

AURORA®

AU 3371



Electric
FOOD DEHYDRATOR

ONLY FOR HOUSEHOLD USE

www.aurora-tm.eu



ENG Components identification

1. Top cover
2. Drying tray
3. Body
4. Display LED
5. Control panel

RUS Описание схемы прибора

1. Верхняя крышка
2. Поддон для сушки
3. Корпус
4. LED-дисплей
5. Панель управления

UKR Опис схеми приладу

1. Верхня кришка
2. Піддон для сушіння
3. Корпус
4. LED-дисплей
5. Панель управління

POL Opis schematu urządzenia

1. Pokrywka górna
2. Taca do suszenia
3. Obudowa
4. Wyświetlacz LED
5. Panel sterowania

LTU Prietaiso schemos aprašymas

1. Viršutinis dangtelis
2. Džiovinimo padėklas
3. Korpusas
4. Šviesos diodų ekranas
5. Valdymo skydelis

LVA Ierices shēmas apraksts

1. Augšējais vāciņš
2. Žāvēšanas paplāte
3. Korpusis
4. LED displejs
5. Vadības panelis

EST Seadme skeemi kirjeldus

1. Pealmine kaas
2. Kuivatusplaat
3. Korpus
4. LED-ekraan
5. Juhtimise paneel

RO/MD Schema descriere produs

1. Capac superior
2. Platou pentru uscare
3. Carcasă
4. Display LED
5. Panou de comandă

HUN Készülék áramkörének leírása

1. Felső fedél
2. Szárító tálcák
3. Test
4. LCD kijelző
5. Vezérlőpanel

SPECIFICATIONS

Power supply	220-240V ~50-60 Hz
Power	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.

TEMPERATURE SETTING. Connect the product to the mains. To turn on, press the POWER button. Use the "+" and "-" buttons to set the operating time from 1 to 48 hours (the setting step is 1 hour). After setting the time, press the SET button, use the "+" and "-" buttons to set the temperature from 40 to 70°C (setting step 5°C). With the SET button, you can change the temperature while the product is running.

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.

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

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

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 поломки 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 перекусывайте 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 его безопасность. Не разрешайте детям использовать изделие в качестве игрушки. Не используйте принадлежность, не входящие в комплект поставки. **ВНИМАНИЕ!** Не позволяйте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **УГРОЗА ДУШЬЯ!** **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 горячих 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 загрузка не должна превышать - 0,7 кг. Накройте поддоны крышкой. Поддоны с закрытой крышкой установите на корпус.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ. Подключите изделие к сети. Для включения нажмите кнопку POWER. При помощи кнопок «+» и «-» установите время работы от 1 до 48 часов (шаг установки 1 час). После установки времени, нажмите кнопку SET, кнопками «+» и «-» установите температуру от 40 до 70°C (шаг установки 5°C). При помощи кнопки SET, Вы можете изменить температуру во время работы изделия.

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. Подбирается экспериментально и индивидуально.

СУШКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ. Выберите 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 приготовленный 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. Приготовьте маринад с солью и специями. Мариновать в течение 7-ми часов. Извлеките кусочки рыбы из маринада и просушите их бумажным полотенцем. Разложите рыбу на тарелке и запекайте в духовке в течение 20 минут при температуре 200°C. Извлеките из духовки рыбу и разложите ее в поддон так, чтобы горячий воздух свободно циркулировал между кусочками. Продолжительность сушки 2-8 часов. Храните приготовленный продукт в холодильнике не более 2-х месяцев в герметичной емкости.

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.

ЧИСТКА І УХОД

Убедитесь, що изделие отключено от электросети и полностью остыло. 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 сушки протрите

ХРАНЕНИЕ

Перед хранением убедитесь, что изделие отключено от электросети. 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 пошкоджень при використанні. Перед включенням виробу перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі. Неправильне використання може призвести до пошкодження виробу, завдати матеріальної шкоди або заподіяти шкоду здоров'ю користувача. Використовуйте 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 чищенням. 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 електрострумом не намагайтеся самостійно розбирати і ремонтувати виріб. При відключенні виробу не тягніть за шнур живлення, беріться за вилку. Не переключуйте 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 зі знизженими 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 поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **ЗАГРОЗА ЗАДУХИ!** **УВАГА!** Не використовуйте виріб поза приміщенням. **УВАГА!** Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого виробу знаходяться діти молодше 8 років або особи з обмеженими можливостями. **УВАГА!** Не використовуйте виріб поблизу горючих матеріалів, вибухових речовин і самозаймистих газів. Не ставте виріб поруч з газовою або електричною плитою, а також іншими джерелами тепла. Не надавайте виріб дії прямих сонячних про-

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Переконайтесь, 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, вдалині 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 гарячого повітря між шматочками. Пам'ятайте, що потік гарячого повітря, повинен вільно циркулювати між піддонами. Не кладіть занадто багато продуктів в кожен піддон. Максимальне навантаження не повинна перевищувати 0,7 кг. Накрийте піддони кришкою. Піддони із закритою кришкою встановіть на корпус.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ. За допомогою кнопки SET. Ви можете змінити температуру під час роботи виробу.

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

СУШІННЯ ОВОЧІВ. Перед початком сушіння овочів рекомендується їх проварити. Зелені 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.

влажної тряпкою. 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.

менів. **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 вимкненням його слід витримати при кімнатній температурі не менше 2 годин. **УВАГА!** Не беріться за шнур живлення і за вилку мокрими руками. **УВАГА!** Вимикайте виріб від електричної мережі кожні раз перед чищенням, 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 підключити 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 піддони 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 елементу. **УВАГА!** Не рекомендується сушити такі продукти як: авокадо, жирні сорти м'яса, сире м'ясо птиці, яєця, сири м'яких сортів. Забороняється переносити виріб під час роботи. Для додаткового захисту в ланцюзі живлення доцільно встановити пристрій захисного вимкнення з номінальним струмом спрацювання, що не перевищує 30 мА, для установалення 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 нижні секції і періодично міняти нижні і верхні секції місцями. Перш ніж поміняти піддони місцями, вимкніть виріб від мережі.

