

AURORA®

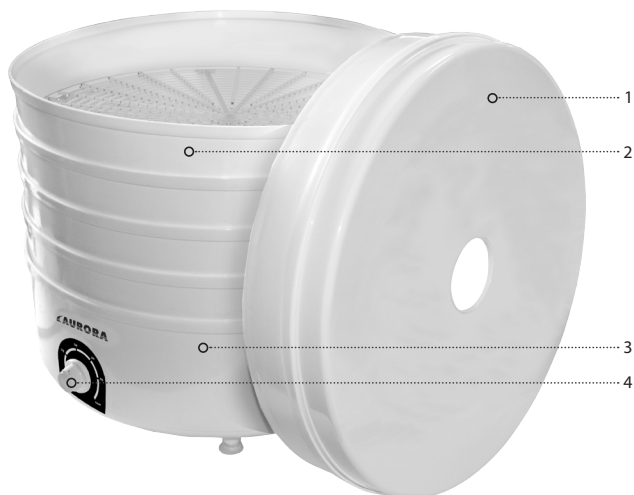
AU 3370



Electric
FOOD DEHYDRATOR

ONLY FOR HOUSEHOLD USE

www.aurora-tm.eu



ENG Components identification

1. Top cover
2. Drying tray
3. Body
4. Temperature regulator

RUS Описание схемы прибора

1. Верхняя крышка
2. Поддон для сушки
3. Корпус
4. Регулятор температуры

UKR Опис схеми приладу

1. Верхня кришка
2. Піддон для сушіння
3. Корпус
4. Регулятор температури

POL Opis schematu urządzenia

1. Pokrywka górna
2. Taca do suszenia
3. Obudowa
4. Regulator temperatury

LTU Prietaiso schemos aprašymas

1. Viršutinis dangtelis
2. Džiovinimo padėklas
3. Korpusas
4. Temperatūros reguliatorius

LVA Ierīces shēmas apraksts

1. Augšējais vāciņš
2. Žāvēšanas paplāte
3. Korpus
4. Temperatūras regulators

EST Seadme skeemi kirjeldus

1. Pealmine kaas
2. Kuivatusplaat
3. Korpus
4. Temperatuuri regulaator

RO/MD Schema descriere produs

1. Capac superior
2. Platou pentru uscare
3. Carcasă
4. Regulator de temperatură

HUN Készülék áramkörének leírása

1. Felső fedél
2. Szárító tálcák
3. Test
4. Hőfokszabályozás

SPECIFICATIONS

Power supply
Power

220-240V ~50-60 Hz
520 W

SECURITY MEASURES

Please read this manual carefully before using the product to avoid damage during use. Before switching on the product, make sure that the technical specifications of the product shown on the label correspond to the parameters of the electric network. Incorrect use can lead to damage of the product, cause material damage or cause damage to the health of the user. Use only for household purposes in accordance with this Manual. The product is not intended for commercial use. Use the product only for its intended purpose. Do not use the product near the kitchen sink, outdoors and in rooms with high humidity. Always unplug the product from the electrical network when it is not in use, as well as before assembly, disassembly and cleaning. The product must not be unattended while it is connected to the electric network. Make sure that the power cord does not touch the sharp edges of furniture and hot surfaces. To avoid electric shock, do not attempt to disassemble or repair the product by yourself. When disconnecting the product from the electric network, do not pull on the power cord, hold the plug. Do not twist or wind the cord. The product is not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system. The product is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or if they have no experience or knowledge, if they are not controlled or instructed about the use of the device by the person responsible for their safety. Do not allow children to use the product as a toy. Do not use accessories that are not included in the delivery suite. **ATTENTION!** Do not allow children to play with plastic bags or wrapping film. **THREAT OF SUFFOCATION!** **ATTENTION!** Do not use this product outdoors. **ATTENTION!** Be especially careful if children under 8 years or people with disabilities are close to the product in use. **ATTENTION!** Do not use this product near combustible materials, explosives, or self-igniting gases. Do not install this product near a gas or electric stove, or other heat sources. Do not expose the product to direct sunlight. **ATTENTION!** Do not allow children under 8 years to touch the body, the power cord and

the plug of the power cord while the product is in operation. If the product has been kept for a while at a temperature below 0°C, it must be left at room temperature for at least 2 hours before switching it on **ATTENTION!** Do not handle the power cord and the power cord plug with wet hands. **ATTENTION!** Unplug the product from the electric network every time before cleaning, and also if you do not use it. When connecting the product to an electrical network do not use an adapter **ATTENTION!** To avoid overloading the electric network, do not connect the product with other powerful electrical appliances to the same electric network. **ATTENTION!** During operation, the body heats up! Do not cover the product with towels or other items. **ATTENTION!** Do not use the product for more than 40 hours in a row. After 40 hours of operation, turn off the product and allow it to cool completely for at least 2 hours. **ATTENTION!** Ensure that foreign objects, liquids, insects and product residues do not enter the ventilation holes (located at the top and bottom of the housing). **ATTENTION!** In order to avoid food poisoning or intestinal diseases every time after the end of drying, clean the pallets and the top cover from the remnants of the products. **ATTENTION!** Regularly check the products for availability. Note: First use may cause foreign odor and a small amount of smoke from the heating element. **ATTENTION!** It is not recommended to dry foods such as: avocados, fat meats, raw poultry meat, eggs, soft varieties. Do not carry the product while it is running. For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA, to install RCD, contact a specialist. **ATTENTION!** Install all pallets, even if some of them are not filled. Products lay out on the lower sections, put the empty pallets on top. To ensure the best drying results, it is recommended to lay more moist ingredients on the lower sections and periodically change the lower and upper sections in places. In some places, disconnect the product from the mains before changing the pallets.

BEFORE FIRST USE

Ensure that there are no packing materials and foreign objects inside the product. Wash with warm water with a neutral detergent and all removable parts. Dry them. Wipe the case with a damp cloth and wipe it dry.

OPERATION OF THE PRODUCT

Install the product on a dry, flat and heat-resistant surface, away from heat sources. Do not install this product in close proximity to a wall or furniture. Do not block any ventilation openings. Products that are to be dried, rinse, dry with a paper towel and cut into small pieces. Lay out the products in pallets so as to ensure a free passage of hot air between the pieces. Remember that the flow of hot air must circulate freely between the pallets. Do not apply too many products to each tray. The maximum load should not exceed -0.7 kg. Cover the pallets with a lid. Trays with a closed lid are installed on the body. Before connecting the product to the mains, make sure that the thermostat knob is in the "OFF" position. Connect the product to the mains and turn the temperature control clockwise from "OFF" to the desired batch temperature of the products. After the drying process is over, turn the product off by turning the temperature control knob counterclockwise to the "OFF" position.

TEMPERATURE SETTING. Using the temperature controller knob, you can set one of the five temperature drying modes - from 30°C to 70°C. Recommended temperature conditions: Herbs 50°C, Greens 50°C, Bread 50°C, Yogurt 50°C, Vegetables 50°C, Fruits 50-60°C, Meat, Fish 70°C.

DRYING FRUITS. Wash fruits, dry with a paper towel. Cut into pieces that can be freely placed inside the pallet.

DRYING VEGETABLES. Before drying vegetables, it is recommended to boil them. Green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes - immerse in boiling water for 3-5 minutes. Remove the vegetables and dry them with a paper towel. **ATTENTION:** The time and temperature of drying products is advisory in nature and depends on the freshness, quality and size of the product, as well

as the temperature and relative humidity in the room. It is selected experimentally and individually.

DRY MEAT, FISH, BIRDS. Choose for drying only meat without fat (beef, poultry) and exclusively fresh fish. Meat and fish pre-marinade or boil.

PREPARING AND DRYING MEAT. Standard marinade: 1/2 cup soy sauce, 1 clove garlic, cut into small pieces, 2 large spoons of ketchup, 1 and 1/4 dessert spoon of salt, 1/2 dessert spoon of ground pepper. All ingredients should be mixed thoroughly. Cut the meat into thin pieces. Marinade for 4 hours. Then remove, dry with a paper towel. Place the pickled meat in a tray so that the hot air circulates freely between the pieces. The duration of drying is 2-8 hours. Store the prepared product in the refrigerator for no more than 2 months in a sealed container.

PREPARATION AND DRYING OF FISH. For cooking fish, use only fresh fish. Before beginning the drying, cut the fish into pieces and remove the bones. Prepare brine (150 grams of salt per 1 liter of water), place the fish in it, marinate for 1 hour. Remove the pieces of fish and dry them with a paper towel. Prepare a marinade with salt and spices. Marinade for 7 hours. Take the pieces of fish from the marinade and dry them with a paper towel. Spread the fish on a plate and bake in the oven for 20 minutes at a temperature of 200°C. Remove the fish from the oven and place it in a pan so that the hot air circulates freely between the pieces. The drying time is 2-8 hours. Store the prepared product in the refrigerator for no more than 2 months in a sealed container.

DRYING HERBS, SPIRITS. Any herbs are suitable for drying. Dry the grass with the stems, after drying, separate the leaves from the stems. Make sure that the herbs are well dried, otherwise the decay process may begin.

CLEANING AND CARE

Make sure the product is disconnected from the mains and completely cooled. To avoid food poisoning or intestinal diseases, you should regularly clean and remove any product residues from the surface of the pallets and the top cover. Clean the trays and top cover with a neutral detergent. Wipe the inside of the body with a clean cloth dampened in vinegar. Wipe the drying casing with a

damp cloth. After this, wipe dry all components. **ATTENTION!** Do not wash removable parts: pallets and the top roof in the dishwasher. Do not immerse the casing in water or any other liquids. Do not allow water to enter the ventilation openings located at the top and bottom of the housing. Do not use abrasive detergents or solvents to clean the product.

STORAGE

Before storage, make sure that the product is disconnected from electric network. Complete all the requirements of the CLEANING AND MAINTENANCE section. Keep the product in a dry, cool place and out of the reach of children

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией изделия во избежание поломок при использовании. Перед включением изделия проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети. Некорректное использование может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя. Использовать только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Изделие не предназначено для коммерческого применения. Используйте изделие только по прямому его назначению. Не используйте изделие в непосредственной близости от кухонной раковины, на улице и в помещениях с повышенной влажностью воздуха. Всегда отключайте изделие от электросети, если Вы его не используете, а также перед сборкой, разборкой и чисткой. Изделие не должно быть без присмотра, пока оно подключено к сети питания. Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей. Во избежание поражения электротоком не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать изделие. При отключении изделия от электросети не тяните за шнур питания, беритесь за вилку. Не переключайте и ни на что не наматывайте сетевой шнур. Изделие не предназначено для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления. Изделие не предназначено для использования лицами с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, а также при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем либо не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Не разрешайте детям использовать изделие в качестве игрушки. Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки. **ВНИМАНИЕ!** Не позволяйте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **УГРОЗА УДУШЬЯ!** **ВНИМАНИЕ!** Не используйте изделие вне помещения. **ВНИМАНИЕ!** Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего изделия находятся дети младше 8 лет или лица с ограниченными возможностями. **ВНИМАНИЕ!** Не используйте изделие вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов. Не устанавливайте изделие рядом с газовой или электрической плитой, а также другими источниками тепла. Не подвергайте изделие воздействию прямых солнечных лучей. **ВНИМАНИЕ!** Не разрешайте детям младше 8 лет

