңыз. Олардың жеңіл салмағы кептірілген етті және балықты табиғатқа саяхатқа алып шығуға мүмкіндік береді. Кептірілген етті және балықты суға немесе сорпаға 1 сағатқа малып қойып қалпына келтіруге болады.
- Кептіру үшін сүйексіз майсыз етті пайдаланыңыз (мысалы, сиыр еті, құс еті) және тек жаңа ауланған балықты таңдаңыз.
- Балық пен етті алдын ала маринадтаңыз немесе суға қайнатып алыңыз.

Маринад рецепті:

0,5 стақан соя соусы
1 шай қасық туралған сарымсақ
2 ас қасық томат пастасы
1,25 шай қасық тұз
0,5 шай қасық ұсақталған бұрыш

Қақталған етті дайындау

Сиыр етін талшықтарына қарсы бағытта шағын тілімдерге бөліңіз. Ет тілімдерін 3 сағат маринадтаңыз, одан кейін шығарып, сорғытып алыңыз. Тілімдерді кептіруге арналған секцияларға салып, 8-15 сағат бойы кептіріңіз. Қақталған етті герметикалық қаптамада бөлмелік температурада 2 аптаға дейін сақтаңыз, тоңазытқышта – 3 айға дейін.

Қақталған балықты дайындау

Тек жаңа ауланған балықты пайдаланыңыз. Сүйектерін алып тастап, балықты тілімдерге бөліңіз. Балықты 30 минут маринадтаңыз (1

литр суға жарты стақан тұз) (балық салынған ыдысты тоңазытқышқа салу керек, тілімдерді шығарып алып, сорғытыңыз. Балық тілімдерін ыдысқа салыңыз да, тұз бен дәмдеуіштерді себіңіз (1 кг балыққа 1 шай қасық тұз). Ыдыстың бетін жауып, тоңазытқышқа 6 сағатқа салып қойыңыз.

Балықтың тілімдерін кептіруге арналған секцияларға салып, шырыны бөлініп болғанша кептіріңіз. Балықты тоңазытқышта 3 айға дейін сақтаңыз.

Дайын балықты немесе етті кептіру

Балықты немесе етті алдын ала суға қайнатып алыңыз. Майын алып тастап, текшелеп тураңыз. Дайын болғанша кептіріңіз. Герметикалық қаптамада бөлмелік температурада 2 аптаға дейін сақтаңыз, тоңазытқышта – 3 айға дейін.

Өнімдерді сақтау

Кептірілген өнімдерді дұрыс қаптау қаптау мерзімін ұзартады.

- Өнімдерді кептіргеннен кейін толық суытып алыңыз да, оларды герметикалық пластик ыдыстарға салыңыз. Өнімдерді вакуумдық қаптамада сақтау ең жақсы нәтижеге қол жеткізеді.
- Өнімдерді қараңғы салқын жерде сақтаңыз (дұрысы, тоңазытқышта немесе мұздатқышта сақтау)
- Көкөністерге қарағанда жемістердің құрамында қант пен қышқылдықтар көп, сондықтан кептіруге және сақтауға осылар жарамды Кептірілген өнімдердің күйін үнемі тексеріп отырыңыз.

ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Ажыратқышпен құрылғыны өшіріңіз де электр розеткасынан желілік ашаны суырыңыз.
- Секцияларды және қақпақты бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, кептіріңіз.
- Тазалау үшін қажайтын жуғыш заттарды немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Базаны жұмсақ, сәл ылғал матамен сүртіңіз одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Базаны суға және басқа кез келген сұйықтыққа батырмаңыз. Судың база саңылауына кіріп кетуіне жол бермеңіз.

ҚАЗАҚ

САҚТАУ

- Тазалауды құрылғыны сақтауға алып қою алдында жүргізілуі тиіс.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗУ ЖИНАҒЫ

Кептіргіш – 1 дана

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық – 1 дана.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

Электрқорегі: 220 -240 В ~ 50 Гц

Қуаты: 350 Вт

1 секцияға салынатын салмақ – 1 кг

Өндіруші құрылғының сипаттарын алдын ала ескертусіз өзгерту құқығына ие болып қалады.

Прибордың қызмет ету мерзімі – 3 жыл Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

Бұл тауар EMC – жағдайларға

сәйкес келеді негізгі

Міндеттемелер 89/336/EEC



*Директиваның ережелеріне
енгізілген Төменгі Ережелердің
Реттелуі (73/23 EEC)*

USCĂTOR PENTRU LEGUME ȘI FRUCTE

Descriere

1. Bază
 2. Întrerupător «I/O»
 3. Secțiuni pentru uscare
 4. Capac
- Acest aparat nu trebuie folosit în apropiere de recipiente cu apă (chiuvetă, vană, bazin etc.).
 - Pentru o protecție suplimentară instalați în circuitul de alimentare un dispozitiv pentru curent rezidual (RCD) al cărui curent nominal de declanșare sa nu depășească 30 mA; pentru instalare apelați la un specialist.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție prezenta instrucțiune de exploatare înainte de utilizarea aparatului electric și păstrați-o pentru consultări ulterioare.

Utilizați aparatul doar în scopul pentru care a fost creat, așa cum este descris în această instrucțiune. Operarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății acestuia.

- Asigurați-vă că tensiunea de la rețeaua de alimentare cu curent corespunde tensiunii aparatului.
- Utilizați aparatul doar în scopul pentru care a fost creat, folosiți doar acele accesorii care sunt furnizate împreună cu aparatul.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură, departe de surse generatoare de căldură, umiditate și razele directe ale soarelui.
- Nu porniți aparatul în locuri unde sunt pulverizate aerosole sau sunt utilizate lichide ușor inflamabile.
- Nu folosiți aparatul în afara încăperilor.
- Se recomandă să desfaceți complet cablul de alimentare atunci când folosiți aparatul.
- Cablul de alimentare nu trebuie:
 - să se atingă de obiecte fierbinți,
 - să fie tras peste muchii ascuțite.
- Verificați periodic starea în care se află izolația cablului de alimentare.
- Nu folosiți aparatul dacă este deteriorată fișa sau cablul de alimentare, dacă acesta

funcționează neregulat, sau dacă a căzut. Pentru reparația aparatului apelați la un centru servie autorizat.

- Pentru a preveni riscul de incendiu nu folosiți piese intermediare pentru conectarea aparatului la priza electrică.
- Nu trageți niciodată de cablu pentru a scoate fișa din priză, trageți de fișă.
- Nu atingeți fișa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Durata de funcționare continuă nu trebuie să depășească 40 de ore. După expirarea a 40 de ore opriți aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.
- Nu așezați și nu păstrați aparatul în locuri unde acesta ar putea cădea în vana sau chiuveta cu apă, nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide.
- Dacă aparatul a căzut în apă scoateți imediat fișa din priza electrică și numai după aceasta puteți scoate aparatul din apă.
- Nu permiteți pătrunderea apei în deschiderile bazei.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu dizabilități decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare de către persoana responsabilă de siguranța lor cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire greșită.
- Nu scoateți capacul în timpul funcționării aparatului.
- Nu poziționați fața și mâinile de asupra capacului deschis în timp ce aparatul este pus în funcțiune.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Secțiunile pentru uscare se încălzesc în timpul funcționării. Înainte de a le scoate permiteți-le să se răcească.
- Nu introduceți obiecte în orice deschidere a coprului aparatului.

ROMÂNĂ

- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite în calitate de ambalaj fără supraveghere.
- Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile sau pelicula pentru ambalare. Pericol de asfixiere!
- Întotdeauna deconectați aparatul de la rețeaua electrică după utilizare și înainte de curățare.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

În caz de transportare sau păstrare a aparatului la temperaturi scăzute este necesară ținerea acestuia la temperatura camerei cel puțin două ore.

- Îndepărtați orice elemente de ambalaj și etichete care împiedică funcționarea aparatului.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei electrice locale este identică cu cea menționată pe aparat.
- Spălați secțiunile (3) și capacul (4) în apă caldă cu agent de curățare neutru, uscați bine.
- Ștergeți baza (1) cu un material moale, ușor umezit, apoi ștergeți cu unul uscat.

Atenție! Este interzisă scufundarea bazei în apă sau alte lichide. Nu permiteți pătrunderea apei în deschiderile bazei.

UTILIZAREA APARATULUI

Remarcă: La prima utilizare este posibil să apară un miros de la elementul de încălzire, acest aspect este unul normal.

- Spălați alimentele, uscați-le și tăiați-le bucăți mici.
- Așezați alimentele în secțiunile pentru uscare (3) astfel, încât să asigurați circulația liberă a aerului fierbinte între bucățile de alimente.
- Instalați secțiunile (3) una de asupra alteia. Instalați toate 5 secțiuni chiar și în cazul în care numai o parte din ele sunt încărcate cu alimente.
- Acoperiți secțiunile cu capacul (4).

- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
- Porniți aparatul mutând întrerupătorul (2) în poziția «I».

Remarcă: Acest uscător funcționează după principiul convecției naturale a aerului, de aceea alimentele așezate pe secțiunile inferioare sunt supuse acțiunii celui mai fierbinte și uscat aer și se prepară mai repede. Pentru asigurarea celor mai bune rezultate se recomandă să așezați cele mai umede ingrediente pe secțiunile inferioare și să schimbați periodic locul secțiunilor inferioare și a celor superioare. Înainte de a schimba locul secțiunilor opriți aparatul mutând întrerupătorul în poziția «0».

- După expirarea timpului necesar pentru uscarea alimentelor selectate opriți aparatul, mutând întrerupătorul (2) în poziția «0».

Remarcă: Timpul de uscare a fiecărui tip de alimente se alege pe cale experimentală și depinde de calitatea și mărimea alimentelor utilizate, temperatură și nivelul de umiditate în încăpere. Informații detaliate sunt prezentate în titlul «Durata preparării».

- Permiteți aparatului și alimentelor să se răcească. Ambalați alimentele preparate în pungi sau borcane, depozitați-le (vedeți titlul «Păstrarea alimentelor»).

RECOMANDĂRI

Prelucrarea produselor alimentare

Pentru a preveni intoxicațiile alimentare și afecțiunile intestinale în timpul prelucrării alimentelor proaspete și uscate:

- spălați bine mâinile înainte de a începe prepararea și de fiecare dată atunci când vă atingeți de altceva decât de alimente;
- păstrați suprafețele de lucru curate;
- spălați secțiunile și capacul în apă caldă cu agent de curățare neutru după fiecare utilizare;
- dacă este posibil, nu atingeți alimentele cu mâna, dar împungeți-le cu furculița sau utilizați spatule sau alte ustensile. Nu atingeți alimentele cu mâinile goale dacă suferiți de afecțiuni ale pielii sau dacă aveți răni pe mâini;
- Nu permiteți accesul animalelor domestice la bucătărie.

Selectarea alimentelor pentru uscare

Fructele și legumele trebuie să fie proaspete. Utilizați doar fructele coapte, fructele insuficient coapte după uscare capătă un gust amar. Fructele răскоapte se pot înnegri în urma uscării. Tăiați orice părți alterate.