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 зубок часнику, нарізати на маленькі шматочки, 2 великі ложки кетчупу, 1 і 1/4 десертна 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, просушіть паперовим рушником. Розкладіть мариноване м'ясо 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.

ПРИГОТУВАННЯ І СУШІННЯ РИБИ. Для приготування риби використовуйте, виключно свіжу рибу. Перед початком сушіння рибу поріжте на шматочки і видаліть кістки. Приготуйте солоний розчин (150 гр. Солі на 1 літр води) помістіть в нього рибу - маринувати протягом 1-го години. Вийміть шматочки риби і просушіть їх паперовим рушником. Приготуйте маринад з сіллю і спеціями. Маринуйте протягом 7-ми годин. Вийміть шматочки риби з маринаду і просушіть їх паперовим рушником.

Rozkładać rybę na tarілці i zapікайте 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 приготовлений продукт в холодильнику не більше 2-х місяців в герметичній ємності.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

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 materiałnie 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 dworze 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 rozbiierać i remontować wyrobu. Podczas odłączenia wyrobu od sieci elektrycznej nie ciągnij za przewód zasilający, chwytaj wtyczkę. Nie skręcaj 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 pozwalaj dzieciom używać wyrobu jako zabawki. **UWAGA!** 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 samozapalnych. Nie należy stawiać wyrobu obok kucharki gazowej lub elektrycznej oraz innych źródeł ciepła. Nie należy narządzać wyrobu na bezpośrednio oddziaływania promieni słonecznych.

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 umieszczać 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 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.

USTAWIENIE TEMPERATURY. Podłączyć urządzenie do sieci. Włączyć, naciskając przycisk POWER. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić czas pracy od 1 do 48 godzin (podziałka to 1 godzina). Po ustawieniu czasu, nacisnąć przycisk SET, za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić temperaturę od 40 do

SUSIENIA TRAW, PRYANOCZÓW. Будь-які трави придатні для сушіння. Сушити трави разом з стеблами, після сушіння відокремити листя від стебел. Переконайтеся в тому, що трави добре висушені, в іншому випадку може початися процес гниття.

protřitř vologo ganičrkou. Písľa čogo vsi skladovi vitřitř nasko. **UBAŦA!** Ne mийте знімні частини: піддони і верхню кришку в посудомийній машині. Не занурюйте корпус у воду або в будь-які інші рідини. Не допускайте попадання води в вентиляційні отвори розташовані у верхній і нижній частині корпусу. Не використовувати для чищення виробу абразивні миючі засоби або розчинники.

UWAGA! Nie 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, owady 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 niektóre 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 i co jakiś czas zamieniać dolne i górne tace miejscami. Zanim zamieni się tace miejscami, należy odłączyć urządzenie od sieci.

70°C (podziałka to 5°C). Za pomocą przycisku SET można zmienić temperaturę podczas pracy urządzenia.

SUSZENIE OWOCÓW. Umyć owoce, osuszyć papierowym ręcznikiem. Pokroić na kawałki, które można swobodnie umieścić wewnątrz tacy.

SUSZENIE WARZYW. Przed rozpoczęciem suszenia warzywa zaleca się podgotować. Zieloną fasolę, kalfarę, brokuly, szparagi i ziemniaki - zanurzyć we wrzątku na 3–5 min. Wyjąć warzywa i osuszyć je papierowym ręcznikiem. **UWAGA!** Podane czas i temperatura suszenia produktów mają charakter orientacyjny i zależą od świeżości, jakości i wielkości produktów, a także temperatury i wilgotności względnej w pomieszczeniu. Należy dobrze być doświadczałkami i indywidualnie.

SUSZENIE MIĘSA, RYB, DROBIU. Do suszenia nadaje się tylko chude mięso (wołowina, drób) i wyłącznie świeże ryby. Mięso i ryby należy wstępnie zamarynować lub ugotować.

PRZYGOTOWANIE I SUSZENIE MIĘSA. Standardowa marynata: 1/2 szklanki sosu sojowego, 1 łyżek czosnku pokrojony na małe kawałki, 2 duże łyżki ketchupu, 1 i 1/4 deserowej łyżki soli, 1/2 deserowej łyżki mielonego pieprzu. Wszystkie składniki należy dokładnie wymieszać. Mięso pokroić na cienkie plastry. Marynować 4 godziny. Następnie wyjąć, osuszyć papierowym ręcznikiem. Rozłożyć marynowane mięso na tacy tak, aby gorące powietrze swobodnie krążyło między kawałkami. Czas suszenia wynosi 2–8 godzin. Przygotowany produkt należy przechowywać w lodówce nie dłużej niż 2 miesiące w szczelnie zamkniętych pojemnikach.

PRZYGOTOWANIE I SUSZENIE RYB. Do suszenia należy wykorzystać wyłącznie świeże ryby. Przed rozpoczęciem suszenia ryby pokroić na kawałki i usunąć ości. Przygotować roztwór solanki (150 g

soli na 1 litr wody) umieścić w nim ryby - marynować 1 godzinę. Wyjąć kawałki ryby i osuszyć je papierowym ręcznikiem. Przygotować marynatę z solą i przyprawami. Marynować 7 godzin. Wyjąć kawałki ryby z marynaty i osuszyć je papierowym ręcznikiem. Ułożyć rybę na talerzu i piec w piekarniku przez 20 minut w temperaturze 200°C. Wyjąć rybę z piekarnika i ułożyć ją na tacy, tak aby gorące powietrze swobodnie krążyło między kawałkami. Czas suszenia wynosi 2–8 godzin. Przygotowany produkt należy przechowywać w lodówce nie dłużej niż 2 miesiące w szczelnie zamkniętych pojemnikach.