прикасаться к корпусу, к сетевому шнуру и к вилке сетевого шнура во время работы изделия. Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать при комнатной температуре не менее 2 часов. **ВНИМАНИЕ!** Не беритесь за сетевой шнур и за вилку сетевого шнура мокрыми руками. **ВНИМАНИЕ!** Отключайте изделие от электрической сети каждый раз перед чисткой, а также в том случае, если Вы им не пользуетесь. При подключении изделия к электрической сети не используйте переходник. **ВНИМАНИЕ!** Чтобы избежать перегрузки сети питания не подключайте изделие одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети. **ВНИМАНИЕ!** Во время работы корпус нагревается! Не накрывайте изделие полотенцами или другими предметами. **ВНИМАНИЕ!** Не эксплуатируйте изделие более 40 часов в подряд. После 40 часов работы выключите изделие и дайте ему полностью остыть не менее 2-х часов. **ВНИМАНИЕ!** Следите за тем, чтобы в вентиляционные отверстия (расположенные в верхней и нижней части корпуса) не попадали посторонние предметы, жидкости, насекомые и остатки продуктов. **ВНИМАНИЕ!** Во избежание пищевых отравлений или кишечных заболеваний каждый раз после окончания сушки, очищайте поддоны и верхнюю крышку от остатков продуктов. **ВНИМАНИЕ!** Регулярно проверяйте продукты на готовность. **ПРИМЕЧАНИЕ.** При первом использовании возможно появление постороннего запаха и небольшого количества дыма от нагревательного элемента. **ВНИМАНИЕ!** Не рекомендуется сушить такие продукты как: авокадо, жирные сорта мяса, сырое мясо птицы, яйца, сыры мягких сортов. Запрещается переносить изделие во время работы. **ВНИМАНИЕ!** Для дополнительной защиты в цепь питания целесообразно установить устройство защитного отключения с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для установки устройства обратитесь к специалистам. **ВНИМАНИЕ!** Устанавливайте все поддоны, даже если некоторые из них не заполнены. Продукты раскладывайте на нижних секциях, пустые поддоны устанавливайте сверху. Для обеспечения лучших результатов сушки рекомендуется укладывать более влажные ингредиенты на нижние секции и периодически менять нижние и верхние секции местами. Прежде чем поменять поддоны местами, отключите изделие от сети.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Убедитесь, что внутри изделия отсутствуют упаковочные материалы и посторонние предметы. Промойте теплой водой с нейтральным моющим средством все съёмные детали. Просушите их. Корпус изделия протрите влажной тканью и вытрите насухо.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установите изделие на сухую, ровную и термостойкую поверхность, вдали от источников тепла. Не устанавливайте изделие в непосредственной близости к стене или мебели. Не закрывайте вентиляционные отверстия. Продукты, которые подлежат сушке, промойте, просушите бумажным полотенцем и порежьте на небольшие кусочки. Разложите продукты в поддонах так, чтобы обеспечить свободный проход горячего воздуха между кусочками. Помните, что поток горячего воздуха, должен свободно циркулировать между поддонами. Не накладывайте слишком много продуктов в каждый поддон. Максимальная нагрузка не должна превышать - 0,7 кг. Накройте поддоны крышкой. Поддоны с закрытой крышкой установите на корпус. Прежде чем подключать изделие к сети, убедитесь, что ручка терморегулятора находится в положении выключено «OFF». Подключите изделие к электросети и поверните регулятор температуры по часовой стрелке от «OFF» до необходимой температуры сушки продуктов. После окончания процесса сушки, выключите изделие, повернув ручку регулятора температуры против часовой стрелки в положение «OFF».

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ. При помощи ручки терморегулятора Вы можете установить один из пяти температурных режимов сушки - от 30°C до 70°C. Рекомендуемые температурные режимы: Травы 50°C, Зелень 50°C, Хлеб 50°C, Йогурт 50°C, Овощи 50°C, Плоды 50-60°C, Мясо, Рыба 70°C.

СУШКА ФРУКТОВ. Вымойте фрукты, просушите бумажным полотенцем. Порежьте на кусочки, которые можно свободно разместить внутри поддона.

СУШКА ОВОЩЕЙ. Перед началом сушки овощей рекомендуется их проварить. Зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку - погрузите в кипящую воду на 3-5 минут. Извлеките овощи и просушите их бумажным полотенцем. **ВНИМАНИЕ!** Время и температура сушки продуктов, носит рекомендательный характер, и зависит от свежести, качества и размера продукта, а также температуры и относительной влажности в помещении. Подбирайте экспериментально и индивидуально. **СУШКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ.** Выбирайте для сушки только мясо без жира (говядина, птица) и исключительно свежую рыбу. Мясо и рыбу предварительно замаринуйте или отварите.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И СУШКА МЯСА. Стандартный маринад: 1/2 стакана соевого соуса, 1 зубок чеснока, нарезать на маленькие кусочки, 2 большие ложки кетчупа, 1 и 1/4 десертная ложка соли, 1/2 десертной ложки молотого перца. Все ингредиенты следует тщательно перемешать. Мясо порезать на тонкие кусочки. Мариновать в течение 4-х часов. Затем извлеките, просушите бумажным полотенцем. Разложите маринованное мясо в поддон так, чтобы горячий воздух свободно циркулировал между кусочками. Продолжительность сушки 2-8 часов. Храните приготвленный продукт в холодильнике не более 2-х месяцев в герметичной емкости.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И СУШКА РЫБЫ. Для приготовления рыбы используйте, исключительно свежую рыбу. Перед началом сушки рыбу порежьте на кусочки и удалите кости. Приготовьте соляной раствор (150 г соли на 1 литр воды) поместите в него рыбу - мариновать в течение 1-го часа. Извлеките кусочки рыбы и просушите их бумажным полотенцем.

Приготуйте маринад з солью і спеціями. Маринуйте в теченні 7-ми годин. Извлекте кусочки риби із маринада і просушіть їх бумажним полотенцем. Розложите рибу на тарелке і запекайте в духовці в теченні 20 минут при температурі 200°C. Извлекте із духовки рибу і розложите її в поддон так, чтобы горячий воздух свободно циркулював між кусочками. Продовжитильність

ЧИСТКА І УХОД

Убедитесь, що изделие отключено від електромережі і повністю остило. Во избежание пищевых отравлений или кишечных заболеваний следует регулярно чистить и удалять с поверхности поддонов и верхней крышки любые остатки продуктов. Поддоны и верхнюю крышку промывайте нейтральным моющим средством. Внутреннюю часть корпуса протрите чистой тряпкой смоченной в уксусе. Корпус чистки протрите

ХРАНЕНИЕ

Перед хранением убедитесь, что изделие отключено від електромережі. Выполните все требования раздела ОЧИСТКА И УХОД. Храните изделие в сухом, прохладном и недоступном для детей месте.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією виробу, щоб уникнути поломки при використанні. Перед включенням виробу переверте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі. Неправильне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріальної шкоди або заподіяти шкоду здоров'ю користувача. Використовувати тільки в побутових цілях згідно з цим Керівництвом по експлуатації. Прилад не призначений для комерційного застосування. Використовуйте виріб тільки за прямим його призначенням. Не використовуйте виріб в безпосередній близькості від кухонної раковини, на вулиці і в приміщеннях з підвищеною вологістю повітря. Завжди відключайте виріб від електромережі, якщо він не використовується, а також перед складанням, розбиранням і чистенням. Виріб не повинен бути без нагляду, поки він підключений до мережі живлення. Слідкуйте, щоб мережевий шнур не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь. Щоб уникнути ураження електричним струмом не намагайтеся самостійно розбирати і ремонтувати виріб. При відключенні виробу не тягніть за шнур живлення, беріть за вилку. Не перекручуйте і ні на що не намотуйте мережевий шнур. Прилад не призначений для приведення в дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування. Прилад не призначений для використання особами з зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, а також при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку. Не дозволяйте дітям використовувати виріб в якості іграшки. Не використовуйте приладдя, що не входять в комплект поставки. **УВАГА!** Не дозволяйте дітям гратися з поплітеновими пакетами або пакувальною плівкою. ЗАПРОВА ЗАДУ-ХИ! **УВАГА!** Не використовуйте виріб поза приміщенням. **УВАГА!** Будьте особливо уважні, якщо поблизі від працюючого виробу знаходяться діти молодше 8 років або особи з обмеженими можливостями. **УВАГА!** Не використовуйте виріб поблизі горючих матеріалів, вибухових речовин і самозаймих газів. Не ставте виріб поруч з газовою або електричною плитою, а також іншими джерелами тепла. Не піддавайте виріб

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Переконайтеся, що всередині виробу відсутні пакувальні матеріали і сторонні предмети. Промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом все знімі деталі. Просушіть їх. Корпус виробу протріть вологою тканиною і витріть насухо.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

Розташуйте прилад на суху, рівну і термостійку поверхню, вдальні від джерел тепла. Не ставте виріб в безпосередній близькості до стіни або меблів. Не закривайте вентиляційні отвори. Продукти, які підлягають сушінню, промийте, просушіть паперовим рушником і поріжте на невеликі шматочки. Розкладіть продукти в піддонах так, щоб забезпечити вільний прохід горячого повітря між шматочками. Пам'ятайте, що потік горячого повітря, повинен вільно циркулювати між піддонами. Не кладіть занадто багато продуктів в кожен піддон. Максимальне завантаження не повина перевищувати 0,7 кг. Накрийте піддон кришкою. Піддон із закритою кришкою встановіть на корпус.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ. За допомогою ручки терморегулятора Ви можете встановити один з п'яти температурних режимів сушіння - від 30°C до 70°C. Рекомендовані температурні режими: Трави 50°C, Зелень 50°C, Хліб 50°C, Йогурт 50°C, Овочі 50°C, Плоди 50-60°C, М'ясо, Риба 70°C.

сушки 2-8 годин. Зберігайте приготований продукт в холодильнику не більше 2-х місяців в герметичній ємкості.

СУШКА ТРАВ, ПРЯНОСТЕЙ. Любые травы пригодны для сушки. Сушите травы вместе со стеблями, после сушки отделите листья от стеблей. Убедитесь в том, что травы хорошо высушены, в противном случае может начаться процесс гниения.

влажной тряпкой. После этого все составляющие вытрите насухо. **ВНИМАНИЕ!** Не мойте съемные части: поддоны и верхнюю крышку в посудомоечной машине. Не погружайте корпус в воду или в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия расположенные в верхней и нижней части корпуса. Не используйте для чистки изделия абразивные моющие средства или растворители.

дії прямих сонячних променів. **УВАГА!** Не дозволяйте дітям молодше 8 років торкатися до корпусу, до кабеля живлення і до місця підключення кабеля живлення під час роботи виробу. Якщо виріб деякий час перебував при температурі нижче 0°C, перед ввімкненням його слід витримати при кімнатній температурі не менше 2 годин. **УВАГА!** Не беріть за шнур живлення і за вилку мокрими руками. **УВАГА!** Вимикайте виріб від електричної мережі кожен раз перед чистенням, а також в тому випадку, якщо Ви ним не користуєтесь. При підключенні виробу до електричної мережі не використовуйте перехідник. **УВАГА!** Щоб уникнути перевантаження мережі живлення, не намагайтеся підключати виріб одночасно з іншими потужними електроприладами до однієї лінії електромережі. **УВАГА!** Під час роботи корпус нагрівається! Не накривайте виріб рушниками або іншими предметами. **УВАГА!** Не використовуйте виріб більш 40 годин. Після 40 годин роботи вимкніть виріб і дайте йому повністю охолонути не менше 2-х годин. **УВАГА!** Слідкуйте за тим, щоб в вентиляційні отвори (розташовані у верхній та нижній частині корпусу) не потрапляли сторонні предмети, рідини, комахи і залишки продуктів. **УВАГА!** Щоб уникнути харчових отруєнь або кишкових захворювань кожен раз після закінчення сушіння, очищайте піддон і верхню кришку від залишків продуктів. **УВАГА!** Регулярно перевіряйте готовність продуктів. Примітка: При першому використанні можлива поява стороннього запаху і невеликої кількості диму від нагрівального елемента. **УВАГА!** Не рекомендується сушити такі продукти як: авокадо, жирні сорти м'яса, сире м'ясо птиці, яйця, сири м'яких сортів. Забороняється переносити виріб під час роботи. Для додаткового захисту в ланцюзі живлення доцільно встановити пристрій захисного вимкнення з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА, для встановлення пристрою зверніться до фахівця. **УВАГА!** Встановлюйте всі піддони, навіть якщо деякі з них не заповнені. Продукти розкладайте на нижніх секціях, порожні піддони встановлюйте зверху. Для забезпечення найкращих результатів сушіння рекомендується укладати більш вологі інгредієнти на нижній секції і періодично міняти нижні і верхні секції місцями. Перш ніж поміняти піддони місцями, вимкніть виріб від мережі.

СУШІННЯ ФРУКТІВ. Вимийте фрукти, просушіть паперовим рушником. Поріжте на шматочки, які вільно розстелять всередині піддону.

СУШІННЯ ОВОЧІВ. Перед початком сушіння овочів рекомендується їх проварити. Зелени боби, кольорову капусту, брокколи, спаржу і картоплю - занурте в киплячу воду на 3-5 хвилин. Вимийте овочі і просушіть їх паперовим рушником. **УВАГА!** Час і температура сушіння продуктів, має рекомендаційний характер, і залежить від свіжості, якості та розміру продукту, а також температури і відносної вологості в приміщенні. Підбирається експериментально і індивідуально.

СУШІННЯ М'ЯСА, РИБИ, ПТИЦІ. Вибирайте для сушіння тільки м'ясо без жиру (яловичина, птиця) і виключно свіжу рибу. М'ясо і рибу попередньо замаринуйте або відваріть.

ПРИГОТУВАННЯ І СУШІННЯ М'ЯСА. Стандартний маринад: 1/2 склянки соєвого соусу, 1 зубчик часнику, нарізати на маленькі шматочки, 2 великі ложки кетчупу,

1 i 1/4 deserterna ложка солі, 1/2 десертної ложки меленого перцю. Всі інгредієнти слід ретельно перемішати. М'ясо порізати на тонкі шматочки. Маринувати протягом 4-х годин. Потім вийміть, просуніть паперовим рушником. Розкладіть мариноване м'ясо в піддон так, щоб гаряче повітря вільно циркулював між шматочками. Тривалість сушіння 2-8 годин. Зберігайте приготований продукт в холодильнику не більше 2-х місяців в герметичній ємності.