Uscarea legumelor în condiții casnice necesită anumite eforturi, deoarece spre deosebire de fructe, legumele conțin mai puțin zahăr și acid. Unele legume, de exemplu, brocoli și sparanghelul este mai bine să le congelați, decât să le uscați. Fiți selectivi atunci când alegeți legumele, uscați legumele până acestea nu vor deveni moi.

Pregătirea alimentelor

- Spălați bine toate alimentele și îndepărtați toate părțile alterate.
- Dacă este necesar, îndepărtați coaja. Coaja trebuie înlăturată de pe majoritatea legumelor. Tăiați neapărat coaja dacă alimentele sunt acoperite cu ceară artificială.
- Îndepărtați codițele fructelor.
- Alimentele mari tăiați-le bucăți mai mici.
- Murele, strugurii pot fi uscați întregi.
- Uscați verdețurile întregi (împreună cu tulpinile).
- Dacă doriți să îmbunătățiți calitățile gustative și să prelungiți durata de păstrare a alimentelor, prelucrați în prealabil alimentele. Acest pas nu este unul obligatoriu. Încercați să uscați alimentele prelucrându-le în prealabil și fără a le prelucra și hotărâți care mod de preparare vi se potrivește.

Prelucrarea prealabilă a fructelor

- Pentru a păstra culoarea fructelor puteți folosi sucul de ananas, lămâie, portocală sau lime. Înmuiați bucățile de fructe în suc pentru 2 minute, apoi lăsați-le să se usuce și așezați-le pe secțiunile pentru uscare. Pentru a face mai intens gustul natural al fructelor
- telor puteți folosi sucul natural preparat din același tip de fructe care urmează a fi uscate (de exemplu, sucul de mere – pentru mere). O pătrime de pahar de suc natural diluați-l în două pahare cu apă, înmuiați fructele în soluția de suc pentru 2 ore.

- Unele fructe sunt acoperite cu un strat protector de ceară naturală (curmalele, strugurii, răchițelele, prunele etc.). Pentru a scoate stratul de ceară naturală și accelerarea uscării acestor produse introduceți-le în apă clocotindă pentru 1-2 minute.

Prelucrarea prealabilă a legumelor

Prelucrarea prealabilă a legumelor distruge fermenții care duc la modificarea gustului în procesul păstrării. Prelucrarea cu abur sau prelucrarea în cuptorul cu microunde este preferabilă prelucrării cu uncrop.

- Așezați legumele pe tăvița superioară a aparatului de fierț la aburi și încălziți-le timp de 2-3 minute. Mutați legumele pe secții cât mai repede.
- Așezați legumele în recipient și adăugați puțină apă. Închideți recipientul cu capacul și introduceți-l în cuptorul cu microunde. Setati un timp care să constituie ¼ din timpul de fierbere indicat în instrucțiunile cuptorului d-voastră. Apoi puneți legumele pe secțiuni.
- Introduceți bucățile de legume în apa clocotindă pentru 3-4 minute, uscați-le, așezați-le pe secțiuni.

Durata preparării

Timpul de preparare a alimentelor indicat în tabel este unul recomandabil, acesta poate să difere din cauza calității, cantității alimentelor și mărimea bucăților. Temperatura și nivelul umidității în încăperea de asemenea influențează durata preparării. Pe măsură ce veți utiliza aparatul pentru uscare veți putea alege timpul dorit de preparare.

Fructele preparate trebuie să fie moi, fără umezeală. Fructele uscate prea tare sunt dure și aspre, se păstrează mai rău și conțin mai puține substanțe hrănitore. Legumele trebuie să devină fărâmițoase și tari.

ROMÂNĂ

Denumire	Prelucrare prealabilă	Timpi aproximativi de preparare (în ore)
Fructe		
Caise	Înlăturați sâmburele, tăiați bucăți	13-28
Coajă de citrice	Tăiați coaja fâșii subțiri	6-16
Ananași	Curățați și tăiați inele sau cuburi	6-36
Banane	Decojiți, tăiați bucăți cu grosimea 2-4 mm	8-38
Struguri	Întregi	8-26
Pere	Decojiți și tăiați	8-30
Smochină	Tăiați	6-26
Răchițele	Întregi	6-26
Piersici	Tăiați în două părți, înlăturați sâmburele (puteți înlătura sâmburii în mijlocul procesului de preparare)	6-26
Mere	Îndepărtați coaja și miezul, tăiați	4-6
Legume, ierburi, condimente		
Varză	Curățați, îndepărtați coceanul, tăiați fâșii cu lățimea 3 mm	6-14
Varză de Bruxelles	Tăiați inflorescențele în două	8-30
Conopidă	Desfaceți inflorescențele, prelucrați cu abur până la înmuiere	6-16
Cartofi	Tăiați, prelucrați cu abur circa 10 minute	8-30
Ceapă	Tăiați inele	8-14
Morcov	Prelucrați cu abur, tăiați inele sau radeți	8-14
Castraveți	Decojiți și tăiați inele cu grosimea de 1 cm	6-18
Ardei gras	Înlăturați semințele, tăiați fâșii sau inele	4-14
Ardei iute	Întreg	8-14
Pătrunjel	Uscați frunzele împreună cu tulpina	2-10
Roșii	Decojiți, tăiați	8-24
Sfeclă	Prelucrați cu abur, tăiați	8-26
Țelină	Tăiați bucăți cu grosimea 6 mm	6-14
Sparanghel	Tăiați bucăți cu grosimea 2,5 mm	6-14
Usturoi	Curățați și tăiați inele	6-16
Spanac	Introduceți în apă clocotindă	6-16
Ciuperci	Uscați întregi sau tăiate	6-14

POSSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE

Ierburi, flori, mirodenii

- Practic orice ierburi sunt potrivite pentru uscare. Uscați frunzele și florile împreună cu tulpinile, după uscare detașați florile și frunzele de tulpini.
- Asigurați-vă că ierburile sunt bine uscate, în caz contrar acestea vor începe să putrezească.
- Florile uscate pot fi folosite pentru confecționarea sașeurilor aromatice.

Uscarea cărnii și peștelui

- Uscați carnea sau peștele gătit sau crud. Prepararea corectă a cărnii sau a peștelui până la uscare ucide bacteriile periculoase. Folosiți carnea sau peștele uscat pentru prepararea mâncării înăbușite, pastei pentru sandvișuri, supelor. Greutatea mică permite să luați carnea și peștele uscat în excursii. Carnea sau peștele uscat poate fi restabilit dacă îl înmuiați în apă sau bulion timp de 1 oră.

- Alegeți pentru uscare carne macră fără grăsime (de exemplu carne de vită sau de pasăre) și doar pește proaspăt.
- Țineți în prealabil peștele și carnea în marinadă sau fierbeți-le.

Rețetă marinadă:

0,5 pahar de sos de soia
1 linguriță de usturoi tăiat
2 linguri de pastă de tomate
1,25 de linguriță de sare
0,5 linguriță de piper măcinat

Prepararea cărnii uscate

Tăiați carnea de vită bucăți mici împotriva fibrelor. Puneți feliile de carne în marinadă pentru 3 ore, apoi scoateți și uscați. Așezați bucățile pe secțiunile de uscare, uscați timp de 8-15 ore. Păstrați carnea uscată în ambalaj ermetic la temperatura camerei cel mult 2 săptămâni, la frigider – cel mult 3 luni.

Prepararea peștelui uscat

Utilizați doar pește proaspăt. Îndepărtați oasele, tăiați peștele în bucăți. Introduceți peștele în marinadă (jumătate de pahar de sare la 1 litru de apă) pentru 30 de minute (vasul cu pește se va pune la frigider), scoateți bucățile și uscați-le. Așezați bucățile de pește pe platou și presărați cu sare și condimente (1 linguriță de sare la 1 kg de pește). Acoperiți platoul, dați-l la frigider pentru 6 ore.

Așezați bucățile de pește pe secțiunile pentru uscare și uscați-le până nu se va mai elimina suc. Păstrați peștele în frigider cel mult 3 luni.

Uscarea peștelui și a cărnii preparate

Fierbeți din timp peștele sau carnea. Îndepărtați grăsimea, tăiați cuburi. Uscați până sunt gata. Păstrați în ambalaj ermetic la temperatura camerei cel mult 2 săptămâni, în frigider – cel mult 3 luni.

Păstrarea alimentelor

Ambalarea corectă a alimentelor uscate prelungeste durata lor de păstrare.

- Lăsați alimentele să se răcească după uscare, apoi puneți-le în pungi ermetice de plastic. Cele mai bune rezultate sunt obținute la păstrarea alimentelor în ambalaj cu vacuum.

- Păstrați alimentele la un loc uscat și răcoros (mai bine în frigider sau congelator).
- În comparație cu legumele, fructele conțin mai mult zahăr și acid, de aceea acestea sunt mai potrivite pentru uscare și păstrare. Verificați cu regularitate starea alimentelor uscate.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Opritiți aparatul de la întrerupător și scoateți fișa din priza electrică, lăsați aparatul să se răcească.
- Spălați secțiunile și capacul în apă caldă cu un agent de curățare neutru, uscați.
- Nu folosiți pentru curățare agenți de curățare abrazivi sau solvenți.
- Ștergeți baza cu un material moale, ușor umezit, apoi ștergeți cu un material uscat.
- Nu introduceți baza în apă sau alte lichide. Nu permiteți pătrunderea apei în deschiderile bazei.

PĂSTRARE

- Curățați aparatul înainte de depozitare.
- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

CONȚINUT PACHET

Uscător – 1 buc.

Instrucțiune de exploatare – 1 buc.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare: 220-240 V ~ 50 Hz

Putere: 350 W

Capacitate încărcare 1 secțiune – 1 kg

Producătorul își rezervă dreptul să modifice caracteristicile aparatelor fără preaviz.

Durata de funcționare a aparatului - 3 ani

Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).

ČESKÝ

SUŠIČKA ZELENINY A OVOCE

Popis

1. Základna
 2. Spínač „I/O“
 3. Sušicí sekce
 4. Víko
- *Nepoužívejte přístroj v blízkosti vodních nádrží: (takových, jako vana, bazén, atp.).*
 - *Pro dodatečnou ochranu je vhodně instalovat v elektrickém obvodu koupelny proudový chránič (RCD) se jmenovitým proudem provozu, nepřesahujícím 30 mA, při instalaci obraťte se na odborníka.*

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím elektrického přístroje si pozorně přečtete tento návod a zachovejte ho jako uživatelskou příručku. Používejte přístroj pouze k určenému použití, jak je popsáno v tomto návodu. Neodborná manipulace s přístrojem může mít za následek jeho poškození, zranění uživatele nebo škodu jeho majetku.