SUSZENIE ZIOŁ, PRZYPPRAW. Wszystkie zioła nadają się do suszenia. Należy suszyć zioła wraz z łodygami, a po wysuszeniu oddzielić liście od łodyg. Należy upewnić się, że zioła są dobrze wysuszone, w przeciwnym razie może rozpocząć się proces gnicia.

CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

Upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Aby uniknąć zatrucia pokarmowego lub chorób jelit, należy regularnie czyszczyć i usuwać z powierzchni tac i górnej pokrywy wszelkie pozostałości produktów. Tace i górna pokrywa należy myć neutralnym detergentem. Wewnętrzną część obudowy należy wytrzeć czystą szmatką zwilżoną w occie. Obudowę należy wytrzeć wilgotną szmatką.

PRZECHOWYWANIE

Przed przechowywaniem upewnij się, że wyrób jest odłączony od sieci elektrycznej. Spełnij wszystkie wymagania rozdziału CZYSZCZENIE I OBSŁUGA. Przechowuj wyrób w suchym, chłodnym i niedostępnym dla dzieci miejscu.

SAUGUMO REIKALAVIMAI

Kad naudojimo metu išvengtumėte prietaiso gedimų, atidžiai perskaitykite šias nurodymo instrukcijas. Prieš įjungdami 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 nes skirtas 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 į 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. Neperasukite 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 atskingas asmuo. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu kaip su žaislu. Nenaudokite priedų, kurie nėra pateikiami su prietaisu. **DĖMESIO!** Neleiskite vaikams žaisti su polietileno maišeliais arba pakavimo plevėle. **UŽDUSIMO PAVOJUS!** **DĖMESIO!** Nenaudokite gaminio lauke. **DĖMESIO!** Būkite ypač dėmesingi, jeigu šalia veikiančio prietaiso yra jaunesnių nei 8 metų vaikų arba asmenų, turinčių fizinę negalią. **DĖMESIO!** Prietaiso nenaudokite šalia degių ir sprogusių medžiagų, bei savaime užsiliepsnojančių dujų. Prietaiso nestatykite šalia dujų arba elektrinės viryklės, o taip pat kitų karščio šaltinių. Prietaisą saugokite nuo tiesioginių saulės spindulių poveikio. **DĖMESIO!** Veikiant prietaisui, jaunesniems nei 8 metai vaikams neleiskite liesti korpuso, maitinimo laido ir kištuko.

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Išitikinkite, kad džioviklykės 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.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

Pastatykite prietaisą ant sauso, lygaus ir karščiu atsparaus paviršiaus, atokiau nuo šilumos šaltinių. Prietaiso nestatykite šalia sienos arba baldų. Neuzdenkite ventiliacinių angų. Džiovinimo skirtus produktus nuplaukite, nusausinkite popieriniu rankšluosčiu ir supjaustykite nedideliais gabalėliais. Produktus lėntynose išdėstykite taip, kad tarp jų lengvai galėtų cirkuluoti karštas oras. Atsiminkite, kad karšto oro srautas turi laisvai cirkuluoti tarp padėklų. Į padėklus nepridėkite per daug džiovinimo skirtų produktų. Didžiausias vieno padėklo išlaikomas svoris yra 0,7 kg. Padėklus uždenkite dangčiu.

TEMPERATŪROS NUSTATYMAS. Prijunkite prietaisą į elektros maitinimo tinklą. Įjunkite prietaisą, paspausdami mygtuką „POWER“ (maitini-

Następnė visų elementų reikia išdžiovinti iki sauso. **UWAGA!** Nie należy myć zdejmowanych części: tac i górnej pokrywy w zmywarce. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych płynach. Nie wolno dopuścić do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych znajdujących się w górnej i dolnej części obudowy. Nie wolno używać do czyszczenia urządzenia ściemych środków czyszczących lub rozpuszczalników.

Jeigu prietaisas kurį laiką būna žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą, leiskite jam aklimatizuotis bent 2 valandas. **DĖMESIO!** Nelieskite maitinimo laido ir kištuko šlapiomis rankomis. **DĖMESIO!** Kai prietaisu nenaudojate, bei kiekvieną kartą prieš pradėdami valymo darbus, atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Prietaisą jungdami prie elektros maitinimo tinklo nenaudokite adapterio. **DĖMESIO!** Norėdami 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 ventiliacines angas (išdėstytas viršutinėje ir apatinėje korpuso dalyse) nepatektų pašaliniai daiktai, skysčiai, vabzdžiai ir produktų likučiai. **DĖMESIO!** Kad būtų išvengta apsinuodijimo maistu bei žarnyno infekcijų, kiekvieną kartą baigę džiovinimą pašalinkite produktų likučius nuo padėklų ir nuo džiovyklės dangčio. **DĖMESIO!** Reguliariai tinkrinte, ar produktai dar neišdžiūvę. Pastaba. Pirmojo naudojimo metu gali būti juntamas specifinis kvapas, taip pat nuo kaitinimo elemento gali pasklisti nedidelis kiekis dūmų. **DĖMESIO!** Džiovyklėje nerekomenduojama džiovinoti šių produktų: avokadų, riebios mėsos, žalios paukštinės, kiaušinių, minkštų sūrių. Draudžiama perkelti prietaisą jo veikimo metu. **DĖMESIO!** Papildomam saugumui užtikrinti, elektros maitinimo tinkle rekomenduojama sumontuoti apsauginį išjungiklį, kurio vardinė suveikimo srovė ne didesnis kaip 30 mA. Del įtaiso montavimo būtina kreiptis į specialistą. **DĖMESIO!** Prieš džiovinimo pradžią sudėkite visus padėklus, net jeigu kai kurie jų ir neužpildyti. Produktus išdėliokite ant apatinių padėklų, tuščius padėklus sudėkite viršuje. Kad pasiektumėte geriausio džiovinimo rezultatą, drėgnus produktus išdėliokite apatiniuose padėkluose, o džiovinimo metu reguliariai keiskite padėklus vietomis. Prieš keisdami vietomis padėklus, atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo.

mas). Naudodami mygtukus „+“ ir „-“, nustatykite prietaiso veikimo laiką nuo 1 iki 48 val. (pasirenkamo laiko intervalas 1 val.). Nustatę džiovinimo laiką, spauskite mygtuką „SET“ (nustatyti), naudodami mygtukus „+“ ir „-“ nustatykite džiovinimo temperatūrą nuo 40 iki 70°C (pasirenkamos temperatūros intervalas 5°C). Naudodami mygtuką „SET“ (nustatyti), galite keisti džiovinimo temperatūrą prietaiso veikimo metu.