ПРИГОТУВАННЯ І СУШІННЯ РИБИ. Для приготування риби використовуйте, виключно свіжу рибу. Перед початком сушіння рибу поріжте на шматочки і видаліть кістки. Приготуйте соляний розчин (150 гр. Солі на 1 літр води) помістіть в нього рибу - маринувати протягом 1-го години. Вийміть шматочки риби і про-

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Переконайтеся, що виріб відключений від електромережі і повністю охолов. Щоб уникнути харчових отруєнь або кишкових захворювань слід регулярно чистити і видаляти з поверхні піддоні і верхньої кришки будь-які залишки продуктів. Піддоні і верхню кришку промивайте нейтральним миючим засобом. Внутрішню частину корпусу протріть чистою ганчіркою змоченою в оцті. Корпус суши-

ЗБЕРІГАННЯ

Перед зберіганням переконайтеся, що виріб відключено від електромережі. Виконайте всі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД. Тримайте виріб в сухому, прохолодному та недоступному для дітей місці.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania wyrobu uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję, aby uniknąć jego uszkodzenia. Przed włączeniem wyrobu sprawdź, czy charakterystyki techniczne, podane na etykiecie, odpowiadają parametrom sieci elektrycznej. Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do uszkodzenia wyrobu, nanieść szkody materiale lub zaszkodzić zdrowiu użytkownika. Do użytku wyłącznie w celach domowych zgodnie z daną Instrukcją obsługi. Wyrób nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. Używaj wyrobu tylko zgodnie z jego bezpośrednim przeznaczeniem. Nie używaj produktu w bezpośrednim sąsiedztwie ze zlewem kuchennym, na dworzec oraz w pomieszczeniach o zwiększonej wilgotności powietrza. Zawsze odłączaj wyrób od sieci elektrycznej, jeżeli nie korzystasz z niego oraz przez rozpoczęciem montażu, demontażu i czyszczenia. Wyrób nie powinien pozostawać bez nadzoru, dopóki jest on podłączony do sieci zasilającej. Pilnuj, aby przewód sieciowy nie dotykał ostrych krawędzi mebli i powierzchni gorących. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym nie próbuj samodzielnie rozbierać i remontować wyrobu. Podczas odłączenia wyrobu od sieci elektrycznej nie ciągnij za przewód zasilający, chwytaj wtyczkę. Nie skracaj ani na nic nie nawijaj przewodu sieciowego. Wyrób nie jest przeznaczony do uruchomienia za pomocą zewnętrznego timera lub odrębnego systemu zdalnego sterowania. Wyrób nie jest przeznaczony do używania przez osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub z ograniczoną wrażliwością, a także w przypadku, gdy nie posiadają one doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie są one pod kontrolą bądź nie zostały one poinstruowane o użyciu urządzenia przez nie pozwalają dzieciom używać wyrobu jako zabawki. Nie używaj akcesoriów, nie wchodzących w komplet dostawy. **UWAGA!** Nie pozwalaj dzieciom na zabawę z torbami plastikowymi lub folią opakowaniową, NIEBEZPIECZEŃSTWO DUSZNOŚCI! **UWAGA!** Nie używaj wyrobu poza pomieszczeniem. **UWAGA!** Zachowaj szczególną uwagę, jeśli w pobliżu działającego wyrobu znajdują się dzieci do lat 8 lub osoby niepełnosprawne. **UWAGA!** Nie używaj wyrobu w pobliżu materiałów łatwopalnych, materiałów wybuchowych i gazów samopalnych. Nie należy stawiać wyrobu obok kuchenki gazowej lub elektrycznej oraz innych źródeł ciepła. Nie należy narażać wyrobu na bezpośrednie oddziaływanie promieni słonecznych. **UWAGA!** Nie

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Rozpakować urządzenie, sprawdzić, czy wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych i ciał obcych. Umyć ciepłą wodą z neutralnym detergentem wszystkie zdejmowane części: Osuszyc je. Obudowę urządzenia przetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha.

OBŚLUGA URZĄDZENIA

Umieścić urządzenie na suchej, równej i odpornej na temperaturę powierzchni, z dala od źródeł ciepła. Nie umieszczaj urządzenia w bliskiej odległości od ścian lub mebli. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. Produkty, które są przygotowane do suszenia, optukać, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić na małe kawałki. Umieścić produkty na tacach tak, aby zapewnić swobodny przelot gorącego powietrza między kawałkami produktów. Należy pamiętać o tym, że

suшить їх паперовим рушником. Приготуйте маринад з сіллю і спеціями. Маринуйте протягом 7-ми годин. Вийміть шматочки риби з маринаду і просуніть їх паперовим рушником. Розкладіть рибу на тарілці і запікайте в духовці протягом 20 хвилин при температурі 200°C. Вийміть з духовки рибу і розкладіть її в піддон так, щоб гаряче повітря вільно циркулювало між шматочками. Тривалість сушіння 2-8 годин. Зберігайте приготований продукт в холодильнику не більше 2-х місяців в герметичній ємності.

СУШІННЯ ТРАВ, ПРЯНОЦІВ. Будь-які трави придатні для сушіння. Сушіть трави разом зі стеблами, після сушіння відокремте листя від стебел. Переконайтеся в тому, що трави добре висушені, в іншому випадку може початися процес гниття.

protřířt vologo ganchřkou. Písľa cřořo vsľ skladovľ vıtrľř nľ sucho. **UVAĀ!** Nie mıyľe zımnľ chřstıny: pıdnodı i vıřnıo křıřku v posudomınnıh mařınh. Ne zľnırořıte korpus v vodu ľbo v bıdř ľkı nıřı rıdnı. Ne dıpuskľte popľdľnıo vıdı v ventılnıřnıh otvıroř rozľtľšovľnı v vıřnıř i nıřnıř chřstınh korpusı. Ne vıkorıstıovuvľtı dľř ċıřnıřnı vırobu ľbrazıvnı mıoċı zľsıbo ľbo rozċınnıknı.

pozwalaj dzieciom do lat 8 dotykać korpusu, przewodu sieciowego i wtyczki przewodu sieciowego podczas działania wyrobu. Jeżeli wyrób przez pewny czas znajdował się przy temperaturze poniżej 0 °C, przed jego włączeniem należy pozostawić go w temperaturze pokojowej w ciągu co najmniej 2 godzin. **UWAGA!** Nie dotykaj przewodu sieciowego i wtyczki przewodu sieciowego mokrymi rękami. **UWAGA!** Zawsze odłączaj wyrób od sieci elektrycznej przed czyszczeniem, a także w przypadku, gdy nie jest on używany. Przy podłączeniu wyrobu do sieci elektrycznej nie należy używać adaptera. **UWAGA!** Aby uniknąć przecięcia sieci zasilającej nie podłączaj wyrobu jednocześnie z innymi urządzeniami elektrycznymi o dużej mocy do tej samej linii sieci elektrycznej. **UWAGA!** Podczas działania korpus nagrzewa się! Nie należy przykrywać urządzenia ścierkami lub innymi przedmiotami. **UWAGA!** Nie należy używać urządzenia ponad 40 godzin z rzędu. Po 40 godzinach pracy należy wyłączyć urządzenie i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia na co najmniej 2 godziny. **UWAGA!** Należy uważać, aby do otworów wentylacyjnych (znajdujących się w górnej i dolnej części obudowy) nie dostały się żadne ciała obce, płyny, wadły i pozostałości produktów. **UWAGA!** Aby uniknąć zatrucia pokarmowego lub choroby jelit, za każdym razem po zakończeniu suszenia, należy oczyścić tacę i górną pokrywę z resztek produktów. **UWAGA!** Należy regularnie sprawdzać, czy produkty na gotowe. Uwaga. Przy pierwszym użyciu może pojawić się obcy zapach i niewielka ilość dymu z elementu grzejnego. **UWAGA!** Nie zaleca się suszenia takich produktów jak: awokado, tłuste mięsa, surowe mięso drobiowe, jaja, sery miękkie. Zabronione jest przenoszenie urządzenia podczas pracy. **UWAGA!** W celu dodatkowego zabezpieczenia w obwodzie zasilania zaleca się zainstalować wyłącznik automatyczny o znamionowym prądzie zadziałania nie przekraczającym 30 mA. W celu instalacji urządzenia należy zwrócić się do specjalistów. **UWAGA!** Należy ustawiać wszystkie tace, nawet jeśli nieokreślone z nich nie są wypełnione. Produkty należy wykladać na dolne tace, puste tace należy ustawiać na górze. W celu zapewnienia najlepszych wyników suszenia zaleca się wykladać bardziej wilgotne składniki na dolne tace, a co jakiś czas zamieniać dolne i górne tace miejscami. Zanim zamieni się tace miejscami, należy odłączyć urządzenie od sieci.

strumień gorącego powietrza, powinien swobodnie krążyć pomiędzy tacami. Nie należy nakładać zbyt dużej ilości produktów na każdej tacy. Maksymalny załadunek nie powinien przekraczać 0,7 kg. Przykryć tacę pokrywą. Tace z zamkniętą pokrywą ustawiać na urządzeniu. Przed podłączeniem urządzenia do sieci upewnić się, że pokrętko termostatu znajduje się w pozycji wyłączonej „OFF”. Podłączaj urządzenie do sieci elektrycznej i obróć pokrętko temperatury w

kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara od „OFF” do wymaganej temperatury suszenia produktów. Po zakończeniu procesu suszenia, wyłączyc urządzenie, przerekajac pokretlo temperatury w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w pozycje „OFF”.

USTAWIENIE TEMPERATURY. Za pomoca pokretla termostatu mozna ustawic jeden z pieciu trybow suszenia - od 30°C do 70°C. Zalecane tryby temperaturowe: Ziola 50°C , Zielenina 50°C, Chleb 50°C, Jogurt 50°C, Warzywa 50°C, Owoce 50–60°C, Mięso, Ryby 70°C. Podlaczac urzadzenie do sieci.

SUSZENIE OWOCOW. Umyc owoce, osuszyc papierowym ręcznikiem. Pokroic na kawalki, ktore mozna swobodnie umiescic wewnatrz tacy.

SUSZENIE WARZYW. Przed rozlozeniem suszenia warzywa zaleca sie podgotowac. Zielona fasolka, kalafior, brokuly, szparagi i ziemniaki - zanurzyc we wrzatklu na 3–5 min. Wyjac warzywa i osuszyc je papierowym ręcznikiem. **UWAGI!** Podane czasy i temperatura suszenia produktow maja charakter orientacyjny i uzaleznione sa od swiezosci, jakosci i wielkosci produktow, a takze temperatury i wilgotnosci wzglednej w pomieszczeniu. Nalezyc dobrać je doswiadczalnie i indywidualnie.

SUSZENIE MIĘSA, RYB, DROBIU. Do suszenia nadaje sie tylko chude mieso (wołowina, drob) i wylicznie swieze ryby. Mieso i ryby nalezyc wstepnie zamarynowac lub ugotowac.

PRZYGOTOWANIE I SUSZENIE MIĘSA. Standardowa marynata: 1/2 szklanki sosu sojowego, 1 ząbek czosnku pokrojony na male kawalki,

CZYSZCZENIE I OBSLUGA

Upewnic sie, ze urzadzenie jest odlaczone od sieci elektrycznej i calkowicie ostylo. Aby uniknac zatruca pokarmowego lub chorob jelit, nalezyc regulamie oczyszczac i usuwac z powierzchni tacy i gornej pokrywki wszelkie pozostalosci produktow. Tace i gorna pokrywka nalezyc myc neutralnym detergencem. Wewnatrzna czesc obudowy nalezyc wytrzac czysta szmatka zwilzona w occie. Obudowe nalezyc wytrzac wilgotna szmatka.

PRZECZYSZCZANIE

Przed przechowywaniem upewnic sie, ze wyrob jest odlaczony od sieci elektrycznej. Spelnij wszystkie wymagania rozdzialu CZYSZCZENIE I OBSLUGA. Przechowuj wyrob w suchym, chlodnym i niedostepnym dla dzieci miejscu.