- Před zapnutím přístroje zkontrolujete, zda napětí elektrické sítě odpovídá provoznímu napětí zařízení.
- Používejte přístroj pouze k určenému použití, používejte jenom příslušenství, které je součástí balení.
- Umístěte přístroj na tepelně-odolný, rovný a stabilní povrch, daleko od zdrojů tepla, vlhkosti a přímého slunečního záření.
- Nepoužívejte přístroj v místech, kde se používají aerosole nebo hořlavé kapaliny.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Při použití přístroje doporučuje se rozmotat elektrický kabel na celou jeho délku.
- Elektrický síťový kabel nesmí:
 - kontaktovat s horkými předměty,
 - převěšovat se přes ostré hrany.
- Pravidelně kontrolujte stav izolace elektrického napájecího kabelu.
- Je zakázáno používat přístroj při poškozené vidlici nebo napájecím kabelu, v případě přerušovaného chodu, a také po jeho pádu. Pro opravu obraťte se na autorizované (zplnomocněné) servisní středisko.

- Aby se zabránilo nebezpečí požáru, nepoužívejte adaptéry pro připojení zařízení do elektrické zásuvky.
- Když odpojíte napájecí kabel z elektrické sítě, netahejte za šňůru, ale uchopte vidlici.
- Nedotýkejte se vidlice síťového kabelu mokřýma rukama.
- Nikdy nenechávejte fungující přístroj bez dohledu.
- Nepřetržitý provoz by neměl přesáhnout 40 hodin. Po 40 hodinách vypněte zařízení, odpojte jej od elektrické sítě a nechte ho vychladnout.
- Nepokládejte ani nenechávejte přístroj v místech, kde by mohl spadnout do vany nebo umyvadla naplněného vodou, neponořujte přístroj do vody nebo kterékoliv jiné tekutiny.
- Pokud přístroj spadl do vody, okamžitě vytáhněte síťovou vidlici z elektrické zásuvky před tím, jak vytáhnout přístroj z vody.
- Kontrolujte, aby se voda nedostala do otvoru základny.
- Nedovolujte dětem si hrát s přístrojem jako s hračkou.
- Tento výrobek není určen pro děti a zdravotně postižené osoby, pokud ovšem osoba, odpovědná za jejich bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny k bezpečnému používání zařízení a neposkytne varování o nebezpečí, která mohou vzniknout při jeho nesprávném použití.
- Neodstraňujte víko během provozu přístroje.
- Během provozu nedržte ruce a obličej nad otevřeným víkem.
- Nedotýkejte se horkých povrchů zařízení.
- Sušicí sekce se ohřívají během provozu. Před vyjmutím nechte je vychladnout.
- Nevkládejte do jakýchkoliv otvorů přístroje cizí předměty.
- Kvůli bezpečí dětí nenechávejte bez dohledu igelitové sáčky použité v obalu.
- **Pozor!** Nedovolujte dětem si hrát s igelitovými sáčky nebo obalovou fólií.

Nebezpečí udušení!

- Vždy odpojte přístroj od elektrické sítě po použití nebo před čištěním.

ZAŘÍZENÍ JE URČENO JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Po přepravě nebo skladování za nízkých teplot je nutné uchovávat přístroj při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Odstraňte všechny obalové prvky a nálepky, které brání provozu přístroje.
- Ujistěte se, že provozní napětí zařízení odpovídá napětí vaší domácí sítě.
- Propláchněte sekce (3) a víko (4) teplou vodou a jemným čisticím prostředkem, důkladně otřete dosucha.
- Základnu (1) otřete vlhkým hadříkem.

Pozor! Je zakázáno ponořovat základnu do vody nebo jakýchkoliv jiných tekutin. Voda nesmí se dostat do otvorů v základně.

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

Poznámka: Při prvním použití můžete pocítit cizí zápach z topného tělesa, je to normální.

- Potraviny vymyjte, osušte a potom je třeba nakrájet na malé kousky.
- Rozložte produkty na sušících sekcích (3) tak, aby byl zabezpečen volný průchod horkého vzduchu mezi jednotlivými kousky potravin.
- Umístěte sušící sekce (3) nad sebou. Instalujte všechny 5 sekcí, a to i v případě, že potravinami jsou naplněné pouze některé z nich.
- Přikryjte sekce víkem (4).
- Zapojte vidlici napájecího kabelu do elektrické zásuvky.
- Zapněte přístroj nastavením spínače (2) do polohy «I».

Poznámka: Sušička funguje na principu přirozené konvekce, proto produkty umístěné na spodních sekcích jsou vystavené působení horkého a suchého vzduchu, a připravují se rychleji. Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje ukládat vlhčí přísady do spodních

sekcí a pravidelně střídat spodní a horní sekce mezi sebou. Před tím jak vystřídát sekce, vypněte přístroj nastavením spínače do polohy „0“.

- Po uplynutí doby potřebné k sušení vybraných potravin, vypněte přístroj otočením přepínače (2) do polohy „0“.

Poznámka: Doba sušení každého druhu potravin se nastavuje experimentálně a závisí na velikosti a kvalitě používaných výrobků, teplotě a vlhkosti v místnosti. Podrobnosti naleznete v části „Doba vaření.“

- Nechte vychladnout přístroj a produkty. Zabalte hotové výrobky do sáčků nebo sklenic pro skladování (viz část „Skladování potravin“).

DOPORUČENÍ

Zpracování potravin

Aby se zabránilo otravě a střevnímu onemocnění při práci s čerstvými a sušenými produkty:

- Důkladně si myjte ruce před vařením a pokaždé, když se dotknete něčeho jiného než potraviny;
- Pracovní plochy musí být vždy čisté;
- Sekce a víko myjte teplou vodou s jemným čisticím prostředkem po každém použití;
- Snažte se podle možnosti nedotýkat se potravin rukama, ale napichovat je na vidličku nebo použijte lopatky a další zařízení. Nedotýkejte se potravin holýma rukama, pokud trpíte kožními chorobami, nebo pokud máte rány na ruce;
- Nedovolujte, aby domácí zvířata se nacházela v kuchyni.

Volba potravin pro sušení

Ovoce a zelenina musí být čerstvé. Používejte pouze zralé plody, nezralé ovoce po sušení se stávají hořkými. Přezrálé ovoce můžou zčernat v důsledku sušení. Vyřežte všechny poškozené oblasti.

Sušení zeleniny v podmínkách domácnosti vyžaduje určité úsilí, protože, na rozdíl od ovoce, zelenina obsahuje méně cukru a kyseliny. Některé druhy zeleniny, jako například

ČESKÝ

brokolice a chřest, je nejlepší zmrazit, ne sušit. Dávejte pozor při výběru zeleniny, sušte zeleninu až do měkka.

Příprava potravin

- Důkladně opláchněte potraviny a odstraňte všechna poškozená místa.
- V případě potřeby, odstraňte slupky. Slupka by měla být odstraněna u většiny druhů zeleniny. Určitě odstraňujte slupky, pokud jsou produkty pokryté umělým voskem.
- Odstraňte stonky ovoce .
- Velké potraviny nakrájíme na menší kousky.
- Bobule, hrozny můžete sušit vcelku.
- Bylinky sušte vcelku (s natí).
- Pokud chcete zlepšit chuť a prodloužit trvanlivost výrobků, předem zpracujte potraviny. Tento krok není povinný. Zkuste sušit produkty předem zpracované nebo nezpracované a rozhodněte se, který způsob přípravy potravin se vám nejvíce hodí.

Předběžné zpracování ovoce

- Chcete-li zachovat barvu ovoce, můžete použít šťávu ananasu, citronu, pomeranče nebo lajmu. Ponořte kousky ovoce do šťávy na 2 minuty, pak nechte je oschnout a rozložte na sekcích pro sušení. Chcete-li zlepšit přírodní chuť ovoce, můžete použít čerstvou šťávu vyrobenou z druhu ovoce, které se suší (např. jablečná šťáva - pro jablka). Čtvrtinu šálky přírodní šťávy rozřed'te dvěma šálky vody, namočte ovoce v roztoku ovocné šťávy po dobu 2 hodin.

- Některé plody jsou pokryty ochrannou vrstvou přírodního vosku (datle, hrozny, brusinky, švestky, atd.). Chcete-li odstranit vrstvu přírodního vosku a urychlit sušení výrobků, ponořte je do vroucí vody na 1-2 minuty.

Předběžné zpracování zeleniny

Předběžné zpracování zeleniny ničí enzymy, které způsobují změny v chuti během skladování. Zpracování párou nebo v mikrovlnné troubě je vhodnější než zpracování vroucí vodou.

- Dejte zeleninu na horní táč parního hrnce a ohřejte je po dobu 2-3 minut. Přeneste zeleninu do sekce co nejdříve.
- Dejte zeleninu do misky a přidejte malé množství vody. Přikryjte nádobu víkem a umístěte ji v mikrovlnné troubě. Nastavte čas, který rovná se 1/4 doby vaření uvedené v návodu k vaší troubě. Po tom přeneste zeleninu do sekce.
- Ponořte kousky zeleniny do vařící vody na dobu 3-4 minut, osušte, rozložte v sekcích.

Doba vaření

Uvedenou v tabulce dobu vaření je třeba považovat za doporučenou, může se rozlišovat v závislosti na kvalitě, množství potravin a velikosti kusů. Teplota a vlhkost v místnosti mají také vliv na dobu vaření. Až si osvojíte sušičku, můžete sami si vybrat požadovanou dobu přípravy potravin.

Připravené ovoce by mělo být měkké, bez vlhkosti. Přesušené ovoce je tvrdé a tuhé, méně trvanlivé a obsahuje méně živin. Zelenina se stane křehká a tvrdá.

Název	Předběžné zpracování	Přibližná doba přípravy (v hod.)
Ovoce		
Meruňky	Odstranit semena, nakrájet na kousky	13-28
Kůra citrusových plodů	Nakrájet slupku na tenké proužky	6-16
Ananasy	Oloupat a nakrájet na kroužky nebo kostky	6-36
Banány	Odstranit slupku a nakrájet na plátky 2-4 mm tlusté	8-38
Hrozny	Celkem	8-26
Hrušky	Odstranit slupku a nakrájet	8-30
Fíky	Nakrájet	6-26
Brusinky	Celkem	6-26
Broskve	Nakrájet napůl, odstranit pecky (můžete odstranit pecky uprostřed vaření)	6-26
Jablka	Odstranit kůru a dřeň a nakrájet	4-6
Zelenina, bylinky, koření		
Zelí	Oloupat, odstranit košťál, nakrájet na proužky 3 mm	6-14
Růžičková kapusta	Nakrájet růžičky napůl	8-30
Květák	Rozdělit na růžičky, dusit párou doměkka	6-16
Brambory	Nakrájet, zpracovat párou kolem 10 minut	8-30
Cibule	Nakrájet na kroužky	8-14
Mrkev	Zpracovat párou, nakrájet na kroužky nebo nastrouhat	8-14
Okurky	Odstranit slupku a nakrájet na kroužky asi 1 cm silné	6-18
Paprika	Odstranit semena, nakrájet na proužky nebo kroužky	4-14
Hořká paprika	Celkem	8-14
Petržel	Sušit listy se stonky	2-10
Rajčata	Odstranit slupku, nakrájet	8-24
Červená řepa	Zpracovat párou, nakrájet	8-26
Celer	Nakrájet na plátky silné 6 mm	6-14
Chřest	Nakrájet na plátky silné 2,5 mm	6-14
Česnek	Očistit a nakrájet na kroužky	6-16
Špenát	Ponořit do vroucí vody	6-16
Houby	Sušit celkem nebo nakrájet	6-14

DALŠÍ FUNKCE

Byliny, květiny, koření

- Téměř všechny rostliny jsou vhodné pro sušení. Sušte listy a květy se stonky, po vysušení odstraňte květy a listy ze stonků.
- Ujistěte se, že byliny jsou dokonale suché, jinak začnou hnit.
- Sušené květiny mohou být použity k výrobě vonných sáčků.