VAISIŲ DŽIOVINIMAS. Nuplaukite 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 ir dydžio, taip pat nuo temperatūros ir santykinio oro drėgumo patalpoje. Laiko ir temperatūros parametrai turi būti parenkami individualiai eksperimentuojant.

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

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 nuplaukite neutraliu plovikliu. Džiovyklės korpuso vidų išvalykite švaria acte suvilgyta šluoste. Džiovyklės korpusą nuvaly-

SAUGOJIMAS

Prieš saugojimą įsitikinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo elektros tinklo. Sausinkite sausoję, vietoje ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.

DROŠIBAS PASĄKUMI

Pirms ierices izmantošanas uzmanīgi izlasiet šo instrukciju, lai izvairītos no bojājumiem. Pirms ierices ieslēgšanas pārbaudiet, vai tās tehniskā specifikācija, kas norādīta uz zīmles, atbilst elektriskā tīkla parametriem. Nepareizi izmantojot ierici, 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 ierici tikai paredzētajam mērķim. Nenovietojiet ierici virtuves izlietnes tuvumā, ārpus telpām un telpās ar paaugstinātu gaisa mitruma līmeni. Vienmēr atvienojiet ierici no elektrotīkla, ja to neizmantojat, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas un tīrīšanas. Ierici nedrīkst atstāt bez uzraudzības, ja tā ir pievienota elektrotīklam. Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asām mēbeļu malām un karstām virsmām. Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, nemēģiniet patstāvīgi izjaukt un remontēt ierici. Atvienojot ierici no elektrotīkla, nevelciet aiz vada, bet gan satveriet aiz kontaktakšņiem. Nelieciet vadu un netiniet to uz priekšmetiem. Ierice nav piemērota, lai to ieslēgtu, izmantojot taimerī vai atsevišķu tīkavārdības sistēmu. Ierici nav ieteicams izmantot personām, kuru fiziskās un garīgās spējas ir pazeminātas, kā arī ja personām nav zināšanu vai pieredzes ierices izmantošanā, ja vien tās neatrodas personās, kura ir atbildīga par to drošību, kontrolē vai ir instruētas par izstrādājuma lietošanu. Neļaujiet bērniem rotāties ar izstrādājumu. Neizmantojiet piederumus, kuri nav iekļauti ierices komplektācijā. **UZMANĪBU!** Neļaujiet bērniem rotāties ar polietilēna iepakojumu vai iepakojuma plēvi. **NOSMAKŠANAS RISKS!** **UZMANĪBU!** Neizmantojiet ierici ārpus telpām. **UZMANĪBU!** Esiet īpaši piesardzīgi, ja ierices darbības laikā tuvumā atrodas bērni, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, vai personas ar ierobežotu rīcībspēju. **UZMANĪBU!** Neizmantojiet ierici degošu materiālu, sprāgstosū vielu un viegli uzliesmojošu gāzu tuvumā. **Novietojiet ierici blakus gāzes vai elektriskajai plītnī, kā arī citiem siltuma avotiem. Nepieļaujiet, ka ierice atrodas tiešos saules staros. UZMANĪBU!** Neļaujiet bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, pieskarties korpusam, vadam un kontaktakšņiem ierices darbības lai-

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

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

IZSTRĀDĀJUMA EKSPĻŪATĀCIJA

Novietojiet izstrādājumu uz sausas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas drošā attālumā no siltuma avotiem. Novietojiet izstrādājumu tieši pie sienas vai mēbeļiem. Neaizklāiet ventilācijas atveres. Nomazgājiet žāvējamus produktus, nosusiniet ar papīra dvieļi un sagriežiet mazos gabaliņos. Novietojiet produktus uz paplāšiem, lai

ŽUVIES PARUŠIMAS 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 keptikite iki 200°C įkaitintoje orkaitėje 20 min. Ištraukite žuvis gabalėlius iš orkaitės ir išdėliokite juos ant padėklo taip, kad oras laisvai cirkuluotų 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 žolės. Žolės išdėvinkite su stiebeliais, po džiovinimo stiebelius atskirkite. Prieš baigdami džiovinimą, įsitikinkite, kad žolės išdžiūvę – priešingu atveju gali prasidėti puvinimo procesas.