SAUGUMO REIKALAVIMAI

Kad naudojimo metu išvengtumėte prietaiso gedimų, atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas. Prieš jungdami prietaisą patikrinkite, ar lipduke nurodytos prietaiso techninės specifikacijos atitinka elektros tinklo parametrus. Netiesiogiai naudojant gali būti sugadintas prietaisas, padaryta materialinė žala arba pakenkta naudotojo sveikatai. Tik buitiniam naudojimui ir tik vadovaujantis pateiktu naudojimo vadovu. Prietaisas neskirtas komerciniam naudojimui. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Prietaiso nenaudokite šalia virtuvinės plautuvės, lauke ir patalpose, kuriose yra padidintas oro drėgnis. Jeigu prietaiso nenaudojate, taip pat prieš surinkimą, išardymą ir valymą, visada jį atjunkite nuo elektros maitinimo tinklo. Kai prietaisas yra prijungtas prie elektros maitinimo tinklo, jis neturi būti paliktas be priežiūros. Stebėkite, kad maitinimo laidas nesiliestų su aštriais baldų kraštais ir įkaitusiais paviršiais. Kad išvengtumėte sužalojimo elektros srove, nebandykite savarankiškai gaminio ardyti ir remontuoti. Atjungdami prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo netempkite už maitinimo laiko, o traukite už kištuko. Nepersukite ir ant nieko nevykiokite maitinimo laido. Prietaisas negalima įjungti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą. Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims su ribotais fiziniais, jutimoliniais ar protiniais gebėjimais arba turintiems per mažai patirties bei žinių, nebent juos prižiūrėtų ar apmokytų naudotis prietaisu už jų saugą atsakingas asmuo. Nelieskite vaikams žaisti su prietaisu kaip su žaislu. Nenaudokite priedų, kurie nėra pateikiami su prietaisu. **DĖMESIO!** Nelieskite vaikams žaisti su polietileno maišalais arba pakavimo plevėle. **UŽDUSIMO PAVOJUS!** **DĖMESIO!** Nenaudokite gaminio lauke. **DĖMESIO!** Būkite ypač dėmesingi, jeigu šalia veikiančio prietaiso yra jaunesnįji nei 8 metų vaikų arba asmenų, turinčių fizinę negalią. **DĖMESIO!** Prietaiso nenaudokite šalia degių ir sprogių medžiagų, bei savaimė užsiliepsnojančių dujų. Prietaiso nestatykite šalia dujinės arba elektrinės viryklės, o taip pat kitų karščių šaltinių. Prietaisą saugokite nuo tiesioginių saulės spindulių poveikio. **DĖMESIO!** Veikiant prietaisui, jaunesniems nei 8 metai vaikams nelieskite liesti korpuso, maitinimo laido ir kištuko. Jeigu prietaisas kurį laiką būna

PIRŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Išitikinkite, kad džiovyklės viduje nėra likusių pakavimo medžiagų arba kitų pašalinių objektų. Visas išimamas prietaiso dalis nuplaukite šiltu vandeniu ir neutraliu plovikliu. Išdžiovinkite jas. Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste ir sausai nušluostykite.

ki, 2 duže lyžki ketchupu, 1 i 1/4 deserowej lyžki soli, 1/2 deserowej lyžki mielonego pieprzu. Wszystkie składniki należy dokładnie wymieszać. Mięso pokroic na cienne plastry. Marynowac 4 godziny. Następnie wyjac, osuszyc papierowym ręcznikiem. Rozlozyc marynowane mieso na tacy tak, aby gorace powietrze swobodnie krzalyo międy kawalkami. Czas suszenia wynosi 2–8 godzin. Przygotowany produkt nalezyc przechowywac w lodowce nie dluziej niz 2 miesiace w szczelnie zamknietych pojemnikach.

PRZYGOTOWANIE I SUSZENIE RYB. Do suszenia nalezyc wykorzystac wylicznie swieze ryby. Przed rozpoczeciem suszenia ryby pokroic na kawalki i usunac ości. Przygotowac roztwor solanki (150 g soli na 1 litr wody) umiesc w nim ryby - marynowac 1 godzinę. Wyjac kawalki ryby i osuszyc je papierowym ręcznikiem. Przygotowac marynate z sola i przyprawami. Marynowac 7 godzin. Wyjac kawalki ryby z marynaty i osuszyc je papierowym ręcznikiem. Ulozyc rybe na talerzu i piec w piekarniku przez 20 minut w temperaturze 200°C. Wyjac rybe z piekarnika i ulozyc ja na tacy, tak aby gorace powietrze swobodnie krzalyo międy kawalkami. Czas suszenia wynosi 2–8 godzin. Przygotowany produkt nalezyc przechowywac w lodowce nie dluziej niz 2 miesiace w szczelnie zamknietych pojemnikach.

SUSZENIE ZIOŁ, PRZYPRAW. Wszystkie ziola nadaja sie do suszenia. Nalezyc suszyc ziola wraz z lodygami, a po wysuszeniu oddzielic liście od lodyg. Nalezyc upewnic sie, ze ziola sa dobrze wysuszone, w przeciwnym razie moze rozpoczac sie proces gnicia.

Następnie wszystkie elementy nalezyc wytrzac do sucha. **UWAGI!** Nie nalezyc myc zdejmowanych czesci tacy gornej pokrywki w zmywarce. Nie wolno zanurzac urzadzenia w wodzie lub w innych plynch. Nie wolno dopuscic do przedostania sie wody do otworow wentylacyjnych znajdujacych sie w gornej i dolnej czesci obudowy. Nie wolno uzywac do czyszczenia urzadzenia ściernych srodkow czyszczacych lub rozpuszczalnikow.

žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš jungdami prietaisą, leiskite jam aklimatizuotis bent 2 valandas. **DĖMESIO!** Nelieskite maitinimo laido ir kištuko šlapiomis rankomis. **DĖMESIO!** Kai prietaisu nenaudojate, bei kiekviena kartą prieš pradėdami valymo darbus, atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Prietaisą jungdami prie elektros maitinimo tinklo nenaudokite adapterio. **DĖMESIO!** Noredami išvengti elektros maitinimo tinklo perkrovimo, nejunkite gaminio vienu metu su kitais galiniais elektros prietaisais prie vienos ir tos pačios elektros maitinimo tinklo linijos. **DĖMESIO!** Veikimo metu korpusas įkaista! Prietaiso neuždenkite rankšluosčiais ar kitais daiktais. **DĖMESIO!** Prietaisą be pertraukos galima naudoti ne ilgiau kaip 40 val. Praėjus 40 val., prietaisą išjunkite ir leiskite jam vėsti ne trumpiau kaip 2 val. **DĖMESIO!** Stebėkite, kad į prietaiso ventiliacinės angas (išdėstytas viršutinėje ir apatinėje korpuso dalyse) nepatektų pašaliniai daiktai, kščiayai, vabzdžiai ir produktų likučiai. **DĖMESIO!** Kad būtų išvengta apsinuodijimo maistu bei žarnos infekcijų, kiekvieną kartą baigę džiovinti pašalinkite produktų likučius nuo padėklų ir nuo džiovyklės dangčio. **DĖMESIO!** Reguliariai tikrinkite, ar produktai dar neišdžiuvę. Pastaba. Pirmojo naudojimo metu gali būti juntamas specifinis kvapas, taip pat nuo kaitinimo elemento gali pasklisti nedidelis kiekis dūmų. **DĖMESIO!** Džiovyklėje nerekomenduojama džiovinti šių produktų: avokada, riebios mėsos, žalios paukštienos, kšaišinių, minkštų sūrinių. Draudžiama perkelti prietaisą jo veikimo metu. **DĖMESIO!** Papildomam saugumui užtikrinti, elektros maitinimo tinkle rekomenduojama sumontuoti apsauginį išjungiklį, kurio vardinė suveikimo srovė ne didesne kaip 30 mA. Dėl įtaiso montavimo būtina kreiptis į specialistą. **DĖMESIO!** Prieš džiovinimo pradžią sudėkite visus padėklus, net jeigu kai kurie jų ir neuždėję. Produktus išdėliokite ant apatinių padėklų, tuščius padėklus sudėkite viršuje. Kad pasiektumėte geriausių džiovavimo rezultatų, drėgnesnius produktus išdėliokite apatiniuose padėkluose, o džiovinimo metu reguliariai keiskite padėklus vietomis. Prieš keisdami vietomis padėklus, atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

Pastatykite prietaisą ant sauso, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, atokiau nuo šilumos šaltinių. Prietaiso nestatykite šalia sienos arba baldų. Neuždenkite ventiliacinių angų. Džiovinimui skirtus produktus nuaplaukite, nusausinkite popieriniu rankšluosčiu ir supjaustykite nedideliais gabalėliais. Produktus lentyne išdėstykite taip, kad tarp jų lengvai galėtų cirkuliuoti karštas oras. Atsiminkite, kad karšto oro srautas turi laisvai cirkuliuoti tarp padėklų, į padėklus nepridėkite per daug džiovinimui skirtų produktų. Didžiausias vieno padėklo išlaikomo svoris yra 0,7 kg. Padėklus uždenkite dangčiais. Padėklus su uždenktu dangčiu uždenkite ant prietaiso korpuso. Prieš įjungdami prietaisą į maitinimo tinklą, įsitikinkite, kad temperatūros reguliatorius yra padėtyje „OFF“ (išj.). Prijunkite prietaisą prie elektros maitinimo tinklo ir laikrodžio rodyklės kryptimi pasukite temperatūros reguliatorių iš padėties „OFF“ (išj.) iki reikiamos džiovinimo temperatūros padalos. Baigę džiovinimą, prietaisą išjunkite sukdami temperatūros reguliatorių prieš laikrodžio rodyklę iki padėties „OFF“ (išj.).

TEMPERATŪROS NUSTATYMAS. Naudojami temperatūros reguliatorių, galite pasirinkti vieną iš penkių džiovinimo temperatūros režimų – nuo 30°C iki 70°C. Rekomenduojami temperatūros režimai: Žolelėms 50°C, žalumynams 50°C, duonai 50°C, jogurtui 50°C, daržovėms 50°C, vaisiams 50–60°C, mėsa ir žuvis 70°C.

VAISIŲ DŽIOVINIMAS. Nuaplaukite vaisius, nusausinkite juos popieriniu rankšluosčiu. Supjaustykite tokio dydžio gabalėliais, kad jie lengvai tilptų padėklo viduje.

DARŽOVIŲ DŽIOVINIMAS. Prieš džiovinimą daržoves rekomenduojama apvirti. Šparagines pupeles, žiedinius kopūstus, brokolius, šparagus ir bulves panardinkite į verdantį vandenį 3–5 min. Išgriebkite daržoves ir nusausinkite jas popieriniu rankšluosčiu. **DĖMESIO!** Informacija apie produktų džiovinimo laiką ir temperatūrą yra rekomendacinio pobūdžio, ji priklauso nuo produktų šviežumo, kokybės

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Įsitikinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo elektros maitinimo tinklo ir visiškai atvėsęs. Kad būtų išvengta apsinuodijimo maistu bei žarnos infekcijų, kiekvieną kartą baigę džiovinimą pašalinkite produktų likučius nuo padėklų ir nuo džiovyklės dangčio. Padėklus ir dangtį nuaplaukite neutraliu plovikliu. Džiovyklės korpuso vidų išvalykite švária acite suvalgyta šluoste. Džiovyklės korpusą nuvaly-

SAUGOJIMAS

Prieš saugojimą įsitikinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo elektros tinklo. Įvykdykite visus skyriaus VALYMAS IR PRIEŽIŪRA reikalavimus. Prietaisą saugokite sausoje, vėsioje ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.

DROŠIBAS PASĄKUMI

Pirms iverčios izmantošanas uzmanīgi izlasiet šo instrukciju, lai izvairītos no bojājumiem. Pirms iverčios ieslēgšanas pārbaudiet, vai tās tehniskā specifikācija, kas norādīta uz uzlīmes, atbilst elektriskā tīkla parametriem. Nepareizi izmantojot ierīci, to var sabojāt, var rasties materiāli zaudējumi vai kaitējums lietotāja veselībai. Izmantot tikai sadzīvē, kā noteikts šajā Lietošanas instrukcijā. Izstrādājums nav paredzēts komerciālai izmantošanai. Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam mērķim. Nenovietojiet ierīci virtuves izlietnes tuvumā, ārpus telpām un telpās ar paaugstinātu gaisa mitruma līmeni. Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja to neizmantojat, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas un tīrīšanas. Ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības, ja tā ir pievienota elektrotīklam. Pārlicinieties, ka vads nesaskaras ar asām mēbeļu malām un karstām virsmām. Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, nemēģiniet patstāvīgi izjaukt un remontēt ierīci. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, nevelciet aiz vada, bet gan satveriet aiz kontaktdakšas. Nelociet vadu un netiniet to uz priekšmetiem. Ierīce nav piemērota, lai to ieslēgtu, izmantojot taimeris vai atsevišķu tālvadības sistēmu. Ierīci nav ieteicams izmantot personām, kuru fiziskās un garīgās spējas ir pazeminātas, kā arī ja personām nav zināšanu vai pieredzes iverčios izmantošanā, ja vien tās neatrodas personas, kura ir atbildīga par to drošību, kontrolē vai ir instruētas par izstrādājuma lietošanu. Neļaujiet bērniem rotāties ar izstrādājumu. Neizmantojiet piederumus, kuri nav iekļauti iverčios komplektācijā. **UZMANĪBU!** Neļaujiet bērniem rotāties ar polietilēna iepakojumu vai iepakojuma plēvi. **NOSMAKŠANAS RISKS!** Neizmantojiet ierīci ar iverčios ierīci ārpus telpām. **UZMANĪBU!** Esiet īpaši piesardzīgi, ja iverčios darbības laikā atrodas bērni, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, vai personas ar ierobežotu rīcīb spēju. **UZMANĪBU!** Neizmantojiet ierīci degošu materiālu, sprāgstošu vielu un viegli uzliesmojošu gāzu tuvumā. Nenovietojiet ierīci blakus gāzes vai elektriskajai plītij, kā arī

irdydzio, taip pat nuo temperatūros ir santykinio oro drėgčio palpo. Laiko ir temperatūros parametrai turi būti parenkami individualiai eksperimentuojant.