Sušení masa a ryby

- Sušte syrové a připravené maso nebo ryby. Správná příprava masa nebo ryb před sušením zabije škodlivé bakterie. Sušené maso a ryby využijte pro vaření dušených jídel, těstoviny na sendviče, polévky. Jejich nízká hmotnost umožňuje brát sušené maso a ryby na výlety. Sušené maso a ryby mohou být obnovené ponořením do vody nebo vývaru po dobu 1 hodiny.
- Zvolte pro sušení libové maso bez tuku (např. hovězí, drůbež) a pouze čerstvé ryby.
- Ryby a maso předem marinujte, nebo uvařte.

ČESKÝ

Recept na marinádu:

0,5 šálku sójové omáčky
1 lžička nasekaného česneku
2 lžice rajčatového protlaku
1,25 lžičky soli
0,5 lžičky mletého pepře

Příprava sušeného masa

Hovězí maso je třeba nakrájet proti vláken na malé kousky. Položte plátky masa do marinády na 3 hodiny, pak vyjměte a osušte. Rozložte plátky na sekce pro sušení, sušte během 8-15 hodin. Sušené maso třeba uschovávat ve vzduchotěsné nádobě při pokojové teplotě po dobu ne delší než 2 týdny, v chladničce - ne více než 3 měsíce.

Příprava sušených ryb

Používejte pouze čerstvé ryby. Odstraňte kosti, dále nakrájíte ryby na kousky. Naložte rybu do marinády (půl šálku soli na 1 litr vody na 30 minut (nádobu s rybou dejte do ledničky), pak vyjměte kousky a osušte. Umístěte rybí kousky na talíři a posypte soli s kořením (1 lžička soli na 1 kg ryb). Zavřete nádobu a dejte do chladničky na 6 hodin.

Kousky ryby rozložte do sekce na sušení a sušte tak dlouho, dokud nepřestane vylučovat se šťáva. Uchovávejte ryby v chladničce ne déle než 3 měsíce.

Sušení hotových ryb nebo masa

Uvařte ryby a maso. Odstraňte tuk, pak třeba nakrájet na kostky. Sušte až bude připraveno. Skladujte ve vzduchotěsné nádobě při pokojové teplotě po dobu ne delší než 2 týdny, v chladničce - ne více než 3 měsíce.

Skladování potravin

Správné balení sušených výrobků zvyšuje trvanlivost.

- Nechte potraviny úplně vychladnout po sušení, pak vložte je do hermeticky uzavřených plastových sáčků. Nejlepší výsledek dává skladování potravin ve vakuovém balení.
- Skladujte potraviny v chladu a temnu (nejlépe v lednici nebo mrazáku).
- V porovnání se zeleninou ovoce obsahuje více cukru a kyseliny, proto je více vhodné

pro sušení a skladování. Pravidelně kontrolujte stav sušených potravin.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vypněte přístroj spínačem a vytáhněte síťovou zástrčku z elektrické zásuvky, nechte přístroj vychladnout.
- Umyjte sekce a víko teplou vodou a jemným čisticím prostředkem, a osušte je.
- Je zakázáno používat abrazivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla.
- Základnu otřete měkkým, lehce navlhčeným hadříkem, pak otřete dosucha.
- Neponořujte základnu do vody nebo jakýchkoliv jiných tekutin. Kontrolujte, aby se voda nedostala do otvoru základny.

SKLADOVÁNÍ

- Vyčistěte přístroj před skladováním.
- Uchovávejte přístroj na suchém a chladném místě, mimo dosah dětí.

KOMPLETACE

- Sušička - 1 ks.
- Návod k použití- 1 ks.

TECHNICKÉ PARAMETRY


Napájení: 220-240 V ~ 50 Hz
Výkon: 350 W
Nosná část 1 sekce- 1 kg

Výrobce si vyhrazuje právo měnit specifikace produktu bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje - 3 roky

Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.

 Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

СУШАРКА ДЛЯ ОВОЧІВ І ФРУКТІВ

Опис

1. База
 2. Вимикач «I/O»
 3. Секції для сушіння
 4. Кришка
- Даний пристрій не можна використовувати поблизу ємностей з водою (таких як раковина, ванна, басейн тощо).
 - Для додаткового захисту доцільно в ланцюг живлення встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА; для установки слід звернутися до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте справжню інструкцію з експлуатації і збережіть її для використання в якості довідкового матеріалу. Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте прилад лише по його прямому призначенню, застосовуйте лише ті аксесуари, які входять в комплект постачання.
- Встановлюйте пристрій на теплостійкій, рівній і стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, вологи і прямого сонячного світла.
- Не включайте прилад в місцях, де розпилялися аерозолі або використовуються легкозаймисті рідини.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- При експлуатації приладу рекомендується розмотати електромережевий шнур на всю його довжину.
- Електромережевий шнур не повинен:
 - стикатися з гарячими предметами,
 - протягуватися через гострі кромки.

- Періодично перевіряйте стан ізоляції електромережевого шнура.
- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або електричного шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння. З усіх питань ремонту звертайтеся в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні пристрою до електричної розетки.
- Виймаючи вилку мережевого шнура з електричної розетки, не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку.
- Не беріться за вилку електромережевого шнура мокрими руками.
- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Час безперервної роботи не повинен перевищувати 40 годин. Після закінчення 40 годин роботи вимкніть пристрій, відключите його від електричної мережі і дайте приладу остигнути.
- Не кладіть і не зберігайте пристрій в місцях, звідки він може впасти у ванну або раковину, наповнену водою, не занурюйте пристрій у воду або будь-яку іншу рідину
- Якщо пристрій впав у воду, негайно витягніть мережеву вилку з електричної розетки, і лише після цього можна дістати прилад з води.
- Не допускайте попадання води в отвори бази.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і людьми з обмеженими можливостями, якщо лише особою, що відповідає за їх безпеку, їм не дані відповідні і зрозумілі ним інструкції про безпечне користування пристроєм і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- Забороняється знімати кришку в процесі роботи приладу.
- В процесі роботи не розташовуйте обличчя і руки над відкритою кришкою.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою.
- Секції для сушки під час роботи нагріваються. Перед зняттям дайте їм остигнути.
- Не вставляйте сторонні предмети в будь-які отвори корпусу приладу.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Небезпека задухи!**
- Завжди відключайте прилад від електричної мережі після використання або перед чищенням.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОВУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Видалите будь-які елементи упаковки і наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Переконайтеся, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі вашої домашньої електромережі.
- Промийте секції (3) і кришку (4) теплою водою з нейтральним миючим засобом, ретельно просушіть.
- Базу (1) протріть вологою тканиною, потім витріть досуха.

Увага! Забороняється занурювати базу у воду або будь-які інші рідини. Не допускайте попадання води в отвори бази.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Примітка: При першому використанні можлива поява стороннього запаху від нагрівального елемента, це допустимо.

- Продукти промийте, висушіть і поріжте на невеликі шматочки.
- Розкладіть продукти на секціях для сушіння (3) так, щоб забезпечити віль-

ний прохід гарячого повітря між шматочками продуктів.

- Встановіть секції (3) одну на одну. Встановлюйте все 5 секцій навіть в тому випадку, якщо продуктами заповнені лише деякі з них.
- Накрийте секції кришкою (4).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Включіть пристрій, перевівши вимикач (2) в положення «I».

Примітка: Дана сушарка працює за принципом природної конвекції повітря, тому продукти, розташовані на нижніх секціях, схильні до дії найгарячішого і сухішого повітря і готуються швидше. Для забезпечення найкращих результатів рекомендується укладати вологіші інгредієнти на нижні секції і періодично міняти нижні і верхні секції місцями. Перед тим, як поміняти секції місцями, вимкніть пристрій, перевівши вимикач в положення «0».

- Після закінчення часу, необхідного для сушіння вибраних продуктів, вимкніть пристрій, перевівши вимикач (2) в положення «0».

Примітка: Час сушіння кожного виду продуктів підбирається експериментально і залежить від якості і розміру використовуваних продуктів, температури і рівня вологості в приміщенні. Детальну інформацію дивіться в розділі «Тривалість приготування».

- Дайте пристрою і продуктам остигнути. Розфасуйте готові продукти в пакети або банки, приберіть на зберігання (див. розділ «Зберігання продуктів»).

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Обробка харчових продуктів

Щоб уникнути харчових отруєнь і кишкових захворювань при роботі зі свіжими і сушеними продуктами:

- ретельно мийте руки перед початком приготування і всякий раз, коли ви торкаєтесь до чого-небудь окрім продуктів;
- дотримуйтеся чистоти робочих поверхонь;

- секції і кришку мийте теплою водою з нейтральним миючим засобом після кожного використання;
- по можливості не торкайтеся продуктів руками, а наколюйте їх на вилку або використовуйте лопатки і інші пристосування. Не торкайтеся продуктів голими руками, якщо ви страждаєте шкірними захворюваннями або у вас на руках є порізи;
- Не допускайте домашніх тварин на кухню.

Вибір продуктів для сушіння

Фрукти і овочі мають бути свіжими. Використовуйте лише стиглі фрукти, недостиглі фрукти після сушіння набувають гіркого смаку. Перезрілі фрукти можуть почорніти в результаті сушіння. Вирізуйте будь-які зіпсовані місця. Сушка овочів в домашніх умовах вимагає певних зусиль, оскільки, на відміну від фруктів, овочі містять менше цукру і кислоти. Деякі овочі, наприклад, броколі і спаржу, краще заморожувати, а не сушити. Будьте виборчі при виборі овочів, сушите овочі до тих пір, поки вони не стануть м'якими.

Підготовка продуктів

- Ретельно промийте продукти і видалите всі зіпсовані місця.
- Якщо необхідно, видалите шкірку. Шкірку необхідно видаляти з більшості овочів. Обов'язково зрізуйте шкірку, якщо продукти покриті штучним воском.
- Видалите плодоніжки у фруктів.
- Великі продукти поріжте на дрібніші шматочки.
- Ягоди, виноград можна сушити цілком.
- Зелень сушите цілком (разом із стеблами).
- Якщо ви хочете поліпшити смакові якості і збільшити термін зберігання продуктів, заздалегідь обробіть продукти. Даний крок не є обов'язковим. Спробуйте сушіння продуктів з попередньою обробкою і без неї і вирішите, який спосіб приготування личить саме вам.