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

tinklo. Įvykdykite visus skyriaus VALYMAS IR PRIEŽIŪRA reikalavimus.

kā. Ja ierice kādu laiku ir atradusies temperatūrā, kas ir zemāka par 0°C, pirms ierices ieslēgšanas novietojiet to istabas temperatūrā vismaz uz 2 stundām. **UZMANĪBU!** Neaizskariet vadu un kontaktakšņus ar slapjām rokām. **UZMANĪBU!** Vienmēr atvienojiet ierici no elektriskās strāvas padeves pirms mazgāšanas, kā arī tad, ja ierici neizmantojat. Pievienojot ierici elektrotīklam, neizmantojiet adapteri. **UZMANĪBU!** Lai izvairītos no barošanas tīkla pārslodzes, nepievienojiet ierici tai pašai elektrotīkla līnijai, kurā vienlaikus ir pievienotas citas daudzīgas elektroierices. **UZMANĪBU!** Darbības laikā korpusus sakarsī. 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!** Nepieļaujiet svešķermeņu, 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 paplāšiem un augšējā vāka. **UZMANĪBU!** Regulāri pārbaudiet produktu gatavību. Piezīme. Izstrādājuma pirmās lietošanas reize var būt jūtama neparasta smaka un nedaudz dūmu, ko rada sildēlementi. **UZMANĪBU!** Nav ieteicama šādu produktu žāvēšana: avokado, trekna gaļa, jēla putnu gaļa, olas, mīkstie sierī. Aizliegts pārvietot izstrādājumu darbināšanas laikā. **UZMANĪBU!** Papildu aizsardzībai barošanas ķēdē ieteicams uzstādīt aizsardzības izslēgšanas ierice ar nominālo nostrādes strāvu, kuras stiprums nepārsniedz 30 mA. Lai uzstādītu ierici, vērsieties pie speciālistiem. **UZMANĪBU!** Uzstādiēt visas paplāšes, pat ja dažas nav pieplīdītas. Novietojiet produktus uz apakšējām paplāšiem, tukšās paplāšes novietojiet virspusē. Lai nodrošinātu labākus žāvēšanas rezultātus, mitrākos produktus ir ieteicams novietot uz apakšējām paplāšiem un periodiski mainīt vietām apakšējās un augšējās paplāšes. Pirms mainīsiet vietām paplāšes, atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.

starp gabaliņiem nodrošinātu brīvu karstā gaisa plūsmu. Ņemiet vērā, ka karstajam gaisam ir brīvi jācirkulē starp paplāšiem. Novietojiet pārāk daudz produktu uz katras paplāšes. Maksimālais ievieto produktu svars nedrīkst pārsniegt 0,7 kg. Uzlieciet uz paplāšiem vāku.

TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA. Ar požu „SET” izstrādājuma darbināšanas laikā var mainīt temperatūras iestatījumus.

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

DĀRZENŪ ZĀVĒŠANA. Pirms zāvēšanas dārzeņus ir ieteicams novārit. Zaļās pupas, ziedkāpostus, brokoļus, sparģeļus un kartupeļus 3—5 minūtes iemērciet vāršā ūdenī. Izņemiet dārzeņus un nosusiniet ar papīra dvieli. **UZMANĪBU!** Šis ir ieteicamais produktu zāvēšanas laiks un temperatūra un tā ir atkarīga no produkta svaiguma, kvalitātes un lieluma, kā arī telpas temperatūras un relatīvā mitruma. To izvēlas eksperimentāli un individuāli.

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

GAĻAS PAGATAVOŠANA UN ZĀVĒŠANA. Standarta marināde: 1/2 glāzes sojas mērces, viena mazas gabaliņš sagriezta ķiploka daiviņa, 2 lielas karotes ķecupa, 1 un 1/4 deserta karote sāls, 1/2 deserta karote malto piparus. Visas sastāvdaļas rūpīgi samaisiet. Gaļu sagrieziet plānos gabaliņos. Marinējiet četras stundas. Pēc tam izņemiet,

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Pārlicinieties, ka izstrādājums ir atvienots no elektrotīkla un pilnībā atdzis. Lai nepieļautu saindēšanos ar pārtikas produktiem vai zarnu trakta slimības, regulāri notīriet jebkādas produktu paliekas no paplātnē un augšējā vāka. Paplātes un augšējo vāku mazgājiet ar neitrālu mazgāšanas līdzekli. Korpusa iekšpusi notīriet ar etiķi samitrinātu tīru drānu. Zāvētāja korpusu notīriet ar mitru drānu. Pēc

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 seadmē kasutamist lugeje tāhelepanelikult läbi käesolev juhend, et vältida riketeid teket kasutamise ajal. Enne seadmē elektrivõrku ühendamist kontrollige, et seadme kleebeisel toodud tehnilised parameetrid vastaks elektrivõrgu parameetritele. Eba- korrektnē kasutamine võib tuua kaasa seadme rikkimineku, materiaalsē kahju, või kahjustada kasujata tervist. Vastavalt käesolevale Kasutusjuhendile lubatud kasutada ainult olmelistel esmärkeid. Seade ei ole ette nähtud kommertsliku kasutamise jaoks. Kasutage seadet ainult sihtotstarbekohaselt. Ärge kasutage seadet kõõgivala- lamu vahetus läheduses, tñnaval ega kõrgendatud õhuniiskusega ruumides. Lülitage 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. Jälgige, et toitekaabel ei puutuks vastu mõõbli teravaid servasid ega tuliseid pindasid. Elektrilõõgi saamiseks vältimiseks ärge üritage ise seadet lahti võtta ja parandada. Seadmē elektrivõrgust lahtiuhendamisē ärge tõmmake toitekaablist, vaid võtke kinni pistikut. Ärge keerutage toitekaablit ega kerige seda mitte millegi peale või õmber. Seade ei ole ette nähtud sisselülitamiseks välise taimeri või eraldiseisva distantsjuhtimise süsteemi kaudu. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikutele, kellel on vähenenud kehalised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puudub selleks vastav kogemine 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 mittekuluuvalvaid lisatarvikuid. **TÄHELEPANU!** Ärge lubage lastel mängida polüetüleenisē pakenditega või pakketeibi- ga. **LÄMBUMISOHT!** **TÄHELEPANU!** Ärge kasutage seadet hoonest väljapool. **TÄHELEPANU!** Olge eriti tähelepanelikud, kui töötava seadmē läheduses asuvad lapsed vanuses vähem kui 8 aastat või piiratud võimetega isikud. **TÄHELEPANU!** Ärge kasutage seadet süttivate materjalide, plahvatusohtlike ainetē ega isesüttivate gaasidē läheduses. Ärge paigaldage seadet gaasi- või elektripiirliidi, sa-

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

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

SEADMē KASUTAMINE

Paigaldage seade kuivale, tasasele, kuumakindlale pinnale, eemale soojusallikatest. Ärge paigaldage seadet seinale ja mõõbli vahetusse

nosusiniet ar papīra dvieli. Novietojiet marinētās gaļas gabaliņus uz paplātes, lai starp tiem brīvi cirkulētu karstais gaiss. Zāvēšanas ilgums 2—8 stundas. Uzglabājiet pagatavoto produktū ledusskapi hermētiskā traukā ne ilgāk kā divus mēnešus.