MĖSOS PARUOŠIMAS IR DŽIOVINIMAS. Standartinis marinatas: 1/2 stiklinės sojų padažo, 1 susmulkinta česnakų skiltelė, 2 šaukštai pomidorų padažo, 1 1/4 desertinio šaukšto druskos, 1/2 desertinio šaukšto maltų pipirų. Visus ingredientus kruopščiai sumaišykite. Mėsa supjaustykite nedideliais gabalėliais. Marinuokite 4 val. Tada mėsos gabalėlius iš marinato išimkite, nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Ant padėklo marinuotą mėšą išdėliokite taip, kad karštas oras lengvai galėtų cirkuliuoti tarp gabalėlių. Džiovinimo trukmė 2–8 val. Paruoštą ir hermetiškai supakuotą produktą laikykite šaldytuve ne ilgiau nei 2 mėn.

ŽUVIES PARUOŠIMAS IR DŽIOVINIMAS. Džiovinimui naudokite tik šviežią žuvį. Prieš džiovinimą žuvį supjaustykite gabalėliais ir pašalinkite kaulus. Paruoškite druskos tirpalą (150 g druskos 1 litru vandens), į jį sudėkite žuvis gabalėlius. Marinuokite 1 val. Išgriebkite žuvis gabalėlius ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Paruoškite marinatą su druska ir prieskoniais. Marinuokite 7 val. Išgriebkite žuvis gabalėlius iš marinato ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Išdėliokite žuvį ant lėkštės ir kepkite iki 200°C įkaitintoje orkaitėje 20 min. Ištraukite žuvis gabalėlius iš orkaitės ir išdėliokite juos ant padėklo taip, kad oras laisvai cirkuliuotų tarp gabalėlių. Džiovinimo trukmė 2–8 val. Paruoštą ir hermetiškai supakuotą produktą laikykite šaldytuve ne ilgiau nei 2 mėn.

PRIESKONINIŲ ŽOLELIŲ IR VAISTAŽOLIŲ DŽIOVINIMAS. Džiovinimui tinka bet kokios žolelės. Žoleles džiovininkite su stiebeliais, po džiovinimo stiebelius atskirkite. Prieš baigdami džiovinimą, įsitikinkite, kad žolelės išdžiūvę – priešingu atveju gali prasidėti puvinio procesas.

kite drėgna šluoste. Po to visas džiovyklės paviršius sausai iššluostykite. **DĖMESIO!** Neaplaukite nuimamų dalių, pvz., padėklų ir dangčio, indaplovėje. Nepanardinkite džiovyklės korpuso į vandenį arba bet kokį kitą skystį. Stėbėkite, kad vandens nepatektų į ventiliacijos angas, esančias viršutinėje bei apatinėje korpuso dalyse. Prietaiso valymui nenaudokite abrazyvinų dalių turinčių valiklių arba tirpiklių.

tiem siltuma avotiem. Nepieļaujiet, ka ierice atrodas tiešos saules staros. **UZMANĪBU!** Neļaujiet bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, pieskarties korpusam, vadam un kontaktdakšai ierices darbības laikā. Ja ierice kādu laiku ir atraudies temperatūrā, kas ir zemāka par 0°C, pirms ierices ieslēgšanas novietojiet to istabas temperatūrā vismaz uz 2 stundām. **UZMANĪBU!** Neaizskariet vadu un kontaktdakšu ar slapjām rokām. **UZMANĪBU!** Vienmēr atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas padeves pirms mazgāšanas, kā arī tad, ja ierīci neizmantojat. Pievienojiet ierīci elektrotīklam, neizmantojiet adapteri. **UZMANĪBU!** Lai izvairītos no barošanas tīkla pārslodzes, nepievienojiet ierīci tai pašai elektrotīkla līnijai, kurā vienlaikus ir pievienotas citas jaudīgas elektroierices. **UZMANĪBU!** Darbības laikā korpusus sakarst Nelieciet uz izstrādājuma dvieļus vai citus priekšmetus. **UZMANĪBU!** Nelietojiet izstrādājumu nepārtraukti ilgāk nekā 40 stundas. Pēc 40 darbināšanas stundām izslēdziet izstrādājumu un vismaz divas stundas ļaujiet tam atdzist. **UZMANĪBU!** Neļaujiet iverčios sverškermeņu, šķidrumu, kukaiņu un produktu palieku iekļūšanu ventilācijas atverēs (korpusa augšējā un apakšējā daļā). **UZMANĪBU!** Lai nepieļautu saindēšanas ar pārtikas produktiem vai zarnu trakta slimības, pēc katras žāvēšanas reizes notīriet produktu paliekas no paplātnē un augšējā vāka. **UZMANĪBU!** Regulāri pārbaudiet produktu gatavību. Piezīmē. Izstrādājuma pirmās lietošanas reize var būt jūtama neparasta smaka un nedaudz dūmu, ko rada sildelementi. **UZMANĪBU!** Nav ieteicama šādu produktu žāvēšana: avokado, trekna gaļa, jēla putnu gaļa, olas, mīkstie sieri. Aizliegts pārvietot izstrādājumu darbināšanas laikā. **UZMANĪBU!** Papildu aizsardzībai barošanas ķēdē ieteicams uzstādīt aizsardzības izslēgšanas ierīci ar nominālo strāvas strāvu, kuras stiprums nepārsniedz 30 mA. Lai uzstādītu ierīci, vērsieties pie speciālistiem.

UZMANĪBU! Uzstādiēt visas paplātes, pat ja dažas nav piepildītas. Novietojiet produktus uz apakšējām paplātēm, tukšās paplātes novietojiet virspusē. Lai nodrošinātu labākus žāvēšanas rezultātus,

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Pārliciniet, ka izstrādājumā nav iepakojuma materiālu un svešķermeņu. Nomazgājiet visas noņemamās daļas siltā ūdenī ar neitrālu mazgāšanas līdzekli. Nosusiniet tās. Noslaukiet izstrādājuma korpusu ar mitru drānu, pēc tam nosusiniet.

IZSTRĀDĀJUMA EKSPLUATĀCIJA

Novietojiet izstrādājumu uz sausas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas drošā attālumā no siltuma avotiem. Novienotiet izstrādājumu tieši pie sienas vai mēbelēm. Neaizklājiet ventilācijas atveres. Nomazgājiet žāvējamus produktus, nosusiniet ar papīra dvieļiem un sagrieziet mazos gabaliņos. Novietojiet produktus uz paplātēm, lai starp gabaliņiem nodrošinātu brīvu karstā gaisa plūsmu. Ņemiet vērā, ka karstajam gaisam ir brīvi jācirkulē starp paplātēm. Novienotiet pārāk daudz produktu uz katras paplātes. Maksimālais ievietoto produktu svars nedrīkst pārsniegt 0,7 kg. Uzlieciet uz paplātēm vāku. Paplātes ar noslēgtu vāku uzstādiēt uz korpusa. Pirms izstrādājuma pieslēgšanas pie elektrotīkla pārlicinieties, ka temperatūras regulatora slēdzis ir izslēgtā („OFF“) stāvoklī. Pieslēdziet izstrādājumu pie elektrotīkla un pagrieziet temperatūras regulatora slēdzi pulksteņrādītāju kustības virzienā „OFF“ līdz nepieciešamajai produktu žāvēšanas temperatūrai. Pēc žāvēšanas pabeigšanas izslēdziet izstrādājumu, pagriežot temperatūras regulatora slēdzi pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam „OFF“ stāvoklī.

TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA. Ar temperatūras regulatora slēdzi var iestatīt vienu no pieciem temperatūras režīmiem — no 30°C līdz 70°C. Ieteicamie temperatūras režīmi: garšaugi 50°C, zaļumi 50°C, maize 50°C, jogurts 50°C, dārzeņi 50°C, augļi 50–60°C, gaļa, zivs 70°C.

AUGĻU ŽĀVĒŠANA. Nomazgājiet augļus, nosusiniet ar papīra dvieļiem. Sagrieziet gabalos, kurus var brīvi novietot uz paplātes.

DĀRZEŅU ŽĀVĒŠANA. Pirms žāvēšanas dārzeņus ir ieteicams novāriet. Zaļās pupas, ziedkāpostus, brokoļus, sparģeļus un kartupeļus 3–5 minūtes iemērciet vārošā ūdenī. Iznemiet dārzeņus un nosusiniet ar papīra dvieļiem. **UZMANĪBU!** Šis ir ieteicamais produktu žāvēšanas laiks un temperatūra un tā ir atkarīga no produkta svaiguma, kvalitātes un lieluma, kā arī telpas temperatūras un relatīvā mitruma.

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Pārliciniet, ka izstrādājums ir atvienots no elektrotīkla un pilnībā atdzisis. Lai nepieļautu saindēšanos ar pārtikas produktiem vai zarnu trakta slimības, regulāri notīriet jebkādas produktu paliekas no paplātēm un augšējā vāku. Paplātes un augšējo vāku mazgājiet ar neitrālu mazgāšanas līdzekli. Korpusa iekšpusi notīriet ar etiķi samitrinātā tīru drānu. Žāvētāja korpusu notīriet ar mitru drānu. Pēc tam nosusiniet visas daļas.

GLABĀŠANA

Pirms ierīces novietošanas glabāšanai pārlicināties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla. Izpildiet visas prasības sadaļā TĪRĪŠANA UN KOPŠANA. Glabājiet ierīci sausā, vēsā un bērniem nepieejamā vietā.

OHUTUSMEETMED

Enne seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi käesolev juhend, et vältida rikete teket kasutamise ajal. Enne seadme elektrivõrku ühendamist kontrollige, et seadme kleebisel toodud tehnilised parameetrid vastaks elektrivõrgu parameetritele. Ebakorrektnete kasutamise võib tuua kaasa seadme rikkimiseku, materiaalsed kahju, või kahjustada kasujata tervist. Vastavalt käesolevale Kasutusjuhendile lubatud kasutada ainult olmelistel eesmärkidel. Seade ei ole ette nähtud kommertsliku kasutamise jaoks. Kasutage seadet ainult sihtotstarbekohaselt. Ärge kasutage seadet kõrgivalamu vahetus läheduses, tñanaval ega kõrgendatud õhuniiskusega ruumides. Lõlitage seade alati elektrivõrgust välja, kui Te seda ei kasuta, samuti enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist. Seadet ei tohi jätta järelevalveta, kuni see on toitevõrku ühendatud. Jälgiuge, et toitekaabel ei puutuks vastu mööblil teravaid servasid ega tuliseid pindasid. Elektrilõõgi saamise vältimiseks ärge üritage ise seadet lahti võtta ja parandada. Seadme elektrivõrgust lahtiuhendamisel ärge tõmmake toitekaablist, vaid võtke kinni pistikut. Ärge keerutage toitekaablit ega kerige seda mitte millegi peale või ümber. Seade ei ole ette nähtud sisselülitamiseks välise taimeri või eraldiseisva dis-tantsjuhtimise süsteemi kaudu. Seade ei ole ette nähtud kasutami-

mitraks produktus ir ieteicams novietot uz apakšējām paplātēm un periodiski mainīt vietām apakšējās un augšējās paplātes. Pirms mainisiet vietām paplātes, atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.

To izvēlas eksperimentāli un individuāli.

LIELLOPU GAĻAS, ZIVJU, PUTNU GAĻASŽĀVĒŠANA. Žāvēšanai izvēlieties tikai gaļu bez taukiem (liellopu, putnu gaļu) un tikai svaigas zivis. Pirms tam gaļu un zivis marinējiet vai novāriet.

GAĻAS PAGATAVOŠANA UN ŽĀVĒŠANA. Standarta marināde: 1/2 glāzes sojas mērces, viena mazos gabaliņos sagriezta ķiploka daiviņa, 2 lielas karotes kečupa, 1 un 1/4 deserta karotes sāls, 1/2 deserta karotes malto piparu. Visas sastāvdaļas rūpīgi samaisiet. Gaļu sagrieziet plānos gabaliņos. Marinējiet četras stundas. Pēc tam izņemiet, nosusiniet ar papīra dvieļiem. Novietojiet marinētās gaļas gabaliņus uz paplātes, lai starp tiem brīvi cirkulētu karstais gaiss. Žāvēšanas ilgums 2—8 stundas. Uzglabājiet pagatavoto produktu ledusskapī hermētiskā traukā ne ilgāk kā divus mēnešus.