Попередня обробка фруктів

- Щоб зберегти колір фруктів, ви можете використовувати сік ананаса, лимона, апельсина або лайму. Занурте шматочки

фруктів в сік на 2 хвилини, потім дайте їм обсохнути і викладіть на секціях для сушіння. Щоб підсилити натуральний смак фруктів, ви можете використовувати натуральний сік, приготований з того типу фруктів, який піддається сушінню (наприклад, яблучний сік - для яблук). Чверть стакану натурального соку розведіть в двох стаканах води, замочите фрукти в розчині соку на 2 години.

- Деякі фрукти покриті захисним шаром натурального воску (фініки, виноград, журавлина, сливи тощо). Для зняття шару натурального воску і прискорення сушіння даних продуктів опустите їх в киплячу воду на 1-2 хвилини.
- **Попередня обробка овочів**
- Попередня обробка овочів руйнує ферменти, які викликають зміну смаку в процесі зберігання. Обробка паром або обробка в мікрохвильовій печі переважна обробки окропом.
- Покладіть овочі на верхній лоток пароварки і прогрійте їх протягом 2-3 хвилин. Перекладіть овочі на секції щонайшвидше.
- Покладіть овочі в ємність і додайте невелику кількість води. Закрийте ємність кришкою і помістіть її в мікрохвильову піч. Встановите час, який складає 1/4 від часу варива, вказаного в інструкції до вашої печі. Після цього перекладіть овочі на секції.
- Опустите шматочки овочів в киплячу воду на 3-4 хвилини, просушите, розкладіть на секціях.

Тривалість приготування

Вказаний в таблицях час приготування їжі слід розглядати лише як рекомендований, він може відрізнятись із-за якості, кількості продуктів і розміру шматків. Температура і рівень вологості в приміщенні також впливає на тривалість приготування. У міру освоєння сушарки ви зможете самі підбрати бажаний час приготування.

Готові фрукти мають бути м'якими, без вологи. Пересушені фрукти тверді і жорсткі, гірше зберігаються і містять менше живильних речовин. Овочі повинні стати ламкими і твердими.

УКРАЇНСЬКИЙ

Назва	Попередня обробка	Приблизний час приготування (у годинах)
Фрукти		
Абрикоси	Видалити кісточку, нарізувати шматочками	13-28
Цедра цитрусових	Нарізувати шкірку тонкими смужками	6-16
Ананаси	Почистити і нарізувати кільцями або кубиками	6-36
Банани	Видалити шкірку, нарізувати шматочками товщиною 2-4 мм	8-38
Виноград	Цілком	8-26
Груші	Видалите шкірку і нарізуйте	8-30
Інжир	Нарізувати	6-26
Журавлина	Цілком	6-26
Персики	Розрізати на половинки, видалити кісточку (можна видалити кісточку в середині процесу приготування)	6-26
Яблука	Видалити шкірку і серцевину, нарізувати	4-6
Овочі, трави, приправи		
Капуста	Очистити, видалити кочережку, нарізувати смужками шириною 3 мм	6-14
Брюссельська капуста	Розрізати суцвіття навпіл	8-30
Цвітна капуста	Розділити на суцвіття, обробити паром до розм'якшення	6-16
Картопля	Нарізувати, обробити паром близько 10 хвилин	8-30
Цибуля	Нарізувати кільцями	8-14
Морква	Обробити паром, нарізувати кільцями або натерти	8-14
Огірки	Видалити шкірку і нарізувати кільцями товщиною близько 1 см	6-18
Болгарський перець	Видалити насіння, нарізувати смужками або кільцями	4-14
Гострий перець	Цілком	8-14
Петрушка	Сушити листя разом із стеблами	2-10
Помідори	Видалите шкірку, нарізуйте	8-24
Буряк	Обробити паром, нарізувати	8-26
Селера	Нарізувати шматочками товщиною 6 мм	6-14
Спаржа	Нарізуйте на шматочки товщиною 2,5 мм	6-14
Часник	Почистите і нарізуйте кільцями	6-16
Шпинат	Опустити в киплячу воду	6-16
Гриби	Сушите цілком або поріжте	6-14

ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

Трави, квіти, прянощі

- Практично будь-які трави придатні для сушіння. Сушите листя і квітки разом із стеблами, після сушіння від'єднайте квітки і листя від стебел.
- Переконайтеся, що трави добре висушені, інакше вони почнуть гнити.
- Висушені квіти можна використовувати для складання ароматних саше.

Сушіння м'яса і риби

- Сушите сире і готове м'ясо або рибу. Правильне приготування м'яса або риби до сушіння вбиває небезпечні бактерії. Сушене м'ясо і рибу використовуйте для приготування тушкованих блюд, пасти для сендвічей, супів. Їх легка вага дозволяє брати сушене м'ясо і рибу в походи.
- Сушене м'ясо і рибу можна відновити, замочивши їх у воді або бульйоні на 1 годину.
- Вибирайте для сушіння пісне м'ясо без жиру (наприклад, яловичину, птицю) і лише свіжу рибу.
- Рибу і м'ясо заздалегідь витримайте в маринаді або відварите.

Рецепт маринаду:

0,5 стакана соєвого соусу

1 чайна ложка нарізаного часнику

2 столових ложки томатної пасти

1,25 чайної ложки солі

0,5 чайної ложки меленого перцю

Приготування в'яленого м'яса

Яловичину поріжте проти волокон на невеликі шматочки. Покладіть скибочки м'яса в маринад на 3 години, потім витягніть і обсушіть. Розкладіть шматочки на секції для сушіння, сушите протягом 8-15 годин. В'ялене м'ясо зберігайте в герметичній упаковці при кімнатній температурі не більше 2 тижнів, в холодильнику – не більше 3 місяців.

Приготування в'яленої риби

Використовуйте лише свіжу рибу. Видалите кістки, поріжте рибу на шматочки. Помістіть рибу в маринад (півстакана солі на 1 літр

води) на 30 хвилин (ємність з рибою приберіть в холодильник), витягніть шматочки і обсушіть. Покладіть шматочки риби на блюдо і посипте сіллю з приправами (1 чайна ложка солі на 1 кг риби). Закрийте блюдо і поставте в холодильник на 6 годин. Шматочки риби викладіть в секції для сушіння і сушите до тих пір, поки не перестане виділятися сік. Зберігайте рибу в холодильнику не більше 3 місяців.

Сушіння готової риби або м'яса

Заздалегідь відварите рибу і м'ясо. Видалите жир, поріжте кубиками. Сушите до готовності. Зберігайте в герметичній упаковці при кімнатній температурі не більше 2 тижнів, в холодильнику – не більше 3 місяців.

Зберігання продуктів

Правильна упаковка сушених продуктів збільшує термін зберігання.

- Дайте продуктам повністю остигнути після сушки, потім помістіть їх в герметичні пластикові пакети. Найкращий результат дає зберігання продуктів у вакуумній упаковці.
- Зберігайте продукти в темному прохолодному місці (краще в холодильнику або морозильнику).
- В порівнянні з овочами фрукти містять більше цукру і кислоти, тому придатніші для сушіння і зберігання. Регулярно перевіряйте стан сушених продуктів.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть пристрій вимикачем і витягніть мережеву вилку з електричної розетки, дайте пристрою остигнути.
- Вимийте секції і кришку теплою водою з нейтральним миючим засобом, просушіть.
- Забороняється використовувати для чищення абразивні миючі засоби або розчинники.
- Базу протріть м'якою, злегка вологою тканиною, потім витріть досуха.
- Не занурюйте базу у воду і будь-які інші рідини. Не допускайте попадання води в отвори бази.

УКРАЇНСЬКИЙ

ЗБЕРІГАННЯ

- Зробіть чищення перед тим, як прибра-ти пристрій на зберігання.
- Зберігайте пристрій в сухому прохолод-ному місці, недоступному для дітей.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Сушарка – 1 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц

Потужність: 350 Вт

Маса завантаження 1 секції – 1 кг

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристроїв без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу – 3 роки

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

СУШЫЛКА ДЛЯ ГАРОДНІНЫ І САДАВІНЫ

Апісанне

1. База
2. Выключальнік «I/O»
3. Секцыі для сушкі
4. Вечка
 - *Дадзеную прыладу нельга выкарыстоўваць зблізку ёмістасцяў з вадой (такіх як ракавіна, ванна, басейн і да т.п.).*
 - *Для дадатковай абароны мэтазгодна ў сетку сілкавання ўсталяваць прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 ма; для ўсталёўкі трэба звярнуцца да адмыслоўца.*

МЕРЫ БЯСПЕКІ

Перад пачаткам эксплуатацыі электрапрыбора ўважліва прачытайце сапраўдную інструкцыю па эксплуатацыі і захавайце яе для выкарыстання ў якасці даведкавага матэрыялу.

Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычыненню шкоды карыстачу ці яго маёмасці.

- Перад уключэннем пераканайцеся, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Выкарыстоўвайце прыбор толькі па яго прамым прызначэнні, ужывайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Усталёўвайце прыладу на цеплаўстойлівай, роўнай і ўстойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла, вільгаці і прамога сонечнага святла.
- Не ўключайце прыбор у месцах, дзе распыляюцца аэразолі ці выкарыстоўваюцца лёгкаўзгаральныя вадкасці.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Пры эксплуатацыі прыбора рэкамендуецца разматаць электрасеткавы шнур на ўсю яго даўжыню.
- Электрасеткавы шнур не павінен:
 - датыкацца з гарачымі прадметамі,
 - працягвацца праз вострыя беражкі.

- Перыядычна правярайце стан ізаляцыі электрасеткавага шнура.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці электрычнага шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- У пазбяганне рызыкі ўзнікнення пажару не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падлучэнні прылады да электрычнай разеткі.
- Вымаючы вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі, не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку.
- Не бярэцеся за вілку электрасеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Ніколі не пакідайце працавальны прыбор без нагляду.
- Час бесперапыннай працы не павінен перавышаць 40 гадзін. Па заканчэнні 40 гадзін працы выключыце прыладу, адключыце яе ад электрычнай сеткі і дайце прыбору астыць.
- Не кладзіце і не захоўвайце прыладу ў месцах, адкуль яна можа зваліцца ў ванну ці ракавіну, напоўненую вадой, не апускайце прыладу ў ваду ці любую іншую вадкасць.
- Калі прылада звалілася ў ваду, неадкладна выміце сеткавую вілку з электрычнай разеткі, і толькі пасля гэтага можна дастаць прыбор з вады.
- Не дапушчайце траплення вады ў адтуліны базы.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобай, якая адказвае за іх бяспеку, ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прылады і тых небяспеках, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Забараняецца здымаць вечка падчас працы прыбора.
- Падчас працы не размяшчайце твар і рукі над адкрытым вечкам.