ZIVS PAGATAVOŠANA UN ZĀVĒŠANA. Pagatavošanai izmanto- jiet tikai svaigu zivi. Pirms zāvēšanas sagrieziet zivi gabaliņus un izņemiet asakas. Pagatavojiet sālsūdeni (150 g sāls uz litru ūdens), evietojiet tajā zivi — marinējiet vienu stundu. Izņemiet zivs gaba- liņus un nosusiniet ar papīra dvieli. Pagatavojiet mariniādi ar sāli un garšvielām. Marinējiet septiņas stundas. Izņemiet zivs gabaliņus no marinādes un nosusiniet ar papīra dvieli. Novietojiet zivs gabaliņus uz šķīvja un aceptorē cepekskrāsni 20 minūtes 200°C temperatūrā. Izņemiet zivs gabaliņus no cepekskrāsni un novietojiet uz paplātes, lai starp tiem brīvi cirkulētu karstais gaiss. Zāvēšanas ilgums 2—8 stundas. Uzglabājiet pagatavoto produktū ledusskapi hermētiskā traukā ne ilgāk kā divus mēnešus.

GARŠAUGU, GARŠVIELU ZĀVĒŠANA. Jebkādi garšaugi ir piemē- roti zāvēšanai. Zāvējiet garšaugus ar kātiem, pēc zāvēšanas atdaliet lapas no kātiem. Pārlicinieties, ka garšaugi ir labi izžāvēti, pretējā gadījumā var sākties pūšana.

tam nosusiniet visas daļas. **UZMANĪBU!** Nemazgājiet noņemamās daļas — paplātes un augšējo vāku — trauku mašinā. Nemērciet korpusu ūdeni vai citā šķidrumā. Nepieļaujiet ūdens iekļūšanu ventilāci- jas atverēs korpusa augšdaļā un apakšdaļā. Nelietojiet izstrādājuma tīrīšanai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus vai šķīdinātājus.

muti muude küttekehade lähedusse. Ärge lubage seadmē sattuda otsetse pākeekiirte mõju alla. **TÄHELEPANU!** Ärge lubage lastel vanuses vähem kui 8 aastat puudutada korpus, toitekaablit ja toi- tekaabli pistikut seadmē töötamise ajal.Kui seadet on mõnda aega säilitatud temperatuuril alla 0°C, tuleb sellel enne sisselülitamist lasta seista toatemperatuuril mitte vähem kui 2 tundi. **TÄHELEPA- NU!** Ärge haarake toitekaablist ega toitekaabli pistikut kinni mār- gade kätega. **TÄHELEPANU!** Lülitage seade elektrivõrgust välja iga kord enne puhastamist, samuti juhul, kui Te seda ei kasuta. Seadmē elektrivõrku ühendamisē ärge kasutage adapterit. Ärge katke sead- dekäterati 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. **TÄHE- LEPANU!** Jälgige, et ventilatsioonivadese (mis asetsevad korpu- se ülemises ja alumises osas) ei satuks kõrvalisi esemeid, vedelikke, pütukaid ja toiduainete jääke. **TÄHELEPANU!** Toidumürgistuse või soolepõletiku vältimiseks puhastage kuivatuspiaadid ja pealmine kaas toidujääkidest iga kord pärast kuivatamise lõpetamist. **TÄHE- LEPANU!** Kontrollige toiduaineid regulaarselt valmisoleku suhtes. Märkus. Esmakordsel kasutamisel võib kütteelement eritada kõr- valist lõhna ja väikeses koguses suitsu. **TÄHELEPANU!** Ei soovita- ta kuivatada järgimisi toiduaineid: avokaado, rasvane liha, toores linnuliha, muna, pehmed juustud. Keelatud on seadet töötamise ajal ühest kohast teise kanda. **TÄHELEPANU!** Täiendavaks kait- seks soovitate elektrisüsteeimi paigaldada rikkevoolukaitse, mille nominaalne rakendusvõimsus ei ületa 30 mA. Küsige elektrikut nõu. **TÄHELEPANU!** Paigaldage kõik kuivatuspiaadid, isegi kui mõned neist jäävad täitmata. Toiduained laotage alumiste sektsioonide- le, tühjad kuivatuspiaadid paigaldage ülespoole. Parima kuivatust- tulemuse tagamiseks on soovitatav laotada niiskemad koostisosa- alumistele sektsioonidele ja perioodiliselt omavahel vahetada alumisi ja ülemisi sektsioone. Enne, kui asute kuivatuspiaadide asu- kohti vahetama, lülitage seade elektrivõrgust välja.

lähedusse. Ärge sulgege ventilatsiooniväsiid. Kuivatamiseks mõeldud toiduained peske puhtaks, kuivatage majapidamisepaberiga ja lõigake

väikesteks tükideks. Laotage toiduained kuivatusplaatidele selliselt, et oleks tagatud kuuma õhu läbipääs tükide vahel. Pidage meeles, et kuuma õhu vool peab kuivatusplaatide 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.

TEMPERATUURI SEADISTAMINE. Ühendage seade elektrivõrku. Sisselülitamiseks vajutage nuppu „POWER”. Nuppude „+” ja „-” abil seadistage töötamise aeg alates 1–48 tundi (seadistamise samm 1 tund). Pärast aja seadistamist vajutage nupule „SET”. Nuppudega „+” ja „-” seadistage temperatuur 40–70°C (seadistamise samm 5°C). Nupu „SET” abil on teil võimalik muuta temperatuuri seadme töötamise ajal.