ZIVS PAGATAVOŠANA UN ŽĀVĒŠANA. Pagatavošanai izmantojiet tikai svaigu zivi. Pirms žāvēšanas sagrieziet zivi gabaliņos un izņemiet asakas. Pagatavojiet sālsūdenī (150 g sāls uz litru ūdens), ievietojiet tajā zivi — marinējiet vienu stundu. Iznemiet zivs gabaliņus un nosusiniet ar papīra dvieļiem. Pagatavojiet marinādi ar sāli un garšvielām. Marinējiet septiņas stundas. Iznemiet zivs gabaliņus no marinādes un nosusiniet ar papīra dvieļiem. Novietojiet zivs gabaliņus uz šķīvja un apcepiet cepeškrāsnī 20 minūtes 200°C temperatūrā. Iznemiet zivs gabaliņus no cepeškrāsnis un novietojiet uz paplātes, lai starp tiem brīvi cirkulētu karstais gaiss. Žāvēšanas ilgums 2—8 stundas. Uzglabājiet pagatavoto produktu ledusskapī hermētiskā traukā ne ilgāk kā divus mēnešus.

GARŠAUGU, GARŠVIELU ŽĀVĒŠANA. Jebkādi garšaugi ir piemēroti žāvēšanai. Žāvējiet garšaugus ar kātiem, pēc žāvēšanas atdaliet lapas no kātiem. Pārlicinieties, ka garšaugi ir labi izžāvēti, pretējā gadījumā var sākties pušana.

UZMANĪBU! Nemazgājiet noņemamās daļas — paplātes un augšējo vāku — trauku mašīnā. Nemērciet korpusu ūdenī vai citā šķidrumā. Nepieļaujiet ūdens iekļūšanu ventilācijas atverēs korpusa augšdaļā un apakšdaļā. Nelietojiet izstrādājuma tīrīšanai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus vai šķīdinātājus.

seks isikutete, kellet on vāhenenedu kehalsed, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puudub selleks vastav kogemus ja teadmised ning kui neil puudub järelevalve ja juhendamise isiku poolt, kes vastutab nende turvalisuse eest. Ärge lubage lastel seadet mänguasjana kasutada. Ärge kasutage tarnekomplekti mittetekuvaid liis-tarvikuid. **TÄHELEPANU!** Ärge lubage lastel mängida polüetüleenist pakenditega või paketteibiga. **LÄMBUMISOHT!** **TÄHELEPANU!** Ärge kasutage seadet hoonest väljapool. **TÄHELEPANU!** Olge eriti tähelepanelikud, kui tõotava seadme läheduses asuvad lapsed vanuses vähem kui 8 aastat või piiratud võimetega isikud. **TÄHELEPANU!** Ärge kasutage seadet süttivate materjalide, plahvatusohtlike ainete ega isesüttivate gaaside läheduses. Ärge paigaldage seadet gaasi- või elektripliidi, samuti muude küttekahade läheduses. Ärge lubage seadmel sattuda otseste päikeekiirte mõju alla. **TÄHELEPANU!** Ärge lubage lastel vanuses vähem kui 8 aastat puudutada korpus, toitekaablit ja toitekaabli pistikut seadme tõotamise ajal. Kui seadet on mõnda aega säilitatud temperatuuril alla 0°C, tuleb sellel enne sisselülitamist lasta seista toatemperatuuril mitte vähem kui 2 tundi. **TÄHELEPANU!** Ärge haarake toitekaabli ega toitekaabli pistikut kinni märgade kätega.

TÄHELEPANU! Lülitage seade elektrivõrgust välja iga kord enne puhastamist, samuti juhu, kui Te seda ei kasuta. Seadme elektrivõrku ühendamiseks ärge kasutage adapterit. Ärge katke seadet kõr-teräti ega muude esemetega. **TÄHELEPANU!** Ärge kasutage seadet kauem kui 40 tundi järjest. Pärast 40 töötundi lülitage seade välja ja laske sellel täielikult maha jahtuda vähemalt 2 tundi. **TÄHELEPANU!** Jälgiuge, et ventilatsioonivädesse (mis asetsevad korpuse ülemises ja alumises osas) ei satuks kõrvalisi esemeid, vedelikke, putukaid ja toiduaineid jääke. **TÄHELEPANU!** Toidumürgistuse või soolepõletiku vältimiseks puhastage kuivatusplaadid ja pealmine kaas toidu-jääkidest iga kord pärast kuivatamise lõpetamist. **TÄHELEPANU!** Kontrollige toiduainete regulaarselt valmisoleku suhtes. Märkus. Esmakordselt kasutamisel võib küttelemel eritada kõrvalist lõhna

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Veenduge, et seadme sees ei ole pakkematerjale ega kõrvalisi esemeid. Peske sooja vee ja neutraalse puhastusvahendiga puhtaks kõik eemal-datavad osad. Kuivatage need. Pühkige seadme korpus niiske lapiga puhtaks ja kuivatage ära.

SEADME KASUTAMINE

Paigaldage seade kuivale, tasasele, kuumakindlale pinnale, eemale soojusallikatest. Ärge paigaldage seadet sein ja mööbli vahetusse lähedusse. Ärge sulgege ventilatsioonivädesid. Kuivatamiseks mõeldud toiduained peske puhtaks, kuivatage majapidamispaberiga ja lõigake väikesteks tükkideks. Laotage toiduained kuivatusplaadidele selliselt, et oleks tagatud kuuma õhu läbipääs tükkide vahel. Pidage meeles, et kuuma õhu vool peab kuivatusplaadide vahel vabalt ringlema. Ärge pange igale kuivatusplaadile liiga palju toiduaineid. Maksimaalne koormus ei tohi ületada 0,7 kg. Katke kuivatusplaadid kaanega. Pange suletud kaanega kuivatusplaadid seadmesse. Enne, kui lülitate seadme elektrivõrku, veenduge, et termoregulaatori käepide oleks väljalülitatud asendis „OFF“. Ühendage seade elektrivõrku ja pöörake temperatuuri regulaatorit kellaosuti liikumise suunas asendist „OFF“ kuni vajaliku temperatuuriin, et kuivatada toiduaineid. Pärast kuivatamisprotsessi lõppemist lülitage seade välja, pöörates temperatuuri regulaatori käepidet kellaosuti liikumisele vastupidises suunas asendisse „OFF“.

TEMPERATUURI SEADISTAMINE. Termoregulaatori käepideme abil on teil võimalik seadistada üks viiest kuivatamise temperatuurirežiimist – alates 30°C kuni 70°C. Soovitatavad temperatuurirežiimid: taimed 50°C, maitseainetega 50°C, leib 50°C, jogurt 50°C köögiviljad 50°C, puuviljad 50–60°C, liha ja kala 70°C.

PUUVILJADE KUIVATAMINE. Peske puuviljad, kuivatage majapida-mispaberiga. Lõigake sellisteks tükkideks, mida on võimalik vabalt kuivatusplaadile paigutada.

KÖÖGIVILJADE KUIVATAMINE. Enne köögiviljade kuivatama asu-mist on soovitatav need läbi keeta. Rohelised oad, lillkapsas, spargelkapsas, spargel, kartul – asetage need 3–5 minutiks keevasse vette. Eemaldage köögiviljad veest ja kuivatage majapidamispabe-ri-ga. **TÄHELEPANU!** Toiduainete kuivatamise aeg ja temperatuur on soovitusliku iseloomuga ja sõltub toiduaine värskusest, kvaliteedist

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Veenduge, et seade on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jah-tunud. Toidumürgistuse või soolepõletiku vältimiseks tuleb kuivatus-plaate ja pealmist kaant regulaarselt puhastada ja eemaldada neilt mistahes toidujäägid. Kuivatusplaadide ja pealmise kaane pesemiseks kasutage neutraalset pesuvahendit. Korpuse sisemine osa pühkige puhtaks äädikasse kastetud puhta lapiga. Kuivati korpus pühkige

SÄILITAMINE

Enne säilitamist veenduge, et seade on elektrivõrgust välja lülitatud. Täitke kõiki alajaotuse PUHASTAMINE JA HOOLDUS nõudeid. Säilitage seadet kuivas, jahedas ja lastele kättesaamatus kohas.

MÄSURI DE SECURITATE

Citiți cu atenție acestă instrucțiune înainte de exploatarea dispozitivu- lui pentru a evita defecțiunile în timpul utilizării. Înainte de a conecta dispozitivul verificați dacă parametri tehnici ai dispozitivului, indicați pe etichetă, corespund parametrilor rețelei de curent electric. Utiliza- rea incorectă poate aduce la defectarea dispozitivului, poate cauza un prejudiciu material sau a afecta sănătatea utilizatorului. A se folosi doar în scopuri casnice, conform prezentului Ghid de exploatare. Acest dispo- zitiv nu este destinat pentru uz comercial. Folosiți dispozitivul doar conform destinației lui directe. Să nu folosiți dispozitivul în apropiere nemiljotice de laovaur din bucătărie, afară sau în încăperi cu umiditatea sportivă a aerului. Deconectați întotdeauna dispozitivul de la rețeaua de curent electric, dacă nu vă folosiți de el, precum și înainte de asamblare, 10

ja väikeses koguses suitsu. **TÄHELEPANU!** Ei soovitata kuivatada jär- gimisi toiduaineid: avokaado, rasvane liha, toores linnuliha, muna, pehmed juustud. Keelatud on seadet töötamise ajal ühest kohast teise kanda. **TÄHELEPANU!** Täiendavaks kaitseks soovime elektrisi- süsteemi paigaldada rikkevoolukaitses, mille nominaalne rakendus- vool ei ületa 30 mA. Küsige elektrikult nõu. **TÄHELEPANU!** Paigal- dage kõik kuivatusplaadid, isegi kui mõned neist jäävad täitmata. Toiduained laotage alumistele sektiioonidele, tühjad kuivatusplaa- did paigaldage ülispoole. Parima kuivatustulemuse tagamiseks on soovitatav laotada niiskemad koostisosad alumistele sektiioonidele ja perioodiliselt omavahel vahetada alumisi ja ülemisi sektiioone. Enne, kui asute kuivatusplaadide asukohti vahetama, lülitage seade elektrivõrgust välja.

ja suuresest, samuti ruumi temperatuurist ja suhtelisest niiskusest. Valitakse eksperimentaalselt teel ja individuaalselt.

KUIDAS KUIVATADA LIHA, KALA JA LINNULIHA. Valige kuivatami- seks ainult ilma rasvata liha (loomaliha, linnuliha) ja eranditult värske kala. Marineerige või keetke liha ja kala eelnevalt läbi.

LIHA VALMISTAMINE JA KUIVATAMINE. Standardne marinaad: 1/2 kla- si sojakastet, 1 peenestatud küüslauguküüs, 2 suurt lusikatait ketšupit, 1 ja 1/4 dessertlusikatait soola, 1/2 dessertlusikatait jahvatatud pipart. Kõik koostisosad tuleb põhjalikult omavahel kokku segada. Liha lõigake peenikesteks tükkideks. Marineerige 4 tunni vältel. Seejärel võtke mari- naadist välja, kuivatage majapidamispaberiga. Laotage marineeritud liha kuivatusplaadidele selliselt, et kuum õhk ringles vabalt tükkide vahel. Kui- vatamise kestvus 2–8 tundi. Sõilitage valmistatud toiduainet külmkapis hermeetiliselt suletavas anumasse mitte kauem kui 2 kuud.

KALA VALMISTAMINE JA KUIVATAMINE. Kala valmistamiseks kasutage eranditult värsket kala. Enne kala kuivatama asumist lõigake see tükkideks ja eemaldage luud. Valmistage soolalahus (150 g soola 1 liitri vee kohta), asetage sellesse kala – marineerige 1 tunni vältel. Eemaldage kalatükid soolaveest ja kuivatage majapidamispaberiga. Valmistage marinaad soola ja maitseainetega. Marineerige 7 tunni vältel. Eemaldage kalatükid marina- adist ja kuivatage majapidamispaberiga. Laotage kala taldriku ja küspe- tage praehjuus 20 minutit 200°C juures. Võtke kala praehjuust välja ja lao- tate kuivatusplaadile selliselt, et kuum õhk ringles vabalt tükkide vahel. Kuivatamise kestvus 2–8 tundi. Säilitage valmistatud toiduainet külmkapis hermeetiliselt suletavas anumasse mitte kauem kui 2 kuud.