БЕЛАРУСКИ

- Не датыкайцеся да гарачых паверхняў прылады.
- Секцыі для сушкі падчас працы награвваюцца. Перад здыманнем дайце ім астыць.
- Не ўстаўляйце староннія прадметы ў любыя адтуліны корпуса прыбора.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці пакавання, без нагляду.
- **Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакаваннямі ці пакавальнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**
- Заўсёды адключайце прыбор ад электрычнай сеткі пасля выкарыстання ці перад чысткай.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ ПΟБЫТАВАГА ВЫКАРЫСТАННЯ

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не менш за дзве гадзіны.

- Выдаліце любыя элементы пакавання і налешкі, якія замінаюць працы прылады.
- Пераканайцеся, што працоўная напруга прылады адпавядае напрузе вашай хатняй электрасеткі.
- Прамыйце секцыі (3) і вешка (4) цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, старанна прасушыце.
- Базу (1) пратрыце вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.

Увага! Забараняецца апускаяць базу ў ваду ці любыя іншыя вадкасці. Не дапушчайце траплення вады ў адтуліны базы.

ВЫКАРЫСТАННЕ ПРЫЛАДЫ

Нататка: Пры першым выкарыстанні магчыма з'яўленне старонняга паху ад награвальнага элемента, гэта дапушчальна.

- Прадукты прамыйце, высушыце і парэжце на невялікія кавалачкі.
- Раскладзіце прадукты на секцыях для сушкі (3) так, каб забяспечыць вольны праход гарачага паветра паміж кавалачкамі прадуктаў.
- Усталойце секцыі (3) адну на адну. Усталёўвайце ўсё 5 секцый нават у тым

выпадку, калі прадуктамі запоўнены толькі некаторыя з іх.

- Накрыйце секцыі вешкам (4).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Уключыце прыладу, перавядучы выключальнік (2) у становішча «1».

Нататка: Дадзеная сушылка працуе па прынцыпу натуральнай канвекцыі паветра, таму прадукты, размешчаныя на ніжніх секцыях, схільныя ўздзеянню самага гарачага і сухога паветра і гатуюцца хутчэй. Для забеспячэння найлепшых вынікаў рэкамендуецца ўкладваць больш вільготныя інгрэдыенты на ніжнія секцыі і перыядычна змяняць ніжнія і верхнія секцыі месцамі. Перад тым, як памяняць секцыі месцамі, выключыце прыладу, перавядучы выключальнік у становішча «0».

- Па заканчэнні часу, неабходнага для сушкі выбраных прадуктаў, выключыце прыладу, перавядучы выключальнік (2) у становішча «0».

Нататка: Час сушкі кожнага віду прадуктаў падбіраецца эксперыментальна і залежыць ад якасці і памеру прадуктаў, якія выкарыстоўваюцца, тэмпературы і ўзроўня вільготнасці ў памяшканні. Падрабязную інфармацыю глядзіце ў частцы «Працягласць прыгатавання».

- Дайце прыладзе і прадуктам астыць. Расфасуйце гатовыя прадукты ў пакеты ці слоікі, прыбярыце на захоўванне (гл. частку «Захоўванне прадуктаў»).

РЭКАМЕНДАЦЫІ

Апрацоўка харчовых прадуктаў

У пазбяганне харчовых атручванняў і кішэчных захворванняў пры працы са свежымі і сушанымі прадуктамі:

- старанна мыйце рукі перад пачаткам прыгатавання і кожны раз, калі вы дакранаецеся чаго-небудзь акрамя прадуктаў;
- захоўвайце чысціню працоўных паверхняў;
- секцыі і вешка мыйце цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам пасля кожнага выкарыстання;
- па магчымасці не дакранайцеся прадуктаў рукамі, а накальвайце іх на відэлец ці выкарыстоўвайце лапаткі і іншыя прыстасаванні. Не дакранайцеся

прадуктаў голымі рукамі, калі вы пакутуеце скурнымі захворваннямі ці ў вас на руках маюцца парэзы;

- Не дапушчайце хатніх жывёл на кухню.

Выбар прадуктаў для сушэння

Садавіна і гародніна павінны быць свежымі. Выкарыстоўвайце толькі паспелую садавіну, недаспелая садавіна пасля сушэння набывае горкі смак. Пераспелая садавіна можа счарнець у выніку сушкі. Выразайце любыя сапсаваныя месцы.

Сушэнне гародніны ў хатніх умовах патрабуе пэўных сілаў, бо, у адрозненні ад садавіны, гародніна ўтрымоўвае менш цукару і кіслаты. Некаторую гародніну, напрыклад, брокалі і спаржу, лепш замарожваць, а не сушыць. Будзьце ўважлівыя пры выбары гародніны, сушыце гародніну датуль, пакуль яна не стануць мяккімі.

Падрыхтоўка прадуктаў

- Старанна прамыйце прадукты і выдаліце ўсе сапсаваныя месцы.
- Калі неабходна, выдаліце скуру. Скуру неабходна выдаляць з большасці гародніны. Абавязкова зразайце скуру, калі прадукты пакрыты штучным воскам.
- Выдаліце пладаножкі ў садавіны.
- Вялікія прадукты парэжце на драбнейшыя кавалачкі.
- Ягады, вінаград можна сушыць цалкам.
- Зеляніну сушыце цалкам (разам са сцебламі).
- Калі вы жадаеце палепшыць смакавыя якасці і павялічыць тэрмін захоўвання прадуктаў, папярэдне апрацуйце прадукты. Дадзены крок не з'яўляецца абавязковым. Паспрабуйце сушэнне прадуктаў з папярэдняй апрацоўкай і без яе і вырашыце, які спосаб прыгатавання падыходзіць менавіта вам.

Папярэдня апрацоўка садавіны

- Каб захаваць колер садавіны, вы можаце выкарыстоўваць сок ананаса, цытрыны, апельсіна ці лайма. Акуніце кавалачкі садавіны ў сок на 2 хвіліны, затым дайце ім абсохнуць і выкладзіце на секцыі для сушкі. Каб зрабіць натуральны смак садавіны мацнейшым, вы можаце выкарыстоўваць

натуральны сок, прыгатованы з таго тыпу садавіны, які падвяргаецца сушцы (напрыклад, яблычны сок - для яблыкаў). Чвэрць шклянкі натуральнага соку развядзіце ў дзвюх шклянках вады, замачыце садавіну ў раствору соку на 2 гадзіны.

- Некаторая садавіна пакрыта ахоўным пластом натуральнага воску (фінікі, вінаград, журавіны, слівы і г.д.). Для здымання пласта натуральнага воску і паскарэння сушкі дадзеных прадуктаў апусціце іх у кіпячую ваду на 1-2 хвіліны.

Папярэдня апрацоўка гародніны

Папярэдня апрацоўка гародніны знішчае ферменты, якія выклікаюць змену смаку падчас захоўвання. Апрацоўка парай ці апрацоўка ў мікрахвалевай печы лепш за апрацоўку кіпенем.

- Пакладзіце гародніну на верхні латок параваркі і прагрэйце яе на працягу 2-3 хвілін. Перакладзіце гародніну на секцыі як мага хутчэй.
- Пакладзіце гародніну ў ёмістасць і дадайце невялікую колькасць вады. Зачыніце ёмістасць вечкам і змясціце яе ў мікрахвалеваю печ. Усталюйце час, які складае 1/4 ад часу варэння, паказанага ў інструкцыі да вашай печы. Пасля гэтага перакладзіце гародніну на секцыі.
- Апусціце кавалачкі гародніны ў кіпячую ваду на 3-4 хвіліны, прасушыце, раскладзіце па секцыях.

Працягласць прыгатавання

Паказаны ў табліцах час прыгатавання ежы варта разглядаць толькі як рэкамендуемы, ён можа адрознівацца з-за якасці, колькасці прадуктаў і памеру кавалкаў. Тэмпература і ўзровень вільготнасці ў памяшканні таксама ўплывае на працягласць прыгатавання. Па меры засваення сушылкі вы зможаце самі падбіраць жаданы час прыгатавання. Гатовая садавіна павінна быць мяккай, без вільгаці. Перасушаная садавіна цвёрдая і цвёрдая, горш захоўваецца і ўтрымоўвае менш пажыўных рэчываў. Гародніна павінна стаць ломкай і цвёрдай.

БЕЛАРУСКИ

Назва	Папярэдняя апрацоўка	Прыблізны час прыгатавання (у гадзінах)
Садавіна		
Абрыкосы	Выдаліць костачку, нарэзаць кавалачкамі	13-28
Цэдра цытрусавых	Нарэзаць лупіну тонкімі палоскамі	6-16
Ананасы	Пачысціць і нарэзаць кольцамі ці кубікамі	6-36
Бананы	Выдаліць лупіну, нарэзаць кавалачкамі таўшчынёй 2-4 мм	8-38
Вінаград	Цалкам	8-26
Грушы	Выдаліце лупіну і нарэжце	8-30
Інжыр	Нарэзаць	6-26
Журавіны	Цалкам	6-26
Персікі	Разразаць на палоўкі, выдаліць костачкі (можна выдаліць костачкі ў сярэдзіне працэсу прыгатавання)	6-26
Яблыкі	Выдаліць скурку і асяродак, нарэзаць	4-6
Гародніна, трава, заправы		
Капуста	Ачысціць, выдаліць храпку, нарэзаць палоскамі шырынёй 3 мм	6-14
Брусэльская капуста	Разразаць суквецці напалову	8-30
Каляровая капуста	Падзяліць на суквецці, апрацаваць парам да размякчэння	6-16
Бульба	Нарэзаць, апрацаваць парам каля 10 хвілін	8-30
Цыбуля	Нарэзаць кольцамі	8-14
Морква	Апрацаваць парам, нарэзаць кольцамі ці нацерці	8-14
Агуркі	Выдаліць лупіну і нарэзаць кольцамі таўшчынёй каля 1 см	6-18
Балгарскі перац	Выдаліць насенне, нарэзаць палоскамі ці кольцамі	4-14
Востры перац	Цалкам	8-14
Пятрушка	Сушыць лісце разам са сцебламі	2-10
Памідоры	Выдаліце скурку, нарэжце	8-24
Бурак	Апрацаваць парам, нарэзаць	8-26
Салера	Нарэзаць кавалачкамі таўшчынёй 6 мм	6-14
Спаржа	Нарэжце на кавалачкі таўшчынёй 2,5 мм	6-14
Часнык	Пачысціце і нарэжце кольцамі	6-16
Шпінат	Апусціць у кіпячую ваду	6-16
Грыбы	Сушыце цалкам ці парэжце	6-14

Дадатковыя магчымасці

Трава, кветкі, вострыя прыправы

- Практычна любая трава прыдатна для сушкі. Сушыце лісце і кветкі разам са сцебламі, пасля сушкі адлучыце кветкі і лісце ад сцеблаў.
- Пераканайцеся, што трава добра высушана, у адваротным выпадку яна пачне гнісці.
- Высушаныя кветкі можна выкарыстоўваць для складання духмяных сашэ.