PUUVILJADE KUIVATAMINE. Peske puuviljad, kuivatage majapidamis-paberiga. Lõigake sellisteks tükideks, mida on võimalik vabalt kuivatusplaadile paigutada.

KÖÖGIVILJADE KUIVATAMINE. Enne köögiviljade kuivatama asu-mist on soovitatav need läbi keeta. Rohelised oad, lillkapsas, spargel-kapsas, spargel, kartul – asetage need 3–5 minutiks keevasse vette. Eemaldage köögiviljad veest ja kuivatage majapidamis-paberiga.

TÄHELEPANU! Toiduainete kuivatamise aeg ja temperatuur on soovi-sliku iseloomuga ja sõltub toiduaine värskusest, kvaliteedist ja suuruselt, samuti ruumi temperatuurist ja suhtelisest niiskusest. Vali-takse eksperimentaalselt teel ja individuaalselt.

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

MĂSURI 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 parametrii 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 afecta sănătatea utilizatorului. A se folosi doar
în scopuri casnice, conform prezentului Ghid de exploatare. Acest dis-
pozitiv nu este destinat pentru uz comercial. Folosiți dispozitivul doar
conform destinației lui directe. Să nu folosiți dispozitivul în apropiere
nemijlocită de lavoarul din bucătărie, afară sau în încăperi cu umiditatea
sporită a aerului. Deconectați întotdeauna dispozitivul de la rețeaua de
curent electric, dacă nu vă folosiți de el, precum și înainte de asamblare,
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 mușchile ascuțite ale mobilei și de suprafețe
fierbinți. În scopul de a evita electrocutarea să nu încercați să dezasa-
mblați ori să reparați de sine stătător dispozitivul. La deconectarea dis-
pozitivului de la rețea să nu trageți de cablul de alimentare, dar să apucați
de furca cablului. Să nu răsuciți 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
instruiți în privința utilizării dispozitivului de către o persoană, respon-
sabilă de securitatea lor. Nu permiteți copiilor să folosească dispozitivul
în calitate de jucărie. Nu folosiți accesoriile care nu intră în setul suportului.
ATENȚIE! Nu permiteți copiilor să se joace cu pachete din polietilenă
sau cu pelucile de ambalare. **PERICOL DE SUFOCARE!** **ATENȚIE!** Nu fo-
losiți dispozitivul în afara încăperii. **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 apro-
pierea materialelor combustibile, substanțelor explozibile și gazelor
auto-inflamabile. Nu puneți dispozitivul în apropiere de aragaz sau plită
electrică, precum și în apropierea altor surse de căldură. Nu expuneți
dispozitivul sub acțiunea directă a razelor solare. **ATENȚIE!** Nu permiteți

LIHA VALMISTAMINE JA KUIVATAMINE. Standardne marinaad: 1/2
klaasi sojakastet, 1 peenestatud küüslauguküvi, 2 suurt lusikatäit
ketšupit, 1 ja 1/4 dessertlusikatäit soola, 1/2 dessertlusikatäit jahva-
tatud pipart. Kõik koostisosad tuleb põhjalikult omavahel kokku
segada. Liha lõigake peenikesteks tükikesteks. Marineerige 4 tunni
vältel. Seejärel võtke marinaadist välja, kuivatage majapidamis-pabe-
riga. Laotage marineeritud liha kuivatusplaadile selliselt, et kuum õhk
ringleks vabalt tükikeste vahel. Kuivatamise kestvus 2–8 tundi. Säilita-
ge valmistatud toiduaineid külmkapis hermeetiliselt suletavas anumus
mitte kauem kui 2 kuud.

KALA VALMISTAMINE JA KUIVATAMINE. Kala valmistamiseks ka-
sutage eranditult värsket kala. Enne kala kuivatama asumist lõigake
see tükideks ja eemaldage luud. Valmistage soolalahus (150 g soola
1 liitri vee kohta), asetage sellesse kala – marineerige 1 tunni vältel.
Eemaldage kalatükid soolaveest ja kuivatage majapidamis-paberiga.
Valmistage marinaad soola ja maitseainetega. Marineerige 7 tunni
vältel. Eemaldage kalatükid marinaadist ja kuivatage majapidamis-pabe-
riga. Laotage kala taldriku ja küpsetage praehiis 20 minutit
200°C juures. Võtke kala praehiiselt välja ja laotage kuivatusplaadile
selliselt, et kuum õhk ringleks vabalt tükikeste vahel. Kuivatamise
kestvus 2–8 tundi. Säilitage valmistatud toiduaineid külmkapis herme-
etiliselt suletavas anumus mitte kauem kui 2 kuud.

TAIMEDE JA MAITSEOHHELISE KUIVATAMINE. Kuivatamiseks so-
vivad mistahes taimed. Kuivatage taimi koos vartega, pärast kuivata-
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 korpust vette või muudesse
vedelikesse. Ärge lubage vee sattumist korpuse ülemises ja alumises
osas asuvatesse ventilatsioonivadestesse. Ärge kasutage seadme pu-
hastamiseks abrasiivseid pesuvahendeid või lahusteid.

copiilor sub vârsta de 8 ani să se atingă de carcasa, de cablul de rețea și
de furca cablului de rețea în timpul funcționării dispozitivului. Dacă dis-
pozitivul s-a aflat o anumită perioadă de timp la temperatura sub 0°C,
atunci înainte de a fi conectat acesta trebuie ținut la temperatura came-
rei cel puțin timp de 2 ore. **ATENȚIE!** Nu trageți cablul de rețea și de fur-
ca cablului de rețea cu mâinile ude. **ATENȚIE!** Deconectați dispozitivul
de la rețeaua de curent electric de fiecare dată înainte de curățare, pre-
cum și în cazul în care nu vă folosiți de el. La conectarea dispozitivului
la rețeaua de curent electric să nu folosiți acorodul. **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
articolul cu prosoape și alte obiecte. **ATENȚIE!** Nu exploatăți articolul
mai mult de 40 ore la 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 carcasa) să nu pătrundă obiecte străine, lichide, insecte
și resturi de produse. **ATENȚIE!** Pentru a evita intoxicațiile alimentare
sau afecțiunile intestinale de fiecare dată după finisarea procesului de
uscare, curățați resturile de produse de pe platurii și capacul superior.
ATENȚIE! Verificați cu regularitate dacă produsele nu sunt gata. Remar-
că. 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, tipiri-
le 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 dispoziti-
vului 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.