TAIMEDE JA MAITSEROHELISE KUIVATAMINE. Kuivatamiseks so- bivad mistahes taimed. Kuivatage taimi koos vartega, pärast kuivati- mist eemaldage lehed varte küljest. Veenduge, et taimed oleks hästi kuivatatud, vastasel juhul võib alguse saada mädanemisprotsess.

puhtaks niiske lapiga. Pärast seda kuivatage kõik detailid. **TÄHELE- PANU!** Ärge peske eemaldatavaid osi – kuivatusplaate ja pealmist kaant – nõudepesumasinas. Ärge kastke korpuset vette või muudesse vedelikesse. Ärge lubage vee sattumist korpuse ülemises ja alumises osas asuvatesse ventilatsioonivädesse. Ärge kasutage seadme pu- hastamiseks abrasiiivest pesuvahendite või lahuste.

dezasamblare și curățare. Dispozitivul nu trebuie lăsat fără supraveghe- re, atât timp cât este conectat la rețeaua electrică. Aveți grijă ca cablul de rețea să nu se atingă de muchiile ascuțite ale mobilei și de suprafețe fierbinți. În scopul de a evita electrocutarea să nu încercați să dezasa- mblați ori să reparați de sine stător dispozitivul. La deconectarea dispo- zitivului de la rețea să nu trageți de cablul de alimentare, dar să apucați de furca cablului. Să nu răsuțiți și să nu depănăți pe alte obiecte cablul de rețea. Dispozitivul nu este prevăzut a fi pus în funcțiune prin timer extern sau sistem separat de comandă la distanță. Dispozitivul nu este prevăzut a fi folosit de persoane cu capacități fizice, senzitive sau min- tale reduse, precum și în cazul persoanelor care nu posedă experiența și cunoștințele necesare, dacă nu se află sub supraveghere sau nu sunt

instruite în privința utilizării dispozitivului de către o persoană, responsabilă de securitatea lor. Nu permiteți copiilor să folosească dispozitivul în calitate de jucărie. Nu folosiți accesoriile ce nu intră în setul suportului. **ATENȚIE!** Nu permiteți copiilor să se joace cu pachete din polietilenă sau cu pelicula de ambalare. **PERICOL DE SUFOCARE! ATENȚIE!** Nu folosiți dispozitivul în afara încercării. **ATENȚIE!** Fiți foarte precauți, dacă în apropierea dispozitivului în funcțiune se află copii sub vârsta de 8 ani și persoane cu dizabilități. **ATENȚIE!** Nu folosiți dispozitivul în apropierea materialelor combustibile, substanțelor explozibile și gazelor auto-inflamabile. Nu puneți dispozitivul în apropiere de aragaz sau plită electrică, precum și în apropiere altor surse de căldură. Nu expuneți dispozitivul sub acțiunea directă a razelor solare. **ATENȚIE!** Nu permiteți copiilor sub vârsta de 8 ani să se atingă de carcasă, de cablul de rețea și de furca cablului de rețea în timpul funcționării dispozitivului. Dacă dispozitivul s-a aflat o anumită perioadă de timp la temperatura sub 0°C, atunci înainte de a fi conectat acesta trebuie ținut la temperatura camerei cel puțin timp de 2 ore. **ATENȚIE!** Nu trageți cablul de rețea și de furca cablului de rețea cu mâinile ude. **ATENȚIE!** Deconectați dispozitivul de la rețeaua de curent electric de fiecare dată înainte de curățare, precum și în cazul în care nu vă folosiți de el. La conectarea dispozitivului la rețeaua de curent electric să nu folosiți racordul. **ATENȚIE!** Pentru a evita supraîncălzirea rețelei să nu conectați dispozitivul concomitent cu alte aparate electrice de tensiune înaltă la una și aceeași linie de rețea electrică. **ATENȚIE!** În timpul lucrului carcasa se încălzește! Nu acoperiți

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Asigurați-vă că în interiorul articolului nu sunt materiale de ambalare și obiecte străine. Spălați cu apă caldă cu un detergent neutru toate elementele detașabile. Uscăți-le. Ștergeți carcasa articolului cu o cârpă umedă, iar apoi cu una uscată.

EXPLOATAREA ARTICOLULUI

Plasați articolul pe o suprafață uscată, plană și termorezistentă, mai departe de sursele de căldură. Nu montați dispozitivul în nemijlocită apropiere de perete sau mobilă. Nu astupați orificiile de ventilare. Spălați produsele, ce urmează a fi uscate, uscați-le cu un prosop de hârtie și tăiați-le în bucăți nu prea mari. Aranjați produsele în platurii astfel încât să asigurați trecerea liberă a aerului fierbinte între bucățile de produse. Țineți minte că, fluxul de aer fierbinte, trebuie să circule liber între platurii. Nu plasați prea multe produse în fiecare platură. Încălzirea maximală nu trebuie să depășească - 0,7 kg. Acoperiți platurile cu ajutorul capacului. Instalați în carcasa platurile cu capacul închis. Înainte de a conecta articolul la rețea, asigurați-vă că mânerul regulatorului de temperatură se află în poziție deconectată «OFF». Conectați articolul la rețeaua de curent electric și rotiți regulatorul de temperatură în direcția acelor ceasornicului de la «OFF» până la temperatura necesară pentru uscarea produsului. După finalizarea procesului de uscare, deconectați articolul rotind mânerul regulatorului de temperatură împotriva direcției acelor ceasornicului în poziția «OFF».

SETAREA TEMPERATURII. Cu ajutorul mânerului regulatorului de temperatură Dvs. puteți seta unul din cele 5 regimuri termice de uscare - de la 30°C până la 70°C. Regimurile recomandate de temperatură: Plante 50°C, Verdețea 50°C, Pâine 50°C, Iaurt 50°C, Legume 50°C, Fructe 50-60°C, Carne, Pește 70°C.

USCAREA FRUCTELOR. Spălați fructele, uscați-le cu un prosop de hârtie. Tăiați-le în bucăți, ce pot fi amplasate ușor în interiorul platurii.

USCAREA LEGUMELOR. Înainte de a usca legumele este recomandat să le fierbeți. Boabele verzi, conopida, broccoli, sparanghelul și cartoful - cufundați-le în apă clocotindă timp de 3-5 minute. Scoateți legumele și uscați-le cu un prosop de hârtie. **ATENȚIE!** Timpul și temperatura uscării produselor, poartă un caracter sugestiv și depinde de prospețimea, ca-

articolul cu prosoape și alte obiecte. **ATENȚIE!** Nu exploatați articolul mai mult de 40 ore de rând. După 40 de ore de funcționare deconectați articolul și lăsați-l să se răcească complet cel puțin de 2 ore. **ATENȚIE!** Aveți grijă ca în orificiile de ventilare (situate în partea superioară și inferioară a carcasei) să nu pătrundă obiecte străine, lichide, insecte și resturi de produse. **ATENȚIE!** Pentru a evita intoxicațiile alimentare sau afecțiunile intestinale de fiecare dată după finalizarea procesului de uscare, curățați resturile de produse de pe platurii și capacul superior. **ATENȚIE!** Verificați cu regularitate dacă produsele nu sunt gata. Remarcă. La prima exploatare este posibilă apariția unui miros străin și unei cantități nesemnificative de fum de la elementul de încălzire. **ATENȚIE!** Nu se recomandă să uscați următoarele produse ca: avocado, tipurile grase de carne, carne crudă de pasăre, ouă, cașcaval de tip moale. Este interzis de transportat articolul în timpul funcționării. **ATENȚIE!** Pentru protecție suplimentară este rezonabil să instalați în circuitul de alimentare dispozitivul deconectării de protecție cu curent nominal de declanșare, care să nu depășească 30mA. Pentru instalarea dispozitivului adresați-vă la specialiști. **ATENȚIE!** Instalați toate platurile, chiar dacă unele dintre ele nu sunt pline. Plasați produsele în secțiile de jos și instalați platurile goale în partea de sus. Pentru asigurarea celor mai bune rezultate în urma uscării se recomandă să puneți ingredientele mai umede în secțiile de jos și să schimbați periodic cu locul secțiile de jos cu cele de sus. Înainte de a schimba platurile cu locul, deconectați dispozitivul de la priză.

litatea și mărimea produsului, precum și de temperatura și umiditatea relativă din încăpere. Se alege experimental și individual.

USCAREA CĂRNII, PEȘTELUI ȘI CĂRNII DE PASĂRE. Alegeți pentru uscare numai carne fără grăsimi (de vită, pasăre) și exclusiv doar pește proaspăt. Marinați sau fierbeți în prealabil carnea și peștele.

PREGĂTIREA ȘI USCAREA CĂRNII. Marinată standard: 1/2 pahar sos de soia, 1 câțel de usturoi tăiat mărunt, 2 linguri mari de ketchup, 1 și 1/4 lingură de desert de sare, 1/2 lingură de desert de piper iute. Trebuie să amestecați bine toate ingredientele. Tăiați carnea în felii subțiri. Puneți-o la marinat timp de 4 ore. Apoi scoateți-o și uscați-o cu un prosop de hârtie. Aranjați carnea marinată astfel încât aerul fierbinte să circule liber între bucățile de carne. Durata uscării 2-8 ore. Păstrați produsul gata la frigider nu mai mult de 2 luni într-un ambalaj ermetic.

PREGĂTIREA ȘI USCAREA PEȘTELUI. Pentru pregătirea peștelui folosiți doar pește proaspăt. Înainte de a usca peștele tăiați-l în bucăți și scoateți oasele. Pregătiți o soluție salină (150 g sare la 1 litru de apă) și puneți peștele în ea - marinați peștele în decurs de 1 oră. Scoateți bucățile de pește și uscați-le cu un prosop de hârtie. Pregătiți o marinată cu sare și condimente. Marinați timp de 7 ore. Scoateți bucățile de pește din marinată și uscați-le cu un prosop de hârtie. Puneți peștele în farfurie și coaceți-l timp de 20 minute la temperatura de 200°C. Scoateți peștele din rolă și așezați-l pe platură astfel încât aerul fierbinte să circule liber între bucățile de pește. Durata uscării 2-8 ore. Păstrați produsul gata la frigider nu mai mult de 2 luni într-un ambalaj ermetic.

USCAREA PLANTELOR, MIRODENIILOR. Scoateți plante pot fi uscate. Uscăți plantele cu tulpini, iar după uscare separați frunzele de tulpini. Asigurați-vă că plantele sunt uscate bine, în caz contrar poate începe un proces de putrefacție.

umedă. Iar apoi ștergeți cu o cârpă uscată toate părțile componente. **ATENȚIE!** Nu spălați elementele detașabile: platurile și capacul superior în mașina de spălat vase. Nu scufundați carcasa în apă sau orice alte lichide. Aveți grijă să nu pătrundă apă în orificiile de ventilare amplasate în partea superioară și inferioară a carcasei. Să nu folosiți pentru curățarea articolului substanțe și solvenți abrazivi de curățat.

CURĂȚAREA ȘI ÎNȚEȚINEREA

Asigurați-vă că articolul este deconectat de la rețeaua de curent electric și că s-a răcit complet. Pentru a evita intoxicațiile alimentare sau afecțiunile intestinale trebuie să curățați regulat și să înlăturați de pe suprafața platurilor resturile de produse. Spălați platurile și capacul superior cu un detergent neutru. Porțiunea interioară a carcasei o puteți șterge cu o cârpă curată înmuiată în oțet. Ștergeți carcasa uscătorului cu o cârpă

PĂSTRAREA

Înainte de a pune dispozitivul la păstrare, asigurați-vă dacă acesta este deconectat de la rețeaua electrică. Îndepliniți toate cerințele compartimentului CURĂȚAREA ȘI ÎNȚEȚINEREA. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat și răcoros, inaccessibil copiilor.

BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

A sérülések elkerülése végett, kérjük, figyelmesen olvassa el jelen tájékoztatót a gép üzeme bevezetése előtt. A termék bekapcsolása előtt, ellenőrizze a hálózat adatai megfelelnek-e feltüntetett paramétereknek. A helytelen használat a berendezés meghibásodásához vezethet, és akár sérülést is okozhat. A termék csak háztartás-beli használatra megfelelő, kereskedelmi célokra nem használható. Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, mosdó vagy egyéb, vízzel teli edény közelében! Csak beltérben, száraz helyiségben használható! Használat után mindig áramtalanítsa a készüléket! Feszültség alatti berendezést ne szereljen szét-össze, illetve azt ne tisztítsa! Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül! Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne érintse sérüljön! A berendezésben soha ne hajtsön végre változtatásokat, azt házilag ne javítsa! Balesetveszély! A termék áramtalanításánál soha ne húzza a vezetékét, mindig a villásdugónál fogva áramtalanítsa! Ne engedje a vezetékét megcsavarodni, megfőzni! A termék nem használható időzítő berendezésekkel! Fogatékos személyek, illetve megfelelő tapasztalattal nem rendelkező egyének a berendezést csak folyamatos ellenőrzés alatt használhatják. Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a termékkel. Ne használjon olyan kiegészítőket, amelyek nem tartoznak a berendezéshez. **FIGYELEM!** Ne engedje a gyermekeket játszani a csomagolás részeivel! Fulladás veszély! **FIGYELEM!** Ne üzemeltesse a terméket kültérben! **FIGYELEM!** Ezt a terméket csak akkor használhatják 8 éves korú, vagy e feletti gyermekek, továbbá azon személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel bírnak, ha felügyelik őket, és megértik a készülék használatával kapcsolatos veszélyeket. **FIGYELEM!** Ne üzemeltesse a készüléket gyúlékony anyagok, robbanásveszélyes gázok közelében. Ne hagyja forró felületek közelében és ne tegye ki közvetlen napfény vagy hőforrások

HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

Győződjön meg róla, hogy a készülék belsejéből minden idegen anyagot eltávolított. Langyos vízzel mossa át a tálcákat, majd szárítsa meg őket. A készülékházat nedves ruhával törölje át.