Сушэнне мяса і рыбы

- Сушыце сырое і гатавае мяса ці рыбу. Правільнае прыгатаванне мяса ці рыбы да сушкі знішчае небяспечныя бактэрыі. Сушоныя мяса і рыбу выкарыстоўвайце для прыгатавання тушаных страў, пасты для сэндвічаў, супаў. Іх лёгкая вага дазваляе браць сушоныя мяса і рыбу ў паходы. Сушоныя мяса і рыбу можна аднавіць, замачыўшы іх у вадзе ці булёне на 1 гадзіну.

- Выбірайце для сушэння нішчымнае мяса без тлушчу (напрыклад, ялавічыну, птушку) і толькі свежую рыбу.
- Рыбу і мяса папярэдне вытрымайце ў марынадзе ці адварыце.

Рэцэпт марынаду:

0,5 шклянкі соевага соусу
1 чайная лыжка нарэзанага часныку
2 сталовыя лыжкі таматнай пасты
1,25 чайнай лыжкі солі
0,5 чайнай лыжкі молатага перцу

Прыгатаванне вяленага мяса

Ялавічыну парэжце супраць валокнаў на невялікія кавалачкі. Пакладзіце лустачкі мяса ў марынад на 3 гадзіны, затым выміце і абсушыце. Раскладзіце кавалачкі на секцыі для сушкі, сушыце на працягу 8-15 гадзін. Вяленае мяса захоўвайце ў герметычным пакаванні пры пакаёвай тэмпературы не больш за 2 тыдняў, у халадзільніку - не больш за 3 месяцаў.

Прыгатаванне вяленай рыбы

Выкарыстоўвайце толькі свежую рыбу. Выдаліце косткі, парэжце рыбу на кавалачкі. Змясціце рыбу ў марынад (паўшклянкі солі на 1 літр вады) на 30 хвілін (ёмістасць з рыбай прыбраць у халадзільнік), выміце кавалачкі і абсушыце. Пакладзіце кавалачкі рыбы на блюда і пасыпце соллю з заправамі (1 чайная лыжка солі на 1 кг рыбы). Накрыйце блюда і пастаўце ў халадзільнік на 6 гадзін.

Кавалачкі рыбы выкладзіце ў секцыі для сушкі і сушыце датуль, пакуль не перастане вылучацца сок. Захоўвайце рыбу ў халадзільніку не больш за 3 месяцаў.

Сушэнне гатовай рыбы ці мяса

Загадзя адварыце рыбу і мяса. Выдаліце тлушч, парэжце кубікамі. Сушыце да гатовасці. Захоўвайце ў герметычным пакаванні пры пакаёвай тэмпературы не больш за 2 тыдні, у халадзільніку - не больш за 3 месяцы.

Захоўванне прадуктаў

Правільнае пакаванне сушонах прадуктаў павялічвае тэрмін захоўвання.

- Дайце прадуктам цалкам астыць пасля сушкі, затым змясціце іх у герметычныя пластыкавыя пакеты. Найлепшы вынік дае захоўванне прадуктаў у вакуумным пакаванні.
- Захоўвайце прадукты ў цёмным прахалодным месцы (лепш у халадзільніку ці маразільніку).

- У параўнанні з гароднінай садавіна ўтрымоўвае больш цукару і кіслаты, таму больш прыдатна для сушкі і захоўвання. Рэгулярна правярайце стан сушонах прадуктаў.

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Выключыце прыладу выключальнікам і выміце сеткавую вілку з электрычнай разеткі, дайце прыладзе астыць.
- Вымойце секцыі і вечка цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, прасушыце.
- Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі абразіўныя мыйныя сродкі ці растваральнікі.
- Базу пратрыце мяккай, злёгка вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.
- Не апускайце базу ў ваду і любыя іншыя вадкасці. Не дапушчайце траплення вады ў адтуліны базы.

ЗАХОЎВАННЕ

- Вырабіце чыстку перад тым, як прыбраць прыладу на захоўванне.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

Сушылка - 1 шт.
Інструкцыя па эксплуатацыі - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ


Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50 Гц
Магутнасць: 350 Вт
Маса загрузкі 1 секцыі - 1 кг

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прылад без папярэдняга апавяшчэння.

Тэрмін службы прыбора - 3 гады

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

 Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)

ЎЗБЕК

Sabzavot va meva quritgich

ASOSIY QISMLARI

1. Asos
 2. Ishlatgich «I/O»
 3. Quritish bo'limasi
 4. Qopqoq
- Jihozni suv solingan idishlar, suv bor havzalar (qo'l yuvgich, vanna, basseyn va hk.) yaqinida ishlatish mumkin emas.
 - Qo'shimcha himoya bo'lishi uchun jihoz quvvat oladigan elektr zanjiriga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi; HO'Mni o'rnatish uchun mutaxassisni chaqiring.

EHTIYOT CHORALARI

Elektr jihozni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun saqlab olib qo'ying. Jihozni maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatib. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Jihozni faqat maqsadiga muvofiq ishlatib, faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan qismlarni ishlatib.
- Jihozni issiqqa chidamli, tekis, qimirlamaydigan, o'zidan issiq chiqaradigan vositalar, namdan naribroq, quyosh nuri to'g'ri tushmaydigan joyga qo'ying.
- Jihozni aerazol sepilayotgan yoki tez yonadigan suyuqliklar ishlatilayotgan joyda ishlatmang.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Jihozni ishlatganda elektr shnurini to'liq o'ramidan chiqarib qo'ying.
- Elektr shnuri:
 - qizigan buyumlarga tegmasligi,
 - o'tkir qirralardan o'tmasligi kerak.
- Elektr shnur izolyasiyasi butunligini tekshirib turing.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga murojaat qiling.
- Yong'in chiqmasligi uchun jihozni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.

- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, vilkasidan ushlab toring.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Hech qachon ishlab turgan jihozni qarovsiz qoldirmang.
- Jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 40 soatdan oshmasligi kerak. 40 soat ishlaganidan keyin jihozni o'chiring, elektrdan ajratib, sovuting.
- Jihozni suv solingan vanna yoki qo'l yuvgichga tushib ketishi mumkin bo'lgan joyga qo'ymang, suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Agar jihoz suvga tushib ketsa tez elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina uni suvdan olish mumkin bo'ladi.
- Asosidagi ochiq joylarga suv tushirmang.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'g'ri va tushunarli qilib o'rgatishmagan va noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lishsa jihoz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Ishlayotgan jihozning qopqog'ini ochish ta'qiqlanadi.
- Jihoz ishlayotganda yuzingiz yoki qo'lingizni ochiq qopqoqqa yaqin olib bormang.
- Jihozning issiq yuzalariga qo'l tekkizmang.
- Jihoz ishlayotganda quritish bo'limasi qizib ketadi. Olishdan oldin sovushini kutib turing.
- Jihoz korpusidagi ochiq joylarga biror buyum kiritmang.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**
- Ishlatib bo'lgandan keyin yoki tozalashdan oldin jihozni albatta elektrdan ajratib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN Jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

- Jihoz ishlashiga xalaqit beradigan yelim qog'oz, yoriqlarni olib tashlang.
- Jihoz ishlaydigan elektr quvvati uyingiz elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Bo'lmasi (3) bilan qopqog'ini (4) mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuving, yaxshilab quriting.
- Asosini (1) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.

Diqqat! Asosni suvga yoki boshqa suyuqlikka solish ta'qiqlanadi. Asosning ochiq joylariga suv tushirmang.

JIHOZNI ISHLATISH

Eslatma: Birinchi marta ishlatilganda qizitgichidan bir oz hid chiqishi mumkin.

- Mahsulotni yuving, quriting va kichikroq qilib to'g'rang.
- Quritish bo'lmalariga (3) mahsulot donalarini orasidan issiq havo o'tadigan qilib qo'ying.
- Bo'lmalarni (3) bir birining ustiga qo'ying. Bo'lmalarining hammasiga mahsulot solinmagan bo'lsa ham 5 bo'lmasining hammasini qo'yish kerak.
- Bo'lmalarni qopqog' (4) bilan yoping.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Ishlatgichini (2) «I» tomonga o'tkazib jihazni ishlatting.

Eslatma: Quritgich havo tabiiy konveksiya bo'lishi qoidasiga asoslanib ishlaydi, shuning uchun pastki bo'lmalardagi mahsulotga issiqroq va quruqroq havo tekkani uchun mahsulot tezroq tayyor bo'ladi. Natija yaxshi bo'lishi uchun suvi ko'p masalliqni pastki bo'lмага qo'yish va pastki bo'lmalarni bilan ustki bo'lmalarning joyini almashtirib turish kerak. Bo'lmalarni joyini almashtirishdan oldin ishlatgichini «0» tomonga o'tkazib jihazni o'chiring.

- Qo'yilgan mahsulot quriyidigan vaqt o'tganidan keyin ishlatgichini (2) «0» tomonga o'tkazib jihazni o'chiring.

Eslatma: Har bitta mahsulot turi quriyidigan vaqtni tajriba qilib bilish kerak, qurish vaqti qo'yilgan mahsulotning sifati, o'lchami, binodagi harorat va namlikka bog'liq bo'ladi. Bu haqdagi batafsil ma'lumot «Tayyor bo'lish vaqti» bo'limida berilgan.

- Jihoz, mahsulot sovushini kutib turing. Qurigan mahsulotni xaltaga yoki bankaga solib saqlashga olib qo'ying («Mahsulotni saqlash» bo'limida aytilgan).

TAVSIYA

Oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish

Ovqatdan zaxarlanmaslik va ichak kasalligiga chalinmaslik uchun xo'l va quritilgan mahsulot bilan ishlaganda:

- tayyorlashdan oldin va mahsulotdan boshqa narsaga qo'l tekkizganda qo'lingizni yaxshilab yuving;
- ish yuzasini toza tuting;
- har safar ishlatilganidan keyin bo'lma bilan qopqog'ini mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suv bilan yuving;
- iloji boricha mahsulotga qo'l tekkizmang, uni sanchqi, kaftgir yoki boshqa asbob bilan oling. Agar teri kasalingiz bo'lsa yoki qo'lingiz tilingan bo'lsa mahsulotni ochiq qo'l bilan ushlamang;
- uy hayvonlarini oshxonaga kirgazmang.

Qurtiladigan mahsulotni tanlash

Meva, sabzavot yangi uzilgan bo'lishi kerak. Faqat yetilib pishgan mevani ishlatting, quriganidan keyin chala pishgan mevaning mazasi achchiq bo'lib qoladi. Pishib o'tib ketgan meva quriganidan keyin qorayib qolishi mumkin. Mevaning buzilgan joylarini olib tashlang.

Uy sharoitida sabzavotni quritish ko'proq mehnat talab qiladi, sababi, mevadan farqi, sabzavotda shakar, kislotaga kam bo'ladi. Ba'zi sabzavotni, misol uchun, brokkoli bilan sarsabilni quritgandan ko'ra muzlatgan yaxshi. Sabzavotni diqqat bilan tanlang, sabzavotni yumshaguncha quriting.