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 platouri astfel încât să asigurați trecerea liberă a aerului fierbinte între bucățile de produs. Țineți minte că, fluxul de aer fierbinte, trebuie să circule liber între platouri. Nu plasați prea multe produse în fiecare platou. Încărcarea maximală nu trebuie să depășească - 0,7 kg. Acoperiți platourile cu ajutorul capacului.

SETAREA TEMPERATURII. Conectați articolul la rețea. Pentru punerea în funcțiune apăsați butonul POWER. Cu ajutorul butoanelor «+» și «-» setați timpul de lucru de la 1 până la 48 ore (pasul de setare 1 oră). După setarea timpului, apăsați butonul SET, cu butoanele «+» și «-» alegeți temperatura de la 40 până la 70°C (pasul de setare 5°C). Cu ajutorul butonului SET, Dvs. puteți schimba temperatura în timpul funcționării articolului.

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

USCAREA LEGUMELOR. Înainte de a usca legumele este recomandat să le fierbeți. Boabele verzi, conopida, broccoli, sparanghelul și cartoful-cufundați-le în apă dăcând 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, calitatea și mărimea produsului, precum și de temperatura și umiditatea relativă din încăpere. Se alege experimental și individual.

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 platourilor resturile de produse. Spălați platourile și capacul superior cu un detergent neutru. Porținea 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, inaccesibil copiilor.

BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

A sérülések elkerülése végett, kérjük, figyelmesen olvassa el jelen tájékoztatót a gép üzeme helyezésé előtt. A termék bekapcsolása előtt, ellenőrizze hogy a hálózat adatai megfelelően-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 helységben használható! Használat után mindig áramtalanítsa a készüléket! Feszült-ség 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 berendezésen soha ne hajtsön végre változtatásokat, azt háláig ne javítsa! Balesetveszély! A termék áramtalanításánál soha ne húzza a vezetékét, mindig a villásdugónál fogva áramtalanítson! Ne engedje a vezetékét megcsavarodni, megtrónni! 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

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

PREGĂTIREA ȘI USCAREA CĂRNII. Marinată standard: 1/2 pahar sos de soia, 1 cățel 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 platou 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. Orice 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: platourile 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.

hatásának! **FIGYELEM!** Működés közben 8 éven aluli gyermekek ne nyúljanak a berendezéshez, annak vezetékeihez, 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 befolyásolásával és tisztítás előtt mindig áramtalanítsa a berendezést. **FIGYELEM!** A termék hálózathoz történő csatlakoztatásá csak direktben a villásdugóval végezze! **FIGYELEM!** A hálózati túltérhelés 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 részek a berendezés tetején és alján, mindig tiszták és átjárhatók legyenek. **FIGYELEM!** Ételmérgezéses elkerülése érdekében minden használat után gondosan mossa el, szárítsa meg a tálcákat és a fedelet. **FIGYELEM!** Rendszeresen ellenőrizze a behelyezett élelmiszerek állapotát. Megjegyzés: Az első használat esetében kisebb füst, illetve kellemetlen szag jelentkezhet. Ez normális. **FIGYELEM!** Nem javasolt a következő élelmiszerek aszálása: avokádó, 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 szerelje a tálcák sorrendjét. Ehhez mindig kapcsolja le a készüléket.

HASZNÁLTBA 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 tálcákon 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.

HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA. Csatlakoztassa a berendezést a hálózathoz, kapcsolja be azt. A „+” és „-” gombokkal állítsa be az időzítőt óránkénti lépésekben. Ezután a „SET” gomb megnyomásával beállíthatja a hőmérsékletet a „+” és „-” gombokkal. A beállítás 5 fokos lépésekben történik, és működés közben is kezdeményezhető a „SET” gomb megnyomásával.

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

ZÖLDSEGEK ASZALÁSA. A zöldségeket javasoljuk előfőzni. A zöldbabot, lilakáposztát, brokkolit, karfiolt, spárgát és krumplit blansírozzuk 3-5 percig. 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, környezeti tényezők mind mind befolyásolják. Pontosabb meghatározást tapasztalati úton lehet adni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Győződjön meg róla, hogy a berendezés kihűlt és áramtalanítva van. A későbbi mérgezéses esetek elkerülése végett minden használat után alaposan mossa el a tálcákat és a záró fedelet. 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.

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 szójaszósz, 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. Az elkészült 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 hűtőgépbenmax. 2 hónapig tárolható, hermetikusan lezárt edényben.

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

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
ROMÂNESC	10
MAGYAR	11



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 зверніться 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 здаwać 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 buitiniems 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.

Šis simbols už ierices u iepakojuma nozīmē, ka nederīgās elektriskās un elektroniskās ierices, 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 apkārtnējās 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 olmejäättekidega. Need tuleb üle anda spetsiaalseeritud 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 manipularii incorecte a deșeurilor.

Ez a jel a terméken és/vagy annak csomagolásán azt jelenti, hogy az elektromos és elektronikus termékek és akkumulátorok nem kidobhatók a szokásos háztartási szeméttel. Az elhasznált elektromos készülékeket csak erre specializálódott átveleti 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 hulladékekzelésre!