HASZNÁLAT

Állítsa a berendezést stabil, vízszintes, hőálló felületre, távol egyéb hőforrásoktól. Ne tegye fal, bútorok és egyéb tárgyak közelébe. Figyeljen a ventilációs nyílások szabadon tartására. Az aszalandó termékeket mindig mossa és szárítsa meg. Ezután rakja szét a tálcákra úgy, hogy a levegő tudjon mozogni körülöttük. Ne tegyen túl sok terméket egy szintre. A teljes töltel nem lehet több, mint 0,7 kg. Zárja le a tálcákat, majd helyezze őket a készülékre. Ha a kapcsoló „OFF” helyzetben van, csatlakoztassa a berendezést a hálózathoz. Ezután a szabályzó elforgatásával állítsa be a kívánt hőfokot. Az aszalás befejeztével kapcsolja ki a berendezést a gomb „OFF” helyzetbe történő forgatással.

HŐMÉRSEKLET BEÁLLÍTÁSA. A szabályzó segítségével az alacsony 30°C egészen 70°C-ig változtatható a hőmérséklet. Javasolt beállítás: gyógy és fűszernövények, péksütemények, joghurt, zöldségek: 50 fok, egyéb termények 60 fok, hal, hús 70 fok.

GYÜMÖLCS ASZALÁSA. Mossa meg, törölje szárazra a gyümölcsöket. Darabolja fel, majd hézagosan rakja a tálcákra.

ZÖLDSEGEK ASZALÁSA. A zöldégeket javasoljuk előfőzni. A zöldbabot, lilakaposztát, brokkolit, karfiolt, spárgát és krumpilt blansírozzuk 3-5 perccel. Ezután szárítsuk meg, aprítsuk fel, majd helyezzük a tálcákra. **FIGYELEM!** Az aszalási idő csak egy javaslat, és sok tényezőtől függ: az aszalandó termék frissessége, mérete, a környe-

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Győződjön meg róla, hogy a berendezés kihűlt és áramtalanítva van. A későbbi mérgező esetek elkerülése végett minden használat után alaposan mossa el a tálcákat és a záró fedeleket. Ezt semleges mosószerrel tegye. Ne használjon éles, hegyes eszközöket. A tisztítást

TÁROLÁS

Győződjön meg róla, hogy a berendezés áramtalanítva legyen, majd kövesse a TISZTÍTÁS fejezet utasításait. A terméket száraz, hűvös és gyermekektől elzárt helyen tárolja.

hatásának! **FIGYELEM!** Működés közben 8 éves aluli gyermekek ne nyúljanak a berendezéshez, annak vezetékekhez, valamint a villásdugóhoz sem! Amennyiben a termék huzamosabb ideig hidegben volt tárolva, a bekapcsolása előtt legalább két órán át tartsa azt szobahőmérsékleten. **FIGYELEM!** Ne érintse meg vizes kézzel sem a berendezést, sem a hálózati csatlakozót! **FIGYELEM!** A munka befejeztével és tisztítás előtt mindig áramtalanítsa a berendezést. **FIGYELEM!** A termék hálózathoz történő csatlakoztatását csak direktben a villásdugóval végezze! **FIGYELEM!** A hálózati túlterhelés elkerülése érdekében ne csatlakoztassa a terméket olyan hálózathoz, amelyen már egy, vagy több, nagy áramfelvételű berendezés üzemel! Ne takarja le a berendezést! **FIGYELEM!** 40 órán túl ne használja a készüléket megszakítás nélkül! Hagyja pihenni a készüléket legalább 2 órán át. **FIGYELEM!** Gondoskodjon róla, hogy a ventilációs rések a berendezés tetején és alján, mindig tiszták és átjárhatók legyenek. **FIGYELEM!** Ételmérgezősek elkerülése érdekében minden használat után gondosan mossa el, szárítsa meg a tálcákat és a fedeleket. **FIGYELEM!** Rendszeresen ellenőrizze a behelyezett élelmiszerek állapotát. Megjegyzés: Az első használat esetén kisebb füst, illetve kellemetlen szag jelentkezhet. Ez normális. **FIGYELEM!** Nem javasolt a következő élelmiszerek aszalása: avokádo, zsíros húsok, nyers baromfihús, tojás, lágy sajtok. Működés közben tilos a berendezést mozgatni. **FIGYELEM!** A biztonság érdekében javasolt a hálózathoz elhelyezni egy max. 30mA értékű megszakítót. Ezt mindenképpen szakember végezze. **FIGYELEM!** Minden tálcát helyezzen fel, akkor is, ha némelyik nincs teljesen feltöltve. A feltöltést mindig az alsó tálcákkal kezdje. Alulra mindig a nagyobb darabok, illetve a nagyobb nedvességtartalmú élelmiszerek kerüljenek. Rendszeresen cserélje a tálcák sorrendjét. Ehhez mindig kapcsolja le a készüléket.

zeti tényezők mind mind befolyásolják. Pontosabb meghatározást tapasztalati úton lehet adni.

HÚS HAL BAROMFI ASZALÁSA. Csak zsírmentes húsokat aszaljon, és minden esetben csak friss húst. Minden esetben marinálja vagy főzze elő a húst.

A HÚS ELŐKÉSZÍTÉSE, PÁCOLÁSA. Lehetséges pác: 1/2 pohár szójaszós, 1 gerezd aprított fokhagyma, 2 kanál ketchup, 1,25 tk só, 1/2 tk.őrölt bors. Keverjük össze, és a vékony hússzeleteket 4 órán át tartsuk a pácban. Ezután töröljük szárazra, helyezzük a tálcákra, ügyelve a konvekciós nyílások átjárhatóságára. Az aszalás időtartama 2-8 óra. Előzőleg aszalvány száraz, hűvös helyen (hűtőgép), hermetikusan lezárt csomagolásban 2 hónapig tárolható.

HAL. Hal aszalásához csak friss, filézett halat használjon. Előzőleg sós oldatban (150 gr só, 1 liter víz) áztassa a halat 1 órán keresztül. Ezután darabolja, szárítsa, majd pácolja 7 órán keresztül. Darabolja fel, szárítsa meg, majd 20 percre tegye 200 fokos sütőbe. Ezután helyezze az aszalógép tálcáira, majd 2-8 órán át aszalja, a kész aszalvány hűtőgépben max. 2 hónapig tárolható, hermetikusan lezárt edényben.

GYÓGY ÉS FÜSZERNÖVÉNYEK SZÁRÍTÁSA. Bármilyen gyógy és fűszernövény szárítható. Figyeljen rá, hogy a növények teljesen kiszáradjanak, mert ellenkező esetben tönkre mehetnek.

végezheti enyhén ecetes ronggyal. A készülékházat nedves ronggyal tisztítsa, majd minden részt töröljön szárazra. **FIGYELEM!** Mosogatógépben a részegységek nem mosogathatók! Ne engedje víz kerülését a fűtő egységbe! Ne használjon oldószereket a tisztításhoz!

CONTENT \ СОДЕРЖАНИЕ \ ЗМІСТ \ ZAWARTOŚĆ \ TURINYS \ SATURS \ SISU \ CONȚINUT \ TARTALOM

COMPONENTS IDENTIFICATION \ ОПИСАНИЕ \ ОПИС \ OPIS \ APRAŠYMAS \ APRAKSTS \ KIRJELDUS \ DESCRIERE \ LEIRÁS	2
ENGLISH	3
РУССКИЙ	4
УКРАЇНСЬКА	5
POLSKI	6
LIETUVOS	7
LATVIJAS	8
EESTI KEEL	9
ROMĂNESC	10
MAGYAR	12



This symbol on the product and packaging means that used electrical and electronic products, as well as batteries, should not be disposed of with household waste. They need to be taken to specialized reception points. For more information on existing waste collection systems, contact your local authorities. Correct disposal will help to save valuable resources and prevent possible negative impact on human health and the state of the environment that may result from improper handling of waste.

Данный символ на изделии и упаковке означает, что использованные электрические и электронные изделия, а также батарейки не должны утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Их нужно сдавать в специализированные пункты приема. Для получения дополнительной информации по существующим системам сбора отходов обратиться в местные органы власти. Правильная утилизация поможет сохранить ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которые могут возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

Даний символ на виробі та упаковці означає, що використані електричні та електронні вироби, а також батарейки не повинні утилізуватися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому. Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів звернутися до місцевих органів влади. Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

Dany symbol na wyrobie i opakowaniu oznacza, że zużytych wyrobów elektrycznych i elektronicznych oraz baterii nie należy utylizować razem z odpadami komunalnymi. Należy je zdawać w wyspecjalizowanych punktach odbiorczych. W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących istniejących systemów zbierania odpadów skontaktuj się z lokalnymi władzami. Prawidłowa utylizacja pozwoli zachować cenne zasoby i zapobiec ewentualnemu negatywnemu oddziaływaniu na zdrowie ludzi i stan środowiska, które może zaistnieć w wyniku niewłaściwego obchodzenia się z odpadami.

Ant gaminio ir pakuotės nurodytas simbolis reiškia, kad nebenaudojami elektros ir elektroniniai prietaisai, taip pat baterijos, neturi būti išmetami kartu su buitinėmis atliekomis. Juos būtina pristatyti į specialius surinkimo punktus. Dėl papildomos informacijos apie esamą atliekų surinkimo sistemą kreipkitės į vietos valdžios įstaigas. Tinkamas šalinimas padės išsaugoti brangius išteklius ir išvengti neigiamos įtakos žmonių sveikatai ir aplinkai, kuri gali kilti dėl netinkamai atliekamų veiksmų su atliekomis.

Sis simbols uz ierices un iepakojuma nozīmē, ka nederīgās elektriskās un elektroniskās ierīces, kā arī baterijas nedrīkst utilizēt kopā ar sadzīves atkritumiem. Tās ir jānodod īpašos pieņemšanas punktos. Lai iegūtu papildu informāciju par spēkā esošo atkritumu savākšanas kārtību, vērsieties pie vietējiem varas orgāniem. Pareiza utilizācija palīdzēs saglabāt nozīmīgus resursus un novērst cilvēku veselībai un apkārtējās vides stāvoklim potenciālu negatīvu ietekmi, kas var rasties nepareizas rīkošanās ar atkritumiem dēļ.

Antud sümbol seadmel ja pakendil tähendab, et kasutatud elektrilisi ja elektroonilisi seadmeid, samuti patareisid ei tohi utiliseerida koos olmejäätikidega. Need tuleb üle anda spetsialiseeritud kogumispunktidesse. Täiendava informatsiooni saamiseks olemasolevate jäätmekogumissüsteemide kohta pöörduge kohalike võimuorganite poole. Õigesti utiliseerimine aitab säilitada väärtuslikke ressursse ja hoida ära võimalikke negatiivseid mõjusid inimeste tervisele ja ümbritseva keskkonna seisukorrale, millised võivad tekkida jäätmete valesti käitlemise tagajärjel.

Acest simbol de pe produs și ambalaj semnifică că articolele electrice și electronice uzate, precum și bateriile nu trebuie să fie aruncate împreună cu deșeurile menajere. Ele urmează a fi predate în punctele specializate de colectare. Pentru informații suplimentare cu privire la sistemele existente de colectare a deșeurilor adresați-vă la autoritățile locale. Reciclarea corectă va contribui la păstrarea resurselor prețioase și va preveni impactul posibil negativ asupra sănătății oamenilor și stării mediului ambiant, ce poate apărea în rezultatul manipulării incorecte a deșeurilor.

Éz a jel a terméken és/vagy annak csomagolásán azt jelenti, hogy az elektromos és elektronikus termékek és akkumulátorok nem kidobhatók a szokásos háztartási szemetetl. Az elhasznált elektromos készülékeket csak erre specializálódott átvételi helyen lehet leadni, ahol azok szakszerűen kerülnek megsemmisítésre. A megfelelő leadási helyek listáját keresse a területileg illetékes hatóságoknál! A környezet megóvása közös ügyünk, kérjük Ön is figyeljen a helyes hulladékkezelésre!