Mahsulotni tayyorlash

- Mahsulotni yaxshilab yuving, buzilgan joylarini olib tashlang.
- Agar zarur bo'lsa po'chog'ini arching. Ko'p sabzavotning po'chog'ini archish kerak bo'ladi. Agar mahsulotga sun'iy mum qoplangan bo'lsa po'chog'ini albatta tilib qo'ying.
- Mevaning bandini olib tashlang.
- Kattaroq mevani maydalab to'g'rang.
- Dala mevalari, uzumni butun quritish mumkin.
- Ko'katlarni butun (poyasi bilan) quriting.
- Agar mahsulotning mazasini yaxshilamoqchi, saqlanish muddatini uzaytirmoqchi bo'lsangiz oldin unga ishlov bering. Lekin bunday qilish shart emas. Mahsulotga ishlov berib va ishlov bermasdan quritib ko'ring, qaysi usulni tanlashni o'zingiz hal qilasiz.

ЎЗБЕК

Mevalarga dastlabki ishlov berish

- Mevaning rangi saqlanishi uchun ananas, limon, apelsin, laym sharbatini ishlatishingiz mumkin. Meva bo'lagini 2 daqiqa meva sharbatiga soling, olib sharbati qurishini kutib turing, so'ng quritish uchun bo'lmaga tering. Mevaning tabiiy mazasini quritilayotgan meva sharbati bilan kuchaytirishingiz mumkin (misol uchun, olmaga olma sharbati ishlatiladi). Chorak stakan tabiiy sharbatni ikki stakan suvga aralashiring, mevalarni 2 soat sharbat aralashmasiga solib qo'ying.
- Ba'zi mevalar, himoya bo'lishi uchun, tabiiy mum bilan qoplangan bo'ladi (xurmo, uzum, klyukva, olxo'ri va hk.). Tabiiy mum qoplamasini olish va mahsulot tezroq qurishi uchun ularni 1-2 daqiqa qaynayotgan suvga soling.

Sabzavotga dastlabki ishlov berish

Sabzavotga dastlabki ishlov berish saqlanganda mazaga ta'sir qiladigan fermentlarni parchalaydi. Qaynatgandan ko'ra bug'da yoki mikroto'lqinli pechkada ishlov bergan yaxshiroq.

- Sabzavotni qasqonning ustki lappagiga qo'yib 2-3 daqiqa qiziting. Sabzavotni iloji boricha tezroq bo'lmaga oling.
- Sabzavotni idishga solib bir oz suv quyuing. Idish qopqog'ini yopib mikroto'lqinli pechkaga qo'ying. Vaqtini pechka qo'llanmasida aytilgan qaynatish vaqtining 1/4 qismiga qo'ying. So'ng sabzavotni bo'lmaga oling.
- Sabzavot bo'laklarining 3-3 daqiqa qaynab turgan suvga soling, quriting va bo'lmaga qo'ying.

Tayyor bo'lish vaqti

Jadvalda ko'rsatilgan tayyor bo'lish vaqti tavsiya sifatida olinishi kerak, mahsulotning sifati, miqdori va bo'laklarining o'lchamiga qarab tayyor bo'ladigan vaqt boshqacha ham bo'lishi mumkin. Binodagi harorat bilan namlik darajasi ham tayyor bo'lish vaqtiga ta'sir qiladi. Quritgichni ishlatishni bilib olganingizdan keyin tayyor bo'ladigan vaqtini, xohishingizga qarab, o'zingiz belgilaydigan bo'lasiz. Tayyor meva yumshoq, suvsiz bo'lishi kerak. Ortiqcha quritilgan meva qattiq, chayir bo'lib qoladi, yaxshi saqlanmaydi, oziqaligi kam bo'ladi. Sabzavot sinadigan, qattiq bo'lishi kerak.

Nomi	Dastlabki ishlov berish	Taxminan tayyor bo'ladigan vaqti (soat)
Meva		
O'rik	Danagi olinadi, to'g'raladi	13-28
Sitrusli mevalar qobig'i	Qobiq ingichka tilinadi	6-16
Ananas	Tozalanadi va xalqa yoki to'rtburchak qilib to'g'raladi	6-36
Banan	Po'sti archiladi, 2-4 mm qilib to'g'raladi	8-38
Uzum	Butun solinadi	8-26
Nok	Po'sti olinadi va to'g'raladi	8-30
Anjir	To'g'raladi	6-26
Klyukva	Butun solinadi	6-26
SHoftoli	Ikkiga bo'linadi, danagi olinadi (danagini quritilish o'rtasida ham olsa bo'ladi)	6-26
Olma	Po'sti archiladi, o'rtasi olib tashlanadi va to'g'raladi	4-6
Sabzavot, ko'kat, zirovor		
Karam	Tozalanadi, o'zagi olinadi, eni 3 mm qilib to'g'raladi	6-14
Bryussel karami	To'pguli ikkiga bo'linadi	8-30
Gulkaram	To'pguli ajratib olinadi, yumshaguncha bug'lanadi	6-16
Kartoshka	To'g'raladi, taxminan 10 daqiqa bug'lanadi	8-30
Piyoz	Xalqa qilib to'g'raladi	8-14

Sabzi	Bug'lanadi, xalqa qilib to'g'raladi yoki qirg'ichdan o'tkaziladi	8-14
Bodring	Po'sti archiladi, eni taxminan 1 cm xalqa qilib to'g'raladi	6-18
Bulg'or qalampiri	Urug'i olinadi, tilik yoki xalqa qilib to'g'raladi	4-14
Qalampir	Butun qo'yiladi	8-14
Petrushka	Bargi poyasi bilan quritiladi	2-10
Pomidor	Po'sti olinadi, to'g'raladi	8-24
Lavlagi	Bug'lanadi, to'g'raladi	8-26
Selder	6 mm qilib to'g'raladi	6-14
Sarsabil	2, 5 mm qilib to'g'raladi	6-14
Sarimsoq	Tozalanadi va xalqa qilib to'g'raladi	6-16
Ismaoq	Qaynab turgan suvga solinadi	6-16
Qo'ziqorin	Butun quritiladi yoki to'g'raladi	6-14

Qo'shimcha imkoniyatlari

Ko'kat, gul, ziravor

- Deyarli hamma ko'katlarni quritisa bo'ladi. Ko'katning bargi bilan gulini poyasiga qo'shib quriting, quritib bo'lgandan keyin guli bilan bargini poyasidan ajratib oling.
- Ko'kat to'liq qurigan bo'lishi kerak, agar shunday bo'lmasa ko'kat chiriydi.
- Quritilgan gulni xushbo'y sashe tayyorlashga ishlatsa bo'ladi.
- Quritilgan go'sht, baliq
- Go'sht yoki baliqning xomini ham pishganini ham quritisa bo'ladi. Quritishdan oldin baliq yoki go'sht to'g'ri tayyorlansa xavfli bakteriyalar o'ladi. Quritilgan go'sht yoki baliqni dimlangan ovqat, sendvich pastasi, sho'rvaga ishlatish mumkin. Yengil bo'lgani uchun quritilgan go'sht, baliqni dam olishga chiqqanda ham olish mumkin. 1 soat suv yoki sho'rvaga solib quritilgan go'sht yoki baliq tiklanadi.
- Quritishga yog'siz (mol yoki parranda) go'sht, faqat muzlatilmagan baliq ishlatiladi.
- Quritishdan oldin baliq bilan go'sht marinadga solib qo'yiladi.

Marinad resepti

- 0,5 stakan soya sousi
- 1 choy qoshiq to'g'ralgan sarimsoq
- 2 osh qoshiq tomat pastasi
- 1,25 choy qoshiq tuz
- 0,5 choy qoshiq maydalangan murch

Sur go'sht tayyorlash

Mol go'shtini tolasiga teskari kesib kichiroq tiliklarga bo'lib chiqing. Go'sht bo'laklarini 3 soat marinadga solib qo'ying, so'ng marinaddan olib quriting. Go'sht bo'laklarini quritish bo'lmasiga terib chiqing, 8-15

soat quriting. Sur go'sht germetik xaltaga solinib xona haroratida 2 haftadan oshirmay saqlanadi, sovutgichda esa 3 oygacha saqlash mumkin.

Sur baliq tayyorlash

Faqat yangi tutilgan baliq ishlatiladi. Baliqning suyagini olib tashlab, to'g'rang. To'g'ralgan baliqni 30 daqiqa marinadga solib qo'ying (1 litr suvga yarim stakan tuz solinadi) (baliq solingan idish sovutgichga olib qo'yiladi), marinadda turganidan keyin olib, quriting. Baliq bo'laklarini biror idishga soling, ziravor aralashtirilgan tuz seping (1 kg baliqqa 1 choy qoshiq tuz sepiladi). Idishni yopib 6 soat sovutgichga olib qo'ying.

Baliq bo'laklari quritish bo'lmasiga terib suv chiqishi to'xtatguncha quritiladi. Baliqni sovutgichda 3 oydan oshirmay saqlang.

Pishgan baliq yoki go'shtni quritish

Baliq yoki go'shtni qaynatib oling. Yog'ini olib tashlang, to'rtburchak qilib to'g'rang. Tayyor bo'lguncha quriting. Germetik xaltaga solib xona haroratida 2 haftadan oshirmay saqlanadi, sovutgichda esa 3 oygacha saqlash mumkin

Mahsulotni saqlash

Quritilgan mahsulot xaltaga to'g'ri solinsa ko'proq turadigan bo'ladi.

- Quritilgan taom to'liq sovushini kutib turing, so'ng germetik xaltaga solib qo'ying. Taom vakuum xaltaga solib qo'yilsa yaxshiroq turadi.
- Taomni qorong'i, salqin joyga olib qo'ying (sovutgich yoki muzlatgichga qo'yilsa yaxshiroq bo'ladi).
- Sabzavotdan ko'ra mevada shakar, kislotla ko'proq bo'ladi, shuning uchun ular quritish,

ЎЗБЕК

saqlashga ko'proq yaraydi. Saqlab olib qo'yilgan quritilgan taomlar qanday turganiga qarab turing.

TOZALASH VA EHTIYOT QILISH

- Jihozni tugmasini bosib o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, jihaz sovushini kutib turing.
- Bo'lmalari bilan qopqog'ini mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuving.
- Tozalash uchun qirib tozalaydigan vositalar yoki eritgich ishlatish ta'qiqlanadi.
- Asosni yumshoq, nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quring.
- Asosni suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Asos ichiga suv tushirmang.

SAQLASH

- Saqlab olib qo'yishdan oldin jihazni tozalang.
- Jihazni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

TO'PLAMI

Quritgich – 1 dona.
Qo'llanma – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATLARI

Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50 Hz

Quvvati: 350 W

Bitta bo'lmasiga qo'yiladigan taom miqdori – 1 kg

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihaz xususiyatlarini o'zgartishga huquqi bo'ladi.

Jihazning ishlash muddati – 3 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihazga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihaz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



Ushbu jihaz 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццаатае число, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

